

A semiótica da degustação na arte culinária

Seraphim Pietroforte

para Palmira Nery da Silva Onofre, a Vovó Palmirinha

Degustar, em língua portuguesa, não significa apenas apreciar o gosto das coisas; degustar envolve atenção, suavidade, deleite. Além disso, embora o paladar se revele o sentido mais recorrente quando se define degustação, sempre ocorre, por sinestesia, a extensão das sensações do sabor à fruição das coisas prazerosas, como as obras de arte, as paixões eróticas, a própria natureza.

Em sua cozinha, a personagem Dona Flor, do romance *Dona Flor e seus dois maridos*, de Jorge Amado, tem por slogan a frase “sabor e arte”, referindo-se tanto a sua culinária quanto a ela própria; outra personagem de Jorge Amado, a Gabriela, descreve-se, já no título do romance, próxima aos sabores do cravo e da canela. Ademais, saboreia-se, inclusive, a morbidez; no universo do cinema e da televisão, existe a personagem do doutor Hannibal Lecter com seus banquetes antropofágicos. Da mesma linhagem do conhecido Jack, o Estripador, o doutor Hannibal, quando põe a mesa, leva adiante o crime enquanto obra de arte, portanto, apto para a fruição e o deleite.

Definida em meio a sinestésias, a degustação envolve variadas sensações. Se parece necessário a orientação pelo paladar quando se trata de arte culinária, torna-se impossível desconsiderar os demais sentidos, pois os alimentos se colocam primeiramente diante dos olhos; antes de virem à boca, alguns estouram, outros chiam; uma vez na boca, muitos são crocantes, ainda ressoam; todos eles possuem aromas; a língua também tem tato.

Dessa maneira, se as práticas culinárias envolvem articulações entre significantes visuais, acústicos, olfativos, tácteis e palatais, admite-se cuidar da arte culinária enquanto linguagem e abordá-la por meio da semiótica.

a semiótica na cozinha

Em sua história nos estudos da significação, além de frequentar arquivos e livrarias, o semioticista vai às salas de cinema e teatro, parques de diversão, assiste a televisão, frequenta de botecos a salas de concerto, senta-se à mesa para apreciar sopas caseiras ou alta cozinha... ele bebe vinho, cerveja... concebendo a significação por

princípio de todas as linguagens humanas, sejam elas verbais, musicais, plásticas etc., não surpreende a semiótica fazer incursões nas cozinhas. A esse respeito há, pelo menos, três textos fundamentais: (1) “*A soupe au pistou* ou a construção de um objeto de valor”, de Algirdas Julien Greimas (Greimas, 1983: 157-169); (2) “Eva e erva doce, o emblema aromático da culinária de Michel Bras”, de Jean-Marie Floch (Floch, 1995: 79-106); (3) “Diário de um bebedor de cerveja”, também de Floch (Landowski e Fiorin, 1997: 203-218).

No primeiro deles, Greimas analisa uma receita de sopa e, embora as reflexões enfatizem menos o sabor e a degustação do que a construção da sopa enquanto objeto de valor, trata-se, mesmo indiretamente, de semiótica da arte culinária; certamente, devido à produção de alimentos a partir de ingredientes, as receitas culinárias parecem ideais para verificar a construção de valores por meio do discurso. No texto, Greimas analisa a receita, não a degustação de seus resultados em pratos de comida; seu estudo se constitui, antes de tudo, da análise semiótica de texto verbal, contudo, porquanto em receitas haja referências à degustação, sugere-se, minimamente, a semiótica da linguagem culinária.

A análise do emblema aromático da culinária de Michel Bras, de Floch, embora contemple a análise semiótica do prato de comida, encaminha-se antes para o estudo da semiótica visual do emblema e seus desdobramentos sinestésicos, antes aromáticos que do paladar. Eva é nome de tipo gráfico – Eve italian light –, empregado na tipografia do texto verbal do emblema; a erva doce, ainda chamada anis verde, é a erva desenhada nele. Em seu estudo, com base na análise do texto verbo-visual do emblema, Floch analisa a sinestesia desencadeada pelos aromas e suas relações com o prato específico, *le loup au petit-lait*, em cuja composição há erva doce; cuida-se, portanto, de correlações entre quatro semióticas, quer dizer, as semióticas verbais, visuais, gustativas e aromáticas, em função da significação na arte culinária de Michel Bras.

Por fim, em “Diário de um bebedor de cerveja”, Floch se dedica, enfaticamente, à semiótica da degustação; o objeto de estudo, entretanto, embora dado à apreciação e ao deleite, não é arte culinária. Nos trechos do diário, Floch verifica, ao estudar a publicidade relativa às marcas e tipos de cerveja, dois modos básicos de valorização da bebida: (1) ela se realiza enquanto parte da vida do consumidor; ou (2) ela rompe com práticas cotidianas. Geram-se, conseqüentemente, narrativas de consumo, com cada uma sugerindo determinado modo apreciar a cerveja; em síntese, Floch analisa, via discurso publicitário, regimes de degustação de uma bebida específica.

a degustação

Enquanto processo de significação, a degustação se descreve na relação entre sujeitos inseridos em narrativas e objetos de valor colocados em discurso; desse ponto de vista, na ação específica de degustar, em linhas gerais, os sujeitos narrativos assumem o papel temático de gourmets e os pratos de comida correspondem aos objetos de valor. Contudo, quais as relações entre homens e comidas?

Para responder, cabe indagar se a degustação na arte culinária se restringe ao ato de comer – degusta-se apenas na boca –, ou se degustar, enquanto deleite, envolve processos de significação mais complexos. Que a degustação na arte culinária culmine no paladar, isso não se contesta, todavia, os processos de significação implicados nesse clímax parecem cercar nossos corpos em outros sentidos e sensações antes e além da língua. Nessas circunstâncias, definir a degustação enquanto processo subordinado a determinado clímax permite, pelo menos, teorizar a propósito das pressuposições desse clímax; em outras palavras, permite perguntar o que ou como fazer para o atingir. Além disso, por haver julgamentos de valor envolvidos no ato de deleitar, a degustação não para no clímax; o clímax parece desencadear o deleite no processo da degustação.

Em poucas palavras, a arte culinária culmina no paladar e esse clímax promove o deleite, logo, quem prova frui daquilo que come. No entanto, trata-se da fruição do prato simplesmente ou há certa química no paladar não coincidente com aquele prato do início? Se tal química se impõe sobre o prato, encaminhando a fruição do que se deleita, pelo menos se torna possível supor tudo começar com ele, quer dizer, o prato e suas promessas.

Para a boca e o paladar, os pratos de comida são promessas; tais promessas, em meio às sinestésias, oscilam das fotografias nos cardápios aos pratos sobre a mesa, oscilam das reproduções em cera aos doces expostos em vitrines. Enquanto promessa de virtudes culinárias, o prato de comida deve comover; ele precisa, ao se oferecer feito algo gostoso, impressionar, emocionar e, principalmente, impelir, em sua direção, todos que o cercam. Uma vez personificado, ou seja, visto enquanto alguém que se oferece, todo prato torna-se um sacrifício, ele pede para se transformar.

Os odores da carne queimando nas churrasarias; as cores brilhantes dos doces; a consistência do chocolate nos dedos das mãos, antes de chegar aos lábios; som de bife à milanesa chiando, deitado em manteiga fervente; os arranjos da culinária japonesa em miniaturas de barcos... tudo isso se faz para a comoção, quer dizer, tudo para mover o

sujeito em função dos pratos de comida, restando ao paladar, em meio as manipulações visuais, acústicas, tácteis e olfativas, esperar pelo cumprimento das promessas.

Comovido, o sujeito gourmet está pronto para comer. Essa próxima etapa se dá quando o potencial sugerido pelos quatro sentidos se atualiza e, dentro da boca, a imagem, os sons, os odores e o tato se complexificam com o sentido do paladar, catalisando-se, no ato de saborear, todas as semióticas envolvidas na expressão de determinado prato. Trata-se de processo químico, catalisado pela saliva? Essa seria uma descrição bioquímica do processo; em descrições semióticas, o sujeito gourmet cuida de dar sentido às muitas semióticas envolvidas quando se saboreia.

Dessa forma, a comoção e a catálise preparam o êxtase; a catálise encaminha o cerne da degustação, dando-se quando, desencadeada pelas manobras do paladar, a sinestesia se substancializa. Uma vez êxtase, revela-se impossível descrevê-lo por meio de palavras; nessas horas, a língua se cala para provar.

Os êxtases são passageiros, o clímax da degustação passa com o tempo. Entretanto, seus vestígios, aquilo restando para catalisar, inclusive as lembranças recentes, prestam-se à fruição; fruir que se atualiza nos muitos comentários verbais ou somáticos, saudosos de cada bocado levado ao cabo e à boca.

Por fim, a degustação admite ser descrita por meio do seguinte percurso de significação:

comoção → catálise → êxtase → fruição.

os processos narrativos

Descrever processos semióticos mediante as etapas encadeadas por relações de pressuposição se mostra prática recorrente na semiótica narrativa e discursiva proposta por Greimas; em linhas gerais, segundo essa semiótica, a narratividade se descreve dessa maneira, no caso, por meio de quatro etapas. Considerando a narrativa definida nas relações entre sujeitos narrativos e objetos de valor, o percurso narrativo se elabora em função das ações do sujeito ao encontro do objeto. A primeira etapa se dá com as relações contratuais entre os sujeitos narrativos e o objeto de valor; em seguida, o sujeito parte em busca da competência para realizar a ação principal; uma vez competente, ele sabe e pode agir; por fim, avalia-se o sujeito em função da performance. Configura-se, dessa forma, o percurso da ação:

contrato → aquisição de competência → realização da performance → sanção

Nas muitas variantes d'*A demanda do Santo Graal*, o Rei Artur e seu reino se encontram à beira da morte, todavia, todos são salvos pelo cálice sagrado. Uma vez reunidos, os cavaleiros da Távola Redonda assumem o compromisso de buscar pelo cálice, realizando a etapa do contrato; durante a demanda, os viajantes passam por provas, confirmando ou não as respectivas capacidades, ou seja, dá-se a aquisição de competência. Entre tantos cavaleiros, apenas alguns vencem os desafios, encontram o cálice e salvam a vida do rei, realizando, assim, a performance; por fim, com tais vencedores reconhecidos pelo próprio Deus, a vida retorna a Artur e sua corte, confirmando a sanção.

No modelo teórico, sanciona-se algo somente se houver alguma realização; tal realização ocorre contando com a competência necessária para tanto; tal competência, por sua vez, necessita ser adquirida. Nessas circunstâncias, parte-se para a aquisição da competência mediante contratos narrativos, seja do sujeito com outros sujeitos seja dele consigo mesmo. Em síntese, essa é a cadeia de pressuposições estabelecida para dar coesão ao percurso da ação.

No percurso da ação se realizam estados de coisas; em outras palavras, nele descrevem-se as relações entre sujeitos e objetos. Entretanto, a narrativa depende das disposições passionais dos sujeitos narrativos, as quais interferem e, muitas vezes, motivam reações e iniciativas. Para tanto, a semiótica propõe o percurso passional paralelamente ao percurso da ação.

Grosso modo, o percurso passional se inicia na disposição do sujeito narrativo, pois cada sujeito possui modos de ser. Em função dessa disposição, ele se encontra apto para se sensibilizar; uma vez sensibilizado, manifesta-se a emoção. Dessa forma, porque as paixões se colocam socialmente, algumas delas são apreciadas e outras, não; após a manifestação da paixão via emoção, portanto, há a etapa da moralização. Em síntese, o percurso passional assume esta forma:

disposição → sensibilização → emoção → moralização

Entre os objetivos da semiótica das paixões encontra-se a descrição dos diferentes modos de agir dos sujeitos em função das disposições narrativas. O sujeito

iracundo, por exemplo, tem disposição diferente do sujeito tranquilo; por consequência, eles se sensibilizam diferentemente, pois o iracundo, ao manifestar emoção, chega a espumar de raiva, enquanto o tranquilo apenas daria de ombros. Dessa maneira, dependendo dos valores sociais, iracundos são aprovados, porque parecem sinceros, ou desvalorizados, quando não se controlam.

Novamente, a coesão do processo se realiza pela pressuposição das etapas, quer dizer: a moralização se aplica sobre a manifestação da paixão, ou seja, sobre a emoção; a emoção somente se manifesta se houver sensibilização; a sensibilização apenas ocorre devido às disposições do sujeito.

Colocadas paralelamente, evidencia-se a uniformidade semiótica entre as etapas, explicitando homologações termo a termo:

(1) *contrato e disposição*: tanto no contrato quanto na disposição, por serem etapas iniciais, delimitam-se as condições narrativas, encaminhando os respectivos desenvolvimentos; no contrato se descrevem as condições do fazer dos sujeitos narrativos, enquanto na disposição se apresentam seus modos de ser.

(2) *aquisição de competência e sensibilização*: a aquisição de competência diz respeito às necessidades de realização da performance; semelhantemente, a sensibilização diz respeito ao que antecede, necessariamente, a manifestação da emoção.

(3) *realização de competência e emoção*: a performance coincide com a realização da ação, enquanto a emoção, com a realização da paixão.

(4) *sanção e moralização*: na sanção, julga-se a ação do sujeito narrativo; na moralização, julgam-se suas paixões.

Em vista disso, o modelo deduzido para descrever a significação na degustação segue os mesmos princípios:

(1) a *comoção* se revela a etapa em que o prato faz promessas, cabendo, em seus modos de ser, a disposição para ser saboreado e os contratos estabelecidos entre ele e os sujeitos gourmets;

(2) a *catálise* se identifica com a síntese de todas as semióticas envolvidas na comoção; dessarte, porque a aquisição de competência é a condição da ação e a sensibilização, a condição da emoção, a catálise, conseqüentemente, prepara o êxtase, quer dizer, o cerne da degustação;

(3) o *êxtase* coincide com a performance gustativa, expressando, ainda, a manifestação das emoções envolvidas no processo;

(4) a *fruição* se torna o julgamento da degustação, semelhantemente à sanção quanto a ação e a moralização quanto à paixão.

Em síntese, eis as equivalências:

<i>contrato</i>	→	<i>aquisição de competência</i>	→	<i>realização da performance</i>	→	<i>sanção</i>
<i>disposição</i>	→	<i>sensibilização</i>	→	<i>emoção</i>	→	<i>moralização</i>
<i>comoção</i>	→	<i>catálise</i>	→	<i>êxtase</i>	→	<i>fruição</i>

expressão e conteúdo na degustação

Embora sejam homologados enquanto processos semióticos, os percursos da ação, paixão e degustação pertencem a níveis distintos de realização semiótica. Para justificar tal afirmação, define-se o texto na articulação entre a dimensão semântica, ou seja, os conteúdos conceituais, e sua expressão em determinado sistema semiótico. Dessa maneira, os percursos da ação e da paixão, por envolverem sujeitos e objetos narrativos, pertencem ao plano de conteúdo; desse ponto de vista, enquanto processos narrativos, ações e paixões se expressam em sistemas semióticos verbais – a línguas naturais –, ou em sistemas semióticos visuais, musicais etc. O percurso da degustação, porém, mostra-se diferente.

Segundo as deduções anteriores, as etapas da comoção, catálise, êxtase e fruição pertencem ao plano de expressão da arte culinária, no caso, os pratos de comida, porquanto o prato de comida se manifesta, justamente, no plano de expressão dessa arte: (1) a comoção envolve ver, cheirar, escutar e tatear os alimentos, referindo-se a significantes visuais, olfativos, acústicos e tácteis; (2) a catálise envolve a reação entre os significantes anteriores e os significantes principais da arte culinária, isto é, os significantes gustativos, próprios do paladar; (3) o êxtase, enquanto clímax da reação anterior, revela-se o clímax sensorial da degustação dos sabores; (4) a fruição cuida da apreciação de significantes principalmente gustativos, mas também das demais semióticas presentes na comoção.

Dessa maneira, se o prato de comida coincide com o plano de expressão da semiótica culinária, cabe indagar quais seriam seus conteúdos; em outras palavras, quais seriam os significados dos significantes visuais, olfativos, acústicos, tácteis e gustativos expressos no prato de comida, ou ainda, quais seriam as narrativas contadas pelos pratos.

Nas línguas naturais e em muitos sistemas semióticos visuais não é difícil determinar conteúdos; quase sempre, com facilidade, reconhecem-se os significados e as narrativas em que palavras e imagens se inserem. Entretanto, qual o significado da cor amarela ou do gosto doce em pratos de comida? O amarelo das gemas dos ovos não significa o mesmo que o amarelo do abacaxi; o gosto doce de fio de ovos combinado com peito de peru não significa o mesmo doce da gema nos quindins. Mas como conhecer esses significados sem saber a narrativa contada pelos pratos de peru a Califórnia ou pelos quindins?

Afirma-se, corretamente, que toda comida conta a narrativa de negação da natureza e a decorrente afirmação das culturas humanas; isso ocorre do cru ao cozido e, mesmo quando alguns alimentos se comem crus, eles são condimentados. Entretanto, tal afirmação parece demasiado genérica... por explicar conceitos tão gerais e abstratos, ela termina perdendo precisão.

Admite-se, ainda, que todo prato conta a história de sua composição. Às vezes, isso se dá, mas nem sempre os gourmets conhecem minuciosamente os ingredientes daquilo provado nem os modos de combiná-los, pois se trata, muitas vezes, de segredos de cozinha; outras vezes, devido aos modos pouco apetitosos de preparar certos pratos, evita-se mencionar etapas da preparação, tais quais abates de animais ou a origem de alguns temperos.

Nessas circunstâncias, o percurso da degustação, apesar de não solucionar a questão do significado dos pratos de comida, encaminha, em sua forma semiótica, uma proposta de segmentação do processo de degustar e, por se basear na articulação entre várias semióticas na composição do prato de comida, o modelo permite conceber tal degustação não apenas enquanto clímax do paladar, mas como um processo complexo, no qual o clímax se insere.

Admite-se, ainda, ir adiante na semiótica da culinária indagando se todos os pratos se degustariam do mesmo modo. Em outras palavras, degustar rodízios de churrasco coincide com degustar filé a quatro queixos? Se o modelo procede, em ambos há comoção, catálise, clímax e fruição, todavia, as quatro etapas se dariam da mesma maneira em relação às muitas manifestações dos pratos de comida? Sugere-se, portanto, uma tipologia da culinária.

os regimes semióticos da culinária

Evidentemente, a arte culinária envolve misturas do que se come; cozinhar também significa temperar, logo, todo prato de comida se torna plural. No entanto, os objetivos da mistura variam; há, no mínimo, ênfase na confecção do prato especial quando os ingredientes confluem para sua composição, ou não há ênfases, importando a mistura e suas variações.

No primeiro caso, os ingredientes realçam o ingrediente principal, porquanto os temperos e adornos orbitam em função do astro da mesa; muitas vezes, para não desviar a atenção do prato, quase não há enfeites. Assim, adornado com fios de ovos e frutas, o peru à Califórnia está entronizado e uma boa peça de picanha não necessita de quase nada, sal parece suficiente. Evidentemente, esse critério de confecção não se limita a pratos quentes e salgados; frutas, quando exóticas, costumam se destacar.

Contrariamente, há pratos cujos ingredientes se encontram menos hierarquizados; quando muito, eles se perdem uns nos outros. A feijoada, por exemplo, tem nos grãos apenas outro ingrediente; não se trata de enfatizar o feijão, mas sua mistura com miúdos de porco, rodelas de fruta etc. No limite, as misturas se resolvem em sopas; há sopas específicas – de feijão, de queijo, de lentilha –; há, ainda, os famosos “grudes”, em que tudo se funde, como na cozinha do célebre chefe Elias, típica das ruas indianas.

Se isso procede, a partir do estatuto dos componentes, propõem-se dois modos básicos e contrários de confeccionar pratos de comida: (1) há pratos baseados na diferenciação, quando há hierarquia, por isso mesmo, alteridade no estatuto dos ingredientes; (2) há pratos, caracterizados pela identificação dos componentes, com base na mistura ou, até mesmo, fusão dos ingredientes.

Essa relação de contrariedade forma um eixo de significação, em cujos extremos se encontram os valores contrários *diferenciação vs. identificação*:

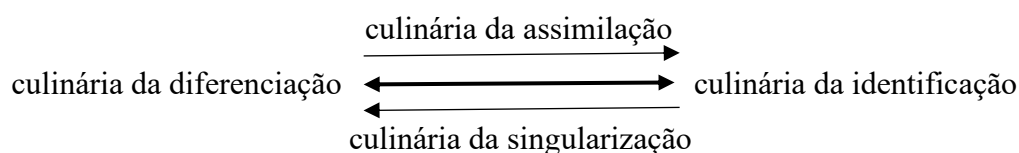
culinária da diferenciação ←————→ culinária da identificação

Entre os extremos, há gradações em potencial nas duas direções do eixo. Em um sentido, o destaque nos ingredientes pode se enfraquecer de variadas maneiras, derivando para as misturas da culinária da identificação; em outras palavras, os ingredientes se assimilam, em diferentes graus, uns aos outros: (1) nas saladas de folhas, em regra, as diferentes alfaces, tomates e mozzarellas de búfala se diferenciam, embora a proposta da

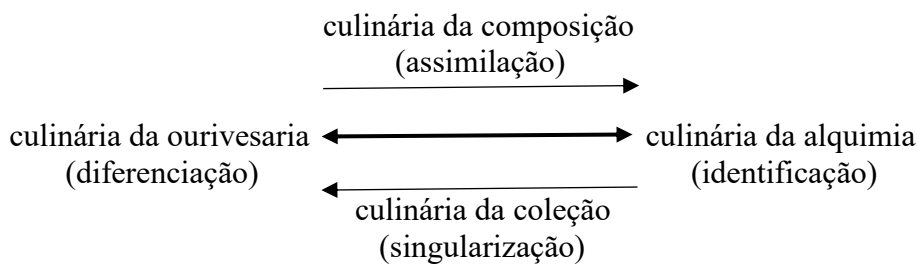
salada seja, justamente, misturar tudo; (2) em sanduíches e cheesecakes, as camadas se aproximam umas das outras mais do que as folhas e “bolinhas” nas saladas; (3) em muitas pizzas, os ingredientes se irmanam mediante o queijo ou o molho de tomate; (4) sobremesas com calda se mesclam; (5) por fim, as sopas, com suas complexidades.

Em sentido contrário, as misturas tendem à singularização dos ingredientes. Dessa maneira, os muitos rodízios singularizam os componentes: (1) nos rodízios de comida japonesa, os ingredientes se expõem em pratos maiores, que os complexificam; (2) nos rodízios de carne, amostras de vários cortes e animais, que aparecem isoladas em pratos principais, servem-se no mesmo rito; (3) em muitas cozinhas exóticas, há pratos combinados para os estrangeiros, formados por pequenas amostras de vários pratos principais.

O eixo proposto, portanto, completa-se assim:



Na sistematização, propõem-se nomes menos técnicos para cada tipo de culinária: (1) à culinária da diferenciação, nomeia-se *culinária da ourivesaria*, pois se cuida do prato especial feito joia; (2) à culinária da assimilação, *culinária da composição*, porque nela importa combinar, contudo, sem fundir os vários alimentos; (3) à culinária da identificação, *culinária da alquimia*, já que sua meta se resume a transcender os ingredientes, fundindo-os em busca de novos pratos; (4) à culinária da singularização, *culinária da coleção*, em virtude dos ingredientes se distribuírem feito peças de coleção, provadas uma a uma pelo gourmet.

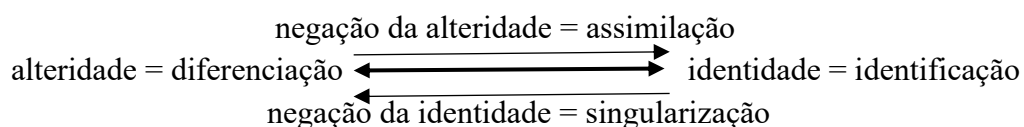


Dessa perspectiva, há, pelo menos, quatro regimes básicos de realização da arte culinária, com diferentes promessas de degustação em cada um deles, encaminhando modos específicos de enunciação dos pratos de comida, pois cada regime sugere modos distintos de degustação:

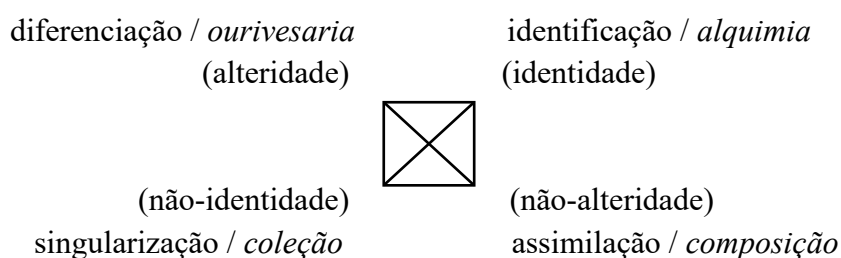
(1) a ourivesaria, ao propor o prato especial, particulariza a degustação, promovendo a concentração do gosto no prato-objeto único, que se destaca – uma peça de maminha grelhada –; (2) a composição investe na harmonização dos ingredientes do prato, todavia, sem perder de vista a particularidade de cada um, por isso mesmo, negando a concentração do gosto em um único elemento – pizza de mozzarella com pepperoni –; (3) a alquimia se revela a culinária da mistura, porquanto nela se pretende fundir os ingredientes do prato em um novo prato, no qual se degusta a dispersão dos sabores envolvidos – sopa de quatro queijos –; (4) a coleção investe na multiplicação do gosto, já que, negando a difusão do gosto das mesclas, tende-se a individualizar os componentes, embora sem destaques – rodízio de comida japonesa, com frotas de barquinhos de madeira repletos de sashimi e sushi –.

conclusão

Para fim, alguma formalização semiótica; para tanto, considera-se que os quatro regimes de degustação derivam do eixo formal *diferenciação vs. identificação*, o qual deriva da categoria formal *alteridade vs. identidade*.



Dessa forma, no quadrado semiótico, o modelo dos regimes culinários resolve-se assim:



bibliografia

BERTRAND, D. (2003). *Caminhos da semiótica literária*. Bauru, Edusc.

FLOCH, J. M. (1995). *Identités visuelles*. Paris, PUF.

GREIMAS, A. J. (1983). *Du sens II*. Paris, Seuil.

_____ e COURTÉS, J. (s.d.). *Dicionário de semiótica*. São Paulo, Ática.

HJELMSLEV, L. (1975). *Prolegômenos a uma teoria da linguagem*. São Paulo, Perspectiva.

LANDOWSKI, E. e FIORIN, J. L. (1997). *O gosto da gente, o gosto das coisas*. São Paulo, Educ.

São Paulo, 20 de março de 2026