

INTRODUÇÃO: O ESTUDO DO SABOR PELA GEOGRAFIA

Introduction: the study of flavor for geography

Lívia de Oliveira¹

A pesar de los cúmulos de libros de cocina publicados anualmente, existe muy poco escrito sobre el sentido del gusto, porque es casi tan difícil definir un sabor como un olor.

Isabel Allende (1997)

São inúmeras as dimensões que compreendem o estudo do sabor pela Geografia Humanista. Neste dossiê, fruto de um profícuo evento realizado em Rio Claro, o *Seminário Sabores Geográficos – Cultura – Imaginário – Paisagem*, no dia 8 de junho de 2011, nas dependências do Instituto de Geociências e Ciências Exatas da Universidade Estadual Paulista, vamos tentar atribuir um sabor geográfico passando pelos filtros da cultura, da experiência e do imaginário.

Os artigos aqui reunidos percorrem as trilhas da Geografia Humanista e da Geografia Cultural, conectando cultura, experiência e imaginário, em direção ao entendimento do sabor em suas múltiplas dimensões.

Os geógrafos humanistas, preocupados desde há muito com a percepção, os sentidos e os valores da experiência de mundo, descobrem um novo caminho a explorar, indo da alimentação aos símbolos e paisagens, valorizadas ou não, que ligam o homem de forma orgânica a todo ato de comer e, sobretudo, de saborear.

¹ Professora Emérita da Universidade Estadual Julio Mesquita Filho (UNESP). liviadeoliveira@yahoo.com.br.

✉ Rua 4, n.1229, apto.101. 13500-970. Rio Claro, SP.

CULTURA

A cultura é o triunfo que permite aos humanos adaptarem-se, e, comparadas ao percurso humano naquele período, de 2 milhões de anos, as inovações culturais foram em sua maioria realmente recentes.

Richard Wrangham (2009)

A cultura do sabor, aqui, será pautada pela surpreendente e emblemática hipótese levantada por Richard Wrangham, em seu singular livro *Pegando fogo* (2009), de que “o cozinhar os alimentos é que nos tornou humanos”.

Do ponto de vista antropológico e cultural, o cozimento surgiu quase concomitantemente com o domínio do fogo. O nosso autor defende com muita propriedade a “hipótese do cozimento” dos alimentos desde os primórdios do gênero *Homo*, ao contrário de muitos outros estudiosos que afirmam que a dieta de nossos ancestrais foi, por longo tempo, crudívora.

Ora, o cozimento aumenta o valor da comida fornecendo energia e estabelecendo uma nova relação com a natureza, dependente de combustível. Esta ideia de cozimento da carne e dos vegetais influenciaram em muitas ligações de vivência, de nutrição com a organização social e espacial. Mudanças anatômicas e fisiológicas responderam, biologicamente, às adaptações aos alimentos cozidos, afetadas pela qualidade nutricional, facilitando a mastigação e a digestão. Tudo isso, porque nossa comida se tornou mais segura, criou sabores substanciosos e deliciosos e reduziu o tempo de deterioração

Introdução: o estudo do sabor pela geografia

Lívia de Oliveira

da caça e da pesca. Somos os únicos animais que ingerimos as refeições cozidas e temperadas e que dispomos de um órgão do paladar, a língua, que nos permite processar sabores de várias nuances: doce, salgado, amargo, ou discriminar texturas diversas.

Estas e outras palavras foram baseadas no livro de Wrangham (2009, p. 7): “Estamos adaptados ao regime de alimentos cozidos, e os resultados impregnaram nossas vidas, de nossos corpos às nossas mentes. Nós, somos humanos, somos os macacos cozinheiros, as criaturas da chama”.

EXPERIÊNCIA

Os alimentos e seu futuro são uma questão de sabor, mas também de liberdade humana. A maneira de coletar, processar, vender, comprar e preparar alimentos constitui ao mesmo tempo, uma indústria necessária e uma arte cotidiana que expressa o significado de estar vivo.

Paul Freedom (2009)

A experiência está engendrada pela existência. Daí, “experiência e existência são indissociáveis”, segundo Marandola Jr. (2005, p. 49). Esta indissociabilidade se revela por meio do preparo dos alimentos, procurando acentuar os sabores. Com muita adequação, sabedoria e perspicácia, Câmara Cascudo (2004) lembra como a culinária de nossos ancestrais foram calcadas em experiências ou intuições, ou em ambas. Para o aquecimento dos alimentos foram usadas pedras quentes, fornos subterrâneos, assar no calor das brasas e flambadas ou cobertas pelas cinzas (o borrarho). Uma crença antiga, “comida de substância deve passar pelo fogo”, afirmam os sertanejos brasileiros.

A experiência gustativa envolve, além do sabor, o cheiro, o som e a cor. A experiência evoca a memória, o imaginário e a identidade, transmitida mediante linguagens, significados e símbolos: as essências de vida e de permanência.

A linguagem do sabor é conduzida pelo paladar dos alimentos; os significados do sabor são exalados pelos aromas desprendidos das comidas e os símbolos do sabor chegam até nós pelo arranjo das cores e pela harmonia dos temperos.

E como não dizer da experiência primeira da descoberta inesquecível do sabor doce do mel de abelhas, dos néctares das flores, do sabor salgado das carnes e hortaliças e das infusões quentes e saborosas, trazendo bem-estar?

IMAGINÁRIO

Por mais impalpável e subjetivo, o sabor é um sentido humano manifesto pelo paladar expresso no gosto (saboroso ou não; doce, amargo), e, por mais “material” que seja, embala os sonhos, a memória, fonte de inspiração poética, tal como se presencia em outras imagens simbólicas. O sabor é fruto da terra. Está presente no imaginário da natureza e na cultura.

Lúcia Helena B. Gratão (2010)

Ora, o sabor imaginário é toda a realidade transfigurada para ser saboreada metaforicamente. É como conservar o gosto de uma lembrança distante no passado ou, ainda, não provada no futuro. É como atingir um paladar desejado, imaginado e chegar arquejante como um sedento viajante em busca de alimento e água fresca. O sabor é alguma sensação longínqua, como um lugar inatingível como Itaca, ou Pasargada, sempre procurada e almejada.

Introdução: o estudo do sabor pela geografia
Lívia de Oliveira

O sabor imaginário surgiu na busca dos caminhos para as Índias, é a rota das especiarias, tão bem descrito e explorado por Nepomuceno (2005). O Ocidente procurava ouro, pedras preciosas, e principalmente os temperos necessários para conservar seus alimentos, para suportar os longos meses de inverno. Foram lutas e batalhas, revoltas e naufrágios para manter “o leva e trás de cheiros”. Todos esses vaivéns mergulhou o mundo europeu povoado de sabores imaginários, às vezes simbólicos, às vezes prenes de sensações e saboreadas em sonhos. Inspirou os poetas e os trovadores e surgiu uma epopeia cantada em versos, *Os Lusíadas*, de nosso bardo maior, Camões.

O imaginário ultrapassou as fronteiras do sabor nos trazendo a cana doce das Índias, o coco das ilhas do Pacífico, os aromas da canela do Ceilão, do cravo das Molucas, o ardor da pimenta-do-reino do Malabar e a noz-moscada da ilha de Banda. Esses sabores pretéritos, então imaginários, hoje no presente tão difundidos e ao alcance de todos.

Qual é o sabor imaginário atual? Estão aí, os famosos cozinheiros afirmando que a gastronomia é a oitava arte essencial desse prazer que reside em todos os sentidos: a vista, o olfato, o tato, inclusive o ouvido. Pois, na arte dos sabores se desvelam verdadeiras obras-primas, que exigem serem cultivadas, como se cultiva um jardim de rosas cheirosas. ☉

REFERÊNCIAS

- ALLENDE, Isabel. **Afrodita**. Barcelona: Plaza & Janés Editores, 1997. 323 p.
- CASCUDO, Luis Câmara. **História da alimentação do Brasil**. São Paulo: Global, 2009. 954 p.
- FREEDMAN, Paul. (Org.). **A história do sabor**. São Paulo: Senac, 2009. 368 p.
- GRATÃO, Lúcia Helena B. **Geografia e geograficidade dos sabores sertanejos**. Londrina: inédito, 2010. 27 p.
- MARANDOLA JR., Eduardo. Da existência e da experiência: origens de um pensar em fazer. **Caderno de Geografia**, Belo Horizonte, v. 15, n. 29, p. 49-67, jan./jun. 2005.
- NEPOMUCENO, Rosa. **O Brasil na rota das especiarias**. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 2005. 174 p.
- WRANGHAM, Richard. **Pegando fogo, porque cozinhar nos tornou humanos**. Rio de Janeiro: Zahar, 2009. 226 p.

Submetido em Julho de 2011.

Aceito em Setembro de 2011.