

A sugestão do gosto mediante a imagem

Seraphim Pietroforte

*Não quero chá
Não quero café
Não quero Coca-Cola
Me liguei no chocolate
Só quero chocolate
Tim Maia*

O vício se define, nos dicionários de língua portuguesa, enquanto desregramentos habituais. Assim, entre vícios inconfessos, quantos não sentem verdadeira compulsão para o chocolate? A respeito do chocolate, sempre é melhor saboreá-lo que falar a seu respeito, contudo, a simples imagem da barra, mesmo embalada, torna-se regalo para vista, porquanto, percebido com os olhos, o chocolate sensibiliza o paladar, ao menos, para tentar o comedor de chocolate. Logo, por sinestesia, sensações visuais traduzem sensações gustativas.

Ao lado do gosto requintado das grandes marcas, há o chocolate popular; fácil de se encontrar em botecos e bancas de jornal, eis um velho companheiro:



Entre a degustação e o doce, muitas vezes há embalagens que, impressionando primeiro os olhos, preparam o paladar; na embalagem do *Diamante Negro* há, nesse processo, no mínimo duas estratégias semióticas, quer dizer, uma concernente ao texto da embalagem e outra responsável por relacionar o visual com o gustativo por meio de sinestésias.

o texto da embalagem

Constam na embalagem todas as informações necessárias ao consumidor, ou seja, a quantidade medida em gramas, o tipo do chocolate e a marca do fabricante; isso é invariante, no entanto, a cor, o formato, a arte gráfica e as ilustrações deixam nela marcas específicas, envolvendo os dados anteriores. Dessa forma surgem, no embrulho do *Diamante negro*, o nome e o desenho de um suposto diamante negro; tanto as letras quanto o desenho são traçados com a mesma cor branco-prateada que, no contraste com o fundo preto, produz o efeito visual de brilho, a sugerir, evidentemente, o brilho dos diamantes, inclusive, dos fictícios diamantes negros. Assim, porque o fundo negro e as linhas branco-prateadas produzem contrastes entre o fosco e o brilhante, estabelece-se, no plano de expressão da embalagem, a categoria plástica *fosco vs. brilhante*.

Quanto ao conteúdo, determina-se nele o tema do produto. Em sua significação, o diamante, enquanto pedra brilhante, representa o resultado do processo de lapidação; lapidar diamantes significa colher a pedra bruta, tal qual se encontra na natureza, e cortá-la para que a luz, refratando-se, torne a pedra brilhante. Por isso, a categoria semântica fundamental do processo de lapidação se revela *natureza vs. cultura*, com a pedra bruta designando os valores da natureza e a lapidada, os da cultura.

Nesse contexto, o brilho resulta, no processo de lapidação, de interferências da cultura na natureza; conseqüentemente, na embalagem do *Diamante negro*, a categoria de expressão *fosco vs. brilhante* se relaciona com a categoria de conteúdo *natureza vs. cultura*, com a natureza fosca e a cultura brilhante.

PC	natureza vs. cultura
PE	fosco vs. brilhante

Dessarte, tanto as letras quanto o desenho do diamante brilham sobre o fundo escuro, semelhantemente ao brilho do diamante depois da lapidação.

a sinestesia entre o visual e o gustativo

Uma vez analisado o texto da embalagem, resta determinar como ela, apresentando-se aos olhos, encaminha, sinestesicamente, o paladar; para tanto, descreve-se o processo semiótico capaz de relacionar o visual ao gustativo. Qual é o gosto do

chocolate? Isso não se responde sem provar, contudo, arrola-se, com palavras, o processo de depuração do chocolate e de seu sabor; em *A tentação do chocolate*, Patrícia Lousada nos conta esta história:

O cacauero

A região entre os paralelos de 200, com exceção de algumas partes da África, é o lar do cacauero. A árvore começa a produzir frutos ao atingir os quatro anos de idade e tem uma vida produtiva de pelo menos sessenta anos. Seus frutos crescem diretamente da madeira mais velha do tronco e dos galhos maiores, atingindo o tamanho de uma pequena bola de rúgbi e ganhando, quando maduros, uma intensa coloração dourada. No interior dos frutos maduros encontram-se sementes marrom-arroxeadas, cercadas por uma pálida polpa rosada. Depois que os frutos são colhidos, deixam-se as sementes e a polpa fermentarem juntas. As sementes tornam-se de um vermelho opaco e desenvolvem seu sabor característico. Após a fermentação, elas são secas ao sol, adquirindo sua cor de “chocolate” definitiva. Estão agora prontas para serem enviadas aos países que produzem o chocolate. Vários tipos de sementes foram desenvolvidos, e os especialistas orgulham-se de sua habilidade em distinguir o chocolate fabricado com as sementes *criollo* ou trinitário daquele feito, digamos, com a semente *forastero*.

Processamento das sementes

Quando as sementes secas chegam à fábrica, onde serão processadas, elas são limpas e separadas, segundo sua qualidade, e torradas em seguida. A torrefação, um importante estágio no processo da produção do chocolate, faz aflorar o sabor das sementes e descolar o núcleo da semente de sua dura casca externa. Cada fabricante de chocolate tem seus próprios segredos de torrefação, que contribuem significativamente para o sabor do chocolate. Depois de torradas, as sementes exalam seu cheiro característico. A etapa seguinte é abri-las, descartando as cascas e peles, a fim de obter os núcleos, as “amêndoas”. E o processamento dessas pequenas amêndoas de coloração marrom que nos dá o chocolate. Depois de torradas, as amêndoas, que contêm em média 54% de manteiga de cacau, são trituradas, transformando-se numa pasta escura e espessa chamada “massa de cacau”. Quando uma pressão maior é aplicada a essa massa, os produtos resultantes são a manteiga de cacau e um sólido bolo, que, esmagado até virar farelo e então moído num pó fino, transforma-se no chocolate em pó.

Conchagem

O chocolate é essencialmente massa de cacau e açúcar, aos quais é acrescentada a manteiga de cacau, no caso do chocolate meio amargo, ou leite, no caso do chocolate com leite, e ainda baunilha e outros flavorizantes. A conchagem, na qual a mistura de chocolate é aquecida em imensos tanques

e agitada com grandes pás até fundir-se, é a etapa final do processo de fabricação. Adicionam-se ainda pequenas quantidades de manteiga de cacau e lecitina, um emulsificador, para criar a textura homogênea e voluptuosa essencial ao produto final.

Açúcar no chocolate

O chocolate amargo, de uso culinário, é simplesmente massa e manteiga de cacau. Para produzir a ampla variedade de chocolates, do amargo ao doce, passando pelo meio amargo, acrescentam-se mais manteiga de cacau e quantidades variadas de açúcar, baunilha e lecitina. O sabor e a doçura de um chocolate serão exclusivos de seu fabricante, com o tipo amargo de uma fábrica podendo ter sabor semelhante ao meio amargo de outra. Usar uma marca de chocolate diversa da que você está acostumada pode fazer diferença no sabor de sua receita predileta. No fabrico do chocolate com leite, parte da massa de cacau é substituída por leite em pó ou condensado. Na realidade, o chocolate branco não é chocolate de verdade, pois é feito sem a massa de cacau.

(Lousada, 1998: 28-29)

Nessa narrativa, a gênese do chocolate orienta-se pela categoria semântica *natureza vs. cultura*; assim, dos cacaueiros às fábricas de chocolate, conta-se o processo de negação da natureza, representada na fruta do cacau para, depois, afirmar-se a cultura no chocolate. Nessas circunstâncias, os processos de torreação, conchagem e tempero operam na fruta do cacau o mesmo que a lapidação promove na pedra bruta do diamante quando transformam a natureza em cultura, produzindo-se a barra de chocolate, dentro da embalagem, igualmente ao diamante nomeado e desenhado nela.

Na comparação, construída em torno de dois processos distintos de transformação da natureza em cultura, o visual da embalagem prepara o sabor do chocolate; nesse contexto, a fruta do cacau, tratada feito o diamante, oferece ao paladar sensações próximas às oferecidas à visão pois, para o gosto, o *Diamante negro* se lapida como pedras preciosas.

Por fim, comparado aos diamantes, cabe indagar sobre o brilho do *Diamante negro*. O *Diamante negro* é um chocolate ao leite recheado com caramelos crocantes; quando mastigado, com o tato da boca percebem-se pequenas pedrinhas de caramelo, perdidas na massa da barra, e com o ouvido escuta-se sua trituração, quando quebradas pelos dentes. Seria esse seu brilho? O aspecto do brilho é pontual; brilhos duram apenas alguns instantes, igualmente às pedrinhas crocantes, desfazendo-se rapidamente na mastigação... e assim, formam-se sinestésias entre o brilho visto e o gosto saboreado.

bibliografia

FLOCH, J. M. (1985). *Petites mythologie de l'oeil et de l'esprit*. Hadès-Benamins.

LOUSADA, P. (1998). *A tentação do chocolate*. Rio de Janeiro: Ediouro.

PIETROFORTE, A. V. (2004). *Semiótica visual – os percursos do olhar*. São Paulo: Contexto.

_____ (2007). *Análise do texto visual – a construção da imagem*. São Paulo: Contexto.

_____ (2008). *Tópicos de semiótica – modelos teóricos e aplicações*. São Paulo: Annablume.

São Paulo, 20 de março de 2026