

SABOR ENQUANTO EXPERIÊNCIA GEOGRÁFICA: POR UMA GEOGRAFIA HEDONISTA

Flavor as a geographical experience: for hedonist geography

Eduardo Marandola Jr¹

RESUMO

A experiência geográfica é um fenômeno completo, que envolve nossa relação com o mundo de maneira essencial. Ela se dá pelos sentidos, envolvendo intuição e razão, operadas pela percepção, sensação e entendimento. Os sentidos são mediadores deste contato da consciência com o mundo, mediando a própria experiência geográfica. Dentre estes, o gosto e o sabor são aqueles que historicamente foram relegados à categoria de hedonistas, sem a faculdade do conhecimento. As epistemologias contemporâneas, no entanto, promoveram aberturas nas quais o conhecimento também está no intuitivo e volitivo, reabilitando o sabor como órgão de conhecimento. O artigo explora esta abertura, refletindo sobre as implicações epistemológicas do estudo do sabor pela Geografia, considerando-o como sensação, sentido e conhecimento.

Palavras-chave: Percepção e sentidos. Epistemologia da Geografia. Fenomenologia. Geografia Humanista.

ABSTRACT

The geographical experience is a complete phenomenon, which involves our relationship with the world in an essential manner. It happens through senses, involving intuition and reasoning, operated by perception, sensation and understanding. The senses are the mediators of this contact between conscience and the world, mediating the geographical experience itself. Among them, taste and flavor were those historically categorized as hedonists, without the faculty of knowledge. However, the contemporary epistemologies, promoted the opening in which knowledge is also in the intuitive and volitive, rehabilitating flavor as a knowledge organ. The article explores this opening, reflecting on the epistemological implications of the study of flavor by Geography, considering it as sensation, feeling and knowledge.

Key-words: Perception and senses. Epistemology of Geography. Phenomenology. Humanistic Geography.

¹ Geógrafo, Professor da Faculdade de Ciências Aplicadas, Universidade Estadual de Campinas (FCA/Unicamp). eduardo.marandola@fca.unicamp.br.
✉ Faculdade de Ciências Aplicadas, Universidade Estadual de Campinas, R. Pedro Zaccaria, 1300. Cidade Universitária. 13484-350. Limeira, SP.

Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista
Eduardo Marandola Jr.

O título deste artigo sugere o propósito de pensar o sabor em sua qualidade de sentido, ou seja, na sua capacidade de perceber o mundo.

É uma clara menção à tradição de estudos perceptivos e cognitivos que os geógrafos e outros cientistas vêm se ocupando há tanto tempo (SAARINEN, 1969; OLIVEIRA, 1977; 2000). Mas é também um esforço de pensar a percepção humana num sentido filosófico, compreendendo os sentidos não apenas do ponto de vista biológico ou psicológico, mas entendendo-os como órgãos epistemológicos do conhecimento de si e do mundo (MARANDOLA JR., 2005; GRATÃO; MARANDOLA JR., 2011).

A percepção é assim ligada à experiência, tornando o corpo a mediação entre o ser cognoscente e o mundo (MERLEAU-PONTY, 1971); mediação esta que se dá pelos cinco sentidos: olfato, visão, audição, tato e paladar.

Esta não é uma tarefa fácil. A tradição filosófica ocidental consolidou uma divisão dos sentidos, desde Aristóteles, que atribui à visão e à audição a condição de superiores, deixando os demais como inferiores.

Esta divisão elementar foi realizada em seu tratado sobre a alma (também chamado *De anima*), em que Aristóteles (2001) investigava as faculdades e fundamentos da alma e dos seres animados. Alimentar-se é condição primeira para crescer e estar provido de vida, ou seja, da nutrição. Enquanto o pensamento e o discernimento estão ligados aos sentidos (em termos da ação e do movimento).

A nutrição, ao lado da gestação, é faculdade de todos os seres animados, considerada base da constituição do ser. Mas é uma faculdade em que o objeto é tomado pelo sujeito e torna-se parte dele. Diferente da audição e da visão, que não se enganam sobre a natureza do observado, fiando-se, segundo Aristóteles, pela relação entre sensação e pensamento que, embora não sejam o mesmo, estão neste caso intimamente relacionados.

Esta divisão baseia-se em vários pressupostos que foram pouco questionados por muito tempo, que estão sintetizados na Figura 1.

Este quadro mostra uma clara divisão epistemológica entre os sentidos distais e os proximais: os primeiros foram ligados ao conhecimento, à racionalidade, ao belo, à objetividade e à generalização. Por isso são associados ao masculino, à eternidade e são considerados superiores. Já os segundos são associados à subjetividade, à especificidade, ao conhecimento particular, ao prazer e à dor, à efemeridade, à intimidade: por isso são agradáveis (ou não), femininos e inferiores.

DISTAIS	PROXIMAIS
Visão, audição	Olfato, paladar (gosto), tato
Afastados do corpo	Internados no corpo
A mente generaliza	Levam a mente a específicos
Conhecimento de UNIVERSAIS	Conhecimento de PARTICULARES
Produzem CONHECIMENTO	Produzem PRAZER e DOR
Eternos	Temporais
Cognitivos, intelectuais, racionais	Íntimos, afetam a conduta moral
Masculinos	Femininos
Informação OBJETIVA	Informação SUBJETIVA
Puros	Podem ser excessivamente tolerados, abusados, pervertidos
Belo	Agradável
SUPERIORES	INFERIORES

Figura 1 – Sentidos segundo a tradição ocidental (de Aristóteles até a modernidade)
Fonte: Adaptado de Rentería (2007, p. 174).

Interessante notar que a base para esta separação que Aristóteles propôs em primeira mão, reforçada nos séculos seguintes por filósofos com os mais diferentes objetivos, está na **relação sujeito-objeto**, ou seja, na posição do sujeito cognoscente em relação ao objeto percebido.

Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista
Eduardo Marandola Jr.

Visão e audição permitem a apreensão das qualidades do objeto a distância, sem macular ou entorpecer o corpo, permitindo, por isso, um entendimento mais claro e puro. A funcionalidade, a lógica e a razão operam mais livremente nestes sentidos, permitindo uma percepção e entendimento superiores.

Muito diferente era o caso do olfato, que para operar necessitava da inalação de substâncias pelo corpo; o tato, que prescindia do toque, potencialmente contaminante; e o pior de todos, o paladar, que envolvia não apenas o toque do objeto na língua e no palato, mas a ingestão que “destrói o observado e o incorpora a seu ser” (RENTERÍA, 2007, p. 170). O problema deste contato direto e tão íntimo era justamente a influência que o objeto percebido tinha no sujeito: se a visão e a audição são guiadas pelo discernimento e curiosidade intelectual, olfato, paladar e tato são **hedonistas**, proporcionando o **prazer**.

Além disso, como Aristóteles (2001) considerava o paladar associado à função da nutrição, esta estava dissociada da sensação, associada por ele à apreensão do mundo, razão pela qual não atribuía ao paladar a função do conhecimento. O sentir era associado ao ouvir e ver, tanto em potência como o ato em si.

No entanto, este quadro muda a partir do século XVIII, com o desenvolvimento da gastronomia na França e a discussão filosófica que estendeu o sentido de gosto enquanto **sensação** tátil de detecção e identificação de substâncias químicas dissolvidas (processo chamado de quimiorrecepção), para o sentido **metafórico** da estética ligada à arte, ao bem viver, à civilidade e à cultura (MONTEIRO, 2008). Uma longa história de discussões e oscilações entre o gosto enquanto sensação e o gosto enquanto metáfora dominou as reflexões sobre a percepção e a estética, assim como sobre a cultura e a modernidade, permitindo colocar a classificação aristotélica em cheque.

No primeiro caso, gosto se refere ao **sabor** (as qualidades percebidas gustativamente), enquanto, no segundo caso, gosto se refere ao bom gosto: ao belo, ao virtuoso, de raiz intelectual (RANTERÍA, 2007).

A Geografia, historicamente ligada à graficacia (BALCHIN, 1978), à imagem e, portanto, à visão (observação, paisagem), pouca ou nenhuma atenção deu ao gosto e ao sabor, mesmo na abordagem perceptiva que, apesar de alguns esforços isolados, também se concentrou na visão, em detrimento dos demais sentidos. Pouco foi investigado sobre as qualidades sonoras, olfativas e táteis, por exemplo, da paisagem e dos lugares.

Por que este silêncio? A razão está na classificação dos sentidos proximais e distais: a epistemologia ocidental negou a proximidade e a interioridade (MONTEIRO, 2002), vetando ao gosto e ao sabor a condição de órgãos de conhecimento. Este elogio da distância, no entanto, é contraposto epistemologicamente na filosofia pela Fenomenologia e outras orientações que propõem diluir a oposição sujeito-objeto, em busca de um conhecimento fenomenal, ou seja, revelado na experiência corpórea do ser no mundo (MERLEAU-PONTY, 1971). Esse entendimento coloca os sentidos no mesmo nível, entendendo que as intencionalidades e volições são partes essenciais da existência e, portanto, do conhecimento, tanto quanto as resistências dos objetos e sua relação com o ser. Em outras palavras, admitimos epistemologicamente um princípio hedonista na conformação da experiência geográfica do mundo.

A experiência, neste caso, é ambidirecional, contando com a participação de todos os sentidos. Este entendimento epistemológico conduz o pensar da abordagem humanista em Geografia, tendo na experiência fonte primordial de compreensão da natureza geográfica (MARANDOLA JR., 2005). Nesta senda temos estudado as imagens mentais, a memória, as percepções da paisagem, os sentidos e a

Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista
Eduardo Marandola Jr.

experiência de lugar, as narrativas literárias, as paisagens sonoras, as paisagens olfativas, até as paisagens táteis (LEY; SAMUELS, 1978; BUTTIMER; SEAMON, 1980; DEL RIO; OLIVEIRA, 1996; ADAMS; HOELSCHER; TILL, 2001; MARANDOLA JR.; GRATÃO, 2010). Como seria, portanto, considerar o sabor enquanto experiência geográfica? Pensaríamos em paisagens gustativas? Lugares saborosos?

Para contribuir para uma agenda de pesquisa sobre sabor na perspectiva humanista em Geografia, vou discutir a seguir duas ideias:

1. sabor é essencialmente ligado à nossa experiência geográfica de mundo;
2. é necessário compreender as relações entre sabor e gosto e suas aberturas para uma abordagem geográfica do tema.

EXPERIMENTANDO, EXPERIENCIANDO

Para desenvolver a primeira ideia, “sabor é essencialmente ligado à nossa experiência geográfica de mundo”, é preciso localizar a ideia de experiência em termos da teoria do conhecimento e sua relação com a percepção.

Experiência, segundo o Word-Origins (2011), vem do latim *experiri* (surgida no século XIV), cujo radical é o mesmo das palavras “experimento” e “experto”. “Ex” significa para fora, contendo a ideia de movimento, e a palavra significava inicialmente tentar, testar, o que se mantém no sentido da palavra experimento. Já no século XV, a noção se desenvolveu para o sentido de “realmente observar os fenômenos a fim de obter conhecimento sobre eles”, tornando-a mais subjetiva, com o sentido de “conhecimento ou habilidade adquirida a partir da observação ou de passar por acontecimentos específicos”. Experto era um adjetivo, significando “ter experiência de algo”, ou “formados por essa experiência”, tornando-se substantivo apenas no século XIX.

Em teoria do conhecimento, experiência se refere ao conhecimento adquirido na empiria, no contato direto com o mundo, em contraposição ao conhecimento ideal ou, em certo contexto, às abordagens racionalistas.

Em termos fenomenológicos, é o contato direto da consciência cognoscente corporificada com o mundo: é o conhecimento oriundo do ser no mundo (da própria existência), que o experienta (ou experimenta) por meio dos sentidos na relação ser-mundo. Está, portanto, amarrado à ideia de existência, consciência e percepção.

Yi-Fu Tuan, em seu célebre *Espaço e lugar*, quando escreve seu primeiro capítulo, “Perspectiva da experiência”, chama atenção que o paladar, embora não seja sempre considerado, compõe, junto com os demais sentidos, nossa percepção e experiência (TUAN, 1983). Ele reconhece ser difícil sustentar que apenas o paladar ou o odor possam nos dar a sensação de espaço; por outro lado, na prática, usamos concomitantemente todos os sentidos, os quais se reforçam mutuamente para perceber o mundo e para constituir nossa experiência geográfica.

Seguindo o raciocínio de Tuan, se a visão e o tato são sentidos “especializadores”, podemos dizer que os demais qualificam e adensam este espaço, o que em sentido fenomenológico possui o mesmo peso ou força. Dito de outra maneira, visão e tato são “especializadores” em termos geométricos (como sentidos distais), à medida que os outros sentidos são essenciais para qualificar e significar este espaço percebido e experienciado (sentidos proximais).

Na verdade, fazemos isso cotidianamente, o que aponta para o papel do paladar na experiência geográfica: os lugares são para nós insípidos, picantes, insossos, assim como há paisagens adocicadas ou melosas. Estes qualitativos se referem à experiência que temos nestes

Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista
Eduardo Marandola Jr.

lugares e paisagens, significando e qualificando tais entes geográficos a partir da experiência.

Por outro lado, é possível ponderar se, de fato, paladar, olfato e audição não são também elementos “especializadores” no sentido aqui exposto. A audição, sem dúvida, permite a percepção de distâncias e proximidades, e se julgarmos a indissociabilidade entre paladar e olfato, talvez haja mais elementos que possamos considerar.

Mas a questão de fundo não é esta. A epistemologia fenomenológica coloca este sentido espacializador em um outro patamar, ressaltando a dimensão ontológica do espaço. Esta é entendida para além das geometrias, sejam absolutas ou relativistas, recolocando o problema da proximidade e distância a partir do envolvimento, da intencionalidade e da volição. Dardel (2011) resolveu isso utilizando o termo **geograficidade**, enquanto expressão da essência geográfica da existência, claramente fundada na experiência, que concebe proximidade e distância a partir do ser. Neste caso, audição, olfato e paladar não tratam apenas dos sentimentos e necessidades internas, mas projetam para o exterior tais vontades e permitem a apreensão deste exterior de forma conjunta.

Em outras palavras, quando saboreamos um prato, um alimento, uma bebida, não se trata do mero ato de ingerir nutrientes; em termos experienciais, o ato envolve a relação interioridade-exterioridade, expressa na vontade, no prazer e no gosto que não está circunscrito ao sentido gustativo, mas se estende aos outros sentidos e se associa na experiência integral daquele momento, daquele lugar.

A ideia de gosto enquanto metáfora se aproxima do gosto no sentido gustativo, já que nossa apreciação estética é um processo do exterior que se interioriza em forma de sensações, sentimento e afetividade que nos constitui. Assim, as propriedades gustativas do gosto, levadas para o sentido metafórico, ampliam seu sentido, permitindo entender

o gosto para além da mediação cultural, estando intimamente ligado à experiência como um todo.

Qualquer um dos sentidos, para ser considerado de forma isolada, necessita de recursos artificiais que inibem os demais sentidos. A ideia de aroma é exemplar neste sentido; é olfativa, mas guarda uma relação direta com o paladar. O próprio sabor, tal como se construiu na modernidade, é associado ao olfato pelo aroma, mas também à visão pela organização, cores e disposição de pratos e costumes à mesa (RANTERÍA, 2007).

Esta problemática coloca a clássica questão sobre a percepção: percebemos os “dados dos sentidos” ou as “coisas materiais” em si mesmas? Percebemos os sabores diretamente ou estamos apreendendo o gosto de forma mediada: pela cultura, pelo costume, pelo olfato ou pela própria visão?

O que busco é uma postura intermediária, que entenda “dados dos sentidos” e “coisas materiais” como indissociáveis. Em outras palavras, quero fugir do engodo da questão se o sentido está na materialidade do paladar (nas células gustativas, ou nas propriedades químicas e biológicas do objeto, bem como sua textura, cores e composição) ou no sentido cultural e simbólico atribuído pela percepção e pela cultura. Como dizia o filósofo John Austin, referindo-se à necessidade de abandonar a “adoração profundamente arraigada de dicotomias bem-arrumadinhas” (como universal e particular, individual ou geral, etc.) “[...] é muitas vezes aconselhável, sempre que um membro de um pretense par passa a ser objeto de suspeição, suspeitar também da parte aparentemente inocente” (AUSTIN, 2004, p. 4).

Assim, quero resistir à tendência subjetivista de atribuir tudo à linguagem, ou ao imaginário, seguindo o conselho de Austin e desconfiando do gosto, tanto quanto do sabor. Pensar o sabor enquanto experiência implica esta conjunção, ou seja, esta compreensão

Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista
Eduardo Marandola Jr.

para além do realismo ou do construtivismo, em busca de um fenomenalismo que, no nosso caso, pretende ser fenomenológico. Isso nos leva à encruzilhada de significados entre gosto, sabor e aroma. Esta última reflexão nos conduzirá à segunda ideia que quero discutir: a necessidade de compreender as relações entre sabor e gosto e suas aberturas para uma abordagem geográfica do tema.

PALADAR: GOSTO, SABOR E AROMA

Para pensar esta segunda ideia, devemos começar pelo paladar. Este é o sentido gustativo dos sabores pela língua. Embora não seja muito desenvolvido nos seres humanos, ele nos permite uma percepção específica (a gustativa) e oferece possibilidades de leitura de circunstâncias e formas. É comumente limitado à alimentação, mas um olhar mais detido nos fornece uma visão mais abrangente de suas possibilidades e implicações.

Gosto e sabor são os entes relacionados ao paladar, que se referem à percepção e à experiência. O primeiro é aquele que apreende os “dados dos sentidos” e os converte em sensação e percepção. O segundo é a “impressão que as substâncias sápidas produzem na língua” (FERREIRA, 1994, p. 580).

Evidentemente, gosto e sabor guardam proximidade de significado, pois se referem ao mesmo fenômeno. Procurando as origens destas palavras, aprendemos que há várias relacionadas ao sentido de sabor e gosto, as quais se misturam também com o sentido de aroma e até experiência.

Por exemplo, *taste*, segundo o Word-Origins (2011), tem origem no século XIII, ligada à palavra latina *tangere*, toque em português, *touch* em inglês e *tâter* em francês, denotando sentir (por meio do toque). O dicionário Oxford (ONIONS, 1996) relaciona *taste* a tentar (o que

remete à ideia de experiência/experimento) e a aroma (*flavour*), assim como ao francês antigo *taster* e ao moderno *tâter*, ao antigo espanhol *tastar* e ao italiano *tastare*. Esta origem reporta para a ligação com *tangere* do latim e sua proximidade com *tato* e outro tronco linguístico: *gustare*, ligada à ideia de *gusto*.

Gusto se refere a paladar, que teve alguma experiência. Pode ser também *gustus* (gosto, sentido do gosto, gozar), tomar gosto a, provar, saborear, participar de (TORRINHA, 1993). O Word-Origins (2011) afirma que o termo foi emprestado do italiano que, como *goût* do francês, se origina do latim *gustus*, *taste*. Evoluiu de *taste* por “gostar de um alimento em particular” e “gostar em geral” para “entusiasmo”, relacionado à escolha. Vem da mesma raiz do indo-europeu *geus*, que também produziu o inglês *choose* (escolha).

O termo *savour* vem do termo latino *sapere*, que significa tanto “sabor” quanto “sábio”. É raiz de *sapiente*, que veio ao português pelo inglês *sapient*. No sentido de sabor, foi para o inglês a partir do francês antigo *savour*. No entanto, preservou apenas o sentido negativo, do sabor desagradável, relacionado ao salgado, especialmente (WORD-ORIGINS, 2011).

Por fim, *flavour* vem de *savour*, provavelmente emprestado do velho francês *flaor*, que significava “cheiro”, mas acrescido pela palavra latina *flatus* (“brisa soprando, sopro”), provavelmente influenciado pela ideia de mau cheiro (fedor) (WORD-ORIGINS, 2011). A associação com aroma está na relação do cheiro com sabor, enquanto remete à ideia de experimentar, deixando de lado, no século XVII, o sentido negativo associado à palavra.

Em português, esses termos ajudam a desenhar o sentido tanto de gosto quanto de sabor, ligados em primeiro plano ao paladar, passando depois a representar um sentido de escolha e de preferência mais amplo para outros sentidos e contextos (RENTERÍA, 2007).

Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista
Eduardo Marandola Jr.

Fica claro o sentido palativo (tátil e gustativo) relacionado ao paladar, que se relaciona diretamente ao contato das células gustativas, as quais percebem os sabores e permitem a sensação do gosto. Este abrange sabores e aromas, estendendo-se para além da experiência corpórea direta via sentidos, relacionando diretamente paladar e olfato, mas contemplando também outros sentidos. Gosto e sabor não se limitam, portanto, à experiência gustativa, mas se realizam de forma muito mais completa à medida que envolvem a experiência, a experimentação e o próprio saber.

Uma definição do *Dizionario dei sinonimi* de Niccolò Tommaseo é muito esclarecedora acerca destas relações do sabor com saber, ligado também à ideia de virtude e correção:

Saborear, em geral, exercitar o sentido do gosto, receber sua impressão, mesmo sem vontade explícita ou sem reflexão posterior. O provar se faz mais determinante para degustar e saber o que se saboreia; ou pelo menos denota que da impressão vivenciada temos um sentimento reflexo, uma ideia, um princípio de experiência. Assim, *sapio*, para os latinos tinha o valor de sentir retamente; e portanto o sentido do italiano *sapere* (saber), que equivale a doutrina reta, e a predominância da sapiência sobre a ciência (TOMMASEO apud CALVINO, 1995, p. 29).

Embora o uso metafórico de “gosto” tenha dissolvido a precisão semântica na maioria das línguas (mesmo em inglês, *taste*, *sapidity*, *flavor*, *savor*, *tang* e *relish* mantêm-se muito próximos e intercambiáveis), é interessante notar que os sentidos de gosto e sabor são muito relacionados e por isso é necessário considerá-los em conjunto para apreendê-los enquanto experiência. Há o gosto da pessoa (sujeito), o gosto da substância (objeto) – sabor, o gosto como sensação (sabor), o gosto como decisão.

Assim, embora a fisiologia do gosto mostre que há quatro sabores básicos – doce, salgado, ácido e amargo (Figura 2) – discernidos pela percepção gustativa, o discernimento estético e tudo que o compõe (cultura, imaginário, racionalidade), o aroma e o toque estão implicados no fenômeno.

Lembrando do alerta de Austin, os “dados do sentido”, que são os sabores percebidos, não podem ser entendidos em si mesmos sem o contexto de apreciação e elaboração intelectual que se compraz em torno dos sabores. Seus sentidos e práticas, construídos culturalmente, estão ligados a experiências geográficas, a tradições, memórias e a lugares específicos. No entanto, gosto e sabor, longe de estarem ligados apenas a uma experiência cultural ensinada ou transmitida, estão na mesma medida nas células gustativas e na sensação imediata que o gosto fornece, antes de qualquer racionalização. É justamente neste encontro entre o intuitivo hedonista e a racionalização estética que a experiência geográfica do sabor se realiza.

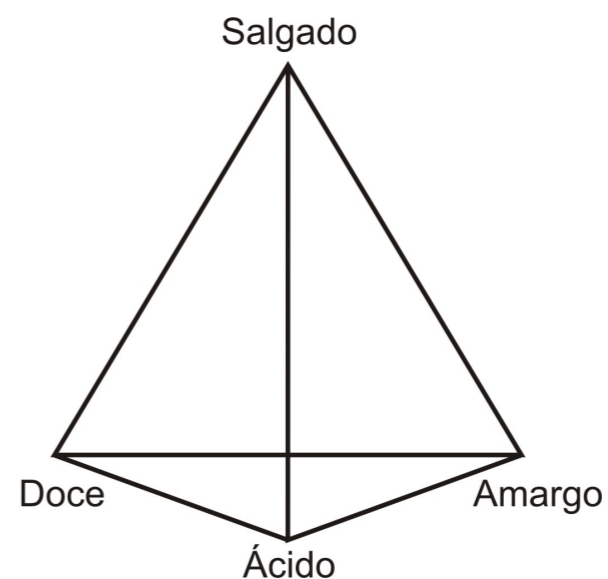


Figura 2 – Tetraedro do sabor
Fonte: Rentería (2007, p. 183).

Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista
Eduardo Marandola Jr.

EXPERIÊNCIA GEOGRÁFICA HEDONISTA

Sabor enquanto experiência nos leva ao gosto: o gozo da alimentação – seu deleite. Este prazer hedonista é parte de nossa existência, da nossa própria relação com lugares e paisagens. Estamos em busca do prazer, assim como buscamos conforto, estabilidade, saúde ou amor. Não há razão para extirpamos da experiência geográfica o prazer, a volição e a satisfação tátil-corpórea-carnal que podemos fruir dos sentidos.

Não devemos, de fato, subestimar a importância do gosto e do sabor na nossa experiência. Brillat-Savarin (1995), em seu pioneiro *A fisiologia do gosto*, enumera pelo menos seis formas pelas quais o gosto nos proporciona satisfação: 1) o prazer de comer é o único que não é acompanhado da fadiga; 2) é um prazer para todos os tempos, idades e condições; 3) é frequente e ocorre pelo menos uma vez ao dia, em geral mais; 4) pode se misturar aos outros prazeres e nos consolar na ausência deles; 5) as impressões que recebemos por ele duram mais tempo e são mais dependentes de nossa vontade; 6) bem-estar meio indefinível oriundo de uma consciência instintiva.

Este prazer é compartilhado, e não é à toa que, quando o assunto se torna o sabor, sorrimos facilmente, condescendentemente e, não raro, com um ar de cúmplices. O assunto mexe com nossas sensações, para além do intelecto, e esta ligação carnal, pelo sentido hedonista, torna-nos plenamente humanos.

Michel Onfray, grande comensal, enólogo e conhecedor da sutileza dos sabores, quando questionado sobre sua melhor lembrança gastronômica, relata em sua filosofia do gosto que, após se debater por alguns segundos, pego de surpresa pela necessidade de precisar um momento sublime em sua vida gustativa que merecesse tal

elogio, assim descreve sua lembrança: “A ideia me veio como um raio, fulgurante, do lugar onde ela estava: nos limbos, na memória da criança que fui. Minha melhor lembrança gastronômica era um morango no jardim do meu pai” (ONFRAY, 1999, p. 17). A forma como ele descreve esta lembrança é uma experiência geográfica.

O dia fora quente, num verão. Os morangos estavam saturados desse calor que queima os frutos até o centro, onde são mornos. As folhas não bastam para fazer uma sombra que os proteja suficientemente. Arranquei um deles. Meu pai convidou-me a passá-lo n’água, segundo sua expressão, para limpá-lo e refrescá-lo. O filete que descia da torneira estava gelado – vinha das fontes que dormiam sob os jardins. Quando pus o morango na boca, ele estava fresco na superfície e quente na alma, pele doce quase fria, polpa temperada. Esmagado sob meu palato, ele se fez líquido que inundou minha língua, minhas faces, e depois desceu para o fundo de minha garganta. Fechei os olhos. Meu pai estava ali, ao meu lado, trabalhando a terra, curvado sobre os canteiros da horta. Pelo espaço de um momento – uma eternidade –, eu fui esse morango, um puro e simples sabor espalhado no universo e contido na minha carne de criança. A felicidade me roçara com sua asa antes de ir embora (ONFRAY, 1999, p. 17-18).

Esta sublime lembrança enlaça experiência, memória e percepção gustativa, expressando o sabor pleno enquanto “dados da percepção” e “coisa material”, ao mesmo tempo em que é o costume e gosto, sensorial ou metafórico. E esta experiência, este enlaçamento ocorre geograficamente centrada, pois Onfray não relata uma série de sensações gustativas circunscritas à sua boca: sua descrição é circunstanciada em um lugar: denso, relacional e vivo. O próprio pai compunha este lugar, e Onfray tornou-se, por um momento, aquele morango. Mas ao se tornar, pelo gosto, um só com o morango, ele ingeriu o próprio lugar, marcado na memória, mas muito mais: aquele lugar foi ingerido pelo próprio Onfray, tornando-se parte dele.

Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista
Eduardo Marandola Jr.

Italo Calvino, que se não era um igualmente refinado comensal, era um literato sublime capaz de nos fazer explorar por suas narrativas as dimensões da condição humana, narra em *Sob o sol-jaguar*, três contos explorando o olfato, o paladar e a audição (contos dedicados à visão e ao tato completariam a obra, que foi publicada inacabada). No conto que dá título ao livro, Calvino explora os encontros e desencontros de um casal europeu em viagem ao México. O casal, desencontrado na cama, mantém a chama acesa apenas à mesa, numa complementaridade entre percepção e discernimento, sintetizada pelo sabor e seu compartilhamento.

Olívia mais sensível aos matizes perceptivos e dotada de uma memória mais analítica onde toda lembrança permanecia distinta e inconfundível; eu, mais levado a definir verbal e conceitualmente as experiências, a traçar a linha ideal da viagem que tinha lugar dentro de nós simultaneamente à viagem geográfica (CALVINO, 1995, p. 39).

Olívia é guiada pelo prazer hedonista e conhece o lugar, aquela geografia peculiar do país estrangeiro, pela variedade de pimentas e sabores, temperos e possibilidades gustativas. O narrador faz a viagem por meio da degustação da esposa. O compartilhamento dos sabores e suas sutilezas substituem os abraços e a satisfação carnal vem por meio desta degustação conjunta. Para Calvino, ali está o sentido mais profundo da viagem:

[...] a verdadeira viagem, enquanto introjeção de um "exterior" diferente do nosso habitual, implica uma mudança total da alimentação, engolir o país visitado, na sua fauna e flora e na sua cultura (não só as diferentes práticas da cozinha e do tempero mas o uso de diversos instrumentos com os quais se amassa a farinha ou se mexe a panela), fazendo-o passar pelos lábios ou pelo esôfago. Este é o único modo de viajar que faz sentido hoje, quando tudo o que é visível pode ser visto pela

televisão sem sair da poltrona de cada um. (E não se argumente que o mesmo resultado é obtido frequentando os restaurantes exóticos de nossas metrópoles: eles falseiam tanto a realidade da cozinha a qual pretendem representar que, do ponto de vista da experiência cognitiva que daí se pode extrair, equivalem não a um documentário, mas a uma reconstrução ambiental filmada num estúdio cinematográfico.) (CALVINO, 1995, p. 40).

O sentido de experiência geográfica é radicalizado nesta descrição: mais do que conhecer a partir dos sentidos distais, espacializando a ordem, cor, distâncias e disposição de objetos, classificando-os e compreendendo-os racionalmente (por meio da visão ou audição), Calvino chama atenção para a introjeção do próprio lugar no corpo do sujeito, tornando-se parte do seu ser. É a consubstanciação máxima que torna ser e lugar uma coisa só: uma experiência geográfica completa.

Esta introjeção é química, biológica, cultural, volitiva e estética, permitindo assim o conhecimento; se não o conhecimento puro que os gregos almejavam, acreditando numa pretensa separação absoluta entre mente e corpo, mas um conhecimento volitivo intencional, hedonista às vezes, mas que nos move em nossa experiência no mundo.

As descrições de Onfray e Calvino expressam o sentido da experiência geográfica enquanto sabor, qual seja, **a introjeção que nos torna os lugares que vivemos**. Trata-se de uma relação orgânica, hedonista, carnal, em que a consubstanciação é a materialização de um envolvimento profundo ser-lugar. Se experiência é o contato direto da consciência cognoscente corporificada com o mundo, o sabor nos permite ser o lugar, pois é nele e dele que nos fazemos.

É com esta introjeção que os sentidos estão constantemente ocupados, em sua tarefa de inquirir o mundo. Direcionando sua atenção ao meio circundante, os sentidos recebem de volta informações que são a base de constituição do nosso ser: atitudes, valores, pensamentos

Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista
Eduardo Marandola Jr.

(TUAN, 1980). É a relação interioridade-exterioridade, clássica de toda reflexão filosófica sobre teoria do conhecimento (MONTEIRO, 2002). Se analisarmos bem, nos demais sentidos também há introjeção material como no paladar: os raios de luz na visão, as partículas que produzem o odor, o contato direto que produz o tato. Neste caso, reconhecer o papel do sabor enquanto componente desta experiência, nada mais é do que reconhecer que a experiência geográfica é relacional e, fenomenologicamente falando, não envolve apenas um ser consciente que direciona sua atenção para o objeto, mas envolve de fato o envolvimento sujeito-objeto de tal modo que sua separação é artificial. Em outras palavras, a consubstanciação ser-lugar que ocorre via paladar expressa, de forma concreta, a indissolúvel relação que estabelecemos enquanto seres geográficos: não temos lugares, **somos os nossos lugares** (MALPAS, 1999).

Sobre a questão clássica, ora colocada, se percebemos os sabores diretamente ou se estamos apreendendo o gosto de forma mediada pela cultura, pelo costume, pelo olfato ou pela própria visão, os argumentos aqui arrolados em favor de um entendimento do sabor enquanto experiência geográfica, levam-nos a entender este fenômeno de forma conjunta: os dados dos sentidos têm tanta importância quanto as mediações. Sabor é a expressão desta conjunção entre gosto, paladar e a geograficidade que envolve tais relações. Falar em geograficidade é, em si, uma forma de informar um contexto, uma circunstancialidade essencial que define a natureza (essência) do fenômeno (MALPAS, 2006; MARANDOLA JR., 2011). É neste sentido que o sabor se coloca enquanto experiência geográfica hedonista.

O sabor, portanto, longe de expressar apenas os dados dos sentidos, aquilo que as células gustativas absorvem, é constituído pela amplitude da experiência geográfica, envolvendo elementos materiais

e simbólicos, espaciais e temporais, pessoais e coletivos, racionais e volitivos. Ao saborear estamos operando uma atitude geográfica no seu sentido existencial, ou seja, constituindo nosso ser a partir daquilo que é geograficamente essencial: natureza, terra e cultura (DARDEL, 2011). ○

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Gabrielle Mesquita Alves Rosas pela ajuda com a pesquisa sobre as origens das palavras, e sua empolgação e disposição para discutir estes temas. Agradeço também às leituras e comentários de Fernanda Cristina de Paula, Lúcia Helena Gratão e Lívia de Oliveira sobre o manuscrito original.

REFERÊNCIAS

- ADAMS, Paul C.; HOELSCHER, Steven; TILL, Karen E. (Eds.). **Textures of place: exploring humanist geographies**. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2001.
- ARISTÓTELES. **Da alma (de Anima)**. Lisboa: Edições 70, 2001.
- AUSTIN, John L. **Sentido e percepção**. Tradução: Armando M. M. Oliveira. São Paulo: Martins Fontes, 2004.
- BALCHIN, W. G. V. Geoficacia. **Geografia**, Rio Claro, v. 3, n. 5, p. 1-13, abr. 1978.
- BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.
- BUTTNER, Anne; SEAMON, David (Eds.). **The human experience of space and place**. New York: St. Martin's Press, 1980.
- CALVINO, Italo. **Sob o sol-jaguar**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista
Eduardo Marandola Jr.

DARDEL, Eric. **O homem e a terra**: natureza da realidade geográfica. Tradução: Werther Holzer. São Paulo: Perspectiva, 2011.

DEL RIO, Vicente; OLIVEIRA, Livia. (Orgs.). **Percepção ambiental**: a experiência brasileira. São Paulo: Studio Nobel, 1996.

FERREIRA, Aurélio B. H. **Dicionário Aurélio Básico da Língua Portuguesa**. São Paulo: Nova Fronteira, 1994.

GRATÃO, Lúcia H.; MARANDOLA JR., Eduardo. Sabor na, da e para a Geografia. **Geosul**, 2011. [submetido]

LEY, David; SAMUELS, Marwyn S. (Eds.). **Humanistic geography**: prospects and problems. Chicago: Maaroufa Press, 1978.

MALPAS, Jeff. **Place and experience**: a philosophical topography. Cambridge: Cambridge University Press, 1999.

_____. **Heidegger's topology**. Cambridge: MIT Press, 2006.

MARANDOLA JR., Eduardo. Da existência e da experiência: origens de um pensar e de um fazer. **Caderno de Geografia**, v. 15, n. 24, p. 49-67, 2005.

MARANDOLA JR., Eduardo. Lugar enquanto circunstancialidade. In: MARANDOLA JR., Eduardo; HOLZER, Werther; OLIVEIRA, Livia. (Orgs.). **Qual o espaço do lugar?** Geografia, Epistemologia, Fenomenologia. São Paulo: Perspectiva, 2011. [no prelo]

MARANDOLA JR., Eduardo; GRATÃO, Lúcia H. B. (Orgs.). **Geografia e literatura**: ensaios sobre geograficidade, poética e imaginação. Londrina: Eduel, 2010.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **Fenomenologia da percepção**. Tradução: Reginaldo di Piero. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 1971.

MONTEIRO, Carlos A. de F. **Interioridade-exterioridade no homem**: reflexões sobre tendências atuais na Geografia e em seu possível papel

na construção de um Novo Humanismo. Conferência proferida no 3.º Simpósio Nacional sobre Espaço e Cultura, realizado pelo NEPEC, na Universidade do Estado do Rio de Janeiro, dia 24 de outubro de 2002. 54 p. [inédito]

MONTEIRO, Maurício. **A construção do gosto**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2008.

OLIVEIRA, Livia de. Contribuição dos estudos cognitivos à percepção geográfica. **Geografia**, Rio Claro, v. 2, n. 3, p. 61-72, abr. 1977.

_____. Percepção da paisagem geográfica: Piaget, Gibson e Tuan. **Geografia**, Rio Claro, v. 25, n. 2, p. 5-22, 2000.

ONFRAY, Michel. **A razão gulosa**: filosofia do gosto. Tradução: Ana M. Scherer. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

ONIONS, C. T. (Ed.). **Oxford dictionary of english etymology**. Book Condition: Brand New, 1996.

RENTERÍA, Enrique R. **O sabor moderno**: da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.

SAARINEN, Thomaz F. **Perception of environment**. Washington: AAG, 1969. 37 p. [Resource Paper n. 5]

TORRINHA, Francisco. **Dicionário latino português**. Porto: Gráficos Reunidos, 1993.

TUAN, Yi-Fu. **Espaço e lugar**: a perspectiva da experiência. São Paulo: DIFEL, 1983.

WORD-ORIGINS. Disponível em: <<http://www.word-origins.com>>. Acesso em: 2011.

Submetido em Julho de 2011.
Revisado em Setembro de 2011.
Aceito em Outubro de 2011.