



A MUDANÇA NOS GOSTOS

Que gosto as coisas tinham no começo da era moderna e que gosto têm agora

STEVEN SHAPIN

TRADUÇÃO DE OTACÍLIO NUNES

RESUMO

O ato de provar o gosto das coisas é tanto cultural quanto natural. A parte natural tem a ver com a constituição do que está na ponta do garfo e o que acontece fisiologicamente quando a comida toca a língua de alguém. E podemos presumir que a forma geral dessas coisas naturais é estável ao longo do tempo. A parte cultural tem a ver com expectativas e entendimentos sobre o gosto que as coisas devem ter, com quadros de referência relacionando o gosto à natureza dos alimentos e às consequências corporais, e com os vocabulários disponíveis para falar sobre eles e descrevê-los a outros: essas coisas são variáveis em termos temporais e culturais.

PALAVRAS-CHAVE: *Começo da era moderna; gosto; fisiologia; cultura.*

ABSTRACT

The tasting act is both cultural and natural. The natural bit has to do with the make-up of what's on the end of your fork and what happens physiologically when food hits your tongue. We can subject the former to chemical analysis and we can learn about the latter through the findings of modern neurophysiology. The general form of these natural things is stable over time. The cultural bit has to do with expectations and understandings about how things should taste, with frameworks relating taste both to the nature of aliments and to bodily consequences, and with the available vocabularies for talking about them and describing them to others: such things are temporally and culturally variable.

KEYWORDS: *Early modern period; taste; physiology; culture.*

A comida já teve um gosto diferente do que tem agora. Muitas pessoas dizem isso. Geralmente elas se referem a frutas, vegetais, pão, cerveja e carnes que não são mais o que eram — não mais tão saborosas, tão autenticamente o que devem ser. Ou as variedades não são criadas para serem saborosas, ou são produzidas e distribuídas de um modo que as torna desinteressantes e insípidas, ou perdemos a arte de prepará-las para reter ou realçar seus sabores. A nostalgia gustativa está muito presente no menu moderno tardio.

É bem possível que tudo isso seja verdade, mas não é esse meu tema aqui. Deixando de lado as prováveis diferenças físicas em muitas comidas — as variedades de maçã, repolho, ave e porco que perdemos, os modos desaparecidos de cultivá-los e prepará-los que afetam seu gosto —, ainda assim, outras coisas que estão presentes no momento em que a comida é provada também mudaram. Essas outras coisas não são químicas; são culturais. E essas coisas culturais têm a ver com o que está na cabeça das pessoas quando elas põem coisas na boca.

O ato de provar o gosto das coisas é, na verdade, tanto cultural quanto natural. A parte natural tem a ver com a constituição do que está na ponta do garfo e com o que acontece fisiologicamente quando a comida toca a língua de alguém. Podemos submeter a primeira à análise química e podemos aprender sobre a última por meio dos achados da neuropsicologia moderna. E podemos presumir, sem grande risco, que a forma geral dessas coisas naturais é estável ao longo do tempo. A parte cultural tem a ver com redes de expectativas e entendimentos sobre o gosto que as coisas devem ter, com quadros de referência relacionando o gosto seja à natureza dos alimentos, seja às consequências corporais, e com os vocabulários disponíveis para falar sobre eles e descrevê-los. E aqui presumimos que essas coisas são variáveis em termos temporais e culturais. E também não é evidente que o que acontece no palato pode ser separado do que acontece na constituição culturalmente variável da mente. Pode bem ser que a experiência do gosto seja, afinal, afetada mais profundamente por costumes e expectativas que variam no tempo do que pela mudança nas raças de porco ou pela perda das artes da culinária camponesa ou cortesã.

Começo descrevendo algumas características de uma cultura do gosto que marcou o começo da era moderna. Primeiro, há um aspecto ontológico ou cosmológico — as relações entre aquilo em que as pessoas acreditavam sobre sua comida e o entendimento que tinham da natureza básica da matéria. Segundo, há uma dimensão epistemológica — o pensamento sobre as experiências sensoriais do gosto (e da digestão) e seu status como uma fonte de conhecimento sobre o que constitui o alimento. Terceiro, há características relacionando a ontologia e a epistemologia do alimento a conselhos médicos práticos e ao que foi chamado de práticas do eu. Quais são os comestíveis no ditado “Você é o que você come”? Quem é esse “você”? Como esse “você” sabe sobre esses comestíveis e o que eles fazem em você e a você?

FALANDO SOBRE QUALIDADES

Começemos com um vocabulário básico usado da Antiguidade até o começo da era moderna para descrever a natureza dos alimentos. Alhos-porros são quentes e secos. Pimenta-do-reino é a mesma coisa,

mas mais. Pepinos são semelhantes a melões, mas não tão úmidos. Marmelos são frios e secos. Figos são quentes e úmidos. Pato é mais quente que ganso. Carne de boi é fria e seca, embora assá-la possa torná-la mais úmida e o cozimento, mais seca; ovelha é úmida, mas assá-la a deixa mais seca. Peixe, em geral, é mais frio e mais úmido do que carne de animais terrestres. Costumava-se dizer que todos os vinhos são quentes, considerava-se que tipos diferentes de vinho diferiam marcadamente em suas qualidades e podiam mudar fundamentalmente ao envelhecer, tornando-se tipicamente mais quentes¹. Discordava-se sobre as qualidades e os poderes das comidas, mas havia muito em comum entre os juízos sobre elas no Renascimento e no começo da era moderna.

[1] Por exemplo, Venner, Tobias. *Via recta ad vitam longam, or A plaine philosophical discourse of the nature, faculties, and effects, of all such things, as by way of nourishments, and dietetical observations, make for the preservation of health with their iust applications unto every age, constitution of bodie, and time of yeare...* (Londres, 1620), p. 31; ver também Shapin, Steven. “The tastes of wine: notes towards a cultural history”. *Rivista di Estetica*, no prelo.

[2] Aristóteles. *On the Soul*, 422a8; tradução de *The complete works of Aristotle*, org. Jonathan Barnes, 2 vols. Princeton: Princeton University Press, 1984, vol. I, p. 671.

[3] Condillac, Étienne Bonnot de. *Condillac's Treatise on the sensations*. Trad. Geraldine Carr. Los Angeles: University of Southern California, 1930 [1754], pp. xxxi, 55.

[4] Kant, Immanuel. *Anthropology from a pragmatic point of view*, org. Robert B. Louden. Cambridge: Cambridge University Press, 2006 [1798], pp. 50-1.

Esse é o vocabulário galênico, e ele foi usado da Antiguidade latina até pelo menos o século XVII para descrever o mundo comestível e para prescrever como e o que as pessoas deviam consumir. Ele se referia às quatro qualidades básicas das coisas no mundo — qualidades possuídas em pares pelos quatro elementos (terra, ar, água e fogo) e, no corpo, pelos quatro humores (sangue, fleuma, bile amarela e bile negra). Mas ao mesmo tempo quentura, frieza, umidade e secura são qualidades apreendidas pelos sentidos — pelo sentido do tato mas também pelo sentido do paladar. Para Aristóteles, os sentidos do tato, do paladar e do olfato eram constitutivamente relacionados: “O que pode ser provado é sempre algo que pode ser tocado”². Paladar, olfato e tato eram entendidos como sentidos de contato — nos quais o objeto sentido, ou (no caso do olfato) algumas emanções materiais dele, tinha de estar em contato com o órgão sensor — diferentemente da visão e da audição. Eles podiam ser sentidos necessários, em alguns casos até confiáveis, mas eram quase sempre considerados baixos e brutos. Essa avaliação era persistente. Condillac começou sua inspeção dos sentidos pelo olfato, “porque de todos os sentidos ele é aquele que parece contribuir menos para as cognições da mente humana”. O paladar não era muito melhor, mas ele afeta seus possuidores mais poderosamente que o olfato³. Kant foi mais longe: o sentido do olfato “é o mais ingrato e também parece ser o mais dispensável”. Ele tinha uma opinião inferior não só sobre os poderes discriminantes do paladar e do olfato, mas até sobre sua capacidade de dar prazer: “Não compensa de modo algum cultivá-lo [o olfato] ou refiná-lo para se deleitar; pois há mais objetos nojentos que os prazerosos (em especial em lugares lotados), e, mesmo quando deparamos com algo fragrante, o prazer que vem do sentido do olfato é fugaz e transitório”. O sentido do paladar era considerado um pouco mais valioso: ao menos ele promove a sociabilidade e nos avisa sobre comida insalubre⁴. Cientistas modernos concordaram: “O paladar”, diz o autor de um livro escolar-padrão sobre psicologia da sensação, “é o ‘parente pobre’ da família de

sentidos”⁵. A visão foi usada de modo generalizado como um modelo de conhecimento apropriado, a gustação, só em visões específicas de conhecimento experimental carregado de afeto⁶. Michael Polanyi se referiu repetidamente ao julgamento científico como “*connoisseurship*” e apontou para os paralelos entre as habilidades do cientista e aquelas do provador de vinho, mas, à parte as visões de Thomas Khun, esse tipo de retrato antirracionalista da ciência não se mostrou popular⁷.

O vocabulário de qualidades não esgotava, evidentemente, a linguagem que os primeiros modernos usavam para descrever o gosto das coisas. *Sobre a alma*, de Aristóteles, dividia as “espécies de sabor” nas categorias opostas doce e amargo. A primeira incluía o succulento, e a última, o salgado. Em algum lugar entre eles vinham o pungente, o áspero, o adstringente e o ácido. “Estas esgotam muito bem as variedades de sabor”, dizia Aristóteles, concluindo que não havia nem necessidade nem possibilidade de um vocabulário muito rico e extenso de gostos e cheiros: nos seres humanos nenhum dos sentidos era muito discriminador, embora Aristóteles (e também Galeno) reconhecesse que a gustação era mais sensível que o olfato⁸. Mesmo depois de uma tentativa de revolução na epistemologia dos sentidos no século XVII, John Locke, que a liderou, escreveu que

*A variedade de cheiros, que são quase tantos quanto as espécies de corpos no mundo, se não mais, requer, na maioria, nomes. Doce e fétido comumente servem a nossa atribuição para essas ideias; o que, de fato, é pouco mais que chamá-las de agradáveis ou desagradáveis; [...] Tampouco os diferentes gostos, dos quais recebemos ideias por nossos palatos, são muito mais bem providos de nomes. Doce, amargo, acre, áspero e salgado são quase todos os epítetos que temos para denominar essa inumerável variedade de sabores, que serão considerados distintos, não só em quase todo tipo de criatura, mas nas diferentes partes da mesma planta, fruta ou animal*⁹.

Locke estava certo: os repertórios modernos iniciais para descrever os cheiros e gostos da comida não eram extensos nem muito discriminadores. Pouco havia mudado desde a Antiguidade. Afora a terminologia galênica, os termos vernaculares comuns do início da era moderna para descrever os gostos de comidas e bebidas eram limitados: doce, amargo, azedo, aguçado, delicioso, voluptuoso, grosseiro, sávido, salgado, fétido, aromático, estimulante, picante, fragrante, delectável, prazeroso, repulsivo, bom, e assim por diante — mas não indefinidamente. Listas de gostos fundamentais formuladas por especialistas tipicamente não chegavam a mais de doze itens. Escrevendo em *The anatomy of plants* em 1675, Nehemiah Grew elaborou oito “gostos simples”, cada um deles ilustrado por seu paradigma botânico, e deu nome a muitos mais gostos compostos. Os simples eram amar-

[5] Geldard, Frank A. *The human senses*. 2ª ed. Nova York: John Wiley, 1972, p. 480.

[6] Sibley, Frank. “Tastes, smells, and aesthetics”. In: Benson, John, Redfern, Betty e Cox, Jeremy Roxby (orgs.). *Approaches to aesthetics: collected papers on philosophical aesthetics*. Oxford: Clarendon Press, 2001, pp. 207-55, 207, 211; também Classen, Constance, Howes, David e Synnot, Anthony. *Aroma: the cultural history of smell*. Londres: Routledge, 1994, esp. pp. 88-90. Sempre se entendeu que o paladar e o olfato são sentidos não apenas relacionados, mas complementares. Quando me referir aqui a “gosto”, geralmente ficará claro pelo contexto se o significado é paladar ou uma mistura de paladar e olfato. Mary Carruthers (“Sweetness”. *Speculum*, 81, 2006, pp. 999-1013, pp. 1004-5) nota a ligação etimológica entre *sapor* (sabor) e *sapientia* (conhecimento): “O que o gosto distingue são ‘savours’ ou ‘flavors’ [em português, ambos correspondem a “sabores”], *sapores* [...] Como atividade de conhecimento, sentir gosto é diretamente experiencial: ação sobre o coração bem como sobre a mente, básica para comer e necessária ao crescimento elementar [...]”. Ver também Origg, Gloria. “Wine epistemology: the role of reputational and ranking systems in the world of wine”. In: Smith, Barry C. (org.). *Questions of taste: the philosophy of wine*. Oxford: Oxford University Press, 2007, pp. 183-95, 184-5.

[7] Polanyi, Michael. *Personal knowledge: towards a post-critical philosophy*. Chicago: University of Chicago Press, 1958, pp. 17, 56-7, 62, 67, 75, 84, 92, 140-1, 201, 275, 369-70.

[8] Aristóteles, op. cit., 422b10, vol. I, p. 672.

[9] Locke, John. *An essay concerning human understanding*. 27ª ed. Londres: T. Tegg, 1836, p. 65. Essa formulação exata escapou à filosofia e à ciência e foi seguida de perto pelo *gourmet* francês Brillat-Savarin: “Ora, até hoje, nenhum sabor jamais foi apreciado com exatidão rigorosa, fomos obrigados a nos satisfazer com um número limitado de palavras como *doce*, *açucarado*, *ácido*, *amargo* e similares, que, quando analisadas em última instância, são expressadas pelas duas seguintes *agradável* e *desagradável*, que bastam para nos

fazer entender, e indicam o sabor das substâncias sápidas a que se referem. Aqueles que vierem depois de nós saberão mais, pois sem dúvida a química revelará as causas dos elementos primitivos dos sabores”. Brillat-Savarin, Jean Anthelme. *The physiology of taste; or, Transcendental gastronomy*. Trad. Fayette Robinson. Filadélfia: Lindsay & Blakiston, 1854 [1825], p. 62. Para um levantamento da linguagem, ou falta de linguagem, para entender os odores, ver Classen, Howes e Synnott, *Aroma*, op. cit., esp. pp. 3-4.

[10] Grew, Nehemiah. *The anatomy of plants with an idea of a philosophical history of plants, and several other lectures, read before the Royal Society*. Londres, 1682, pp. 280-2. Grew também classificava os gostos por “graus”, os quais, junto com gostos compostos reconhecidos, lhe davam — embora ele não os listasse todos — “1800 Variações de Gosto sensíveis e definíveis”. (A palestra sobre gostos foi lida para a Royal Society em março de 1675.)

[11] Boring, E. G. *Sensation and perception in the history of experimental psychology*. Nova York: D. Appleton-Century Co., 1942, pp. 452-5. “Umami” — geralmente glosado como “carneoso” ou “saboroso” e tido como causado por glutamatos — foi geralmente aceito, desde 1985, como um quinto gosto básico.

[12] Ainsworth, Henry. *The art of logic; or, The entire body of logic in English. Unfolding to the meanest capacity the way to dispute well, and to refute all fallacies whatsoever*. 2ª ed., corrigida e emendada por Zachary Coke. Londres, 1657, p. 37.

[13] Turner, William. *A new booke of the natures and properties of all wines that are commonly used here in England...* Londres, 1568, sig. Diiiv-Diiiii; ver também Best, Michael R. “The mystery of the vintners”. *Agricultural History*, 50, 1976, pp. 362-76.

[14] É possível que os italianos medievais tivessem um vocabulário mais rico para o vinho, chegando talvez a nove termos. Grieco, Allen. “Le goût du vin entre doux et amer: essai sur la classification des vins au Moyen Age”. In: *Le vin des historiens*. Actes du 1^{er} Symposium Vin et Histoire, Université du Vin: Suze-la-Rousse, 1990, pp. 89-97; “I sapori del vino: gusti e

go (artemisia) e seu contrário, doce (açúcar); azedo (vinagre) e seu contrário, salgado; quente (cravo) e frio (sal *prunella*, provavelmente uma forma de salitre); aromático (que ele insistia ser não só um odor mas também um gosto, sendo o exemplo o eufórbio) e seu contrário, o nauseante ou maligno (aloé e ruibarbo)¹⁰. Em meados do século XVIII, Lineu enumerou doce, ácido, amargo, salino, adstringente, picante, viscoso, gorduroso, insípido, aquoso e nauseante; Albrecht von Haller tinha os tradicionais (e ainda básicos) doce, amargo, azedo e salgado — acrescentando grosseiro, urinoso, espirituoso, aromático, acre, pútrido e insípido¹¹. Compêndios do século XVII exibiam um amálgama de vocabulários aristotélico e galênico, um deles separando os gostos nas duas categorias de quente e frio. A primeira incluía “Acrimônia, Amargor, Salgadura, Doçura, Gordura”, e a última, “Acidez, Austeridade e Adstringência”¹². No fim do século XVII, o pacifista vegetariano Thomas Tryon se referiu de passagem às “quatro grandes qualidades, das quais procedem todos os gostos perfeitos, a saber, o Adstringente ou Salgado, o Amargo, o Doce e o Azedo”. Na metade do século XVI, um autor inglês lamentou a pobreza dos termos de gosto ingleses que podiam ser usados confiavelmente para descrever vinhos: ele sabia que os antigos tinham um vocabulário de gosto para vinho um tanto mais rico, mas se desesperava para saber como traduzir usos latinos como *adstringens*, *austerum*, *acerbum* e *acidus* e como aplicá-los adequadamente¹³. Uma tentativa do século XVII de descrever gostos de vinho nomeava apenas quatro — “doce, agudo, austero e suave”¹⁴. Em princípio, todos os outros termos de gosto eram entendidos como derivados das quatro qualidades das coisas, mas na prática o vocabulário do gosto não era com frequência referido explicitamente a seus fundamentos cosmológicos. Para os presentes propósitos, é importante notar que essas qualidades eram categorias sensórias. Quente, frio, úmido e seco eram todas qualidades de coisas que são sensíveis como tais — pelos sentidos de contato relacionados do tato e do paladar.

PROVANDO O MUNDO

“Você é o que você come” é um ditado bastante comum — pode-se encontrar versões dele tão antigas quanto se quiser e em praticamente todas as culturas —, mas o vocabulário galênico ligava a natureza de alguém ao alimento, e às experiências de gosto e digestão, de um modo profundo. Assim como comida e bebida podiam ser descritas em termos de sua posse das quatro qualidades, o mesmo se dava com os humores que produziam os temperamentos humanos (aparências ou constituições). O melancólico era alguém em quem a bile negra predominava e, portanto, que tendia a frieza e segura temperamental. E assim por diante para aqueles de temperamento bilioso, fleumático ou sanguíneo.

Havia dois princípios amplos que regulavam conselhos práticos médicos e leigos sobre dieta. Primeiro, se você fosse uma pessoa com saúde normal, devia consumir comidas e bebidas cujas qualidades estivessem em harmonia geral com seu temperamento, tendo em mente que essa harmonia podia dizer respeito a itens individuais, a uma refeição ou à dieta durante um período de tempo (ajustada às estações, ao modo e à fase da vida). Como escreveu um aristocrata italiano do século XIII, “Quem deseja respeitar a natureza, o que é uma coisa saudável a fazer [...] deve alimentar a natureza de cada pessoa com seu semelhante, comidas quentes para aqueles cuja natureza é quente, comidas frias para aqueles cuja natureza é fria, e assim por diante”¹⁵. O termo inglês usual para expressar essa combinação de qualidades era “*agreement*” [concordância]. Assim, Luigi Cornaro, veneziano do século XVI autor de *De vita sobria*, disse que se devia comer e beber “só coisas que concordem com o estômago”¹⁶. A “concordância” seguia os contornos do temperamento: o médico helmontiano Everard Maynwaring observou que “Como há *variedade de disposições e inclinações* da mente concordando com e gostando de uma coisa; mas *discordando, resistindo e desgostando* de outra: assim é na *variedade de corpos e comida*: um *corpo* tem esta propriedade, este temperamento e este apetite *constitucionais*; será adequado e concordará bem com esta *carne*, e discordará de outra”¹⁷. Um médico do começo do século XVII, escrevendo sobre as variedades de vinho, advertia que “há diversos tipos de vinho, e ele não é indiferentemente agradável a toda idade e constituição”, notando que “cada homem pode fazer a escolha daqueles vinhos que sejam mais agradáveis para ele”. Mas em geral vinhos renanos e *claret* convinham àqueles com uma constituição quente, enquanto o *sherry* seco não concordava com os desse tipo¹⁸. *A anatomia da melancolia*, de Robert Burton, aderiu ao saber comum de que o vinho era quente e portanto: “O vinho é ruim para loucos, e aqueles que são perturbados com calor em suas partes internas ou cérebros, contrários a eles, mas para o melancólico, que é frio, como a maioria é, o Vinho é muito bom”¹⁹. O autor inglês setecentista de *Every man his own doctor* expôs sua posição declarando que era objeto tanto da razão quanto da experiência aprender “que isto deve concordar com minha Constituição, e por que aquilo não deve”²⁰. Uma dieta que concordasse com a pessoa era em geral boa medicina, pois preservava nela aquela harmonia natural a sua constituição. E o mesmo esquema autorizava a boa medicina que *corrigia* o desequilíbrio humoral e extremos que produziam a saúde ruim. Quando alguém estava doente, quando seus humores estavam desequilibrados, a pessoa precisava consumir comidas cujas qualidades se inclinavam na direção oposta daquelas que desordenavam sua disposição: “Sabendo que meu *Temperamento* é quente e Colérico, devo evitar aquelas coisas na carne e na bebida que o aumentam, e usar coisas que aliviam e resfriam o calor”²¹.

criteri di scelta fra Trecento e Cinquecento”. In: Gaulin, Jean-Louise e Grieco, Allen J. (orgs.). *Dalla vite al vino: Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana nel medioevo*. Bolonha: CLUB, 1994; também Grappe, Yann. “Descriptions and representations of taste: historical reflections on wine”. *Gastronomic Sciences*, fev. 2007, pp. 33-41; Shapin, op. cit.

[15] Siena, Aldobrandino de. Apud: Flandrin, Jean-Louis. “From dietetics to gastronomy: the liberation of the gourmet”. In: Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo (orgs.). *Food: a culinary history from Antiquity to the present*. Trad. Albert Sonnenfeld. Nova York: Penguin, 2000, pp. 418-32, 424.

[16] Cornaro, Luigi. *The art of living long* [com ensaios de outros autores]. Milwaukee: William F. Butler, 1903 [1558], p. 81.

[17] Maynwaringe, Everard. *The method and means of enjoying health, vigour, and long life...*, Londres, 1683, pp. 16-7.

[18] Venner, op. cit., pp. 25-8.

[19] Burton, Robert. *The anatomy of melancholy*. Londres, 1621, p. 473.

[20] Archer. *Every man his own doctor*. pp. 3-4.

[21] *Ibidem*, p. 11.

[22] Albala, Ken. *Eating right in the Renaissance*. Berkeley: University of California Press, 2000, caps. 3-4; Flandrin, Jean-Louis. "Seasoning, cooking, and dietetics in the Late Middle Ages". In: Flandrin e Montanari, op. cit., pp. 313-27.

As artes e ciências de *cozinhar* eram referenciadas e entendidas medicamente, como apontado por Ken Albala e outros²². Primeiro, gostos que *operavam* juntos, e que eram recomendados por sua harmonia e apazibilidade, eram comumente combinações de alimentos cujas qualidades equilibravam, ou "corrigiam", as qualidades um do outro, por exemplo, o melão frio e úmido corrigido pelo presunto cru quente e seco. Temperos "quentes" costumavam ser recomendados por essa razão: o cozimento e a digestão eram entendidos como o mesmo tipo de processo dirigido pelo calor, e os temperos aumentavam a digestibilidade. Na cozinha medieval e em grande parte da cozinha moderna inicial, os temperos eram vistos mais como remédios que como condimentos, ou, dito de outro modo, os condimentos eram remédios. O mesmo esquema de correção e equilíbrio também informava uma intensa preocupação médica com a ordem de itens em uma refeição e o momento do dia, a época do ano e a fase da vida em que as comidas eram ingeridas. Médicos e leigos debatiam, muitas vezes discordando, sobre se uma combinação de comidas que girasse em seu estômago a qualquer momento era ruim para você — produzindo humores e gases ruins —, ou se, escolhida judiciosamente, aquela multiplicidade assegurava um equilíbrio saudável. De fato, quando se leem textos dietéticos e culinários do Renascimento e do início da era moderna, é difícil distinguir preocupações médicas galênicas do que parece, a olhos modernos, uma *connoisseurship* [conhecimento especializado] emergente.

Se a frieza e a segura melancólica natural de uma pessoa excedessem a norma temperamental, comidas e bebidas que aquecessem e umedecessem eram indicadas. Era um ótimo balanceamento prudential entre o equilíbrio normal e o desequilíbrio patológico e portanto entre ingerir alimento que combinasse com ou corrigisse as qualidades do temperamento constitucional ou momentâneo da pessoa: assim, o homem comum que pretendia ser seu próprio médico devia observar as regras de "Simpatia" e "Antipatia", e isso podia exigir tanta experiência que, como diziam tanto os antigos como os primeiros modernos, podia demorar até que alguém tivesse 30, 40 ou até 50 anos para que pudesse verdadeiramente ser seu próprio médico, capaz de seguir seus próprios conselhos dietéticos²³.

O entendimento da concordância era algo que alguém podia obter ouvindo ou lendo sobre as qualidades do alimento e reconhecendo os sinais de seu próprio temperamento. Mas havia outras maneiras de conhecer a concordância. Uma delas era por meio do *gosto*. O temperamento de alguém era evidente em toda a matéria de seu corpo, e isso incluía o palato. O ditado *Quod sapit nutrit* (se tem gosto bom, é bom para você) tem de ser entendido por meio da ontologia de humores e qualidades. O que apraz sua língua o faz porque suas qualidades

[23] Archer, op. cit., pp. 3-4, 11.

corporais correspondem — concordam com — as de seu corpo²⁴. Esse era um artigo de bom senso médico, pelo menos naqueles setores da sociedade que podiam exercer uma escolha alimentar significativa. Aristóteles observou que “é pelo gosto que se distingue na comida o agradável do desagradável, de modo a fugir desse último e buscar o primeiro”²⁵. Em seu entusiasmo por temperos, um texto dietético do século XIV juntava gosto e digestão saudável: esses “têm valor não desprezível em uma dieta saudável porque os condimentos tornam a comida mais *deliciosa ao paladar e portanto mais digestiva. Pois o que é mais delicioso é melhor para a digestão*. Os condimentos acrescentam valor nutricional e corrigem propriedades danosas”²⁶. Adotando o conselho antigo de ser seu próprio médico, Montaigne apresentou o argumento pessoal. Cético sobre a necessidade de autoridade médica externa, ele observou que “tudo que eu aceito com aversão me prejudica, e nada que eu faça com fome e satisfação me prejudica”. Todos sabiam que vinho não era bom para pessoas doentes, e todos também sabiam que os doentes tendiam a perder seu gosto pelo vinho²⁷. A circunstância era conhecida, e o cartesiano Nicolas Malebranche usou justamente esse exemplo, escrevendo mais de um século depois: “Um homem com febre, por exemplo, acha que o vinho é amargo, e então o vinho é também danoso a ele. O mesmo homem quando está com saúde acha que ele tem gosto agradável, e então o vinho é bom para ele”²⁸. É nesse aspecto que é útil lembrar que antes *gosto* tinha o sentido geral de *testar* ou *experimentar*, que agora só tem no caso da culinária²⁹.

Quod sapit era uma das bases para o hoje aparentemente perverso entusiasmo médico por coisas doces, embora, como muitas outras comidas e temperos exóticos, o açúcar fosse havia muito tempo tratado como um remédio e vendido por apotecários³⁰. Em 1620, um médico inglês anunciou que “o açúcar concorda com todas as idades, e com todas as constituições”³¹. Era *possível* se opor a esse sentimento — John de Gante, em *Ricardo II* (I, iii, 236), dizia que “coisas doces ao paladar se revelam azedas na digestão” — e, embora Albala escreva que o sentimento médico sobre isso estava mudando no começo do século XVII, médicos influentes insistiam no valor nutricional de coisas doces até bem entrado o século XVIII³². William Cullen julgava que a agradabilidade do gosto era um guia inteiramente confiável para o valor nutritivo: “Em geral, as substâncias mais doces são todas nutritivas”, enquanto “aquelas de natureza acre, amarga, nauseante são impróprias. Todos, *en gros*, admitirão a verdade disso”. Os corpos humanos são “muitíssimo delicados” e “o acre, o amargo e o desagradável nunca podem ser admitidos como alimentos”. Cullen evidentemente havia ouvido, e rejeitado, críticas aos *sweet tooth* [dentes doces] dos escoceses: o açúcar é maravilhoso; não estraga os dentes, como alguns alegam, e “os malefícios do que é chamado na Escócia comer doces são imputados erroneamente ao açúcar”³³.

[24] O ditado é atribuído a Avicena, mas provavelmente é proverbial. A ligação entre gosto agradável e salubridade era amplamente aceita, mas podia ser contestada por aqueles inclinados ao ascetismo: ver, por exemplo, Cornaro, *Art of living long*, p. 46.

[25] Aristóteles. *Sense and sensibilia*, 436b15; tradução de *The Complete Works of Aristotle*, org. Jonathan Barnes, 2 vols. Princeton: Princeton University Press, 1984, vol. I, p. 694.

[26] Milão, Magnino de. Apud: Flan-drin, op. cit., p. 320 (os destaques são do original).

[27] Montaigne, Michel Eyquem de. “Of experience”. In: *The Complete Essays of Montaigne*, trad. Donald M. Frame. Stanford: Stanford University Press, 1965 [1580, 1588], pp. 815-57, p. 832; ver também Shapin, Steven. “How to eat like a gentleman: dietetics and ethics in early modern England”. In: Rosenberg, Charles E. (org.). *Right living: an Anglo-American tradition of self-help medicine and hygiene*. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2003, pp. 21-58, 41-4.

[28] Malebranche, Nicolas. *The search after truth*, trad. e org. Thomas M. Lennon e Paul J. Olscamp; e *Elucidations of the search after truth*, trad. e org. Thomas M. Lennon. Cambridge: Cambridge University Press, 1997 [1674-1678], p. 647.

[29] Ele ainda tinha esse sentido mais amplo para Shakespeare: “Espero, para justificação de meu irmão, que ele tenha escrito isso apenas como um ensaio, ou gosto de minha virtude”. *Rei Lear*, I, ii, 46.

[30] Aristóteles dizia que a doçura indicava a capacidade de nutrir: “[A] nutrição é efetuada pelo doce”; *Sense and Sensibilia*, 442a8; tradução de *The Complete Works of Aristotle*, org. Jonathan Barnes, 2 vols. Princeton: Princeton University Press, 1984, vol. I, p. 701. Para as sensibilidades medievais em relação ao conceito de doçura, ver Carruthers, op. cit.; para o açúcar como remédio, ver Mintz, Sidney. *Sweetness and power: the place of sugar in modern history*. Nova York: Penguin, 1986, pp. 30, 45, 79, 87; Shaw, James e Welch, Evelyn. *Making and marketing medicine in Renaissance Florence*. Amsterdã: Rodopi, 2011, pp. 18-9, 191-7, 209-10.

[31] Venner, op. cit., pp. 104-5; também Mintz, op. cit., p. 104.

[32] Albala, op. cit., pp. 211-2.

[33] Cullen, William. *Lectures on the Materia Medica...* Filadélfia: Robert Bell, 1775 [1772], pp. 45-7, 55, 93-4, 166 (citando pp. 45-47, 93). Esse texto se baseou em notas de conferência na Universidade de Edimburgo no começo da década de 1760.

[34] Malebranche, *The search after truth*, op. cit., pp. 645-646. Aqui Malebranche estava elaborando comentários nos *Princípios* de Descartes. Descartes admitia que as pessoas podiam ser levadas a comer algo venenoso se a substância tóxica fosse misturada com uma comida que tivesse gosto agradável, mas disso nada poderia ser inferido sobre a confiabilidade do gosto como um guia geral para a ação. Descartes, René. *The principles of philosophy*. In: *The Method, Meditations, and selections from the Principles*. Trad. John Veitch. 6ª ed. Edimburgo: William Blackwood, 1879, pp. 162-3.

[35] Hartley, David. *Observations on man, his frame, his duty, and his expectations*. 6ª ed. Londres: Thomas Tegg, 1834 [1749], p. 459. Hartley geralmente advertia sobre a insalubridade de qualquer alimento que tivesse “um sabor intenso”.

Na década de 1670, Malebranche defendia a confiabilidade dos sentidos, inclusive o da gustação, como guias para a prudência médica: o gosto das coisas podia ser um sinal muito bom de seus poderes e efeitos, sugestão também feita por Hooke e Grew. Uma pessoa saudável, com os sentidos em boa ordem, não precisava de médico, dizia Malebranche. Ele estava bem consciente da objeção comum de que “se seguíssemos nossos sentidos, comeríamos com frequência veneno”, mas não acreditava nela: “[Q]uanto aos venenos, não penso que nossos sentidos jamais nos levem a comê-los; e acredito que se, por acaso, nossos olhos nos excitarem a provar algo venenoso, não acharíamos que ele teria o tipo de gosto que nos faria engoli-lo [...]”. O exótico alimentar também repelia: o gosto inicialmente desagradável de comidas desconhecidas nos levaria a não ingerir nada ou ingerir muito pouco delas, e isso também era prudencial. De fato, se nossos gostos alguma vez nos desencaminham, isso ocorre porque nosso corpo não está em seu estado natural, porque nossos sentidos foram corrompidos por uma dieta ruim ou porque as comidas foram preparadas de modo artificial, disfarçando sua verdadeira natureza. Cuidado com as misturas elaboradas preparadas por cozinheiros: “Se os cozinheiros encontraram a arte de nos fazer comer sapatos velhos em seus cozidos, devemos também fazer uso de nossa razão e desconfiar dessas falsas carnes que não estão no estado em que Deus as criou”. Era bom comer com simplicidade: então provamos coisas uma a uma e em seu estado natural³⁴. Mais tarde, David Hartley advertiu contra comidas que tivessem um gosto “acre”, e qualquer coisa inicialmente “desagradável” ao paladar — embora, como no caso do café, ela pudesse ser “tornada satisfatória pelo costume”. Portanto, a primeira impressão que a pessoa tinha de gosto agradável, e não sua impressão habituada, era a natural e confiável³⁵.

Essa ampla relação entre gosto, qualidade e consequência estava entrelaçada nas estruturas epistêmicas da botânica, da matéria médica (substâncias usadas no preparo de remédios) e da fisiologia do século XVIII. O artigo sobre “Botânica” na primeira edição da *Encyclopedia Britannica* codificava o conhecimento comum, glosando categorias de gosto de acordo com seus efeitos corporais:

As sensações de cheiro e gosto nos dão alguma sugestão da natureza e das qualidades das plantas. Um gosto ou cheiro agradável raramente é acompanhado de qualidades nocivas; por outro lado, quando esses sentidos são afetados de modo desagradável, as qualidades são geralmente mais ou menos nocivas, sendo ou purgativas, eméticas, ou venenosas. As plantas que têm gosto doce são geralmente nutritivas; aquelas que têm gosto salgado são quentes e estimulantes. Plantas de gosto acre são corrosivas [...] Plantas amargas são alcalinas, estomáquicas [isto é, favorecem a boa

*digestão], e às vezes de natureza suspeita. Plantas ácidas são refrescantes, e aliviam a sede; mas aquelas de gosto austero são adstringentes*³⁶.

Filósofos do século XVIII debateram a relação entre discernimento e gosto, e debateram a extensão metafórica emergente entre gosto palatal e gosto estético. Ao fazê-lo, eles podiam invocar um padrão de gosto baseado tanto na fisiologia quanto na teologia, e que resistia à possibilidade de crítica moral: “O gosto do palato”, escreveu Thomas Reid em *Essays on the intellectual powers of man*, “pode ser considerado muitíssimo justo e perfeito, quando saboreamos as coisas que são adequadas à nutrição do corpo, e é repugnado com coisas de natureza contrária”. Esse tipo de gosto era “a intenção manifesta da Natureza”, e podíamos, assim autorizados, procurar as patologias — desarranjo mental e maus hábitos — que haviam corrompido o gosto natural³⁷. O gosto não era *para connoisseurship*; era o que nos capacitava a observar a lei natural. A *connoisseurship* autoindulgente, na verdade, era uma das causas do gosto corrompido.

A EPISTEMOLOGIA DO ABACAXI

No final do século XVII, Tryon escreveu que “os vários e inumeráveis Gostos das coisas, nos Reinos Animal, Vegetal e Mineral, procedem e surgem todos das quatro grandes Qualidades antes mencionadas, [...] de modo que há apenas quatro Gostos perfeitos, sendo eles a Raiz de todos os outros [...]; e de acordo com a Igualdade desses quatro, ou a fraqueza ou predominância de cada um, tal Gosto [isto é, aquele em que os quatro gostos perfeitos estavam em equilíbrio] tem o domínio em todas as coisas, e por conseguinte é o mesmo mais ou menos agradável ao Palato e ao Estômago, e homogêneo ao Corpo”. Aqui Tryon estava descrevendo provavelmente o mais celebrado novo gosto exótico do início da era moderna — o abacaxi — e dando uma explicação de por que em sua natureza o abacaxi era tão incrivelmente delicioso, uma comida tão completamente perfeita. O abacaxi era “satisfatório”, notava Tryon, não só à língua mas também ao estômago, e isso se referia a um segundo sentido do que era o alimento “concordar”³⁸. Você poderia *saber* se alguma coisa “não concordava com você” quando ela não lhe descia bem, não caía bem em seu estômago, ou quando ela não saía na outra extremidade na forma e na quantidade devidas. Ocasionalmente, sua capacidade de dormir bem depois de comer certa comida também era um sinal de concordância³⁹. Já bem entrado o século XVIII, Galeno era citado sobre as experiências corporais de concordância: que todas as pessoas “consultem sua razão, e observem o que concorda com elas, e o que discorda delas, que, como sábios, elas adiram ao uso de coisas tais que conduzam a sua saúde,

[36] “Botany”. In: *Encyclopædia Britannica: or, A dictionary of arts and sciences*, 3 vols. Edimburgo, 1771-1773, vol. I, p. 632.

[37] Reid, Thomas. *The works of Thomas Reid, D. D.*, ed. Sir William Hamilton. 7ª ed., 3 vols. Edimburgo: Maclachlan and Stewart, 1872 [1785], vol. I, p. 491.

[38] Tryon, Thomas. *Friendly advice to the gentlemen-planters of the East and West Indies*. Londres, 1684, pp. 5-6.

[39] Por exemplo, Bullein, William. *The government of health*. Londres, 1595, p. 26^f.

[40] Em uma versão oitocentista, um compêndio médico que seguia de perto Galeno recomendava que a “experiência” poderia ensinar como comidas diferentes caíam no estômago. Portanto, cada pessoa “deve consultar sua constituição, e comer só o que concorda perfeitamente com ela”. Fothergell [Fothergill], John. *Rules for the preservation of health...*, 6ª ed. Londres, 1770(?) [1762], p. 33; ver também pp. 31, 49, 68, 74 (para Tibério), 81 (linguagem de Galeno).

[41] Harington, Sir John. *The English mans doctor, or The Schoole of Salerne*. Londres, 1624, p. 3.

[42] Montaigne, op. cit., pp. 815-57, p. 832.

[43] Feijó y Montenegro, Benito Jerónimo. *Rules for preserving health, particularly with regard to studious persons*. Trad. anon. do espanhol. Londres, [1800], pp. 76, 78.

e se abstenham de todas as coisas que, por sua própria experiência, concluam que lhes fazem mal; e que elas tenham certeza de que por uma observação e uma prática diligentes dessa regra podem desfrutar muito boa saúde, e raramente ter necessidade de medicina ou de médicos”⁴⁰. Por que pagar um médico quando era possível saber por sinais evidentes o que concordava com você?

Em termos dietéticos práticos, esse entendimento da concordância e o conceito ontológico de gosto a ele relacionado significavam que seguir seus apetites podia, e com frequência devia, ser a coisa certa a fazer. Os ascetas, e pessoas que recomendavam deferência à perícia médica profissional, podiam divergir, mas a noção de que “Se tem gosto bom, é bom para você” circulou com influência na sociedade do Renascimento e do início da era moderna. A tradução inglesa feita por Harington dos versos salernitanos anunciou que não se precisava de nenhuma outra regra dietética além do “apetite”⁴¹. Montaigne preferia o *Quod sapit* como conselho médico mais sólido do que as correntes de ferro da perícia profissional: “Tanto na saúde quanto na doença deixei-me prontamente seguir meus apetites urgentes. Atribuo grande autoridade a meus desejos e inclinações. [...] Meu apetite em muitas coisas por si só se adequou e se adaptou de modo bastante feliz à saúde de meu estômago”. Quando molhos picantes não concordavam com seu estômago, ele os abandonava; quando doente, seu gosto por vinho desaparecia e ele não tentava se opor ao apetite até que ele voltasse naturalmente⁴². Benito Feijó, beneditino espanhol do século XVIII, seguiu Malebranche ao dizer que “seria melhor nos governarmos por nosso próprio senso, na preservação de nossa saúde, que por todas as leis da medicina [...] Um desejo forte [...] é um sinal de que o estômago tem dentro de si fermento apropriado para dissolver a matéria que ele deseja tão avidamente”. Com exceções e qualificações, e advertindo contra o vício moral e médico da gluttonia,

*podemos e devemos seguir a vontade de nosso apetite na escolha do que comemos e bebemos. Certo é que a natureza fez uma união entre nosso palato e nosso estômago, consoante com o hábito de nossos corpos, e que o que é agradável a um será amigável ao outro. O Todo-poderoso nos deu sentidos para serem como vigias de nossa preservação, e apenas o do gosto nos informará o que é conformável ou não a nossa presente constituição. A experiência mostra que o estômago nunca acolhe com afeto o que o palato recebe com aversão. Se, todavia, essa máxima parecer excessivamente geral a qualquer de meus leitores, que eles sigam a de Hipócrates, que não é muito diferente, e que diz, em seus aforismos, que devemos preferir aquelas comida e bebida que sejam mais agradáveis, embora de qualidade geral menor, ao que parece melhor, mas é mais desagradável a nós*⁴³.

A primeira regra da medicina, inscrita no Templo de Apolo em Delfos, era “Conhece-te a ti mesmo”, e na medicina galênica se poderia fazer isso efetivamente por meio da evidência oferecida de forma abundante e acessível pelo gosto das comidas e pelas experiências de digestão. No início da era moderna, gosto e digestão eram condições cosmológicas com implicações epistemológicas evidentes.

Para resumir: na cultura do gosto do início da era moderna — uma cultura que de fato permanecia substancialmente estável desde a Antiguidade romana —, o gosto das coisas tinha suportes ontológicos: testemunhava como as coisas eram em última instância; o gosto também tinha implicações epistemológicas, no sentido de que o conhecimento baseado no gosto era considerado seguro; e tinha consequências práticas, já que o conhecimento experimental que alguém tinha de seu corpo e de seu alimento lhe possibilitava constituir sua própria *expertise* e prescrever seu próprio regime para manter a saúde e, quando doente, recuperá-la.

O que aconteceu quando essa cultura do gosto começou a mudar e, finalmente, quando ela praticamente desapareceu da *expertise* oficial sobre corpos e alimentos? No finzinho do século XVII, John Locke também tentou se entender com o gosto do abacaxi, e reconheceu que os vocabulários então correntes para descrever tal coisa tornavam a descrição impossível⁴⁴. O abacaxi era tanto um talismã do exótico sem precedentes quanto um típico objeto dos sentidos. Locke admitia que a linguagem-padrão que tínhamos para transmitir o gosto a outros que não haviam consumido uma coisa como aquela não estava à altura da tarefa, embora, por certo, a objeção devesse se aplicar a experiências subjetivas muito mais comuns, como o gosto de uma pera. Falamos sobre o gosto que as coisas têm, mas é principalmente só conversa, e o que atribuímos às palavras devia ser corretamente atribuído a experiências sensoriais anteriores com os objetos do gosto.

Ideias simples [...] só devem ser obtidas por aquelas impressões que os próprios objetos deixam em nossas mentes, pelas entradas apropriadas estimuladas a cada tipo. Se elas não são recebidas desse modo, todas as palavras do mundo, utilizadas para explicar ou definir qualquer de seus nomes, nunca serão capazes de produzir em nós a ideia que ela representa. [...] Aquele que pensa de outro modo, que experimente se alguma palavra pode lhe dar o gosto de um abacaxi, e fazê-lo ter a verdadeira ideia do sabor dessa celebrada deliciosa fruta. Desde que lhe seja dito que ele tem uma semelhança com quaisquer gostos dos quais ele já tem as ideias em sua memória, impressas pelos objetos sensíveis, não estranhas a seu palato, desde que ele possa abordar essa semelhança em sua mente. Mas isso não é nos dar essa ideia por uma definição, mas excitar em nós outras ideias simples por seus nomes conhecidos; o que ainda será muito diferente do gosto verdadeiro daquela fruta⁴⁵.

[44] Silver, Sean B. “Locke’s pineapple and the history of taste”. *The Eighteenth Century*, 49, 2008, pp. 43-65; também Rousseau, George S. “Pineapples, pregnancy, pica and peregrine pickle”. In: *Enlightenment borders: pre- and post-modern discourses: medical, scientific*. Manchester: Manchester University Press, 1991, pp. 176-200, esp. p. 193.

[45] Locke, op. cit., p. 309. Note a invocação por Hume do mesmo exemplo: “Não podemos formar para nós uma ideia justa do gosto de um abacaxi, sem ter realmente provado um”. Hume, David. *A Treatise of Human Nature*, ed. L. A. Selby-Brigge. Oxford: Clarendon Press, 1888, p. 5; ver também Reid, Thomas. *Lectures on the fine arts*, org. Peter Kivy. Haia: M. Nijhoff, 1973, p. 35. Para um estudo da assimilação do gosto de outro comestível caribenho exótico, ver Norton, Marcy. “Tasting empire: chocolate and the European internalization of Mesoamerican aesthetics”. *American Historical Review*, 111, 2006, pp. 660-91.

Estamos no clássico terreno ontológico e epistemológico da Revolução Científica, da distinção entre qualidades primárias e secundárias esboçada pela primeira vez em *O ensaísta*, de Galileu, e depois encontrada em textos de René Descartes, Robert Boyle e, sistematicamente, do próprio Locke. As experiências subjetivas da aparência, da sensação, do som, do cheiro e do gosto das coisas não devem ser tomadas como indicações confiáveis de como elas são. Assim, Locke escreveu celeberramente que as qualidades sensíveis, como o amarelo da carne do abacaxi, a agudeza de sua casca, a doçura de seu sabor e qualquer outra, são “qualidades secundárias”. Elas “são na verdade nada” no abacaxi em si; o poder de produzir essas sensações *está* no abacaxi, mas elas dependem das “qualidades primárias” de tamanho, forma, arranjo e movimento de suas partes não sensíveis. Note aqui que o vocabulário tradicionalmente usado para descrever o abacaxi como comida — inclusive sua posição no mapa de qualidades galênicas — era agora, por assim dizer, desontologizado, e o conhecimento que podemos ter do abacaxi como um objeto cheirado e provado agora aparecia como um *problema* epistemológico. O gosto do abacaxi foi talvez o primeiro problema filosófico verdadeiramente moderno.

O problema epistemológico do abacaxi foi um movimento na filosofia, mas também marcou uma mudança no status da experiência comum, na medicina e nas práticas do eu. Eu disse algo sobre como o gosto aparecia na prática e no pensamento médicos no século XVII e antes. Você é o que você come: os temperamentos, na medida em que ainda eram invocados depois de Locke, podiam não ter nenhuma ligação causal com as qualidades dos alimentos. A ligação cosmológica havia sido formalmente rompida. Com algumas nobres exceções, *Quod sapit nutrit* se tornou uma coisa sem sentido para ser dita na cultura médica e científica oficial. Brillat-Savarin o disse na década de 1820, mas ele era *gourmand*, não médico nem filósofo⁴⁶. A indigestão também perdeu sua ressonância epistemológica. E, de modo mais geral, toda prática cultural que dependia de o gosto e o cheiro serem guias confiáveis para o que o mundo era em última instância foi liberada de suas amarras ontológicas e epistemológicas.

[46] Brillat-Savarin, *Physiology of taste*, p. 57.

QUALIDADES INFERENTES

Se o gosto tinha agora perdido seu status como um guia filosófico confiável — como um índice do que era o mundo em última instância —, isso não significou que ele se tornara inútil. Tampouco ele, ou qualquer dos outros sentidos, poderia ser considerado inútil em uma cultura que entendia os sentidos como dados por Deus. Os mesmos sentidos que não mais eram muito bons para nos dizer sobre as realidades últimas do mundo podiam permanecer valiosos para nos conduzir no

mundo cotidianamente. Foucault e outros escreveram sobre o mundo pré-clássico das “assinaturas”, um mundo em que havia *semelhanças* eloquentes e dadas por Deus entre as aparências das coisas, suas naturezas e poderes⁴⁷. Essas semelhanças operavam no nível alimentar. Consideremos como isso funcionava para os vinhos em comentários dos séculos XVI e XVII. A vinhos que se assemelhavam a sangue eram atribuídos alguns dos poderes deste, assim, “*tent*” (ou “tinto”) “é um vinho nutritivo grosso, e é muito rapidamente misturado no sangue, mas ele é opilativo [obstruindo a secreção], e portanto é muito danoso para aqueles que são sujeitos a obstruções. É adequado àqueles que são extenuados e fracos, e têm necessidade de muita nutrição, e um tanto adstritivo [constipante ou adstringente]”. E o vinho grego, “que tem cor vermelha enegrecida, [...] produz sangue muito bom, reanima os espíritos, conforta o estômago e o fígado e alegre e fortalece excelentemente o coração”⁴⁸. Dizia-se com frequência que vinhos de cor e textura leve tinham consequências médicas que derivavam dessas qualidades sensíveis. Vinhos das Canárias e vinhos doces são “purgativos, e abrem obstruções nos pulmões”; o vinho renano é salutar, “diurético, e útil na pedra e na gravela”; o Champagne “proporciona um repentino surto de espíritos animais, e inspira a vivacidade”⁴⁹. O vinho que é “branco, sutil e fino não é turbulento para o estômago, mas de fácil digestão, logo penetra as veias, provoca urina, e é proveitoso nas febres”⁵⁰. Era possível usar os gostos do vinho como um guia para a ação fisiológica: um médico italiano do século XVI aconselhava usar vinhos que fossem “agradáveis em gosto e de cheiro doce, de tal sabor (eu digo) que no gosto não pareciam nem ser muito picantes e ácidos, nem contudo muito suaves & doces. Pois coisas picantes e ácidas, [...] logo causam obstruções: primeiro porque constipam, depois porque passam para as veias e membros não dissolvidos [...]”⁵¹.

No quadro galênico de qualidades, a umidade dos vinhos podia ser tomada como dada e a maior parte do interesse se centrava no grau de calor que eles continham. Mas a quentura relativa dos vinhos era tradicionalmente parte tanto da experiência dietética quanto do vernáculo, capaz de ser inferida do gosto e do efeito fisiológico. Na degustação de vinho moderna, os vinhos costumam ser descritos como “quentes” quando têm alto teor alcoólico e às vezes quando carecem de acidez para equilibrar o álcool. Plausivelmente, as mesmas impressões gustativas subjetivas aparecem em tratamentos do calor vínico do início da era moderna, embora o conhecimento das condições climáticas das regiões em que as uvas eram cultivadas também possa figurar. O vinho era em geral considerado quente, uma inferência sólida de seu efeito aquecedor fisiológico, e portanto não muito adequado aos jovens, que já eram quentes por natureza. Mas alguns vinhos eram mais quentes que outros. Acreditava-se que os vinhos se tornavam mais quentes ao

[47] Foucault, Michel. *The order of things: an archaeology of the human sciences*. Londres: Tavistock, 1970, cap. 2; Pagel, Walter. *Paracelsus: an introduction to philosophical medicine in the era of the Renaissance*. 2ª ed. rev. Basileia: S. Karger, 1982, esp. pp. 148-9.

[48] Venner, op. cit., p. 29.

[49] Shaw, Peter. *The juice of the grape: or, Wine preferable to water*. Londres, 1724, p. 15; ver também Hancock, David. *Oceans of wine: Madeira and the emergence of American trade and taste*. New Haven: Yale University Press, 2009, pp. 326-31.

[50] Whitaker, Tobias. *The tree of humane life, or, the Blood of the grape. Proving the possibilitie of maintaining humane life from infancy to extreme old age without any sickness by the use of wine*. Londres, 1638, p. 26.

[51] Gratarolo, Guglielmo. *A direction for the health of magistrates and students*, trad. Thomas Newton. Londres, 1574, sig. G ii; também Shapin, op. cit.

envelhecer — “O vinho, segundo Galeno, é quente no segundo grau, e, se for muito velho, é quente no terceiro”, escreveu um médico do fim do século XVI — e vinhos fortificados eram considerados mais quentes que os não fortificados. Mas ele queria que se soubesse que o calor era relativo ao tipo e à fonte do vinho: “pois quem não sabe que o seco é mais quente que o vinho Branco ou o Claret, e o Malmsay ou o Moscatel mais quente que o Seco, e o Vinho da Madeira ou o das Canárias é o mais quente de todos?”⁵². Vinhos brancos eram considerados menos quentes que os tintos, embora isso também se relacionasse a suas origens. Os vinhos brancos da França eram tidos como menos quentes que os tintos, mas mesmo os tintos da França eram menos quentes que, digamos, os vinhos brancos espanhóis ou italianos.

[52] Cogan, Thomas. *The haven of health...*, Londres: Henrie Midleton, 1584, p. 203; ver também Turner, op. cit., sig. Bii-Biiiii.

Foucault dizia que a cosmologia das semelhanças e assinaturas desapareceu no começo do século XVII, substituída por um cosmos mecânico sem qualidades, o mundo da representação⁵³. Mas a história não é assim tão ordenada. Autores médicos “newtonianos” e “cartesianos” do fim do século XVII e do começo do XVIII podiam se apegar aos antigos padrões inferenciais ou usar os mais novos vocabulários mecânicos para justificar inferências tradicionais a partir das características sensoriais do alimento sobre suas qualidades e poderes. No começo do século XVIII, o médico newtoniano John Arbuthnot, analisando uma lista-padrão de alimentos e suas virtudes, ocasionalmente endossava o raciocínio analógico com base no gosto das coisas para um conhecimento confiável de seus poderes fisiológicos. As maçãs em geral eram “pectorais, refrescantes e lenitivas” (o primeiro termo significando boa para as queixas digestivas e respiratórias e o último significando suavemente laxativa ou calmante), e ele observava que “suas qualidades podem ser facilmente conhecidas por seu gosto”⁵⁴. As coisas davam sinais sensoriais do que provavelmente *fariam* quando comidas.

[54] Arbuthnot, John. *An essay concerning the nature of aliments...*, 3ª ed. Londres: J. Tonson, 1735 [1731], p. 252.

O vocabulário ligando gosto a poderes não desapareceu de repente — nem era provável que o fizesse, quando refletimos sobre a gama de práticas especializadas e leigas em que tais inferências eram institucionalizadas. Referências a gosto que invocavam qualidades e temperamentos continuaram no século XIX e depois, especialmente em gêneros médicos populares, embora tenham começado a rarear nos textos acadêmicos no fim do século XVII e início do XVIII. Nas filosofias naturais de Boyle, Descartes e Newton, as causas do gosto e do cheiro eram atribuídas em última instância ao efeito na substância corpórea de partículas de vários tamanhos, formas, configurações e movimentos⁵⁵. Nenhum desses autores tinha muito a dizer sobre gosto e cheiro — além do ponto de princípio filosófico. Boyle anunciou que a diversidade de gostos e odores podia inteligivelmente ser explicada pelos princípios mecânicos usuais — derivando de “tamanho, figu-

[55] Ver Roos, Anna Marie. *The salt of the earth: natural philosophy, medicine, and chymistry in England, 1650-1750*. Leiden: Brill, 2007, esp. pp. 14-7, 94-107, para visões antiescolásticas das causas químicas dos gostos, e, portanto, do uso do gosto como um índice de estrutura química e efeito fisiológico.

ra e movimento dos corpúsculos saporíficos”. Os variados gostos específicos de vegetais comestíveis surgiam de “uma complicação de afecções mecânicas, como forma, tamanho etc. nas partículas daquela matéria que se diz ser dotada de tal gosto específico”. E os gostos variáveis associados ao amadurecimento das frutas podem, ele especulava, ser causados pelo movimento dos “corpúsculos saporíficos” que, esfregando-se uns contra os outros, eram tornados “mais delgados ou finos, e menos rígidos, ou afiados e ásperos, do que eram antes”⁵⁶. As sensações diversas do gosto, que Descartes chamava, “depois do tato, o mais grosseiro dos sentidos”, eram causadas pela “diversidade de figura” nas partículas que colidiam com os nervos da língua. Na década de 1670, Nehemiah Grew supôs que os gostos de diferentes plantas e produtos de plantas surgiam de sua química salina — sais ardidos e pungentes, por exemplo, causavam gostos fortes; os brandos eram responsáveis por gostos fracos e suaves — e, em uma das raras alusões a gosto na *Óptica*, Isaac Newton especulava que “o ardido e pungente gosto dos ácidos” podia derivar da “forte atração pela qual partículas ácidas atingem e agitam as partículas da língua”⁵⁷. Hooke, sempre um otimista em relação à tecnologia, sugeriu em *Micrographia* meios engenhosos pelos quais o cheiro e o gosto, e não apenas a visão, poderiam eventualmente ser restaurados a seus poderes pré-lapsarianos, notando as técnicas existentes para melhorar a sensibilidade da degustação de vinhos⁵⁸.

Coube aos discípulos iatromecânicos do século XVIII preencher o quadro com detalhes fisiológicos. O médico dietista escocês George Cheyne, seguidor de Newton, tinha pouco a dizer sobre gosto — compreensivelmente, já que ele advertia contra um “dente doce” e todas as formas de prazer dietético —, mas sabia, com certeza filosófica, das propriedades em princípio das partículas alimentares e dos efeitos dessas propriedades no corpo⁵⁹. Se Cheyne tivesse desenvolvido uma teoria do gosto mais completa, ela provavelmente se assemelharia à visão de seu contemporâneo David Hartley, de que “gostos, cheiros etc. fortes são, de acordo com a filosofia moderna, marcas de grandes forças de atração e coesão nas pequenas partículas componentes dos corpos naturais”, forças que causavam dificuldade na digestão e uma resultante insalubridade. Hartley dizia que queria dar uma explicação de gostos particulares baseado na doutrina das vibrações, mas acabou não fornecendo essa explicação, pois tal coisa era “muito difícil”⁶⁰.

Outros textos do século XVIII estabeleciam um vocabulário químico, às vezes, mas não necessariamente vinculado a teorias crepusculares da matéria newtonianas ou cartesianas, isto é, matéria destituída das *qualidades* e das *forças*. Esses vocabulários ofereciam tipicamente um pastiche inferencial, fornecendo modos com os quais autores modernos ainda podiam ligar o gosto dos alimentos a sua constituição

[56] Boyle, Robert. *Experiments and observations about the mechanical production of tastes*. Londres, 1675, pp. 3, 25, 31-3. Há explicações mecânicas paralelas de cheiros no tratado acompanhante *Experiments and observations about the mechanical production of odours*, Londres, 1675. Ambos são encadernados juntos e paginados separadamente em Boyle, *Experiments, notes, &c. about the mechanical origine or production of divers particular qualities*, Londres, 1676. Ver também Boyle, *The origine of forms and qualities, according to the corpuscular hypothesis*, Oxford, 1666, pp. 10, 78, 117.

[57] Descartes, op. cit., p. 253; Grew, *Anatomy of plants*, pp. 286-90; Roos, op. cit., pp. 100-1; Newton, Isaac. *Opticks*. 2ª ed. Londres: W. and J. Innys, 1718, p. 361.

[58] Hooke, Robert. “Prefácio” In: *Micrographia*. Londres: John Martyn, 1665, sig. c2.

[59] Cheyne, George. *Essay on regimen*. Londres: Rivington, 1740, por exemplo, pp. 58-60, 91-2, 102, 115-6.

[60] Hartley, op. cit., pp. 96, 459.

e suas propriedades nutritivas finais. O gosto podia continuar a ser epistemologicamente importante, embora em um sentido muito mais atenuado do que na cultura galênica. Por exemplo, o *Essay concerning the nature of aliments* de Arbuthnot, de 1731, que ainda se referia intermitentemente aos quatro temperamentos galênicos, julgava que “gostos são os índices das diferentes qualidades de plantas bem como de todos os tipos de alimento”, mas essas qualidades criadoras de gosto não eram a téttrade galênica; eram antes “diferentes misturas de água, terra, óleo e sal, mas principalmente de óleo e espírito misturados com algum sal de natureza peculiar”. Ao explicar gostos específicos, como o amargo e o acre, Arbuthnot observou que eles só diferiam nas “partículas picantes do primeiro, que estão envolvidas em uma maior quantidade de óleo que aquelas do último”. E, nos gostos doces, “as partículas ácidas parecem ser atenuadas, e dissolvidas no óleo, ao ponto de produzir só uma pequena e agradável titilação”. A real natureza das comidas era aquelas diferentes misturas químicas, conhecidas por meio do conhecimento especializado da filosofia natural, mesmo que os constituintes últimos, como sal, ácido e óleo, correspondessem a experiências competentes de gosto comuns⁶¹.

[61] Arbuthnot, op. cit., pp. 55-6; ver também Forster, William. *A treatise on the various kinds and qualities of foods*. Newcastle: John White, 1738, esp. pp. 17-22; Hoffmann, Friedrich. *A treatise on the nature of aliments, or Foods, in general*. Londres: L. Davis and C. Reymer, 1761.

Um pastiche conceitual semelhante marca o extenso tratamento do alimento e do gosto por William Cullen em suas *Lectures on materia medica*, da década de 1760. Como Arbuthnot, Cullen usava um vocabulário amplamente químico para falar sobre alimentos e suas funções fisiológicas, e, como ele, o vocabulário químico de Cullen mapeava de modo grosseiro — não totalmente — as sensações de gosto. As “quatro qualidades” nas comidas eram acerbidade (não é boa para você), acidez (tudo bem de forma moderada), textura (afeta o tempo que as coisas levam para ser digeridas) e doçura (realmente muito boa)⁶². Portanto, três das quatro qualidades alimentares indexadas quimicamente eram sensíveis ao paladar, e o gosto era tido como um guia geralmente confiável para as propriedades das comidas e seus efeitos fisiológicos sobre a constituição humana⁶³.

[62] Cullen, op. cit., pp. 54-5.

[63] Para um estudo sugestivo do papel variável dos sentidos, inclusive do paladar, na química do século XVIII, ver Roberts, Lissa. “The death of the sensuous chemist: the ‘new’ chemistry and the transformation of sensuous technology”. *Studies in History and Philosophy of Science*, 26, 1995, pp. 503-29, esp. pp. 510-12.

Todavia, desenvolvimentos em química no final do século XVIII e no início do XIX, para todos os propósitos práticos, despedaçaram qualquer vínculo substancial remanescente na ciência acadêmica entre as experiências de gosto e o conhecimento das reais propriedades e efeitos das comidas. Os textos fisiológicos do químico inglês William Prout dividiam as propriedades dos alimentos — os três “princípios estaminais”, como ele as chamava — em sacarina (doçura), oleosa (uma categoria que para ele incluía o álcool) e albuminosa, e, embora se possa ver em princípio como ao menos o doce poderia mapear a sensação de gosto, de fato, a obra de Prout na década de 1830 não fazia absolutamente *nenhuma* referência à gustação⁶⁴. E tampouco a ligeiramente posterior, e mais influente, obra

[64] Prout, William. *Chemistry, meteorology and the function of digestion*. Londres: William Pickering, 1834, pp. 470-7.

do químico alemão Justus von Liebig, que dividia os constituintes nutricionais dos alimentos em proteínas, amido e gorduras. Liebig sabia o que esses constituintes eram quimicamente, e sabia quais efeitos eles tinham sobre o corpo humano, mas a experiência do gosto não fazia parte dessa história⁶⁵. Liebig e outros químicos orgânicos também trabalharam intensivamente sobre as bases químicas das sensações de sabor, em especial no vinho. Muitas pesquisas nessa área haviam se concentrado nos componentes brutos que contribuíam para o gosto e o cheiro (álcool, ácidos orgânicos e açúcares) e aquelas substâncias ligadas a defeitos do vinho⁶⁶.

A complexa química orgânica do “elemento-traço” que marca a ciência moderna do sabor do vinho praticamente não existia no século XIX. Havia um reconhecimento geral de que a presença de ácidos livres (tartárico, málico) era associada a um sabor bom, mas a procura dos químicos pela base do sabor e do odor do vinho durante a maior parte do século XIX tinha como alvo substâncias que davam ao vinho suas características “vínicas” em geral, ou os produtos químicos que davam ao bom vinho seus sabores agradáveis (ou “aromáticos”, ou de “vinho velho”), e não o que distinguia um tipo de vinho de outro. Um relato escocês sobre os achados de Liebig e Théophile-Jules Pelouze na metade da década de 1830 notava que os químicos “suspeitavam fazia muito tempo” que havia uma “causa [química] do odor agradável geralmente conhecido como o buquê dos vinhos”, e celebrava Liebig e seu colega por descobrirem, como diziam, um éter (cuja análise eles forneciam e que chamavam de éter enântico) extraído de uma amostra de um óleo essencial enviado a eles por um químico francês, “e que, por todas as suas propriedades, parece ser o princípio por tanto tempo procurado. [...] [S]eu odor é completamente o de vinho velho, com exceção de sua intensidade”⁶⁷. Os químicos diziam que queriam no fim descobrir substâncias diferenciadoras, digamos, entre o sauvignon do Loire e o cabernet sauvignon de Bordeaux, mas confessavam que passaria muito tempo antes que técnicas analíticas estivessem à altura dessa tarefa. A química provavelmente seria muito complexa e as substâncias flavorizantes estariam presentes em quantidades extremamente pequenas⁶⁸. Contudo, desde o século XIX, julgava-se possível em princípio substituir a linguagem das qualidades, e mesmo a linguagem de predicados descritivos, pela dos constituintes. Acabaríamos sendo capazes de alinhar o vocabulário de gostos com os constituintes químicos específicos que causavam esses gostos. Não há nenhuma razão para que as pessoas não designem gostos e cheiros com nomes atribuídos por químicos às substâncias tidas como suas causas — e alguns enólogos, químicos e provadores de vinho especialistas hoje fazem exatamente isso. Quando você toma uma taça de claret, *pode* dizer que ele tem o aroma de pimentão e, menos prova-

[65] Liebig, Justus von. *Familiar letters on chemistry*. Org. John Gardner. Nova York: D. Appleton, 1843, pp. 64-112.

[66] Por exemplo, Liebig, Justus von. *Chemistry in its applications to agriculture and physiology*. Org. Lyon Playfair. 3ª ed. Londres: Taylor and Walton, 1843, pp. 311 ss; Mulder, G[erit]J[an]. *The chemistry of wine*. Org. H. Bence Jones. Londres: John Churchill, 1857, pp. 138-87.

[67] Anônimo. “Researches made on the bouquet of wine”. *Edinburgh New Philosophical Journal*, 22, 1836-1837, p. 392 (as ênfases são minhas).

[68] Mulder, op. cit., esp. pp. v-vi: “Uma deficiência especial permanecerá, na falta de familiaridade com os componentes particulares de muitíssimos tipos de vinho, que em cor, cheiro e gosto apresentam variedade quase infindável. E permitam-me dizer que mesmo este tratado dirá apenas pouco em comparação com o que finalmente se saberá sobre o vinho”.

[69] Shapin, op. cit.

velmente, pode saber que a substância responsável por essa sensação é 2-metoxi-3-isobutilpirazina, e fabricantes e provadores de vinho experimentados costumam dizer que sentem o gosto de TCA (triclo-roanisol) em um vinho a que outros se referem como “rolhado”, e que outros ainda dizem ter cheiro de “papelão úmido”. Mas a condição de saber como usar esses termos químicos é a confiança na *expertise*; não é o tipo de coisa que é qualitativamente aparente do mesmo modo que o grau de calor do Madeira ou a umidade de um melão⁶⁹.

No fim do século XIX e no começo do XX, as disciplinas em rápido desenvolvimento que acabaram sendo conhecidas como ciência da nutrição tinham efetivamente eliminado o gosto dos recursos que as pessoas possuíam para saber de que seus alimentos eram constituídos e, quando ingeridos, que efeitos teriam sobre elas. Você não conhece pelo gosto os constituintes listados nos rótulos impostos pelo governo que descrevem os componentes nutritivos, ou, nos casos em que você pensa que conhece, sua capacidade de senti-los é irrelevante para a identidade e os efeitos desses componentes: colesterol, gorduras saturadas e trans, fibras, proteína, vitaminas, ferro e, é claro, a categoria energética da caloria. Você *pensa* que sabe que coisas doces têm açúcar, que coisas salgadas têm cloreto de sódio e que coisas de aparência gordurosa engordam, mas, como hoje sabemos, tanto substâncias que ocorrem naturalmente quanto o produto de química sintética superaram a confiabilidade científica desse conhecimento sensorio⁷⁰. Os alimentos agora têm constituintes, e não qualidades e poderes, e você conhece esses constituintes por *cortesía*, por meio de especialistas científicos confiáveis. Na medida em que esses constituintes entram no vernáculo moderno tardio do “autoconstituir-se”, o “você” em “você é o que você come” é um híbrido de conhecimento leigo e especializado.

[70] Cloreto de zinco e brometo de sódio têm ambos sabor salgado – embora não exatamente como o cloreto de sódio; certos sais de chumbo têm gosto doce, como têm, é claro, os adoçantes artificiais.

OS GOSTOS DO CONNOISSEUR

E quanto ao lugar da *connoisseurship* [o saber do *connoisseur*] nessa história? Até aqui, falei sobre os vocabulários e usos do gosto com referências apenas de relance ao *connoisseur*. Fiz isso intencionalmente. O caráter do *connoisseur* se conformou plenamente no século XVIII, junto com a importação inglesa do termo francês, e quero argumentar (embora não possa estabelecer aqui a afirmação) que o pleno florescimento do vocabulário da *connoisseurship* alimentar é um fenômeno do século XX. Se assim for, há uma aparente contraevidência a considerar. Plínio, o Velho, mencionou um escravo libertado na corte do imperador Cláudio que podia confiavelmente distinguir vinhos de diferentes origens geográficas, detectar quais estavam estragados e prever quais se adequariam ao

paladar do imperador⁷¹. A cultura emergente de refinamento e sensibilidade no século XVIII aprovou de forma inovadora a extensão da ideia de um gosto pelos alimentos a um gosto pelas belas-artes. Para alguns, isso era metafórico; para outros, testemunhava capacidades genuinamente partilhadas entre as duas formas de gosto. Em 1712, Joseph Addison escreveu no diário *The Spectator* sobre o gosto e como ele podia ser melhorado:

Conheci uma pessoa que possuía [paladar gustatório] em tão grande perfeição que, depois de ter provado dez tipos diferentes de chá, distinguia, sem ver a cor dele, o tipo particular que lhe era oferecido; e não só isso, mas quaisquer dois tipos deles que eram misturados em proporção igual; e mais, ele levou o experimento ao ponto de, ao provar a composição de três tipos diferentes, nomear os pacotes de onde os três ingredientes variados eram tirados. Um homem de fino gosto na escrita não só discernirá, da mesma maneira, as belezas e imperfeições gerais de um autor, mas descobrirá os vários modos de pensar e expressar-se que o diversificarão de todos os outros autores, com as várias infusões estrangeiras de pensamento e linguagem, e os autores particulares de quem elas foram emprestadas⁷².

Cervantes contou uma história — repetida na metade do século XVIII no ensaio de David Hume “Do padrão de gosto” — sobre as notáveis capacidades de provação de vinho de alguns dos parentes de Sancho Pança. Sancho perguntava se um vinho que era oferecido era do lugar que se dizia ser, e foi nesse contexto que ele se gabou de suas capacidades constitucionais como provador. Disse que era de uma família de famosos provadores de vinho e contou uma história sobre vários de seus parentes. Havia uma aldeia em La Mancha que tinha uma barrica de vinho que se supunha ser bom, mas os aldeões não tinham certeza e queriam a opinião dos parentes de Sancho:

Um deles [disse Sancho] o prova, o considera, e depois de uma reflexão madura pronuncia que o vinho é bom, não fosse por um pequeno gosto de couro, que percebeu nele. O outro, depois de usar as mesmas precauções, também dá seu veredito em favor do vinho; mas com a reserva de um gosto de ferro, que ele pôde facilmente distinguir. Você não pode imaginar quanto eles foram ridicularizados por seu julgamento. Mas quem riu por último? Ao se esvaziar a barrica, foi encontrada no fundo uma velha chave com uma correia de couro amarrada nela⁷³.

Hume não tinha dúvida de que tais capacidades realmente existiam, no vinho e em outros domínios do gosto literal e metafórico, de que havia pessoas que as tinham adquirido e outras que não o fizeram.

[71] Plínio, o Velho. *The historie of the world: commonly called, The naturall historie of C. Plinius Secundus*. Trad. Philemon Holland. Londres, 1634, p. 415.

[72] Addison, Joseph. “On taste [essay #409 in *The Spectator*]”. In: *Essays moral and humorous*. Edimburgo: William and Robert Chambers, 1839, pp. 111-2, a p. 112.

[73] Hume, David. “Of the standard of taste”. In: *Essays and treatises on several subjects*. Londres: A. Millar, 1758, pp. 134-46, pp. 138-9. O original é Miguel de Cervantes Saavedra, *Don Quixote*, vol. V de *The Complete Works of Miguel de Cervantes*, 12 vols. (Glasgow: Gowans & Gray, 1901), p. 83: “O que diria, senhor cavaleiro, de eu ter um instinto natural tão excelente para julgar vinhos que o senhor só tem de me deixar cheirar um e eu posso saber com certeza seu país, seu tipo, seu sabor e solidez, as mudanças por que ele passará, e tudo o que pertence a um vinho? Mas isso não é de admirar, porque eu tive em minha família, do lado do meu pai, os dois melhores provadores de vinho conhecidos em La Mancha por muitos longos anos, e para provar isso eu lhe contarei agora uma coisa que aconteceu com eles. Deram a dois deles um vinho de uma barrica, para provar, pedindo a opinião deles sobre a condição, a qualidade, a bondade ou a ruindade do vinho. Um deles o experimentou com a ponta da língua, o outro não fez mais que levá-lo ao nariz. O primeiro disse que o vinho tinha um sabor de ferro, o segundo disse que ele tinha um sabor mais forte de couro. O proprietário disse que a barrica estava limpa, e que nada havia sido adicionado ao vinho de que ele pudesse ter obtido um sabor de ferro ou couro. Ainda assim, esses dois grandes provadores de vinho mantiveram o que haviam dito. O tempo passou, o vinho foi vendido, e quando foram limpar a barrica encontraram nela uma pequena chave presa em uma tira de couro; veja agora se alguém que vem da mesma linhagem não tem direito a dar sua opinião em casos como esse”.

A capacidade de *falar sobre* experiências gustativas estava na época se tornando uma ferramenta de polidez. Na década de 1750, o conde de Chesterfield instruiu seu filho que

*Há um tipo elegante de conversa tola que você deve ter: a qual, por frívola que seja, é útil em companhias mistas, e à mesa, especialmente em seu departamento estrangeiro; quando ele evita certos objetos sérios, isso pode criar disputas, ou ao menos frieza por algum tempo. Nessas ocasiões não é impróprio saber como parler cuisine, e conseguir dissertar sobre o desenvolvimento e o sabor dos vinhos. Essas, é verdade, são coisas muito pequenas; mas são coisas pequenas que ocorrem com muita frequência, e portanto devem ser ditas avec gentillesse et grace*⁷⁴.

[74] Chesterfield, Philip Dormer Stanhope (Conde de). *The works of lord Chesterfield including his letters to his son*. Nova York: Harper & Brothers, 1838, p. 480 (carta de 22 de setembro de 1752).

[75] Brillat-Savarin, *Physiology of taste*, p. 71.

[76] Shaw, Thomas George. *Wine, the vine, and the cellar*. Londres: Longman Green, Longman, Roberts, and Green, 1864, p. 340.

[77] Trollope, Anthony. *The Claverings*. 2 vols. Londres: Smith, Elder, 1867, vol. I, pp. 238-9.

[78] Korsmeyer, Carolyn. *Making sense of taste: taste, food, and philosophy*. Ithaca: Cornell University Press, 1999; Dickie, George. *The century of taste: the philosophical odyssey of taste in the Eighteenth Century*. Nova York: Oxford University Press, 1996.

Em 1825, o grande *connoisseur* Brillat-Savarin aplaudia os *gourmands* que “conseguem distinguir o sabor do quarto sobre o qual a perdiz se deita do outro” e os *gourmets* “que conseguem dizer a latitude em que qualquer vinho amadureceu com a mesma certeza com que um dos discípulos de Biot ou Arago pode prever um eclipse”⁷⁵. E em 1863 um *connoisseur* inglês, que se professava incapaz de fazer tais discriminações, escreveu que “O palato, como o olho, o ouvido ou o tato, adquire pela prática vários graus de sensibilidade que seriam inacreditáveis não fosse um fato bem certificado. [...] Relata-se dos epicurianos romanos no tempo de Lúculo que eles podiam decidir se uma ostra era do lago Lucrino ou da Anatólia”. Na Borgonha, disse ele, provadores experimentados podiam saber até a diferença entre os vinhos vizinhos de Romanée, Richenbourg, La Tache e Grande Rue⁷⁶. Os ingleses vitorianos eram notavelmente insistentes na pertinência de tais discriminações. Um *connoisseur* em um dos romances de Trollope insistia na importância de saber a parte mais saborosa de um salmão — era o pescoço ou o meio? Um paladar bruto era o equivalente exato de um olho não treinado ou um caráter imoral: “Não distinguir um vinho ’51 de um ’58 é olhar para um braço ou uma perna na tela e não dar a menor importância a se ele está no desenho ou fora do desenho. Não distinguir o bife de Stubb [o cozinheiro] de outros bifes é dizer que toda mulher é a mesma para você”⁷⁷.

Habilidades discriminatórias de gosto tinham havia muito tempo um lugar importante nas sociedades de corte e educadas, e no século XVIII uma cultura educada reflexiva de *connoisseurship* valorizava a discriminação gustatória — mesmo que muitos escritores continuassem a ter suas dúvidas sobre sua legitimidade como capacidade estética, no mesmo nível que o gosto por poesia ou pintura⁷⁸. “Como pode ter acontecido”, perguntou Kant, “de as línguas modernas [...] designarem a faculdade estética de julgar com uma expressão (*gustus, sapor*) que meramente se refere a um certo órgão de sen-

tido (o interior da boca) e a sua discriminação bem como à escolha de coisas agradáveis? [...] [A] sensação de um órgão por meio de um sentido particular foi capaz de fornecer o nome para uma sensação ideal; a saber, a sensação de uma escolha sensata, universalmente válida em geral”⁷⁹. Alguns aprovavam esse uso; outros insistiam em uma firme distinção valorativa entre o julgamento do paladar e o julgamento da pintura. Mas o desenvolvimento da *connoisseurship* alimentar é um momento notável na história do gosto — e tem hoje um corpo de sólido conhecimento erudito⁸⁰ —, embora seja preciso fazer algumas qualificações sobre sua *referência* e suas relações com processos de gosto antes e depois do século XVIII. Quase tudo na discriminação gustativa antes do século XVIII, e grande parte do que apareceu nesse século, dizia respeito à capacidade de discernir solidez e autenticidade. Especialmente no caso de vinhos, havia uma série de preocupações práticas tratadas por meio do gosto e do cheiro: o vinho estava estragado? Estava em boa condição? Estava adulterado? Era ele o que se dizia ser? Não há dúvida de que certos consumidores também se preocupavam com o gosto da qualidade, e de que julgamentos de qualidade sobre diferentes tipos de alimento circulavam em culturas passadas. Mas, uma vez que essas questões eram tratadas, havia pouca ou nenhuma preocupação com *examinar minuciosamente* experiências gustativas e olfativas, refletir sobre elas, analisá-las, atribuir predicados descritivos a experiências componentes, e depois usar essas descrições analíticas para fazer algo na cultura que não fosse nem ontológico nem médico.

Os vocabulários da *connoisseurship* a partir do século XVIII preencheram parte do espaço cultural antes ocupado pelas sensibilidades e categorias da filosofia natural aristotélica e da medicina dietética galênica. Portanto, o declínio tanto do escolasticismo quanto da medicina galênica deve também ter algo a ver com a mudança nas linguagens e nas práticas do gosto. E aqui a história do gosto se intersecta com a história da epistemologia. Em algum momento no final do século XVII e no século XVIII, a institucionalização da distinção entre qualidades primárias e secundárias rompeu as redes tradicionais que ligavam experiências de gosto, conhecimento, identidade pessoal e ação prática. A sociedade culta passou a considerar o gosto e o cheiro cada vez menos capazes de servir como sonda para saber como o mundo era e o que suas partes ingeríveis faziam por e para as pessoas. Para se orientar nessas coisas, agora era preciso recorrer à *expertise* externa: não se podia mais provar a realidade ou experimentar sua constituição por meio da digestão. Experiências e juízos de gosto foram arquivados na gaveta rotulada “subjetiva”, portando o aviso de saúde epistêmica de que há pouco a ser coerentemente dito sobre elas ou feito com elas.

[79] Kant, op. cit., pp. 139-40; ver também Meville, Peter. “A ‘friendship of taste’: the aesthetics of eating well in Kant’s Anthropology from a pragmatic point of view”. In: Morton, Timothy (org.). *Cultures of taste/theories of appetite: eating romanticism*. Nova York: Palgrave Macmillan, 2004, pp. 203-16.

[80] Por exemplo, Wheaton, Barbara Ketcham. *Savoring the past: the French kitchen and table from 1300 to 1789*. Nova York: Touchstone, 1983; Freedman, Paul (org.). *Food: the history of taste*. Berkeley: University of California Press, 2007, caps. 7-9; Menell, Stephen. *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. Oxford: Blackwell, 1985, esp. caps. 6-7; Spang, Rebecca L. *The invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture*. Cambridge: Harvard University Press, 2000; Trubeck, Amy B. *Haute cuisine: how the French invented the culinary profession*. Filadélfia: University of Pennsylvania Press, 2000; Montanari, Massimo. *Food is culture*. Trad. Albert Sonnenfeld. Nova York: Columbia University Press, 2006; Capatti, Alberto e Montanari, Massimo. *Italian cuisine: a cultural history*. Trad. Aine O’Healy. Nova York: Columbia University Press, 2003; Pinkard, Susan. *A revolution in taste: the rise of French cuisine, 1650-1800*. Cambridge: Cambridge University Press, 2008; Gronow, Jukka. “What is ‘good taste?’”. *Social Science Information*, 32, 1993, pp. 279-301.

[81] Para observações sobre *connoisseurship* de vinho e conversa sobre vinho no final do período vitoriano e no período eduardiano, ver Shapin, Steven. "Against the pussyfoots". *London Review of Books*, 31, n. 17, 10 de setembro de 2009, pp. 32-3; idem, "The tastes of wine", op. cit.

Recebido para publicação
em 8 de junho de 2012.

NOVOS ESTUDOS

CEBRAP

95, março 2013
pp. 99-121

Contudo, paradoxalmente, ao longo do século XIX e no século XX, acabamos não dizendo cada vez menos sobre gosto, mas cada vez mais. A remoção das experiências de gosto das práticas de produção de conhecimento confiável do mundo e de nossos corpos tornou o gosto um órfão científico e filosófico. Mas, ao mesmo tempo, tornou o gosto um caso adequado para a *connoisseurship*. Nossos *connoisseurs* modernos exibem sua capacidade de analisar, distinguir entre e atribuir predicados descritivos a cada um dos milhares de componentes de sabor do vinho, e de produzir medidas quantitativas aparentemente precisas de *quão* bom é o gosto dos "bons" vinhos. O vocabulário do gosto se deslocou, por conseguinte, do parco para o floreado⁸¹. A partir do limitado vocabulário de gostos de vinho usado no século XVII, agora temos gostos de vinho como "pedras molhadas", "lírios torrados", "nozes cruas", "semente de funcho cheirosa", "peles de tomate", "tabaco burley" e até "cadáver de animal recém-atropelado". Há pessoas que sabem como fazer essas distinções e há aquelas que não sabem. Não usamos mais o gosto para conhecer as qualidades e poderes do alimento, para separar o mundo comestível em pedaços que são bons para nós e aqueles que não são. Para esses propósitos temos a linguagem emprestada, conceitos, capacidades e instituições de especialistas técnicos. O que é deixado à sociedade leiga é o uso dessas distinções para separar as espécies de pessoa. E isso é bem o que queremos dizer quando hoje afirmamos "ter gosto".

STEVE SHAPIN é professor da cátedra Franklin L. Ford de História da Ciência da Universidade Harvard (EUA).