



PHYSIOLOGIE DU GOÛT (1826): O MAPA DO PENSAMENTO CIENTÍFICO DE JEAN-ANTHELME BRILLAT-SAVARIN SOBRE AS QUESTÕES DO GOSTO NA FRANÇA DO SÉCULO XIX

Orientadora: Cristiana Loureiro de Mendonça Couto
Orientadora: Ana Maria Alfonso-Goldfarb
 Auxílio bolsa FAPESP

O DOCUMENTO

Physiologie du goût ou *Méditations de gastronomie transcendante, ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes* (1826), do magistrado francês Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), está incluído entre os principais tratados do século XIX que discutem a questão do gosto. Neste período, inicia-se na França a produção de textos modernos que analisam esta questão e tentam relacioná-la à ciência. *Physiologie du goût* não está relacionada apenas ao comer. Fascinado pelas ciências, o magistrado francês incluiu em sua obra muitos dos conhecimentos científicos de sua época. Desde então, a obra contou com várias edições em diversas línguas. Sua publicação acontece após a Revolução Francesa, momento em que emergem na França os restaurantes e que reposiciona o chef de cozinha, que passa de um ambiente privado (os domínios da nobreza) para o espaço público, cozinhando para uma burguesia pagante. Emerge, também, uma gastronomia de caráter mais burguês, representada pelo gastrônomo (mais tarde, aquele que conheceremos como crítico gastronômico), e por um gênero literário distinto, cujo representante maior são os guias gastronômicos e os tratados sobre o gosto

Estrutura do documento

Organização: em 30 capítulos, denominados "meditações". Antes deles, estão elencados alorismos, um diálogo entre o autor e um amigo, e um prefácio

Temas: tratados a cada "meditação". Nelas, o autor se ocupa dos sentidos; da definição do gosto; da origem, definição e objetos dos quais se ocupa a gastronomia; do apetite; dos alimentos em geral; de alimentos específicos; de técnicas culinárias, como a fritura; de manifestações fisiológicas, como a sede; das bebidas em geral; dos gastrônomos; de processos fisiológicos, como a digestão; do sono, do repouso e da influência da dieta sobre essas condições; da obesidade e seu tratamento; da história da culinária. Mas, mesmo considerado como representante de um novo gênero literário, os temas abordados na obra com relação à alimentação (sono, repouso, relações com o moral do homem e a sociabilidade) fazem lembrar antigos tratados de higiene e dietética

Público a que se destina: variado, embora culto, a julgar pelo estilo literário e pela série de anedotas e memórias que o texto carrega, que podem significar, a princípio, uma tentativa de abrange um rol mais amplo de leitores

Análise textual da obra

A intenção do autor é transformar o gosto num objeto de investigação científica, tendo como suporte os desenvolvimentos científicos da Química e da Fisiologia da época. Para o autor, o gosto pode ser estudado experimentalmente, segundo critérios da ciência que, em sua época, enfatiza o caráter experimental como critério para validação de teorias. A obra se apresenta como um tratado de fisiologia e química, e "anuncia uma explicação racional e sistemática das causas fundamentais das sensações gustativas em relação à preparação de alimentos" [1, p. 7]. Contudo, as memórias do autor são parte integrante, volumosa e importante da obra, e indicam um estilo que será reproduzido nos escritos dos gastrônomos que irão sucedê-lo

O estatuto científico do gosto: o gosto é considerado tanto uma percepção quanto um "órgão", e será definido cientificamente a partir da Química, "pelas diversas análises e decomposições a que submete as substâncias alimentares" [2, p. 58]

A definição [química] do gosto: "A sensação do gosto é uma operação química que se faz por via úmida (...), ou seja, é preciso que as moléculas sápidas sejam dissolvidas num fluido qualquer para podermos a seguir ser absorvidas pelas terminações nervosas, papilas ou sugadores, que forram o interior do aparelho gustativo (...)" [8, p. 44]

A importância da Química: para o autor, ela trata esclarecimentos no conhecimento dos fenômenos relacionados ao gosto. "Não há dúvida de que a química revelará [aos que viverem depois dela] as causas ou os elementos primitivos dos sabores" [4, p. 45]



Brillat-Savarin, J.-A. *Physiologie du goût...* Paris, Sautetet et Cie, 1826.

Fontes

Ao se referir a um estágio de conhecimento "antigo", Savarin não cita nomes. Mas ao tratar das "últimas novidades científicas", faz referências diretas a fontes, revelando-se sintonizado com os desenvolvimentos da Fisiologia e da Química do período.

"Por muito tempo se discutiu acerca da maneira como a digestão se produz no estômago, e se acontece por coação, por maturação, por fermentação, por dissolução gástrica, química ou vital" [5, p. 187]

Teoria da animalização: proposta por Jean Noel Hallé (1754-1822), oferece uma interpretação química dos processos metabólicos, sustentando que "a proporção de Nitrogênio dos alimentos vegetais aumenta gradualmente através da passagem dos nutrientes pelo aparelho digestivo e sua subsequente absorção pelo organismo" [6, pp. 16, 18-9]

"Esses estudos tinham (...) analogia entre si, uma vez que o homem é composto em grande parte das mesmas substâncias que os animais dos quais se nutre; e (...) era essencial pesquisar, nos vegetais, as altitudes que os tornam (...) capazes de animalização" [7, p. 70]

Substitutos ao açúcar da cana: Jean-Antoine-Claude Chaptal (1756-1832), em seu *La chimie appliquée à l'agriculture* (1823), trata do açúcar europeu feito de beterraba e sua utilização como adoçante. Savarin transcreve literalmente a passagem em que Chaptal afirma que os diversos açúcares, das diversas plantas, não diferem quando refinados [8, t. I, p. 18]

"Quando o sico de beterraba entrou no comércio, pessoas preocupadíssimas e ignorantes disseram que de tão bom gosto não era medicinale como adoçante; alguns inclusive afirmaram que fazia mal à saúde. Experiências exatas e multiplicadas provaram o contrário; e o sr. Conde Chaptal inseriu o resultado delas em seu excelente livro, *La chimie appliquée à l'agriculture* t. II, p. 13, 1ª ed." [9, p. 105]

Princípios alimentares: em 1816, Louis-Jacques Thénard (1777-1857) identifica a osmazona como um princípio alimentar fundamental a partir do qual se elaboram extratos, concentrados e tabletes [10, p. 5]. Brillat-Savarin faz referência a esse princípio:

"O maior serviço prestado pela química à ciência alimentar foi a (...) compreensão precisa da osmazona (...) aquela parte eminentemente sávida das carnes que é solúvel em água fria, e que se distingue da parte extrativa, (...) solúvel em água fervente" [11, p. 70]

Considerações

Embora em dia com as questões que movimentam químicos e fisiologistas, as menções aos desenvolvimentos científicos relacionados ao gosto são superficiais: parecem indicar menos uma articulação desses conhecimentos do que dar indicações da dimensão científica que podem alcançar as reflexões sobre o gosto e a gastronomia

ALFONSO-GOLDFARB, A. M. & S. A. C. Jubran. "Fuentes (pseud) sabanas em tratados de hermética árabe" e "A história da química e a nova literatura de segredos". In Aceves Pastrana, P. (ed.) *Las ciencias químicas y biológicas a la luz de sus fuentes históricas* (RIHECQB). 1ª ed. Cidade do México, Universidad Autónoma Metropolitana, 2004, v. 7, pp. 19-30.

BRILLAT-SAVARIN, J.-A. *A fisiologia do gosto*. Trad. portuguesa de Paulo Neves. São Paulo, Companhia das Letras, 2005. Citações [2] [3] [4] [5] [7] [9] [11]

_____. *Physiologie du goût*. Apres. J.-F. Revel. Paris, Flammarion, 1982. Citação [1]

CHAPTAL, J.-A. *La chimie appliquée à l'agriculture*. Paris, Madame Huzard, 1823, Tomo I. www.gallica.fr, janeiro de 2008. Citação [8]

CSERGO, J. "Entre faim légitime et frénésie de la table au XIXème siècle: la constitution de la science alimentaire au siècle de la gastronomie". *l'Observatoire Cédil de l'harmonie alimentaire* (OCHA), 2004. www.lernanseau-ocha.com. Citação [10]

DAVIDSON, A. *Oxford Companion to Food*. Oxford, Nova Iorque, Oxford University Press, 1999.

FRANCO, F. de M. *Elementos de Higiene, ou ditames theoreticos, e practicos para conservar a saude, e prolongar a vida*. Publicados por ordem da Academia Real das Sciencias pelo seu socio Francisco de Mello Franco, 2ª ed. Lisboa, Typografia da Academia, 1819.

HYMAN, P. & M. Hyman. "La Chapelle and Massialot: an 18th century feud". *Peis Propos Culinaires* 2 (1979): 44-54.

MENNEL, S. *All Manners of Food*. Oxford/Nova Iorque, Basil Blackwell, 1985.

SANTOS, R. M. O. dos. *O desenvolvimento histórico da ciência da nutrição em relação ao de outras ciências*. Campinas, Centro de Lógica, Epistemologia e História da Ciência da Universidade Estadual de Campinas, 1989 (Col. CLE, Vol. 5). Citação [6]

SPANG, R. L. *A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica*. Trad. de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro/São Paulo, Record, 2003.

