

## Corpo e Paladar: o sabor do que vinga para todos os gostos

Anna Paula Soares Lemos<sup>1</sup>

Joaquim Humberto Coelho de Oliveira<sup>2</sup>

**Resumo:** Na filosofia do gosto, na literatura e no cinema o paladar se associa às práticas de si e de justiça. As expressões “você é o que você come” e “a vingança é um prato quente [...]” são por si capazes de trazer evidências a esse fato. As duas situações citadas, por sua vez, exemplificam o duplo sentido do termo vingar. Quando se vinga, o que ainda não é passa a ser, e o mal que foi feito é retribuído. Neste artigo, oportunizando essas coincidências, é proposto analisar os efeitos que o paladar como categoria da antropologia da alimentação promove nos limites epistemológicos do conhecimento. A associação do saber com o sabor movimentada o domínio exercido pela lógica asséptica da visão. A inevitável menção ao corpo conduzida por esse modo de saber oferece às questões da prática de si e da justiça possibilidades antes descartadas pelas visões metafísicas sobre a subjetividade e o direito.

**Palavras-chave:** Paladar; Vingança; Subjetividade; Justiça.

### Body and Taste: the flavor of revenge for all tastes

**Abstract:** In the philosophy of taste, in literature and in the cinema, taste is associated with practices of self and justice. The words “you are what you eat” and “revenge is a hot dish ...” are in themselves able to bring evidence to this fact. The two cases cited, in turn, illustrate the double meaning revenge-avenge when you take revenge as not yet becomes, and revenge as evil that has been done is repaid. In this article, opportunizing these coincidences, it is proposed to analyze the effects that taste as a category of food anthropology promotes in the epistemological limits of knowledge. The association of knowledge with the flavor moves the dominance of the aseptic logic of vision. The inevitable mention of the body led by this way of knowing offers the questions of self-practice and justice possibilities previously ruled out by metaphysical views on subjectivity and law.

**Keywords:** Taste; Revenge; Subjectivity; Justice.

### Entrada

O que vinga é dito para o que brota, perdura, por fim, acontece. Um sentido voltado ao que se realiza por se transformar no que é. O vingar, portanto, diz respeito à afirmação de uma subjetividade; diz respeito à condição de se tornar e vingar como sujeito. Vingar pode também expressar o revide e o acerto de contas. O que fez sofrer deve agora receber na mesma moeda. O sentimento de justiça é alcançado com o ato de retribuir o que se sofreu. Zerada a dívida, não há como diferenciar direito e vingança no entendimento do que seja justo.

1 Doutora e Mestre em Literatura Comparada na Faculdade de Letras - Depto. de Ciência da Literatura da UFRJ. Professora do PPGHCA/UNIGRANRIO.

2 Doutor e Mestre em Filosofia pela PUC RIO. Professor do PPGHCA/UNIGRANRIO.

Aliadas no ato de vingar, subjetividade e justiça retornam com o tema do paladar. Digerir e saborear alimentos afastam-se de suas condições biológicas e se referem especificamente aos temas contemplados no ato de vingar. Não é incomum afirmar que “somos o que comemos” e tampouco supor a vingança como “um prato quente, que se come frio pelas beiradas”. As duas expressões, de imediato, são opostas àquelas com mais notoriedade: “penso, logo existo”; “a justiça é cega”.

O contraste entre essas duas expressões e aquelas referentes ao paladar expõe uma perceptível diferença. O corpo só se faz presente nas que figuram ao lado do paladar. O pensamento e a falta de visão como figuras expressivas de quem somos e como definimos justiça eliminam a presença física em benefício de compreensões abstratas. O paladar e o alimento são capazes de reintroduzir o corpo contrariando versões dominantes que o alijaram.

São, ainda, o paladar e o alimento, avessos aos binarismos consagrados que distinguem e inferiorizam a porção material da relação. Entre a mente e o corpo e o direito e a vingança, a mente e o direito são tidas como superiores aos seus oponentes por ser manterem longe do alcance dos sentidos. A falta de visão da justiça confirma a sua segura neutralidade e o puro pensamento a garantia de que o sujeito vinga longe da dubiedade do que lhe provém pelos seus sentidos. A subjetividade encorpada e a justiça voraz e insaciável são alternativas que o paladar concede às definições apáticas do ser pensante e da insípida justiça, imparcial, com as vendas cerrando o que se vê para não interferir no juízo da razão.

A prática de se alimentar e os sabores transmitidos pelo paladar extrapolam os condicionamentos biológicos dos humanos. Eles são recobertos por significados culturais e simbólicos antagonicamente dispostos. A divisão mente e corpo generaliza as demais oposições, inferiorizando ou excluindo os sentidos. Entre os sentidos, por sua vez, hierarquizam-se as suas atividades, conferindo, na cultura ocidental, prioridade à visão. O próprio ato de comer se faz antecipadamente com os olhos, em reconhecimento das artimanhas de apropriação sensorial do olhar sob os domínios do paladar.

Contrário ao exercício do predomínio ocular, as atenções voltam-se, neste artigo, para as narrativas com referências culinárias afeitas ao ato de vingar, nos dois sentidos já combinados. A literatura e o cinema são os meios privilegiados para o reforçar o paladar como categoria em prontidão para reaver o corpo contra as duras investidas sofridas de sabotagem.

Decerto, não há como sobreviver sem se alimentar. A fome faz parte da experiência humana, e a alimentação satisfaz as necessidades biológicas impostas pela natureza. Como categoria culinária para pensar a alimentação, a fome se alia à concepção naturalista do homem, além de renegar o paladar a um refinado requinte. Além dessa condição, o paladar transmite traços culturais, identificados a determinadas preferências alimentares, intransigentes aos aspectos nutritivos dos alimentos. Superada a necessidade natural da alimentação, com a categoria do paladar o alimento, mais do que se prestar a comer, se converte em regras culturais e trocas sociais por meio das quais indivíduos e coletividades fazem conexões e estabelecem distinções.

Administrada pelas regras da dietética antiga e medieval, as práticas alimentares eram recomendadas dentro dos limites das necessidades e dos prazeres do paladar, evitando os excessos da gula. Recriminada como fora dos padrões virtuosos da temperança, a gula se transformaria, com os pensadores cristãos, nas piores das perversões, considerada a entrada para os demais pecados capitais. Ela tardará a ser incluída entre os requintes servidos à mesa, devendo essa honra à gastronomia moderna, devota dos sabores e prazeres em troca das prescrições alimentares incluídas entre os cuidados da vida. Refinamentos culinários e harmonizações dos sabores servem o apetite dos glutões, e afrouxam as preocupações com a obesidade.

A imposição de critérios médicos e estéticos retraça esses limites do paladar para próximo da alimentação sadia, visando a controlar a obesidade incluída entre os mais graves problemas de saúde pública.

A reviravolta na antropologia da alimentação, por ocasião do deslocamento do eixo da fome para o do paladar, também se observa nas análises epistemológicas e metodológicas. Nesse caso, a inserção da categoria do paladar implica em afrontar o domínio perpetuado pela lógica da visão. Para romper com esse monopólio visual, o paladar serve como parâmetro epistemológico alternativo que, à diferença daquele outro, lida indistintamente com os elementos inteligíveis e sensíveis, superando dicotomias firmadas entre mente e corpo, sujeito e objeto, natureza e cultura.

A pista para acessar esse novo modelo cognitivo seguiu rumo diferente do que se convencionou pelos ditames visionários e suas polarizações binárias. Suspeitou-se, como hipótese alternativa, investigar em narrativas mais férteis ao poder híbrido da imaginação, as da literatura e do cinema, imagens associadas ao paladar e ao ato de comer. Impressionou, na investida a esse imaginário convidativo, a persistente atitude de se provar, literalmente, com os sentidos gustativos, a justiça.

O modo de se servir para aplacar a sede de justiça comumente se utiliza de práticas canibais que encobrem estratégias dissimuladas. Promovem-se encontros aparentemente hospitaleiros para oferecer ao convidado uma refeição com ingredientes insuspeitos providos de carne humana. A proveniência desse recheio costuma guardar com o conviva uma relação próxima de parentesco. O cinema se mostra um repositório atraente dessas narrativas, em ocasiões que fazem retornar o milenar envolvimento entre comer e julgar.

As artes, como mostra-se neste artigo, são os meios mais apropriados de preservação de diferentes maneiras de se “provar” a justiça. Adentrando os limites da justiça, inevitável encontrar não só o direito como também a vingança, associados como palatáveis, mas distintos em seus sabores. Participar dessa degustação, confere reconhecer a permanência mnemônica da identificação entre justiça e voracidade.

A proximidade sugerida não deixa de se inserir nas tentativas de reformular o paladar como sentido atuante nas manifestações subjetivas, consideradas nas práticas e cuidados de si. A identificação entre o que se é e o que se come recoloca dimensões sensoriais para além da hierarquia custeada pelo visual. O sabor da justiça, na mesma direção, substitui as suas parciais considerações em torno do olhar, confirmando a sua imparcialidade como cega, para lhe associar às surpreendentes impressões movidas pelo gosto.

### O que vinga e o gosto de ser o que se é

Os aforismos, “**O homem é o que ele come**”, do filósofo Ludwig Feuerbach, e “ **diga-me o que comes e te direi quem és**”, de Brillat-Savarin, *gourmant* e jurista, ambos do século XIX, ainda ecoam a cultura do gosto em franca decadência no momento das suas enunciações. Os séculos XVII e XVIII refazem a trajetória do paladar, até então associado a uma dietética. Os conselhos sobre práticas alimentares têm ampla divulgação naquelas sociedades pré-modernas, além de frequentarem os tratados médicos e textos filosóficos.

O preceito “conhece-te a ti mesmo” prolonga-se, da antiga Grécia até a entrada da modernidade, em associação com o princípio do “cuida de ti mesmo”. A epistemologia moderna, principalmente com Descartes e Locke, foi responsável por afastar do conhecimento as práticas de si. Desmobiliza, assim, a força do paladar, influente até então na cultura do gosto, como critério para se atentar nos cuidados de si que compõem a estética da existência. Nesta secular cultura, o regime alimentar era

uma categoria fundamental através da qual se pode julgar a conduta humana; ela caracteriza a maneira com que levamos a existência e permite fixar à conduta um conjunto de regras; uma espécie de problematização

do comportamento, que se faz em função de uma natureza que é preciso preservar e à qual devemos nos conformar. O regime é, pois, toda uma arte de viver. (FOUCAULT, 1998, p. 93)

A noção de que “se tem gosto bom, é bom para você” tornou-se na sociedade do Renascimento e início da era moderna a regra prática da dietética, desafiando a desconfiança dos ascetas e da perícia médica profissional. Montaigne foi um fiel defensor da experiência palatável subjetiva como critério da vida saudável, ao declarar as suas preferências:

Tanto na saúde quanto na doença deixei-me seguir prontamente por 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. [MONTAIGNE, apud SHAPIN, 2013, p. 109]

Encontra-se, nessa orientação pessoal de Montaigne, a máxima de Hipócrates, que em seus aforismos recomenda que devemos preferir aquelas comidas e bebidas que sejam mais agradáveis, embora de qualidade geral menor, ao que parece melhor, mas é mais desagradável a nós. Combinação em perfeita sintonia com as dicas do nosso folclorista Câmara Cascudo. Repartindo a culinária entre alimentação e comida, não nega as qualidades da alimentação saudável recomendadas por dietas médicas, mas lhe submete aos sabores regionais da comida.

A escolha de nossos alimentos diários está intimamente ligada a um complexo inflexível. O nosso *menu* está sujeito a fronteiras intransponíveis, riscadas pelo costume de milênios. É indispensável ter em conta o fator supremo e decisivo do *paladar*. Para o povo, não há argumento probante, técnico, convincente, contra o paladar. (CASCUDO, 1963, p. 203)

“Você é o que você come” deixa de ter sentido quando, a partir dos séculos XVII e XVIII, a nova ciência dietética passa a se basear em análises químicas e propriedades nutricionais, que nada tinham a ver com o paladar. Descaracterizado, cada vez mais, a partir de então, como recurso epistemológico e guia filosófico confiável, logo o gosto também desaparecerá da medicina e das práticas do eu

Desconsidera-se, desde então, “o gosto para conhecer as qualidades e poderes dos alimentos, para separar o mundo comestível em pedaços que são bons para nós e aqueles que não são. Para esse propósito [basta] 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 pessoas. E isso é bem o que se quer dizer quando hoje se afirma: “ter *gosto*”. (SHAPIN, 2013, p. 121)

Ainda na cultura do gosto, a gula era apontada na lista pioneira do papa do século VI, Gregório o Grande, como um dos pecados capitais. Além de listá-la, ele projeta os sinais que denunciam a sua presença: “cedo demais, delicadamente demais, gananciosamente demais, demasiadamente demais”. Os excessos marcados pelos “demais”, que também sinalizam a prática da luxúria, alertam para extravagâncias além dos limites da necessidade.

A gula, como a luxúria, requer cuidados especiais, justamente por que, ao contrário dos outros pecados, estão associadas aos hábitos necessários à sobrevivência humana, como comer e procriar. O que explica o zelo e excesso de preocupação com a gula e a sua condição de entrada para os demais vícios. Na condição da regra “você é o que você come”, usufruir de credibilidade na procura de se conduzir na vida prática e gozar de prestígio filosófico e médico, a gula reflete uma experiência pessoal associada ao gosto.

O excesso é relativo à relação agradável que cada um experimenta com o que come e bebe. E, se provar algo propicia uma boa sensação, nada garante que a repetição trará a mesma experiência, sendo qualquer variação no estado de saúde suficiente para alterar a qualidade agradável de um alimento ou bebida. Nos limites traçados por essas sensações, sujeitas a variáveis imprevisíveis e incontroladas, pratica-se o dever de se cuidar contra os exageros desnecessários tentados pela gula.

A sua participação, a da gula, na vida alimentar de um reles comensal não chega pelas características naturais do alimento ingerido e nem pela sua gratificação prazerosa. “Porque em todos os assuntos deste tipo não é a natureza das coisas que usamos, mas a nossa razão para usá-las, e nossa maneira de procurá-las, que faz com que o que fazemos seja louvável ou censurável.” (SANTO AGOSTINHO, *apud* PROSE, 2004, p. 43)

A gula de fato acontece quando o tênue e relativo limite do agradável e saudável se converte nos sentimentos contrários. O dispêndio excessivo de prazer com a comida exalta apetites animalescos nos homens, que os afastam das suas dimensões civilizadas e atentas ao divino. Nas descrições modernas da gula, as consequências da vida eterna são trocadas pela ênfase na feiura e na sua inutilidade social. James Ensor, pintor expressionista belga do final do século XIX e início do XX, na sua versão da gula, a transpõe para o mundo dos vivos cercados de privacidade. A cena aterroriza por vários detalhes, mas o mais impressionante é a sensação infindável de comer realçada pelos glutões que parecem, em ato contínuo, colocar para fora o que ingeriram.

No cinema, a gula ganha a sua máxima expressão com as figuras obesas de Fellini. No filme *8 ½* (1963), a personagem Saraghina aparecia nos delírios de infância do protagonista Guido Anselmi. Em *Amarcord* (1973), era a vez de Titta ser sufocado em meio aos seios fartos da *mulher da tabacaria*. *Entrevista* (1985) - que trouxe no enredo o fictício *making off* de filmagem do romance *Amerika* de Kafka - transportou para as telas a personagem Brunelda, evocada do romance kafkaniano. Brunelda, lembremos, sofria de obesidade mórbida e não conseguia se levantar sem a ajuda de seus inseparáveis e fiéis escudeiros.

O corpo na sua amplitude obesa alcança a sua própria definição de cinema. Fellini afirma realiza o seu cinema sempre atento às manifestações sensoriais. Em suas declarações sobre o seu filme *Città delle Donne* (1980) retoma o corpo feminino para evocar a noção de “mulher-cinema”. A arte cinematográfica - diretamente relacionada à indústria - seria, portanto, ela mesma, feminina. Falar do cinema seria falar da mulher, e, as mulheres fellinianas obedecem ao padrão exagerado e pródigo, lascivo e prazeroso, como, aliás, ele próprio faz questão de definir:

É o que acontece, por exemplo, durante a temporada de inverno ou em dia de mal tempo, o que aconteceu há muitos anos, mas talvez ainda hoje é especialmente comum em cidades pequenas ou em cidades de Província. Enquanto a chuva cai e o vento sopra em algumas tardes sombrias ou à noite, se vai ao cinema, e se abre uma porta ao impossível, ao inacreditável. [...] No cinema persiste uma contraditória realidade / irrealidade que se coloca sempre a uma certa distância ao tornar-se intruso, satisfaz e junto deixa um lamento para encontrar algo perdido, algo que escapa, para perseguir. O cinema como sedução irresistível é algo feminino em sua essência. Falar do cinema, nesta linha de pensamento é, portanto, falar da mulher, e da cidade do cinema, o lugar do cinema, é de alguma forma a cidade das mulheres. (ZANZOTO, 2011, p. 41).

Do cinema para a literatura, é possível seguir outras interações e efeitos motivados pela troca do sentido da visão pela do paladar. Em *O Sol Jaguar* (1995), do escritor italiano Ítalo Calvino, singulariza-se o ato alimentar como uma experiência capaz de despertar novas sensibilidades. A individualidade da experiência; um *sabor do saber* que -- invertida a ordem da expressão já explorada e poetizada por Roland Barthes em seu livro *Aula* (1996) - torna-se um *saber do sabor*. O inusitado não é colocado à distância pelo olhar. No livro em que Calvino explora o paladar, a audição e o olfato, o conto que dá nome ao livro relata o encontro de um casal em terras estrangeiras. No México, à mesa, Olivia e seu admirador literalmente mastigam e saboreiam suas intimidades:

Os lábios de Olivia, bem no meio da mastigação, moviam-se devagar quase até fechar, mas sem interromper totalmente a continuidade do movimento, que espreguiçava como não querendo deixar fugir um eco interior, enquanto seu olhar fixava-se numa atenção sem objeto aparente, feito um alarme. Era uma contração especial do rosto que já observara nela durante as refeições, quando havíamos iniciado nossa viagem pelo México: uma tensão que eu seguia na propagação dos lábios para as narinas, ora dilatadas ora

contraídas [...] daria para acreditar que Olivia, ao comer, se trancasse em si mesma mimetizando-se no percurso interior de suas sensações; na realidade, o desejo que ela inteira exprimia era o de comunicar-me o que sentia: comunicar-se comigo por meio dos sabores ou comunicar com os sabores por meio de um conjunto duplo de papilas, o seu e o meu. (CALVINO, 1995, p. 60).

Não por menos, o país também só é assimilado pelos viajantes nas suas maneiras mais próprias se também puder ser devorado. A prática de engolir o que se oferece permite o desfrute de sabores locais. À distância é possível apenas simular as experiências sensoriais do paladar com recursos próprios da tecnologia audiovisual.

[...] 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 estômago é o único capaz de revolver a cultura de um lugar. À sua maneira, a viagem solicita o corpo do viajante para atingir a experiência completa da geografia do sabor. A condição de ser o paladar que mostra quem se é pelo que se come é repetida quando se quer viajar para o outro da exterioridade. E se é com o estômago que se acessa o que vinga como próprio, curiosamente, com ele vinga a sede de justiça.

### O que vinga e o sabor da justiça

A memória do mito de Tereo<sup>3</sup>, tecida na tradição oral, aporta em terras ibero-americanas e se faz cantada na voz de Violeta Parra. A letra da música *Blanca flor Filomena*, reconta a sua saga, no entanto, apaga a sua vingança. A estilização do alimento acentua as variadas potências que conduzem as experiências humanas, com passagens perigosas e arriscadas da necessidade para o prazer. Na cozinha instala-se a cultura com a chama do fogo transformando o cru em cozido. Por essas dependências, preservadas no tempo e nas mais diversas culturas como espaço reservado às práticas de transformação, às experiências alquímicas, a justiça foi preparada por mãos femininas para os mais variados gostos e paladares. Mesmo nos dias atuais, herdeiros da desconfiança imposta pela modernidade europeia às experiências sensoriais do paladar, a vingança é cozinhada, como forma de devolver para uma cultura cada vez mais asséptica o sabor do gosto perdido.

Nas suas origens, sabor e saber são a mesma coisa. O verbo latino *sapare* significa, a um tempo, tanto saber quanto ter sabor. Os mais velhos haverão de se lembrar que, num português que não se fala mais, usava-se dizer de uma comida que ela sabia bem. Saber e experimentar o gosto das coisas: comê-las. O sábio é

3 Ovídio, no Livro VI de *As metamorfoses*, relata o antigo mito grego de Filomena, Procne e Tereo. Procne, princesa de Atenas, filha de Pandion e Zeuxipe, irmã de Filomena, se casa com o trácio Tereo. Algum tempo distante dos seus familiares, Filomena manifesta a Tereo o desejo de rever sua irmã. Este prontamente a atende e vai buscá-la. No caminho de volta, tomado de desejo por Filomela, Tereo acaba por raptá-la e violentá-la. Corta-lhe, então, a língua e, nesse estado de mudez, a mantém cativa. Entretanto, Filomena tece um bordado em que narra sua história e o envia a Procne. Irada, inicia sua vingança, matando Ítis, seu próprio filho com Tereo. Junto com Filomena, recorta o corpo, recolhe uma parte em caldeirões de cobre, e a outra assa em espetos. Convida o marido para a refeição e lhe serve o banquete, sem que ele desconfie o que devorava. Quando descobre tal vingança, Tereo tenta matar as duas irmãs, mas os deuses do Olimpo intervêm, transformando os três em pássaros: Tereo é transmutado em uma poupa, Procne é transformada em uma andorinha, cujo canto é um lamento de luto pelo filho morto, e Filomela é metamorfoseada no rouxinol com seu belo canto.

aquele que conhece não só com os olhos, mas especialmente com a boca. Quem conhece só com os olhos conhece de longe, pois a visão exige distância; muito de perto a gente não vê nada. Quem conhece com a boca conhece de perto, pois só se pode sentir o gosto daquilo que já está dentro do corpo. (ALVES, 2019)

E, a insistência do paladar atinge estudos que reclamam o sabor da juridicidade. Como já indicara Giuseppe Arcimboldo, no seu quadro “O Jurista”, de 1566. “Costuma-se atribuir esta estranha figura, velha, sisuda e seca, porém ainda nobre, ao jurista germânico Johann Ulrich Zasius, influente advogado nas cortes dos monarcas habsburgos Ferdinando I e seu filho Maximiliano II.” Estranha composição, que recoloca para o Direito a máxima “diz-me o que comes e te direi quem és”.<sup>4</sup>

Neste óleo sobre tela, o pintor italiano “recorreu a múltiplos tipos de aves assadas e pescado inteiro para compor a fisionomia de um homem do Direito cujo corpo é feito de documentos e livros jurídicos”. Um autêntico desvio da trajetória modelada pela ciência do Direito, mais à vontade com os livros perto do intelecto e não tão próximos do coração. Já estaria Arcimboldo recomendando ao Direito a retomada de um caminho mais próximo ao paladar, às experiências mais singulares do sabor, em contraposição às generalidades das leis. Ou mesmo, tendo em vista a vingança como próxima dos sabores e da cozinha, estaria enaltecendo o lado cozinheiro dos juristas, pois os cozinheiros sabem mais do que ninguém qual é a melhor parte.

Nas manifestações artísticas, as mais diversas, prioriza-se a relação da justiça com o sabor e o paladar. A experiência estética em desalinho com as convenções morais e sociais intensifica a voracidade da justiça com as expressões mais brutais da vingança. Como na dietética dos sabores, correspondendo o desagradável ao insalubre, renova-se no quadro da justiça a mesma regra de compensação. O sabor desagradável da injustiça é restituído com a preparação do alimento da vingança. O cozinheiro-vingador cuida paciente e minuciosamente do cardápio que oferecerá pessoalmente ao seu conviva, agora, servido como vítima.

O preparo do cozido ou do assado acentua o sabor do alimento que será provado, apreciado, e condicionado no estômago de quem o ingere. O sabor de um saber desconhecido que, revelado, confirmará o poder do cozinheiro, que se aproveita da condição de sermos “fisgados pela boca”. Essa apropriação do sabor como ingrediente indispensável para se conduzir nos labirintos das relações sociais tem sido constante no cinema.

Nos filmes *O cozinheiro, o ladrão, sua mulher e o amante*, 1989, de Peter Greenaway, e o brasileiro *Estômago*, 2007, de Marcos Jorge, as decisões são preparadas juntos com refeições que servem como prato principal a vingança. Inversão da finalidade da arte do cozinheiro, que entrega o prazer do que faz a si mesmo e não a quem saboreia. Tais filmes seguem, em alguma medida, a tradição de autores que, por uma perspectiva crítica à *sociedade do espetáculo* transfere o foco do *olho* -- que distancia e prioriza a imagem no sentido da indústria cultural -- para a *boca* que coloca o mundo para dentro do corpo e se metamorfoseia com ele. Destrói-se e é justificado ou injustificado não *por* ele, mas *com* ele.

## Conclusão

A exaltação literária da complexidade do paladar como acesso ao conhecimento repercute em obras de filosofia do alimento. Nas suas variações sobre a experiência do gosto, Nicola Perullo (2013), por exemplo, retoma a crença no valor do alimento e do paladar para compreender de que forma, mediante a

<sup>4</sup> A pesquisa que alinha o Direito com o paladar aproxima-se daquelas que o compreendem pelo ato de sentir. Ver como exemplo “Pensar a arte e sentir o Direito” (FRANCA FILHO, 2011)

experiência alimentar, é possível explorar pelo menos uma grande parte das relações humanas, cotidianas e ordinárias, de acordo com uma perspectiva vital e fecunda. Só assim, a escolha de um alimento torna-se realmente o que ela é: uma escolha existencial, pela qual se chega à constituição de si mesmo.

Não se exalta, no entanto, nesta filosofia do alimento, a vinculação do paladar com o outro sentido atribuído ao ato de vingar. No caso, não o sentido contemplado pelo viés existencialista, mas o que se mostra com a justiça. Oculta-se, sob o gesto hospitaleiro do convite para o desfrute da refeição em comum, o lado renegado da justiça. A sua face vingativa e retributiva que se desfaz no circuito da razão, traçado na métrica perfeita das filosofias do direito, das técnicas dos argumentos e das teorias hermenêuticas.

O paladar restitui corpo ao sujeito e sentimento ao direito. O sujeito encorpado e a justiça voraz recalcados nas metafísicas especulativas retornam com a volta do sabor ao domínio do saber. As práticas de si liberam-se dos dogmas intelectualistas ou mesmo religiosos que condenam as impurezas corpóreas e passam a se servir dos prazeres sensoriais oferecidos pelos sabores desfrutados pelo paladar.

As leis jurídicas e ordens institucionais, que se comprometem com a promessa da justiça em sua mais alta e nobre manifestação, não abolem, na sua interação com o paladar, as suas dívidas impagáveis com a violência. A agressividade como condição da vida humana e social não é diluída; ao contrário, ela resiste quando move o mais vil e talvez o mais autêntico sentimento da humanidade mastigado na ordem do paladar: a vingança.

E se os sentidos próprios do termo vingar aproximam-se com a categoria antropológica do paladar, é possível verificar outra manifestação que vinga. O paladar enquanto sentido domesticado no reino da visão também vinga ao expressar o existencial e o justo. O sentido gustativo excede o que pode alcançar o olhar e lhe impõe a mais doce vingança: a que só o paladar pode saborear.

## Referências

- ALVES, Rubens. **Escritores e cozinheiros**. Disponível em: <<http://cozinhaeliteratura.blogspot.com/2010/07/escritores-e-cozinheiros-rubem-alves.html>> Acesso em: 20 mai. 2019.
- BARTHES, Roland. **Aula**. São Paulo: Cultrix, 1996.
- CALVINO, Italo. **Sob o sol-jaguar**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.
- CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil** – Ed. Nacional (2 vol) fev. 1963), 1967, (col. Brasiliana 322 e 323) – 2ª ed. Itatitaia, 1983.
- FRANCA FILHO, Marcílio Toscano. **A cegueira da justiça**. Diálogo iconográfico entre Arte e Direito. Porto Alegre: Sérgio Antonio Fabris, 2011.
- FOUCAULT, Michel. **História da sexualidade 2**. O uso dos prazeres. Rio de Janeiro: Graal, 1998.
- MARANDOLA JR, Eduardo. Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista. **Geograficidade**, v. 2, n. 1, 2012.
- ONFRAY, Michel. **O ventre dos filósofos**. Crítica da razão dietética. Rio de Janeiro: Rocco, 1990.
- ONFRAY, Michel. **A razão gulosa**. Filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.
- PERULLO, Nicola. **O gosto como experiência**. Ensaio sobre filosofia e estética do alimento. São Paulo: SESI-SP Editora, 2013.
- PROSE, Francine. **Gula**. São Paulo: Arx, 2004.
- SHAPIN, Steven. **A mudança nos gostos**. Que gosto as coisas tinham no começo da era moderna e que gosto têm

agora. **Novos Estudos CEBRAP**, ed. 95, v. 32, n. 1, março, 2013, p. 99-121.

FILHO, Marcílio Toscano França; CARNEIRO, Maria Francisca. Os sabores do direito. Uma conjectura livre sobre o paladar da juridicidade. **Revista de Direito da UnB**, v. 1, n. 2, julho-dezembro, 2014,

ZANZOTTO, Andrea. **Il cinema brucia e ilumina**. Intorno a Fellini e altri rari. Venezia: Marsilio Editora, 2011.

### **Filmografia**

**8 ½ (1963)**. Direção: Federico Fellini

**Amarcord (1973)**. Direção: Federico Fellini

**Città delle donne (1980)**. Direção: Federico Fellini

**Estômago (2007)**. Direção: Marcos Jorge

**Intervista (1987)**. Direção: Federico Fellini

**O cozinheiro, o ladrão, sua mulher e o amante (1989)**. Direção: Peter Greenaway

**Subetido em:** 04.12.2019

**Aceito em:** 09.12.2020