

CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO
Mestrado em Bioética

PEDRO GUSTAVO SPONTON CAMPAÑA INOJOSA

A ÉTICA NO GRANDE BANQUETE.
Uma Introdução à Bioética na Gastronomia

São Paulo
2011

CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO
Mestrado em Bioética

PEDRO GUSTAVO SPONTON CAMPAÑA INOJOSA

A ÉTICA NO GRANDE BANQUETE:
Uma Introdução à Bioética na Gastronomia

Dissertação de Mestrado apresentado para Defesa no Programa de Pós Graduação em Bioética do Centro Universitário São Camilo, sob orientação do Prof. Dr. Márcio Fabri dos Anjos e co-orientação da Prof. Dra. Vera Lúcia Zaher.

São Paulo
2011

PEDRO GUSTAVO SPONTON CAMPAÑA INOJOSA

**A ÉTICA NO GRANDE BANQUETE:
Uma Introdução à Bioética na Gastronomia**

São Paulo, 12 de dezembro de 2011.

Orientador Prof. Dr. Márcio Fabri dos Anjos

Professor Examinador

Professor Examinador

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho ao carinho e amor de minha família, especialmente aos dos meus pais e irmãos que tanto colaboraram e ainda vão colaborar em minha formação pessoal, social e profissional. Sem estes, não poderia apresentar este trabalho da maneira na qual foi elaborada.

AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer de forma enfática ao professor, doutor e padre Márcio Fabri dos Anjos pelo grande aprendizado e por outras qualidades no qual pude presenciar como paciência, humildade, lealdade, diligência, sobretudo a inteligência com as quais nossas orientações foram conduzidas e que tenho a certeza que não se encerram por aqui.

Aos meus amigos e colegas de turma em especial ao Gil Emerson de Lima Aguiar, ao professor doutor Virgínio Tosta de Souza e a Luciana Bertachine durante este processo de aprendizagem que se fizeram presentes demonstrando um laço de muita amizade e companheirismo. Em especial à professora Leda, que em todos os momentos me acariciava com ótimos livros e idéias maravilhosas, não esquecendo é claro que todas essas se tornaram reais devido aos grandes banquetes bioéticos elaborados nestes últimos anos.

Por fim, gostaria de agradecer ao Centro Universitário São Camilo por me propiciar que este trabalho pudesse ter sido elaborado.

“O banquete é uma declaração estética de amor à vida, à sociabilidade, à sensualidade, à comensalidade, enfim, à comunhão dos homens.” (Rocha, 2009,p. 12)

INOJOSA, Pedro Gustavo Sponton Campaña. **A Ética no grande banquete**: uma introdução à bioética na Gastronomia. 2011. 92p. Dissertação (Mestrado em Bioética) – Centro Universitário São Camilo, São Paulo, 2011.

Sob o título de *A Ética no grande banquete* o presente estudo visa introduzir a reflexão bioética na Gastronomia. Representa estudos desenvolvidos diante da necessidade básica de sondar os fundamentos e interfaces mais profundas da Gastronomia com a bioética. O objetivo geral deste estudo é explicitar, com base nos métodos e princípios da bioética, aspectos e valores implicados na Gastronomia, por meio dos quais se percebam suas interrogações éticas e os correspondentes critérios pelos quais a Gastronomia possa ser avaliada e proposta. Como objetivos específicos decorrentes do método adotado neste estudo, que é eminentemente interdisciplinar bibliográfico, visamos apontar para a inserção da Gastronomia no contexto mais amplo da construção sociocultural da alimentação e fazer a leitura de alguns referenciais da bioética em áreas básicas da Gastronomia. O levantamento de dados foi realizado por meio da leitura de artigos científicos, textos de publicações nacionais, internacionais e livros, com vistas a obter informações atuais e abrangentes sobre as áreas envolvidas, utilizando principalmente as bibliotecas do Centro Universitário São Camilo e a base de dados Culinary Arts, entre 1º de junho de 2010 e 1º de junho de 2011. Por meio da investigação realizada foi possível constatar que os princípios bioéticos da autonomia, da vulnerabilidade, da justiça e da prudência podem contribuir sobremodo tanto para a compreensão como para o aprimoramento das práticas profissionais da Gastronomia.

Palavras-chave: Bioética. Gastronomia. Ética.

INOJOSA, Pedro Gustavo Sponton Campaña. **Ethics in great feast: an introduction to Bioethics in Gastronomy.** 2011. 92p. Thesis (Bioethics Master) – Centro Universitário São Camilo, São Paulo, 2011.

Under the heading of the ethics in the great slap-up meal the present study it aims at to introduce the bioética reflection in the Gastronomy. It represents studies developed ahead of the basic necessity to investigate the beddings and deeper interfaces of the Gastronomy with the Bioethics. The general objective of this study is on the basis of the principles of the bioética, aspects and values implied in the Gastronomy, by means of which if they perceive its ethical interrogations and the corresponding criteria by which the Gastronomy can be evaluated and proposal. As objective specific decurrent of the method adopted in this study, that is eminently to bibliographical, we aim at to point with respect to insertion of the Gastronomy in the context amplest of the sociocultural construction of the feeding and to make the reading of some referential of the Bioethics in basic areas of the Gastronomy. The data-collecting was carried through by means of the scientific article reading, national, international publication texts and books, with sights to get current and including information on the involved areas, using the libraries of the University Center Is Camilo and the database Culinary Arts, between 1º of June of 2010 and 1º of June of 2011. By means of the carried through inquiry it was possible to evidence that the Bioethics principles of the autonomy, of the vulnerability, justice and the prudence can in such a way contribute for the understanding as for the improvement of the practical professionals of the Gastronomy.

Keywords: Bioethics. Gastronomy. Ethics.

SUMÁRIO

Resumo	
Abstract	
1 INTRODUÇÃO.....	22
1.1 Objetivos.....	24
1.2 Métodos.....	25
2 A ALIMENTAÇÃO, LAR DA GASTRONOMIA.....	26
2.1 Origem, composição e qualidade dos alimentos.....	28
2.2 A produção dos alimentos: economia e agronomia.....	31
2.3 Desafios na produção-distribuição Ética dos alimentos.....	34
2.4 Alimentação: entre o fisiológico e o psíquico.....	35
2.5 A simbólica dos alimentos	40
3 A GASTRONOMIA E SUA ESPECIFICIDADE.....	44
3.1 Gastronomia: visitando as origens de sua organização.....	45
3.2 A refeição: característica humana do alimentar-se.....	48
3.3 Gastronomia: construção cultural complexa.....	50
3.4 Conceituando a Gastronomia.....	53
3.5 Para não confundir nutrição com Gastronomia.....	58
4 O GRANDE BANQUETE. Para uma leitura bioética da Gastronomia	59
4.1 Breve memória sobre o surgimento da bioética moderna	60
4.2 A vez da Gastronomia na Bioética	70
4.3 Reconhecendo os sujeitos na Gastronomia : Entre a Autonomia e a Vulnerabilidade.....	78
4.4 Gastronomia com <i>justiça</i>	80
4.5 O <i>chef</i> e a Prudência : para uma Ética profissional em Gastronomia	82
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	85
REFERÊNCIAS	92

1 INTRODUÇÃO

Sabemos que, historicamente, o homem sempre enfrentou crises, mas, na atualidade, esse processo é particularmente denso. As diferenças existentes hoje em relação a outras revoluções que ocorreram no passado advêm particularmente da velocidade das transformações e de sua repercussão na vida humana. Nesse contexto, todas as áreas de atuação humana são questionadas do ponto de vista ético. Também para a Gastronomia se coloca essa questão, que assumimos no presente estudo com base nos referenciais da bioética.

Entende-se que seja tarefa da bioética, por sua metodologia interdisciplinar, reunir contribuições de diversas áreas de conhecimento, como por exemplo, a filosofia, teologia, psicologia, agronomia, sociologia em uma tentativa de reverter ao máximo uma visão fragmentada da realidade. Trata-se de uma busca pela vida, pelo ser humano que não se conforma em ser abandonado e esquecido no meio da grandeza e do poder tecnológico.

Sabemos que todo ser vivo está conectado ao seu ambiente de relações interpessoais o qual lhe permite se manter vivo no mundo. Nesse intento, é necessária uma compreensão educacional que possibilite uma visão mais ampla e integral da vida. Essa compreensão educacional desencadeia o processo de reconstrução do mundo.

Os novos conhecimentos exigem novas posturas, configurando discursos mais adequados para um novo cenário que se apresenta. Em razão das transformações pelas quais passa o mundo, o sistema educacional necessita de respostas às novas gerações que vivem ou viverão em um mundo caracterizado pela pluralidade.

Pensar a área da Gastronomia na perspectiva da bioética representa, no atual momento, um desafio particular, pois, de modo geral, os estudos em Gastronomia são predominantemente práticos e fortemente absorvidos pela arte culinária e pelos aspectos estéticos da apresentação dos alimentos. A Gastronomia se mostra deste modo mais afeita à estética do que à Ética. A bibliografia analítica da Gastronomia sob o viés da ética se apresenta extremamente exígua. Assim, o presente estudo

reveste-se de um caráter necessariamente introdutório, o que não o isenta da responsabilidade de criar um espaço para o desenvolvimento de futuras pesquisas que abordem aspectos emergentes e específicos provenientes da interseção da Gastronomia com a bioética.

Convém lembrar que em nosso projeto inicial, pensávamos na realização de uma pesquisa qualitativa com *chefs*, considerando a possibilidade de relacionar a bioética com a Gastronomia. No entanto, diante da necessidade básica de sondar os fundamentos e interfaces mais profundas da Gastronomia com a bioética tivemos de abdicar, por ora, desse intento. Mas ele persiste como pano de fundo nestas inquietações teóricas, uma vez que nossa experiência está marcada por práticas profissionais e educacionais concretas em Gastronomia. De fato, em minha experiência profissional tenho cerca de 15 anos como *chef* em cozinha nacional e internacional, realizações de eventos, consultorias, implementações de grandes empreendimentos, diretor de um instituto de pesquisa, de uma empresa especializada em capacitação profissional e educacional, pesquisador, colaborando com pesquisas e professor na área há 11 anos.

1.1 Objetivos

Temos como objetivo geral explicitar, com base nos pressupostos da bioética, aspectos e valores implicados na Gastronomia, por meio dos quais seja possível identificar questionamentos éticos e os critérios correspondentes com base nos quais a Gastronomia possa ser avaliada e proposta.

Para consecução do objetivo geral, estabelecemos dois objetivos específicos:

- explicitar aspectos, valores e a inserção da Gastronomia no contexto mais amplo da construção sociocultural da alimentação e da nutrição;
- fazer a leitura de alguns referenciais da bioética em espaços relevantes da Gastronomia, particularmente no que se refere às relações humanas nela implicadas.

1.2 Metodologia

A metodologia por nós adotada para o desenvolvimento do presente estudo é, pela especificidade da bioética eminentemente interdisciplinar; e é em nosso caso bibliográfica. O termo *bibliográfico* significa aqui um estudo que recorre a recortes bibliográficos em algumas áreas de conhecimento em vista de atingir os objetivos deste estudo. Limites aos recortes e áreas se tornam uma exigência natural para a viabilidade desta introdução à bioética na Gastronomia. O levantamento de informações e dados foi realizado por meio da leitura de artigos científicos, textos de publicações nacionais, internacionais e livros que nos permitiram formar uma base de conhecimento abrangente e atualizada. Um primeiro levantamento da bibliografia foi iniciado pelas bibliotecas do Centro Universitário São Camilo e na base de dados *Culinary Arts*, entre 1º de junho de 2010 e 1º de junho de 2011; e em seguida procuramos na bibliografia nacional e internacional, obras que pudessem contribuir aos propósitos deste estudo.

2. A ALIMENTAÇÃO, LAR DA GASTRONOMIA

A alimentação é o grande contexto em que se situa a Gastronomia. Junto com a respiração e a ingestão de água, a alimentação é a mais basal das necessidades humanas. Contudo, como "nem só de pão vive o homem", a alimentação, além de ser uma obrigação biológica, é um sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos, entre outros (CARNEIRO, 2003). Isto parece justificar a necessidade de começar o estudo da bioética na Gastronomia por algumas considerações em torno da alimentação, pois esta é como que o lar da Gastronomia, a partir de onde se compreendem suas múltiplas relações.

Na alimentação há um fator básico: o apetite biológico. O apetite biológico distingue-se dos desejos, demonstrações dos inconstantes anseios humanos cuja alegria não satisfaz apenas ao curto curso que vai do prato à boca, mas se solidifica em hábitos, costumes, rituais e etiquetas. Por isso a alimentação tem sido objeto de atenção da antropologia cultural (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Muitos antropólogos já enfatizaram o fato de que nenhum aspecto do nosso comportamento, à exceção do sexo, é tão sobrecarregado de idéias e da inseparável analogia com o poder. A distinção social pelo gosto, a construção dos papéis sexuais, as restrições e imposições dietéticas religiosas, as identidades étnicas, nacionais e regionais, são aspectos nos quais perpassam regulamentações alimentares (CARNEIRO, 2003).

A alimentação tem sempre uma história que se desenha em culturas mais abrangentes, ou mesmo regionais (FRANCO, 2001). Sabemos, por exemplo, que as diferentes regiões brasileiras têm suas particularidades em relação às tradições de alimentação, como o churrasco, no Rio Grande do Sul; o vatapá, na Bahia; o pão de queijo, em Minas Gerais; a moqueca, no Espírito Santo, o pato no tucupí, na Amazônia, por exemplo.

Não é difícil perceber que a alimentação compreende um conjunto de relações, sedimentadas rapidamente em tradições culturais de produção, distribuição, preparo e consumo dos alimentos. No centro disso, podemos colocar as pessoas e os grupos humanos que, ao se alimentarem, estabelecem relações muito

particulares com as pessoas e a sociedade. O que se come é tanto mais respeitável ao se tornar relação quando se come; o alimento recebe significado de onde, com quem e como é partilhado. As transformações dos costumes alimentares e dos argumentos que cercam nossos hábitos formam um repertório complexo que envolve fatores sociais, culturais e alimentares (CARNEIRO, 2003).

Envolvida nos ares da tradição material, a alimentação talvez seja uma das atividades sociais mais subjacentes a todas as esferas da atividade humana. A história das civilizações e a história da utilização do mundo vegetal se confundem. Se abarcarmos o consumo de carne e de outros produtos derivados de animais, avaliados como menos importantes na formação das primeiras civilizações, verificaremos ainda assim que a história da alimentação tem como elemento fundamental quase toda a natureza viva no setor universal de todas as épocas, povos e culturas (FRANCO, 2001).

Um objeto tão abrangente como a alimentação remete-nos, com frequência, a uma cronologia dos alimentos que recolhe as formas de produção, desde a coleta, a caça e a agricultura primitivas, até a indústria moderna. A alimentação engloba também as formas de distribuição de produtos desde os primórdios da troca até o advento do comércio mundial, bem como as técnicas de conservação e, finalmente, as inúmeras formas como consumimos os alimentos (FLANDRIN; MONTANARI, 1998). Vejamos a seguir alguns aspectos deste quadro.

2.1 Origem, composição e qualidade dos alimentos

As abordagens provindas das mais diferentes disciplinas — botânica, zoologia, medicina, arqueologia, economia, geografia, agronomia, antropologia, sociologia — serviram para o esforço historiográfico sintético manifestado nas primeiras tentativas de exposição sistemática da história da alimentação universal (CARNEIRO, 2003).

Ao tratarmos da alimentação, passamos a lidar com um domínio multidisciplinar em que os recursos das distintas disciplinas permitem que desvendemos, em cada período do passado, as informações alimentares e efetemos a análise da dinâmica temporal das transformações da alimentação humana (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A botânica e a zoologia, ao advertir sobre as espécies de plantas e animais, delineá-las e classificá-las, especialmente as de importância econômica, marcaram a passagem da história natural para a biologia, quando se formalizaram as relações entre os seres vivos (FRANCO, 2001).

Sabe-se que uma das concepções que precederam as atuais representações dos médicos foi a de serem *herboristas*, pessoas que lidavam com os dados relacionados às características e às propriedades das plantas, que tratavam da flora de um ponto de vista utilitário medicinal (CARNEIRO, 2003).

Os herbários apresentavam as plantas, tanto alimentícias como medicinais, considerando suas supostas virtudes para o corpo humano decorridas da natureza do seu temperamento, quente ou frio, seco ou úmido. Esses aspectos estavam relacionados com determinado órgão, com um estado de humor, com uma estação do ano, com um momento do dia ou da noite (FRANCO, 2001).

O temperamento quente e seco era visto como característico do homem. A mulher seria fria e úmida. O quente teria o poder de excitar e despertar; o frio, de adormecer e acalmar. Os alimentos quentes seriam o vinho, o sal, o açúcar, o mel, a canela, o cravo, a pimenta, a mostarda, o alho. Os frios seriam a alface, o vinagre, os pepinos, o ópio, a cânfora, os cogumelos e as frutas em geral. O vinho era uma bebida tão quente para Galeno, o mais importante médico da época romana, que ele proibia o uso antes dos 22 anos, pois, até essa idade, já haveria suficiente calor

natural nos corpos. No século XVIII, o chocolate era considerado tão quente que não deveria ser dado para crianças (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Os alimentos quentes também eram ameaçadores por sua suposta propensão afrodisíaca. Em razão disso, deveriam ser estritamente controlados, especialmente entre os jovens, para os quais era indicada uma dieta insípida, pouco condimentada, para não aumentar o calor interno já naturalmente elevado. Até mesmo cenouras, pinhões, nabos ou hortelã, que parecem tão banais, podiam incitar atos libidinosos, porque também eram considerados alimentos quentes (SPANG, 2002).

Nos tempos modernos, até o século XVIII, os alimentos eram considerados apenas do ponto de vista médico, terapêutico e nutricional. Persistiam as crenças milenares nos supostos benefícios de certos alimentos, especialmente em relação ao sexo. Ostras, chocolate e cebolas excitariam os "ardores de Vênus", por isso deveriam ser evitados, especialmente pelas mulheres castas (FRANCO, 2001).

Desde a Antiguidade, a medicina vem procurando desvendar os enigmas do metabolismo humano e o prodígio da digestão. As prescrições dietéticas informam sobre hábitos e concepções de uma época. A literatura grega e latina clássica que se refere à alimentação era constituída de tratados médicos, entre os quais os elaborados por Hipócrates, Galeno, Oribase, Dioscórides, Apuleio e Celso (CARNEIRO, 2003).

“Nós Somos o que comemos e digerimos
(Hipócrates, 377 a.C).”

A partir do século XIX, a alimentação e a nutrição desenvolveram-se com um caráter interdisciplinar, reunindo os avanços dos diferentes ramos das Ciências Naturais, bem como os avanços da medicina, e mantiveram um enfoque exclusivamente biológico. A procura nutricional questionou o processo da digestão no corpo humano e obteve informações para a otimização das dietas, as quais poderiam ser modificadas de acordo com idade, gênero e tipo de trabalho realizado pelo indivíduo. Trata-se da busca de uma terapêutica dietética adequada para as

doenças dos processos metabólicos digestivos e excretórios com base na investigação clínica (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

2.2 A produção dos alimentos: economia e agronomia

A alimentação, com base na bibliografia da agricultura e do comércio, ao lado da Geografia, relaciona a sua própria beneficência com ambiente físico e social na fabricação dos alimentos. Entre outros assuntos, observamos referências a cultura agrícola e industrial, processamento e preparação dos alimentos, distribuição para o comércio, qualidades do armazenamento e do consumo. Além desses aspectos, fala-se no volume de estatísticas comerciais, fiscais e de preços, que incluem os alimentos no interior da história da agricultura, da indústria, do comércio, dos transportes e da urbanização (SORCINELLI, 1998).

A verificação de volumes de produção, vias de distribuição, políticas de preços e outros índices econômicos e estatísticos necessita de elementos concisos no que se refere às épocas passadas, em relação às quais a história indica não haver estudos suficientes sobre assuntos específicos em relação ao suprimento de alimentos em determinados períodos ou localidades (FRANCO, 2001).

Desenvolvidos por Flandrin e Montanari (1998), os estudos de narração da agricultura e da educação de animais de corte abordam a questão da alimentação na história. Da mesma forma, o esboço das rotas comerciais, os fluxos mercantis e os regulamentos produtivos são, fundamentalmente, componentes da história da alimentação (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Os pescadores de bacalhau nórdicos, por exemplo, ampliaram as zonas de pesca até desvendarem as terras boreais. A voracidade por especiarias fez acender as rotas marítimas do Oriente, e o tráfico do açúcar fez do Atlântico a principal via entre povos e mercadorias. Além de fazer parte da história econômica geral, a alimentação destaca-se, em seus múltiplos aspectos, como elemento fundador da economia (SPANG, 2002).

O papel do alimento localiza-se no apoio à produção e à reprodução de uma sociedade, no nível definido por Karl Marx como infraestrutural. O historiador Fernand Braudel, na sua classificação da economia em três níveis — o financeiro, o mercantil e o da cultura material —, estabeleceu a alimentação como última instância, ao lado do vestuário e da habitação, ou seja, é um elemento que dá sustentação ao corpo e concorre para a reprodução da vida cotidiana (CARNEIRO, 2003).

A metáfora da casa exprime a relação entre os diferentes setores da história e a alimentação: a história social trata da sala; a história cultural, dos quartos; e a história econômica, da despensa. Na sala, as pessoas interatuam e convivem; nos quartos, fazem amor, choram, rezam ou dormem, mas é na despensa que reside a fonte da energia vital, os víveres, os mantimentos, as vitualhas, as provisões (FLANDRIN, 1998).

A história econômica é a do farnel e o fogo do viajante, a da sementeira e colheita do lavrador, da moagem e estocagem, do transporte, da venda e do preparo dos grãos, das frutas que se comem nos pés e das hortas de quintais onde provê muitas famílias (FRANCO, 2001).

A história econômica do alimento deve adentrar para expor, no mundo inteiro e em cada casa, nos países e nas regiões, os preços, as demandas, os índices de produção, distribuição e consumo (SORCINELLI, 1998).

A bibliografia social em demografia narrativa permeia muitos dos estudos que procuram esclarecer inquietações populacionais, em virtude da grande necessidade de comida como fator de despovoamento (SPANG, 2003).

A narrativa das doenças e da saúde, igualmente, tem forte ligação com a história do abastecimento alimentar. Os esboços sobre a falta de alimento, também são um aspecto importante e se combinam com o tema das rebeliões e desordem social e a importância política da alimentação, cujo controle faz parte da formação dos Estados (CARNEIRO, 2003).

Para a sociologia da alimentação, com a intensificação comercial, a adoção de novas tecnologias de produção; distribuição e consumo de alimentos, a expansão de novos hábitos homogeneizados pelas grandes cadeias de lanchonetes e outros fenômenos recentes, têm sido acometidos pelas relações entre a Gastronomia e as

classes sociais. Estas podem se aproximar em relação aos gostos diferenciados ou às maneiras à mesa, pois as identidades étnicas e regionais revestem-se de múltiplos rituais (SORCINELLI, 1998).

Os restaurantes podem ser avaliados como espaços simbólicos, qualificados como "palcos de comer" e estratificados em posições sociais tanto quanto de cardápios específicos (FRANCO, 2001). Ressaltam-se aqui os fatores sócio-econômicos presentes nas significações da alimentação.

O arremate das refeições em família arrasta à erosão do próprio conceito de refeição numa sociedade em que nas casas reinam os micro-ondas e no trabalho ou na rua expandem-se as práticas da alimentação rápida, de beliscar petiscos e lanches em lanchonetes; acontecimento que nasce entre os bares e restaurantes e que simboliza essa relação entre cultura, sociedade e alimentação com os horários e os rituais da comida. Esses aspectos estão relacionados ao âmbito dos estudos sociológicos e antropológicos por se tratar de processos em pleno curso nas sociedades atuais (SPANG, 2003).

2.3 Desafios na produção-distribuição ética dos alimentos

O fenômeno chamado alimentação teve seu esboço estabelecido nos últimos dois séculos com base em quatro aspectos: biológico, econômico, social e cultural. A bibliografia abarca ao menos quatro grandes áreas: os aspectos fisiológico-nutricionais, a história econômica, os conflitos na divisão social e a história cultural, para a qual a Antropologia trouxe grande quantidade de informações que se imbricam com a linguística, a religião e a história geral das civilizações que inclui a história do gosto e da culinária, cujos livros de receitas constituem fontes primárias (CARNEIRO, 2003).

Um olhar sobre o tema com base nas ciências humanas leva à expectativa de ver focalizados ao menos os seguintes problemas: a demanda por comida em uma economia de subsistência e no interior dos mercados, as diferentes maneiras de conhecer, obter, adquirir, estocar, transportar e preservar alimentos, os diferentes

tipos de mercados, os preços, as formas e técnicas de preparação; as formas de consumo; o ambiente sociocultural e as avaliações individuais e coletivas, diferenças entre pratos ordinários e festivos, comida como divisão social e ação simbólica, religiosa e comunicativa (SORCINELLI, 1998).

O artifício de abordagem da história da alimentação também pode ser múltiplo, focalizando os alimentos como plantas econômicas ou animais domesticados, como mercadorias, como valores nutricionais ou como elementos simbólicos da cultura (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A demanda da alimentação do ponto de vista dos princípios alimentares, no qual se acordam determinados alimentos e suas formas de produção, distribuição e consumo, especialmente na época contemporânea, quando a interdependência mundial se acentua, pode ser explanada considerando-se estudo dos hábitos alimentares, de como determinados padrões de consumo se estabelecem e se alteram (FRANCO, 2001).

2.4 Alimentação: entre o fisiológico e o psíquico

Como meios subsidiários para os cientistas, aspectos políticos, jurídicos, econômicos, geográficos e culturais têm sido negligenciados pelos cientistas naturais e pelos médicos. Muitos têm enfatizado em seu campo de estudos a dimensão física da alimentação como um processo orgânico e metabólico, esquecendo-se de que se trata também de uma questão econômica, social e cultural, além de biológica. As ciências naturais, por sua vez, não têm conseguido ressaltar satisfatoriamente que a importância da alimentação humana não reside apenas na sua dimensão física (CARNEIRO, 2003).

Necessidade conatural de sobrevivência e de prazer culturalmente constituído, a comida é a primeira necessidade do homem e também uma fonte de prazer. Assim como a respiração e o sono, faz em parte das necessidades básicas, mas também são como uma confissão dos desejos humanos (SORCINELLI, 1998).

A acepção da alteração concisa entre anseio e obrigação é um assunto de extensa controvérsia na história da Ética e da Filosofia, remetendo às questões da regulamentação do prazer, do luxo e do ascetismo. As mercadorias raras e de origem exótica foram sucessivamente onerosas, esplêndidas e desnecessárias. A advocacia ou a crítica a esse regresso motivou um debate moral que imputou ao luxo exagerado o descaimento das culturas e, individualmente, a queda do Império Romano. Nos dias de hoje, esse debate apresenta decorrências diretas na ponderação do papel cultural dos açúcares, chocolates, cafés, chás, observados por alguns como luxos supérfluos e por outros como motores do comércio, da indústria e do progresso (SPANG, 2003).

A fisiologia da digestão superou as visões dos antigos hipocráticos que aproximavam nela um processo de cocção, em que o calor seria o responsável pela absorção orgânica dos alimentos ao se transformarem no quilo alimentar. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998)

Erasístrato confiou que a digestão era um processo automático. Apenas no século XVIII o cientista italiano Lázaro Spallanzani comprovou a natureza química da digestão. Spallanzani, além de realizar ensaios que refutavam a origem natural do homem e provar a fecundação do óvulo pelo sêmen, demonstrou a acidez do suco gástrico, cuja composição de ácido clorídrico foi constatada, em 1824, pelo médico inglês William Prout (FRANCO, 2001).

No século XX, ficou claramente estabelecido que 94% do corpo humano é composto de apenas três elementos: oxigênio, carbono e hidrogênio, os outros 6% são nitrogênio, cálcio e fósforo. A composição dos alimentos assemelha-se à do corpo: necessitamos de água, sal, carboidratos (glicídios), substâncias nitrogenadas que contêm aminoácidos (protídeos) e ácidos graxos (lipídios), fibras, em quantidades mínimas, sais minerais e vitaminas, para fornecer as fontes energéticas e plásticas e os catalisadores bioquímicos (SPANG, 2003).

Esse abastecimento corresponde à obrigação das calorias, unidades de calor necessárias para fazer variar em um grau a temperatura de um grama de água destilada. Para um adulto que realize apenas trabalho leve deve-se computar em torno de 2.500 diárias necessárias, incluindo, entre outros elementos, proteínas e minerais imperativos para a reposição plástica do organismo e de vitaminas e outros

minerais em quantidade ínfima para o seu funcionamento adequado (CARNEIRO, 2003).

As descobertas permitiram a identificação de uma série de carências específicas, como a de ferro, que provoca anemia. Da mesma maneira, foram desvendadas as enfermidades causadas por excessos alimentares específicos, como o de gorduras, que causam o aumento do colesterol. Ainda com a descoberta das vitaminas, no século XX, fundamentou-se cientificamente a causa de algumas deficiências alimentares e ampliou-se a compreensão da fisiologia da nutrição (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Com base nas estatísticas médicas comparadas, foi observada a ocorrência de enfermidades em correlação com dietas particulares. O chamado "paradoxo francês" talvez seja um dos casos mais notáveis e divulgados, pois se cunhou a menor incidência de problemas cardiovasculares entre os franceses, apesar de uma dieta rica em colesterol. A elucidação oferecida pelo hematólogo francês Serge Renaud foi de que o consumo moderado de vinho tinto preveniria as enfermidades cardiovasculares. Na década de 60, um estudo que confrontou sete países corroborou que o quadro francês era extensivo aos países mediterrâneos, onde, além do vinho, se consumia azeite de oliva em vez de gorduras animais (FRANCO, 2001).

Desconhecida das demandas políticas, a alimentação descobre a composição da vida, do seu cerne mais pessoal e mais compartilhado como o convívio que se explana sempre na comida compartilhada (SORCINELLI, 1998).

Sob o ponto de vista psíquico, a alimentação entra principalmente com o seu papel de escolha; e o alimento e o corpo são vistos como um problema para o pensamento ocidental desde a antiguidade. Este requereu formulários diferentes do interesse e da conduta individuais durante períodos históricos diferentes. Foucault denomina estes interesses, que envolvem o relacionamento como um assunto individual e tem com si próprio. Entretanto, as éticas não são inventadas pelo indivíduo, mas são modeladas social e historicamente. Por exemplo, o interesse sobre o alimento com relação ao corpo e ao prazer dos gregos antigos, demandou aos indivíduos a desenvolver uma escala de considerações e de práticas éticas a fim de serem cidadãos apropriados (COVNEY, 2006).

Os indivíduos que não observaram estas práticas éticas foram acreditados ser inadequados a fazer exames da parte em deveres civis. Para os cristãos, o problema da escolha do alimento e o apetite foram ligados ao luxo e prazeres da carne. Além disso, as doenças oriundas da alimentação foram consideradas ser as manifestações do mal, o tratamento era pura e simplesmente a purificação da alma. Assim uma escala de práticas éticas dos cristãos era requerida para torná-los puros (COVNEY, 2006).

Estes exemplos dos gregos e dos cristãos ilustram duas culturas ocidentais que passam a tratar dos problemas do prazer derivados do alimento e de comer. Contudo, cada um compreendeu o corpo e o prazer diferentemente, e requereu assim considerações éticas diferentes. Para os gregos era a moderação, visto que os cristãos procuraram extinguir completamente o prazer (COVNEY, 2006).

Se nós aplicarmos estas considerações a nossos interesses atuais, podemos compreender que a alimentação não é somente uma ciência, mas também um *ethos* ou caráter, que apresenta um problema para indivíduos com respeito a suas escolhas e prazer do alimento (DONATI, 2004).

Pode-se dizer que na alimentação se dá a escolha do alimento como uma disciplina científica e espiritual, ou seja, uma função dupla fornecendo uma escala de conhecimentos científicos sobre o mesmo e a verdade do corpo nas relações pelas quais os indivíduos podem realizar-se concretamente. O espiritual aqui se apresenta de modo geral como busca dos meios pelos quais os indivíduos são requeridos a se construir com interesses com relação ao comer (COVNEY, 2006).

A questão da escolha e de comer o alimento serve como a base para muitos dos julgamentos que nós fazemos sobre nós, enquanto bom ou mal. São relacionados diretamente ao conhecimento técnico e racional da ciência. A ciência tem feito então o papel que era uma vez a província da religião naquela que articula a base de nossos interesses morais (DONATI, 2004).

A alimentação, do ponto de vista psíquico é o resultado dos interesses morais e médicos sobre os méritos científicos do corpo ou da alimentação das populações. Estas posições levantam-se do mesmo sistema do pensamento. É parte da pergunta da escolha do alimento em que a dieta foi construída como um problema da moral, ascetismo e científico (COVNEY, 2006).

Entretanto as preocupações contemporâneas sobre o alimento se deslocaram, em um primeiro momento, para longe dos conceitos religiosos que chamavam a atenção sobre a vontade compulsiva de se alimentar, bem como se furtaram às perguntas da ética, da política e da ecologia. Mas hoje os discursos trazem a introdução de aspectos éticos, de justiça social, colocando em evidência preocupações crescentes sobre os impactos ecológicos, sociais da industrialização, da agricultura e da fonte de alimento global. Na relação entre a alimentação e o prazer, com mais clareza se evidenciam os laços entre a alimentação e os estados emocionais e afetivos (DONATI, 2004).

O campo da Gastronomia joga um papel central na filosofia do alimento e, a uma extensão grande, sobre sua compreensão do prazer como um direito, melhor que um privilégio; entretanto, é dirigido também por um imperativo ético forte que coloque a diversidade cultural e ecológica no centro de suas “éticas do gosto”. Este papel analisa a filosofia e as atividades do alimento com o alvo de compreender a extensão a que pode produzir relações éticas novas no consumo e na produção do mesmo. (TELFER, 1996).

Se o alimento for trabalhar como uma força para a mudança positiva na fonte da alimentação global, tem uma responsabilidade: compreender e desafiar as tendências imperiais do capitalismo global em relações Norte e Sul. O desafio para o alimento é conseqüentemente assegurar-se de que seu compromisso a ecologia e a Gastronomia não resultem no desejo do elitista da diversidade, mas que suporte comunidades locais em produzir o alimento nas maneiras que são significativas e relevantes à cultura e ao desenvolvimento social. (DONATI, 2004).

Para o alimento, o sucesso não será determinado pela escala de sua sociedade ou com seu reconhecimento na imprensa popular, mas pelo grau de autonomia, criatividade e iniciativa dos projetos para seu suporte. Desta forma o psíquico se apresenta em forma de escolha. (TELFER, 1996).

Em poucas palavras, a alimentação representa sem dúvida uma dimensão fisiológica expressa em seus elementos nutrientes para o organismo humano. Esta interface abre questões sobre a adequação química para a absorção dos alimentos nas diferentes condições humanas e seus resultados ou conseqüências para a saúde fisiológica. Entretanto seria um reducionismo inadmissível pensar o humano

como simples fisiologia. Assim, a dimensão psíquica responde aqui pelas formas específicas com que o humano preenche sua necessidade de se alimentar. Abrem-se importantes significados estreitamente relacionados com a alimentação, em particular sua relação com o prazer individual, bem como outros aspectos éticos de suas interfaces sociais.

2.5 A simbólica dos alimentos

Dentro da dimensão psíquica da alimentação a *simbólica* merece uma atenção particular. A simbólica alimentar envolve todas as esferas da vida. Em analogia ao sexo, são antológicas as metáforas como a doçura do amor, a lua-de-mel, e outras, para não mencionar também expressões chulas da conversação. Na linguagem literária se diz em relação aos textos, que podem ser saboreados, devorados, digeridos, etc. Saber e sabor são palavras provenientes de um mesmo radical latino (*sapere*, "ter gosto"). (CARNEIRO, 2003).

Nas culturas tradicionais, o alimento de base está frequentemente associado a uma divindade e a sua produção representa grande parte da atividade. A divindade tem, com relação ao alimento, uma atitude complexa (CLIFTON, 1988). Não se come somente para saciar a fome. O alimento se reveste também de valor simbólico e se transforma em objeto ritual (JULIAN, 1988).

Os mantimentos e as bebidas adotados pelos ritos de uma religião, bem como a proibição de alguns deles, refletem a geografia e a cultura do território onde ela se originou (GOODY, 1984).

A abstinência e a proibição, constante ou temporária, de certos alimentos são, geralmente, consideradas meios para se atingir um estado de graça e santidade (FRANCO, 2001).

Na sociedade tradicional, os momentos de transição da vida humana são comemorados com antigos ritos. O nascimento, a puberdade, o casamento e a morte constituem motivo para cerimônias de passagem.

Acredita-se que a não observância desses ritos poderia causar a ira dos deuses e dos espíritos ancestrais (JULIAN, 1988).

A sociedade sempre esteve associada de maneira íntima a essas celebrações, parte essencial de seus ritos (FRANCO, 2001).

O alimento não é só fonte de energia, de saúde e de prazer. Em certas partes do imenso território da China, durante o ano novo chinês, é tradição depositar uma tigela de arroz no altar dedicado aos ancestrais como oferenda de ação de graças e pedido de proteção (CLIFTON, 1988).

De acordo com um outro rito chinês, uma tigela de arroz cozido deve ser colocada aos pés de um morto, a fim de que ele possa se alimentar ao longo de sua viagem para o além. Ademais, na China, o arroz é, como em quase todas as culturas que o produzem, símbolo de vida e de fertilidade (JULIAN, 1988).

Já o cacau era a bebida cerimonial asteca usada para comemorar nascimentos, ritos da puberdade, casamentos e funerais. Tinha ainda papel importante na mitologia. Acreditava-se que o deus *Quetzalcoatl*, a Serpente Emplumada, havia trazido as sementes do cacau diretamente do paraíso (FRANCO, 2001).

Na Índia, 1.400 anos a.C., o *Rigveda* descreve uma sociedade pastoril que se deleitava com festins em que se comia carne de vaca. Posteriormente, no entanto, a doutrina hindu proibiria o consumo de carnes, em geral, baseada no princípio da reencarnação. A vaca passou a ser considerada descendente direto de um espírito sagrado, *Kamadhenu*. A partir de então, seu leite passou a ser muito estimado como alimento, e sua vida, a ser protegida (FRANCO, 2001).

Os egípcios comiam vários tipos de pão. O forno e o processo de fermentação da massa de trigo foram inventados no vale do Nilo. A técnica de fazer a massa crescer sob a ação de fermento era conhecida já por volta do ano 1500 a.C., em todo o Oriente Médio (JULIAN, 1988).

O alho, por sua vez, mais do que qualquer outra planta, gozou sempre, em diferentes culturas, da fama de ter grande valor medicinal (CLIFTON, 1988).

Documentos assírios do século VIII a.C. louvam a alface por suas

propriedades calmantes. No vale do Nilo, acreditava-se que a alface garantia a fertilidade masculina. Havia, no entanto, opinião oposta em outras regiões do Mediterrâneo (GOODY, 1984).

Em alguns países mediterrâneos cuja cozinha tinha como base o azeite, acreditava-se, até o século XVIII, que a manteiga causava lepra, enfermidade de incidência bem maior nos países do norte da Europa, grandes consumidores de leite e laticínios (GOODY, 1984).

De acordo com os costumes da Mesopotâmia, o mel era uma substância mágica, com propriedades medicinais e purificadoras do organismo, capaz de garantir imunidade contra doenças e até assegurar a imortalidade (CLIFTON, 1988).

As oliveiras, cultivadas no Oriente desde os tempos neolíticos, sempre gozaram de reputação especial. Crescem em solos pobres e arenosos. Produzem, desde a mais remota história, o óleo que se usa na região para cozinhar, iluminar e limpar; além disso, possui propriedades cosméticas e terapêuticas. Em alguns países mediterrâneos, ainda se toma azeite como remédio para combater vários males ou, então, é utilizado na profilaxia. A evolução da dieta e da economia mediterrâneas teria sido bem diferente sem o azeite (FRANCO, 2001).

A oliveira ocupa lugar de destaque na vida das populações da orla do Mediterrâneo. Associada a mitos e práticas religiosas, constitui símbolo de vitória, de paz, de sabedoria, de justiça, de abundância e de fertilidade (JULIAN, 1988).

Na Grécia, a oliveira era considerada uma dádiva de Atena, deusa da sabedoria. Quando as mulheres aspiravam à maternidade passavam longas horas à sombra de uma oliveira ou dormiam sob sua copa (GOODY, 1984).

Contudo, a importância atribuída à vinha, à colheita das uvas e à produção de vinhos foi insuperável. A mitologia e o simbolismo antigos atribuem ao fruto da vinha e ao vinho poderes regenerativos e a capacidade de aproximar o homem da divindade (FRANCO, 2001).

Antes de o consumo da batata se generalizar na Europa no final do século XVIII, o trigo havia sido, a fonte principal de nutrição da espécie

humana numa área que abrange o Oriente Médio, a África do Norte e a Europa (CLIFTON, 1988).

As sociedades, segundo Franco (2001), tendem a considerar seus alimentos básicos como algo sagrado. Conseqüentemente, as religiões integram aos seus ritos os principais alimentos dos lugares onde se originam. O pão e o vinho são a confirmação dessa assertiva no que diz respeito ao mundo cristão.

Em várias culturas ameríndias, o milho era considerado planta dos deuses. Os homens se nutriam dessa planta sagrada, mas não os animais. Por essa razão, quando os europeus chegaram à América, os nativos ficaram chocados com o costume de alimentar os cavalos e outros animais com milho (GOODY, 1984).

A cultura cristã predominante no Ocidente simboliza densamente na refeição a essência de suas propostas religiosas e éticas. Em sua origem hebraica, a ceia pascal se torna referência da comunidade unida em um processo dinâmico de libertação e construção de uma sociedade igualitária. O Cristianismo ressalta a partilha do pão e do vinho nesta ceia como o símbolo do grande programa de vida a ser partilhado nas múltiplas relações. Atualmente a própria busca de compreensão dos sentidos que subsidiam as práticas humanitárias é chamado de *Pão da Palavra* (PRETTO, 1996).

Na Antropologia, princípios e preconceitos alimentícios tornaram-se assunto de uma ciência social que se especializou em observar hábitos e crenças em todo o mundo. Desde o século XIX, abançou a desenvolver uma etnografia sistemática dos hábitos e a buscar interpretá-los culturalmente. A fase inicial destaca-se por um comparativismo das diferentes tradições culturais (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

A crítica dos preconceitos, em que se destacam os alimentares, foi, desde os primórdios da Antropologia, um solo produtivo para considerações criativas sobre o significado simbólico dos alimentos. A obra de Lévi-Strauss, por exemplo, tratou da relação da alimentação com estruturas mitológicas em *O cru e o cozido* (1964), *Do mel as cinzas* (1967) e *Origem das maneiras à mesa* (1968). A contestação entre o cru e o cozido, estabeleceria a oportuna cultura, distinguindo-a da natureza. Sua autoridade extravasou para o conjunto das ciências humanas, abrindo uma

inesgotável via de entrecorte com a historiografia, sensibilizando-a para os aspectos levianos das ações humanas e dos nexos que as regem (CARNEIRO, 2003).

Em obras essenciais de diferentes ideias antropológicas e de uma vasta antropologia de hábitos, permanecem numerosas contestações sobre os costumes alimentares (SPANG, 2003).

Uma vez que os alimentos estão no alvo de uma ampla gama de disciplinas, na composição de seus procedimentos e de seus artifícios específicos, compete à história a averiguação da Gastronomia e de suas transformações numa perspectiva ao longo do tempo (FLANDRIN, 1998).

Em poucas palavras, a alimentação é assumida psicologicamente como um lugar de profundas representações simbólicas, através das quais se sintetizam importantes aspectos da vida humana e suas relações. Para uma compreensão bioética da Gastronomia, é na simbólica da alimentação que certamente se expressam os significados que transcendem o simples nutrir bio-fisiológico, e conseqüentemente se percebem as potencialidades e desafios éticos em Gastronomia. Deste modo, se a alimentação é o lar da Gastronomia, a simbólica da alimentação é o seu santuário.

3 A GASTRONOMIA E SUA ESPECIFICIDADE

A origem etimológica da palavra Gastronomia ou “*gastro-nomia*” vem do Grego antigo, onde “*gastros*”, quer dizer estômago, e também alimento, comida; e “*nomia*” significa o conjunto de regras, leis ou normas. Pode-se entender então que etimologicamente o termo *Gastronomia* se refere ao conjunto de normas que regem a alimentação; seria a lei do estômago ou simplesmente o conhecimento do mesmo (BIGIO,2011), mas com toda certeza é bem mais do que isto abrangendo os aspectos relacionais que vão além do simples processo digestivo e se referindo a um regramento geral da alimentação humana.

A Gastronomia é uma atividade cujos modelos de comportamento e qualidades muitas vezes sobrevivem de seus próprios agentes, educados desde a infância para considerá-los algo óbvio. Boa parte da matéria-prima etnográfica em torno da alimentação é um eixo ao redor do qual as diferentes culturas estruturam a vida prática assim como muitas de suas representações (FRANCO, 2001).

Dentro do amplo contexto da alimentação, com tantas injunções e interfaces que lhe são pertinentes, situa-se a Gastronomia. Ela tem sua especificidade, como disciplina, distinguindo-se de outros saberes que privilegiam os múltiplos aspectos da alimentação. No procedimento do presente estudo, torna-se necessário esclarecer tal especificidade.

Uma tentação seria de saída oferecer uma definição de *Gastronomia* em sua concepção contemporânea. Mas antes de chegar a uma definição teórica, parece fundamental esclarecer aspectos que vão se construindo, abrindo interfaces, enriquecendo de aspectos e de certa forma tornando mais densa e complexa a definição conceitual de um termo nascido com um sentido básico de “regramento da alimentação”.

3.1 Gastronomia: visitando as origens de sua organização

As primeiras grandes diferenças entre o homem e o animal surgiram quando o ser humano aprendeu a cozinhar os alimentos. Com base nesse conhecimento, tornou-se capaz de devolver o calor natural da presa e acrescentar-lhe paladares, o que a tornaria mais digerível (FRANCO, 2001).

Ademais, o homem constatou que as temperaturas altas aumentam sabores e odores, ao contrário do frio, que os anula. Descobriu também que a cocção adia a decomposição dos alimentos, prolongando o tempo ao longo do qual podiam ser consumidos. Assim, a primeira técnica de conservação (JULIAN, 1988).

A cocção também facilitou a mastigação dos alimentos. Como consequência da necessidade de menos esforço para fazê-lo, com o passar do tempo, ocorreu um menor desenvolvimento dos músculos faciais e um maior crescimento da cavidade craniana e do cérebro (CLIFTON, 1988).

Na grande falha tectônica da África oriental, onde abundam fontes termais e gêiseres, foram encontrados fósseis humanos. Os paleontólogos acreditam ser provável que o homem da proto-história, mesmo antes de descobrir o fogo, tenha associado o calor proveniente dessas fontes ao de suas presas e ao de seu próprio corpo (CLIFTON, 1988). Assim, acredita-se que o homem tenha cozido suas caças nessas fontes de calor, numa tentativa bem-sucedida de devolver-lhes a temperatura e o sabor do animal recém-abatido. Supõe-se, então, que o homem teria cozido alimentos antes mesmo de descobrir o fogo (GOODY, 1984).

A aptidão de gerar combustão representaria para os grupos humanos um importante salto cultural (FRANCO, 2001).

Segundo Néstor Julian (1988), o fogo, comumente relacionado à bruxaria, ao sobrenatural e à ideia de vida, de purificação e de perenidade foi, provavelmente, uma das primeiras divindades. São raras as religiões que não utilizam o fogo em seus ritos. Em algumas, como o zoroastrismo, o culto do fogo é elemento essencial.

Nos salmos, no Evangelho e em algumas orações cristãs, o fogo é sinônimo de salvação, de vida eterna, do próprio Deus: "Tu que és chama irradia em mim tua

força e teu amor" (JULIAN, 1988).

O fogo faz parte dos rituais da mesa e da hospitalidade, sempre desempenhou fascínio sobre a humanidade. As chamas simbólicas, mantidas sempre acesas, denotam anseio de continuidade, de eternidade (FRANCO, 2001).

A arte culinária está associada à invenção dos utensílios de pedra e de barro. Graças a eles, diferentes processos de cozimento permitiram maior variedade na dieta humana (JULIAN, 1988). As preparações não passariam dos níveis mais simples sem vasilhame para ferver líquidos e manter alimentos sólidos em temperatura constante (FRANCO, 2001).

Com a fabricação desses artefatos, o homem pôde iniciar na culinária propriamente dita, isto é, cozer os alimentos e condimentá-los com ervas e sementes aromáticas (GOODY, 1984).

Utilizando a argila, inventou o forno de barro compacto, um elemento importante que motivou mudanças na sociedade (GOODY, 1984).

Ao longo da história, os homens se alimentaram de quase todo tipo de organismo animal e vegetal que estivesse ao seu alcance (JULIAN, 1988). Exercitando a caça desde o Paleolítico, o homem pôde sobreviver às épocas glaciais, o que lhe permitiu deixar de ser simples coletor de alimentos para utilizar as peles dos animais para se proteger do frio (FRANCO, 2001).

Há cerca de dez mil anos, a atividade de caça aumentou ao iniciar o cultivo da terra. A agricultura nasceu quando o homem se absteve de consumir parte dos grãos colhidos e os enterrou para que germinassem e se multiplicassem. Simultaneamente, começou a domesticar alguns dos animais que antes caçava (CLIFTON, 1988).

Aos poucos, o homem ia se tornando criador de animais e produtor de alimentos. Deixava de ser um elemento inofensivo da cadeia ecológica, à medida que evoluía de um ser meramente biológico para um ser econômico (JULIAN, 1988).

A produção de ferramentas cortantes e a arte de tecer constituíram outro marco importante do período Neolítico (FRANCO, 2001).

O cultivo da terra, assim como a produção de utensílios de cerâmica e de fornos, implicava o estabelecimento de núcleos habitacionais fixos. Em

torno dos campos de cereais, apareciam as primeiras aldeias (GOODY, 1984).

O acréscimo da produção agrícola permitiu o armazenamento de parte das colheitas, e um número crescente de pessoas passou a se dedicar a outras atividades. Esse fato é um dos marcos da história humana (FRANCO, 2001).

O episódio de preparar alimentos além do estritamente necessário ainda propiciou à espécie humana tempo livre para desenvolver tecnologia e outros artefatos culturais (JULIAN, 1988).

A vida em comunidade, as regiões de clima temperado, que não impunham as migrações cíclicas forçadas, e o acúmulo de alimentos, dentre outros bens, fizeram nascer o apego a determinado território (CLIFTON, 1988).

Durante muito tempo, enquanto a capacidade de produção agrícola mantinha-se baixa e o nível tecnológico conservava características paleolíticas, nos pequenos povoados, residia apenas uma fração diminuta da humanidade (FRANCO, 2001).

As primeiras aldeias surgiram entre 7000 a.C. e 6000 a.C. As cidades, porém, só apareceram por volta do ano 3500 a.C., na Mesopotâmia meridional, parte do crescente fértil fecundada pelas enchentes dos rios Tigre e Eufrates, hoje território do Iraque. Provêm dessa mesma região as mais antigas receitas culinárias de que se tem notícia, talhadas na pedra, em símbolos cuneiformes, por volta do ano 1500 a.C. (FRANCO, 2001).

O desenvolvimento da tecnologia possibilitou o aparecimento das primeiras cidades, que surgiram em áreas de clima favorável e condições propícias ao cultivo da terra. Geralmente, as cidades se estabeleciam ao longo dos vales fluviais, zonas onde os agricultores encontraram condições propícias para produzir alimentos em quantidade bem maior do que necessitavam consumir. Assim, os centros administrativos evoluíram por meio da interação de fatores tecnológicos, climáticos e sociais (JULIAN, 1988).

Em poucas palavras, a Gastronomia dá um primeiro passo qualitativo através da capacidade humana de trabalhar, elaborar e preparar seus alimentos. Neste passo se incluem as formas de socialização destas tarefas.

3.2 A refeição: característica humana do alimentar-se

Partimos aqui de uma grande diferença entre simplesmente comer e o *fazer uma refeição*. Este passo fundamental para a Ética na Gastronomia tem componentes interessantes que merecem uma elucidação.

O princípio das civilizações está relacionado com a caça de animais para subsistência, com os rituais e com as práticas de cultivo e preparação de alimentos, bem como com o prazer de comer (JULIAN, 1988).

O prazer de comer é a sensação de satisfazer uma necessidade que temos em comum com os animais. Comer, o instinto que mais cedo desperta, constitui a base da vida animal. A fome é a carência biológica de alimento que se manifesta em ciclos regulares (FRANCO, 2001).

O apetite é fundamentalmente um estado mental, uma sensação que tem muito mais carga psicológica do que de fisiológica. É impossível precisar quando o alimento, necessidade humana sempre presente, se transformou em prazer desfrutado à mesa (CLIFTON, 1988).

Os animais comem até se saciarem. O homem logo criou o ritual social básico: a refeição; mais adiante, o festim, este frequentemente realizado para ganhar a proteção e o favor dos deuses (FRANCO, 2001).

A refeição surgiu depois que a espécie humana deixou de se nutrir de raízes e frutas. A preparação e a partilha das carnes exigiam a reunião do grupo ou da família. A refeição tornou-se "a ritualização da repartição de alimentos", por isso mesmo, tão rica em símbolos (GOODY, 1984).

A tendência humana de compartilhar alimento teria se originado quando o homem desenvolveu a capacidade de matar grandes animais, o que o forçou a associar-se com outras pessoas para alcançar tal objetivo (JULIAN, 1988). A cooperação entre caçadores, na busca de presas maiores, criou também a necessidade de um sistema complexo de sinais, que levou ao desenvolvimento linguagem vocal (FRANCO, 2001).

Ainda desconhecendo outros métodos de conservação, além da cocção, o homem via-se obrigado a consumir a caça sem poder armazená-la. Assim, passou a dividir com outros caçadores e famílias o produto de seu esforço e, evidentemente, esperava gestos recíprocos (CLIFTON, 1988).

O néctar da mesa é a sensação resultante de várias circunstâncias, fatos, lugares, coisas e pessoas que acompanham a refeição (GOODY, 1984).

A refeição em comum pode marcar uma nova direção nas relações humanas. Uma refeição a dois frequentemente faz parte da galanteria e da sedução. No entanto, as refeições também são oportunidades para a exteriorização de conflitos latentes. Muitas delas, concebidas para comemorar datas festivas ou apenas para reunir familiares, se convertem em momentos de conflitos e desavenças (FRANCO, 2001).

A comensalidade, tanto do ponto de vista religioso como do ponto de vista profano, sempre foi vista como uma maneira importante de promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros de um grupo.

Entre os que comem e bebem juntos há, em geral, vínculos de amizade e obrigações mútuas, pois a fraternidade e a afinidade são inerentes à comensalidade, importante função social. A mesma só não existe entre os que, por uma questão de crença ou de *status*, não são considerados afins (JULIAN, 1988).

Sempre que se convida alguém ou se é convidado a participar de uma refeição, comer junto favorece a criação de laços ou os reforça. Por isso, a ágape, refeição que os primitivos faziam em comum está integrada à liturgia de várias religiões (FRANCO, 2001).

A socialização de uma criança compreende as mais variadas noções sobre alimentação. Desse processo advém a valorização ou a rejeição de certos alimentos, princípios higiênicos e dietéticos e preconceitos (CLIFTON, 1988).

A refeição em família é um ritual propício à transmissão de valores. Por meio da aprendizagem de maneiras, sobretudo à mesa, desenham-se para a criança os contornos do mundo ao qual ela pertence, e as atitudes aprovadas pelo seu grupo social são assimiladas como norma (GOODY, 1984).

Em poucas palavras, a passagem do simples comer para o *fazer uma refeição* implica em trazer para o processo de alimentação a rede de relações e interações, especialmente aquelas que são aproximativas e subsidiárias entre os membros de um grupo. Desta forma, o alimentar-se através de *refeição* se torna um lugar de múltiplas relações simbólicas e de consolidação de valores da comunidade.

3.3 Gastronomia: construção cultural complexa

Subjacente à Gastronomia está uma longa construção cultural que logo se manifesta em diferentes costumes e gostos a respeito dos alimentos, de suas formas de prepará-los e na ritualidade com que se dá a própria refeição. Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar (FRANCO, 2001). Eles são a expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas (CLIFTON, 1988).

O gosto é uma constelação complexa na qual entram em jogo, além da identidade idiossincrática, fatores como sexo, idade, nacionalidade, religião, grau de instrução, nível de renda, classe e origem social (FRANCO, 2001).

Moldado culturalmente e socialmente controlado, o homem nasce em estado semifetal e necessita de um longo período de aprendizado antes de integrar-se às estruturas sociais (JULIAN, 1988).

A humanidade é mais conservadora em matéria de cozinha do que em qualquer outro campo da cultura. Assim, a exaltação de alguns pratos da culinária materna, ou do país de origem, mesmo quando tecnicamente ruins, pode durar a vida inteira e a sua degustação gera, às vezes, associações mentais surpreendentes. Determinados pratos têm raízes profundas na identidade social dos indivíduos, por isso são os hábitos mais persistentes no processo de aculturação de imigrantes (GOODY, 1984).

Os homens comem como a sociedade os ensinou, e os hábitos

decorrem da interiorização, desde a infância, de regras e de restrições (FRANCO, 2001).

O gosto e a aversão fazem parte do patrimônio da infância. No entanto, uma das peculiaridades do ser humano é continuar provando alimentos considerados desagradáveis, a ponto de criar gosto por eles (JULIAN, 1988).

O desenvolvimento de um gosto eclético pode significar ruptura com o mundo da infância, portanto, autonomia e maturidade. O olfato está intimamente relacionado com o paladar e o papel do controle cultural na percepção olfativa é igualmente importante (GOODY, 1984).

Odores desconhecidos, da mesma forma que paladares novos, são muitas vezes desagradáveis (FRANCO, 2001).

A rejeição de determinados alimentos manifesta-se de várias maneiras. Em casos extremos, torna-se repugnância. A rejeição é, usualmente, mais do que reação individual ou fruto de experiências traumáticas. Assim como o gosto por certos alimentos, ela é, via de regra, transmitida culturalmente (JULIAN, 1988).

Em situações de escassez, a seletividade decresce e os alimentos normalmente rejeitados ou considerados repulsivos passam a ser consumidos. Quando há penúria e fome, provam-se coisas novas. Em casos extremos, até a antropofagia pode ser praticada (FRANCO, 2001).

Pelo fato de ser onívoro, o homem é o mais adaptável de todos os mamíferos. Não se conhece nenhuma espécie que se nutra de alimentos tão variados e que os consuma de maneiras tão diferentes.

A falta de determinado alimento não constitui para o homem a ameaça que representa para os animais de dieta especializada. Entretanto, toda a sociedade eleger, entre os alimentos virtuais de que dispõe, um número limitado que integrará os seus hábitos (FRANCO, 2001).

O arroz, por exemplo, sua origem é provavelmente tropical, mas hoje cresce em regiões de clima e latitudes bastante diversificados. Esse grão, juntamente com o trigo e o milho, são os principais esteios da subsistência humana. Além disso, o arroz moldou as paisagens e as culturas dos povos asiáticos. Muitos desses povos consideram o cultivo do arroz a base de sua

ordem social e lhe atribuem qualidades relacionadas à religiosidade (JULIAN, 1988).

Os magníficos terraços de arrozais de Bali e de Banaue, respectivamente na Indonésia e nas Filipinas, são obras de culturas com rituais e costumes intimamente relacionados. São sociedades em que o ciclo do arroz — plantio, transplante, amadurecimento e colheita — imprime ritmo à vida de maneira semelhante ao ciclo das estações em outros climas (FRANCO, 2001).

A intensa busca de alimentos pelo homem, muitas vezes predatória, deixou sua marca no mundo inteiro. Hoje, por exemplo, as ruínas impressionantes de Sabratha e de Leptis Magna, na costa arenosa da Líbia, são testemunhos de que lá se encontrava o celeiro do Império Romano (FRANCO, 2001).

Travaram-se guerras não só para assegurar maior suprimento de carne, peixe e cereais, mas também para garantir a oferta de condimentos que preservavam e temperavam os alimentos (CLIFTON, 1988).

O comércio das especiarias usadas na China, na Índia e no arquipélago indonésio há milhares de anos, precede a história escrita. Posteriormente, a demanda do mundo ocidental por essas especiarias fez o homem viver aventuras que o levaram a dar volta na Terra e a colonizar o Extremo Oriente. A procura de alimentos e de novos prazeres à mesa ampliou o conhecimento que a humanidade tinha do planeta (JULIAN, 1988).

A narrativa da sociedade humana se passa além da necessidade do ser humano de se alimentar, é fruto de sua curiosidade e qualidade onívora (FRANCO, 2001).

Esta complexa construção cultural da Gastronomia e especificamente dos elementos que constituem a refeição redundam em rica diversidade cultural que hoje se torna bem mais conhecida pela facilitação moderna de acesso à culinária internacional.

3.4 Conceituando academicamente a Gastronomia

Com os elementos desdobrados acima, podemos agora nos dedicar à questão de uma conceituação da Gastronomia em termos acadêmicos. Como em todas as formulações teóricas se supõem práticas de referência, deve-se lembrar que a Gastronomia é, antes de tudo, um conjunto de práticas sobre as quais se tece um elaborado teórico.

A Gastronomia é um componente importante, pois todos precisam se alimentar. Pode ser a principal motivação ou uma simples necessidade e seu peso no consumo é elevado (BARRETO, 2001).

A alimentação dos povos, segundo Barreto (2001), está fortemente ligada à história e às tradições culturais de toda uma comunidade e contribui para o estabelecimento de relações na sociedade.

Tratar da Gastronomia implica abordarmos alguns conceitos importantes. De acordo com Barreto (2001, p.24), a Gastronomia é:

- amor excessivo de iguarias;
- prazer da mesa;
- arte de preparar iguarias, de forma a proporcionar prazer a quem come ou arte de comer bem, de saber apreciar os prazeres da mesa e de saborear os alimentos com deleite, com prazer;
- é a arte de criar receitas através da combinação de matérias-primas tradicionais, com hábitos locais, vivências históricas e heranças culturais.

Em seu primeiro momento, a Gastronomia aparece em virtude das necessidades, depois, como arte, posteriormente, torna-se ciência. Em todos esses períodos, a presença terna do homem na relação de paixão incondicional e imprescindibilidade relacionada aos alimentos.

Nas cenas do filme *2001 – Uma odisseia no espaço*, do diretor Stanley Kubrick, vemos uma humanidade animalizada, equiparável aos símios, lutando com

outras espécies e contra si mesma pela posse dos recursos alimentícios. Estamos diante do fruto da ciência em sua relação com a cultura, mais especificamente com a arte e com a Gastronomia (MACHADO, 2009).

Para João Luís de Almeida Machado (2009) seria uma prova daquilo que imaginamos serem as primeiras experiências humanas por meio das quais, desde sempre, permanecemos dependentes de uma analogia de grande amplitude e imediação com os alimentos.

Nesse momento carecíamos apenas dos alimentos. Havia uma afinidade fisiológica de o corpo nos orientar pelo mundo na busca pela comida que iria nos satisfazer e perpetrar nossa sobrevivência. Não tínhamos o conhecimento da Gastronomia; almejávamos exclusivamente a vontade de nosso estômago considerando as diretivas oferecidas por nossos encéfalos da época (MACHADO, 2009).

O requinte tecnológico, que nos fez mudar das cavernas para as vilas, das aldeias para as cidades, do campo para a zona urbana, da economia basicamente agrária e de subsistência para a produção industrial destinada ao mercado, nos foi, aos poucos, estimulando a modificar nossa união com a comida. Alguns esclarecidos teimavam em levar os alimentos muito mais a sério do que a maioria das pessoas, que se contentavam apenas em prepará-los de forma básica, sem muita técnica (MACHADO, 2009). Nessa direção, Savarin (1995, p. 55) afirma:

Certamente, enquanto a preparação da comida foi exclusivamente confiada a servidores pagos, enquanto seu segredo permaneceu nos subterrâneos, enquanto apenas os cozinheiros dominaram essa matéria e só se escreveram livros de culinária, os resultados de tais trabalhos não foram mais que os produtos de uma arte.

O embate da Gastronomia com a ciência é precedente ao estabelecimento desse termo. Na confiança, as misturas e sabores caçados pelos cozinheiros fizeram as primitivas mutações químicas serem analisadas e consideradas como fases de uma mutação mágica que nos legava sopas, caldos, cozidos, assados, pães, bebidas (MACHADO, 2009).

O surgimento de considerações explicativas a respeito do que vinha a ser Gastronomia não consentiu que se chegasse a uma concordância. Há elucidações abusivamente utilitárias, como a de Maria Lúcia Gomensoro (1999, p. 88), em seu *Pequeno dicionário de Gastronomia*, em que restringe o verbete à, simplesmente: “A arte do bem comer e do saber escolher a melhor bebida para acompanhar a refeição”.

Em outra direção, pode-se observar a junção da poesia e da cientificidade nas palavras de Brillat-Savarin (1995, p. 57):

A Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam coisas que podem se converter em alimentos.

Com a modernidade, especialmente depois das conflagrações burguesas, passamos a experimentar uma gama enorme de possibilidades e incertezas. Todas as desconfianças nos levavam a buscar elucidações. Contudo as verdades científicas não são para sempre. Apesar disso, ainda carecemos dessas verdades com o subsídio de técnicas cada vez mais aperfeiçoadas, e procuramos responder aos anseios de nossas vidas com o apoio da ciência (MACHADO, 2009).

Para João Luís de Almeida Machado (2009), no que se refere à mesa, não poderia ser diferente. Notamos que é imperativo entendermos os processos físico-químicos por detrás das transformações que fazem surgir os alimentos elaborados tanto quanto queremos saber a composição natural de frutas, verduras, legumes, carnes, ovos e laticínios que consumimos diariamente.

Por esse ensejo, puxamos o livro “O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha” em busca de esclarecimentos por parte da ciência para a mágica que ocorre por meio de nossos fornos, panelas, grelhas ou micro-ondas. De acordo

com Wolke (2003, p. 73), autor de um importante e destacado livro que trata da relação entre a alimentação e a ciência,

Com a recente explosão do interesse pela comida e pela culinária surgiu um desejo crescente de entender os princípios químicos e físicos que determinam as propriedades e o comportamento de nossos alimentos.

Ainda somos determinados a procurar o prato perfeito ao emendar pesquisas de todos os continentes em que ansiamos desvendar os mais diversos alimentos e os respectivos métodos de cocção. Há diários que minutam essa procura pelo mito da alimentação como a apresentada no célebre relato de Anthony Bourdain (2004, p. 34).

Peneirar o mundo atrás da combinação perfeita entre comida e lugar. Rio acima no Sudeste Asiático para comer cobra e ninhos de aves; depois, La Teste e um prato de soupe de poisson. Escalar as alturas da nova alta cozinha, o French Laundry, em Napa Valley, nunca comi lá! Aquele cara o Arzak, na Espanha, os cozinheiros só falam nele. Olho, presto atenção e no final, quem sabe, não acho a refeição mais perfeita do mundo?

A busca da ciência na Gastronomia ultrapassa o utópico do prato primoroso de Anthony Bourdain. Aparece em uma investigação do homem que comeu de tudo (STEINGARTEN, 2003) e que teve os documentos analisados para poder, com base nas informações adquiridas em sua essência, idealizar impulsos gastronômicos, preparar pratos diferenciados, produzir alimentos originais com recursos conhecidos, apurar os hábitos.

Valemo-nos das palavras do crítico gastronômico da revista *Vogue* as quais indicam que temos muito a descobrir acerca dos alimentos e da Gastronomia:

A beleza de ser onívoro é que podemos tirar nutrição de uma infinita variedade de floras e faunas e facilmente nos adaptar a um mundo

variável – quebras de safras, secas, migrações de rebanhos, fechamento de restaurantes e coisas assim. Os leões e tigres passariam fome num bufê de saladas, assim como as vacas numa churrascaria, mas nós não. Diferentemente das vacas, que permanecem bem nutridas comendo só grama, os seres humanos precisam de grande diversidade de alimentos para continuar saudáveis (STEINGARTEN, 2003, p. 23).

Em poucas palavras, quando se diz *Gastronomia* há uma referência inevitável às práticas do próprio alimentar-se em meio a relações humanas. Este termo se adensa com uma referência ao conjunto de práticas que envolvem as diferentes artes culinárias e se transformam em ofertas de serviços; hoje, quando a mídia fala de Gastronomia, estão sendo mencionados basicamente os restaurantes e as alternativas de ofertas de serviços culinários. Mas a Gastronomia tem também um caráter de ciência ou área de conhecimento, que lhe permite ser desenvolvida como um programa de estudo universitário.

3.5 Para não confundir nutrição com Gastronomia

Existe uma importante diferença nem sempre notada e que pode confundir a especificidade da Gastronomia como área de conhecimento. Trata-se de sua especificidade frente à nutrição.

Em síntese, a grande diferença entre estas duas áreas de conhecimento – nutrição e Gastronomia – está na forma como o alimento é absorvido e como é utilizado pela sociedade. Abordamos anteriormente que o alimento, em seu sentido gastronômico, refere-se ao desenvolvimento da sociedade de forma ampla, desdobrando-se em simbologias e hospitalidade, entendendo que a forma de cultivo, apresentação e métodos de cocção podem determinar uma cultura, um espaço e as características específicas de um grupo social.

Já no âmbito da ciência da nutrição, segundoSizer (2003), o homem está voltado ao ato de absorver os melhores nutrientes dos alimentos, ou seja, tudo o que temos de fazer é selecionar os alimentos que forneçam quantidades apropriadas de nutrientes essenciais, fibras e energia, e evitar a ingestão de gorduras excessivas, açúcar e sal. Além disso, é preciso assegurar a prática de exercícios físicos suficientes para manter em equilíbrio a quantidade de calorias ingeridas e gastas.

No caso de algumas pessoas, esse equilíbrio se dá de forma mais espontânea, em outras não; por diferentes fatores muitas têm excesso de peso, outras são subnutridas ou sofrem de deficiência ou excesso de nutrientes que prejudicam a saúde (SIZER, 2003).

A busca cultural na nutrição, assim como na Gastronomia, tem como tema fundamental a identificação dos hábitos alimentares e das motivações das mudanças que eles podem sofrer. O estudo das religiões também exige a explanação de uma cadeia de preceitos e proscricões alimentares, além de todo um adjacente simbólico, mitológico e teológico de elaborações em torno da alimentação (SORCINELLI, 1998).

Quando falamos em nutrição, a satisfação das necessidades é estritamente fisiológica. Ao abordarmos a Gastronomia, surgem questões pertinentes à cultura da qual provém o alimento, o método de cocção ou utensílio apropriado, a forma de cultivo, assim como o comportamento apropriado à mesa, o cerimonial observado em determinada situação, a utilização correta de talheres, pratos, copos e guardanapos. Esses aspectos dizem respeito a tempo e espaço, modismos e alimentação em geral (BARRETO, 2001).

Em poucas palavras, a Gastronomia tem uma trajetória de construção sócio-cultural que lhe confere diferentes aspectos para sua adequada conceituação. O passo da socialização na produção, no preparo e consumo dos alimentos é fundamental dentro do processo de humanização da alimentação humana. Esta se transforma ao mesmo tempo em refeição, denso espaço de significados. Suas práticas se tornam arte e desafiam uma elaboração teórica que permita avaliar seus fundamentos e viabilizar sua comunicação como conhecimento.

4 A ÉTICA NO GRANDE BANQUETE. Para uma leitura bioética da Gastronomia

Para HOUAISS em (2001) Banquete é uma grande refeição com muitos bancos, derivada da palavra francesa *banc*, ou banco. A pessoa que organiza e cobre os gastos de um banquete é chamada anfitrião. Normalmente, tem como propósito uma celebração, como a síntese da refeição solene e carregada dos significados mais nobres das relações que acompanham o alimentar-se. Daí o fato de o banquete se tornar metáfora ou mesmo símbolo de relações vitais e éticas em sociedade. Dois exemplos antológicos:

O primeiro, O **Banquete** de Platão tem início quando Apolodoro conta como foi a ágape vivenciado por Aristodemo com a presença de Sócrates na casa de Ágaton. O mesmo abre discorrendo que Sócrates tem como hábito ficar parado, inerte, somente pensando. No caminho até a casa de Ágaton, Aristodemo o deixou parado e foi para o banquete, Sócrates chegou ao ágape somente na metade(HOSSNE, 2008).

Ágaton fica feliz com a presença de Sócrates e o convida para se deitar ao seu lado em seu divã, para apreciar o banquete, e fala que ao lado de Sócrates tentaria absorver um pouco de seu conhecimento, Sócrates abanca que o conhecimento não se passa pelo contato físico. Após todos terem comido, se propôs que não beberiam vinho até cair e sim a quantidade que cada um quisesse. Então Eriximaco um dos convidados propôs e foi aceito que todos discursariam sobre Eros o deus do amor. Quem começaria era Fedro e os discursos seguiram a ordem da direita para a esquerda (HOSSNE, 2008).

A idéia de beleza presente no Banquete, não obstante todas as dissensões verificáveis entre os oradores deste diálogo estão dirigidos a nortear o cálculo do valor da vida humana pela possibilidade ou impossibilidade de sua coincidência com um sentido belo, mensurado em um ato de partilha de alimentos, no qual de maneira simbólica representa a aproximação de homens e deuses a partir de um momento único, a alimentação e a ética. Aqui, é o homem, ou, mais precisamente, a ação humana como elo de comunicação com a ordem divina, o que pode tornar, não um

objeto, mas a totalidade do mundo, algo belo, demonstrado em um simples momento alimentar.

O outro exemplo se trata do livro *A Festa de Babette* (DINESEN,1958), aonde em uma noite fria de setembro de 1871, Babette Hersant chega à Jutlândia, região ao norte da Dinamarca, fugindo de Paris. Neste episódio Babette perde o marido e o filho.

Achille Papin, cantor de ópera parisiense que anos antes havia visitado a região da Jutlândia, é quem recomenda Babette às irmãs Filippa e Martina, filhas do falecido deão fundador de uma rígida seita luterana cultuada pelos moradores da vila de pescadores. Em nome de seu pai, ambas abdicam de seus amores Papin e Lorens respectivamente que outrora, em momentos diferentes, se interessaram por elas. (ROCHA,2009)

Desde a morte do pai, Filippa e Martina assumem a tarefa de assistência aos velhos e pobres da comunidade, alimentando-os com uma dieta sem prazer, apenas para nutrir o corpo, e não a alma à base de pão, peixe e cerveja. Aos poucos Babette começa a introduzir temperos, técnicas de cocção e buscar melhores produtos para esta dieta, despertando então o sentido das pessoas para a comida, para o prazer da alimentação, até então domesticado por um rígido código moral devida puritana ascética. (ARAUJO, 2010)

Passaram-se quatorze anos desde que Babette chegara ao vilarejo dinamarquês, quando recebe a notícia de que havia ganhado um alto prêmio da loteria de Paris. Ela então conversa com as irmãs Martina e Filippa, se poderia fazer um banquete, ao seu modo, em homenagem ao centésimo aniversário do pastor, pai das irmãs. Então Babette vai até à França na cidade de Lille onde encomenda todos os produtos para realizar um banquete, igual ao servido no renomado *Café Anglais* restaurante em que ela trabalhava em Paris. Então todo um sistema de símbolos sagrados e profanos é acionado. (DINESEN,1958)

As irmãs acreditavam que os pratos elaborados por Babette para esse banquete, seriam uma profanação. Quando viram os ingredientes que ela usaria para elaborar a refeição, como tartarugas por exemplo. (DINESEN,1958)

O gasto de todo prêmio da loteria com o banquete pode ser visto, de um lado, como uma espécie de consagração do ato de doação incondicional, do outro, como

um meio de mediação entre o sagrado e o profano, afinal, Babette produz o banquete em homenagem ao centenário de nascimento do deão da vila. Neste sentido, Babette produz a mediação entre o sagrado e o profano, o espírito e a matéria, restabelecendo as relações entre as filhas Filippa, Martina e o Pai. Bem como, a relação destes com a comunidade, acionando um sistema de trocas simbólicas ligado espiritualmente pela fé, religião, e pela comida, corpo. Entretanto, do ponto de vista dos dramas sociais, ao fim da “festa de Babette”, as 12 personagens que compõem esta “Santa Ceia”, saem juntas em comunhão, cantando, abraçando-se, perdoadando-se, desculpando-se das invejas, dos rancores e das desavenças. (ARAUJO,2009)

A densidade simbólica do banquete como a grande e solene partilha dos recursos vitais, representados pela alimentação não apenas físico-química, mas profundamente implicada na rede de relações sugere um amplo campo de reflexão Ética. De saída se descortina uma enorme interrogação Ética sobre as condições reais do grande banquete da Humanidade em nossos tempos; ou especificamente sobre o grande banquete na América Latina, ou mais precisamente no Brasil. Uma leitura Ética de tais banquetes logo identificaria grandes desigualdades sociais que marcam sua realização. As persistentes condições de pobreza e fome no mundo se constituem igualmente em persistentes interrogações sobre a integridade Ética do banquete. Anjos (2010) ressalta neste sentido a ambivalência com que o pão se coloca como símbolo na humanidade: de um lado se mostra como síntese da partilha de vida e dos recursos que a sustentam; e de outro simboliza exatamente o pomo da discórdia que polariza a disputa pela dominação e concentração dos recursos de vida no planeta.

Este enfoque macro-social para a leitura Ética do banquete, embora não seja desenvolvido na leitura bioética da Gastronomia nesta dissertação, entretanto, deve estar bem registrado. Queremos com isto resguardar que a leitura bioética da Gastronomia a seguir não seja entendida como se estivesse cooptada por uma consciência ingênua diante das ambíguas realidades sociais em que se dão as refeições e se estabelecem os banquetes.

Dentro desses limites, neste capítulo desenvolvemos alguns aspectos relacionados à bioética na Gastronomia de modo a estabelecer uma aproximação entre essas duas áreas de conhecimento.

Ao longo do desenvolvimento deste capítulo, apresentamos alguns referenciais bioéticos que possibilitem uma leitura da Gastronomia em chave de bioética.

Em um primeiro momento, ressaltamos breves aspectos do surgimento da bioética moderna no que pode se referir aos temas da Gastronomia; e a seguir abordamos a Gastronomia na bioética, com foco nos referenciais bioéticos de autonomia e vulnerabilidade. Na sequência, apresentamos a Gastronomia com justiça e o *chef* e a prudência, sendo a justiça e a prudência outros dois referenciais examinados considerando aspectos da Gastronomia.

4. 1 Breve memória sobre o surgimento da bioética moderna

O termo *bioética* é derivado das palavras gregas *bios* (vida), que alude ao conhecimento da biociência como sistema e *ethike* (Ética). Trata-se da reapresentação do conhecimento dos valores humanos, das dimensões morais, ou seja, visão, decisão, conduta e normas morais das ciências da vida e saúde com uma variedade de formas éticas em meio a uma conexão interdisciplinar (PESSINI; BARCHIFONTAINE, 2007).

O fato é que a bioética tem estado presente no mais variados campos de conhecimento. Hans Küng (1999, p. 54) refere-se a uma “ética global” como indispensável para a sobrevivência do planeta e a indica pontos básicos para a reflexão entre os quais as diferenças humanas, as recordações históricas e as experiências espirituais dos povos. Indica como fator único e prevalente a sobrevivência humana e as consequências disso para o planeta — o que anteriormente trouxemos como reflexão sobre a Ética na Gastronomia em relação à cultura, sociedade, economia e simbologias.

O termo *Bioética* foi em nossos tempos cunhado por Van Rensselaer Potter, em 1970, em um artigo intitulado *Bioethics, science of survival*; seu significado era muito vasto e conexo à ecologia, relacionado a uma ética da terra, da existência selvagem, da população, do consumo, e assim sucessivamente. Tais aspectos, que demandam ações fundadas sobre valores e fatos biológicos, formam a bioética e estão relacionados à supervivência de todo o ecossistema; são a prova do sistema de valores (GRACIA, 2010).

Em 1969, no hospital da cidade de Virgínia, Estados Unidos, nasceu um menino com uma anomalia no aparelho digestivo. Ele foi prontamente transferido para o Hospital da Universidade Johns Hopkins, onde os médicos diagnosticaram atresia do piloro, problema de fácil correção cirúrgica. No entanto, o menino também padecia da síndrome de Down, portanto, estava condenado conviver com o retardamento mental (BEAUCHAMP; CHILDRESS, 2002).

Os pais do menino abdicaram da autorização para a cirurgia, e o hospital aceitou. O menino foi transferido para um anexo da enfermaria e faleceu de consumação após quinze dias. Para alguns médicos do Johns Hopkins, o episódio não era totalmente alheio. Ao menos entre os profissionais sabia-se que crianças nascidas com espinha bífida não saíam da sala de parto (BEAUCHAMP; CHILDRESS, 2002).

Popular como Baby Doe, o caso clínico extrapolou as terminações do hospital, no qual André Hellegers havia trabalhado como médico e pesquisador em fisiologia fetal. Sua atividade estava voltada para a etiologia pré-natal do retardo mental. Para explorar suas indagações requereu e obteve uma bolsa da Fundação Joseph P. Kennedy Jr., o que lhe propiciou estabelecer amizade com Eunice Kennedy Shriver, irmã do presidente John Fitzgerald Kennedy (BEAUCHAMP; CHILDRESS, 2002).

Em 1967, Hellegers fez parte do corpo docente da Faculdade de Medicina da Universidade de Georgetown e estabeleceu uma apresentação sobre o caso, facilitada pela Harvard Divinity School e pela Fundação Kennedy. Ainda assim, avaliou que as apresentações aleatórias não eram aceitáveis para o verso de tão complexos enigmas (GRACIA, 2010).

Já em 1970, houve a indicação, ao reitor da Universidade de Georgetown e à Fundação Kennedy, para que fosse criado um centro dedicado ao estudo dos casos. O núcleo viria a ser batizado de Centro Kennedy para o Estudo da Reprodução Humana e da Bioética. A Fundação Kennedy fez ao novo centro uma doação de US\$ 1 milhão 350 mil. Anos depois, o centro passou a se chamar The Kennedy Institute of Ethics (BEAUCHAMP; CHILDRESS, 2002).

Em outubro de 1971, a Fundação Kennedy preparou um simpósio sobre "Direitos Humanos, Retardamento e Pesquisa", momento em que se projetou um filme sobre o caso Baby Doe, cujos resultados foram apresentados para a sociedade (GRACIA, 2010).

Segundo Gracia (2010), Spinsanti e Jonsen titularam a prudência para a seriedade que trouxeram os teólogos no aparecimento da bioética, em específico os católicos. Um pouco dos ensejos para isso é por nós conhecido: o debate sobre os

métodos anticoncepcionais; a publicação, em 1968, da encíclica *Humanae vitae*; o caso Baby Doe, em Baltimore, e a ajuda da família Kennedy.

Essas alterações reais iriam reportar os próprios fundamentos da teologia moral, transformando um assunto preciso em termos, em um tema de confrontação de duas visões da teologia moral (PESSINI, 2007).

Os arremetidos de teologia moral constituíram-se de ajustes com os mandamentos de Deus e da Igreja, no estilo do vertical canônico. Aventava-se um preceito de deveres, obrigações e proibições antes de uma exortação à vida. Era abandonado para os debatidos da Ética, quando não para os livros de piedade e ascética (FOX, 1994).

Esse conhecimento, dominante a partir da baixa Idade Média, conseguiu singular eficácia durante os séculos XVI e XVII, apesar de a teologia moral sucumbir ao abalo racionalista do século XVII. Não se flama regular a cautela para a estima que nos meios eclesiásticos teve o racionalismo, especialmente o de Leibniz e seus discípulos, bem como o de Wolff e Baumgarten. Assim, estão já em Leibniz algumas das questões fundamentais de todo o abalo moral que viria a influenciar o mundo eclesiástico durante os séculos XVIII e XIX (GRACIA, 2010).

A confiança Ética basal é essencial ao ser humano, segundo Gracia (2010), conatural, portanto tem as simbologias convenientes à prudência. As obrigações morais estão inscritas, desde a origem do homem, em seu coração.

Leibziana também é a fantasia de que esse início é alcançado pelo ser humano de maneira duvidosa, não porque seja em si confuso, e sim porque o homem está fascinado por suas paixões, de modo que a vida moral deve incidir no domínio das grandezas negativas da vida que o impedem de enxergar as verdades morais em toda a sua nitidez (GRACIA, 2010).

O que elucida o ser humano, porquanto, carece do subsídio divino, cuja ausência torna a existência moral impraticável. A ordem da absolvição deriva do aclaramento das veracidades e dos deveres morais é e pertence ao contexto religioso, que precisa ser admitido ao cuidado das autoridades eclesiais, na lembrança católica conhecidas como autoridades magisteriais da Igreja na definição e na interpretação do conteúdo da lei natural (FOX, 1994).

Trata-se de uma dissertação que resulta francamente dos cálculos racionalistas constituídos por Leibniz dos quais derivam diversas questões muito radicadas atualmente, como a defesa sem concessões do pré-formacionismo embriológico, em semblante da epigênese que debelou por cabal a escolástica medieval (GRACIA, 2010).

Nesse intento, a vida moral é idealizada, regressa o natural, a evidência que seja alocada nos códigos contrários ou de defesa mais que nos princípios prosaicos de ascensão ou de equidade. Os iniciais têm alcances concisos, enquanto os secundários não os têm (ROTHMAN, 1991).

O princípio de não matar situa determinados alcances lacônicos, como amar ao contíguo ou oferecer esmola. A Ética habitual presta-se a amparar e promover a busca do bem (GRACIA, 2010).

O desenho organizado por Tomás de Aquino na segunda parte da *Suma teológica*, não versava uma alteração perturbadora, mas, mais exatamente, dor e retorno à mais pura tradição. Não oponente, entendeu que as consequências eram admiráveis e sua solenidade torcia dos códigos negativos ou de oposição para os preceitos positivos, o que relegava a um segundo ou terceiro posto o direito canônico em favor da solicitação dos ideais morais (GRACIA, 2010).

O desempenho da Ética cristã não se centra em proibir ou condenar como quanto exortar e promover, visto que pode ser que as proibições não sejam funções diretas da moral teológica. É muito provável que as interdições tragam um costume mais lógico que religioso e que o mais característico das éticas religiosas não consista tanto nas proibições quanto nos ideais da vida boa (FOX, 1994).

O efeito foi o chamado transcendentalismo neoescolástico, estabelecido pelo jesuíta belga Jacques Maréchal. Seu acréscimo mais admirável incluiria ambiente nos espaços jesuítas dos alemães de meados do século XX.

A chamada opção fundamental e na afirmação de que há na vida moral duas dimensões, uma transcendental, que consiste na direção geral da vida, e outra categorial, aquela em que se carece identificar os teores dos atos morais (BOYLE, 1996).

Caberia dizer que a primeira dimensão tem caráter canônico e a segunda, deontológico, o que constitui na ordem deontológica a moral cristã não se depara em

nenhuma posição de vantagem no que respeita à Ética de outro ser humano, sua diferença basal está na ordem canônica ou transcendental (GRACIA, 2010).

Segundo Gracia (2010), durante os anos de discussões sobre a anticoncepção, o aborto e a terapêutica dos recém-nascidos com problemas de saúde, anos de início da bioética, os teólogos deduziram algumas consequências importantíssimas. Uma proferia reverência à autoridade magisterial nessas questões. Segundo o exemplo leibniziano racionalista, essa autoridade era evidente e necessária. Das púberes expectativas brotadas em meados do século XX, viam-se as coisas de modo muito diverso, por vários motivos.

Porque a cátedra das religiões é exortativa antes que condenatória e, sobretudo, a extensão propriamente religiosa é transcendental, e não categorial. As religiões não determinam que suas autoridades não possam anunciar sua opinião sobre pontos categoriais, nesse tipo de ordenamento suas ideias terão o peso da razão (BOYLE, 1996).

No que diz respeito à ordem da gestão do corpo e da vida, produziu-se um elemento muito semelhante ao que adveio em fins da Idade Média e começo da modernidade no terreno da Ética política (HAMEL, 1994).

A secularização do ambiente político e o surgimento de uma Ética política autônoma delongou séculos e não ocorreu sem derramamento de sangue e excomunhões (GRACIA, 2010).

O campo da gestão do corpo e da vida assume a forma de deveres imperfeitos ou de justiça; quer voluntariamente, quer mediante força, a coibição era avaliada lícita nesse tipo de questão, para evitar ataques aos alvos considerados honestos e corretos (BOYLE, 1996)

Essa evolução de episódios, pouco a pouco, foi abrindo passagem à questão de que a gestão do corpo tem de atravessar grande parte das atitudes das autoridades eclesiásticas e civis até chegar aos indivíduos privados (GRACIA, 2010).

Com os indivíduos privados o título "Delitos contra a honestidade" deu lugar, no Código Penal espanhol, a "Delitos contra a liberdade sexual". Por "honestidade" entendia-se uma conduta objetivamente correta, que devia ser exigida inclusive pela força de todos os indivíduos (HAMEL; O'CONNEL, 1994).

O efeito é outorgar maior importância à liberdade, à autonomia e à responsabilidade, sendo que esses dois últimos conceitos fundamentais tiveram enorme repercussão teológica (BOYLE, 1996).

Essas éticas da importância à liberdade, autonomia e a responsabilidade em regras populares ocorrem com o auge e o desenvolvimento das chamadas de responsabilidades. Agora não consiste em situar oposições ou aprovações, mas, sim, em requerer a autonomia e a responsabilidade (GRACIA, 2010).

Católicos que compartilharam categoricamente do nascimento da bioética repartiram, de um modo ou de outro, essa mentalidade com Richard McCormick, Charles E. Curran, Warren Reich, Albert Jonsen e outros. Não se pode dedicar ao acaso o fato de Jonsen ter divulgado sua tese de doutorado em teologia em figura de livro em 1968, nem que o título tenha sido *Responsabilidade nas "éticas religiosas modernas"* (HAMEL, 1994).

Jonsen abordou autores como Karl Barth, Bernard Haring, Dietrich Bonhoeffer, Richard Niebuhr e Robert Johann, o que elucidava o diálogo de então entre a Ética católica e a protestante. À época do "protestantismo liberal", que acabara por dissolver a religião em Ética, a forte reação empreendida pela "teologia dialética" de Karl Barth abriria um novo espaço, no qual a absoluta transcendência de Deus estabelecia uma tensão dialética com a imanência do ser humano que acabava se resolvendo moralmente na forma de "responsabilidade" (GRACIA, 2010).

No campo da bioética sabe-se que o ambiente em que essa colaboração ocorreu da maneira mais exemplar foi no da teologia moral (BOYLE, 1996).

Esse tipo de postura não se fez ansiar, trouxe e continua a trazer uma ofensiva extraordinária. O que permanece em jogo não é um enigma "teológico", mas "religioso". Essas éticas são, portanto, incompatíveis como depósitos da fé (GRACIA, 2010).

Os favoráveis à Ética da autonomia objetam que, além disso, essa opinião é teológica, já que está instituída tanto quanto as razões que possam aduzir em seu favor (HAMEL, 1994).

Explícita de figura subentendida uma teologia que tantas vezes assegurou uma miscelânea do naturalismo escolástico e do racionalismo leibniziano. Sugere a

Ética da autonomia exatamente um logos distinto, no caso da neoescolástica transcendentalista, é kantiano, e no da teologia dialética, kierkegaardiano (GRACIA, 2010).

Esse adestramento privado, livre e responsável, agora é protegido por alguns direitos humanos, como o direito de privacidade e intimidade, que adquiriram uma dimensão até então desconhecida (BOYLE, 1996).

Quem sabe se possa falar de certos deveres primários diretamente entendidos, como asseguram os autores intuicionistas. No entanto, a formulação dessas concepções em forma de juízos já não é intuitiva, ultrapassando em muito a intuição, o que priva esses juízos do caráter de absolutos (GRACIA, 2010).

Lidar com o campo moral propriamente dito, ou seja, quando do campo ontológico se quer suportar ao deontológico, é uma ocupação que a razão carece realizar e que por mais que se domine nunca conseguirá fazê-la de modo perfeito. Os princípios deontológicos jamais são incondicionais e sem avisos, assim como seu afronte com a conjuntura concreta, a fim de que se aceite uma deliberação responsável (BOYLE, 1996).

Não foi por acaso que a Ética do século XX recuperou vários conceitos clássicos, como os de "racionalidade prática", "deliberação" e "prudência". Isso levou a uma redescoberta de Aristóteles, o grande teórico dos conceitos da Ética. Em analogia à Ética, característica do racionalismo, estamos hoje em uma era na qual impera uma Ética baseada na meditação possível, na discussão e na prudência. Esse é um campo que por muito tempo foi abandonado na filosofia e, atualmente, volta (GRACIA, 2010).

Segundo Gracia (2010), a prudência adquiriu, ainda em virtude, um sentido muito pejorativo em nossa civilização. Em inglês, por exemplo, a palavra grega *phronesis* não pode ser explanada como prudência, mas como sabedoria prática, expressão que carrega um sentido negativo, muito próximo de astúcia, busca do próprio interesse e evasão de qualquer compromisso.

Por essa razão, na filosofia do século XX, a chamada "filosofia prática" saiu de moda, especialmente a partir dos anos de 1970. Já Hamel (1994) pondera que o terreno da prática foi se tornando cada vez mais simpático e passou a ser aplicado a

campos muito concretos, como da política, da economia, do mundo empresarial ou da gestão da vida e do corpo.

Segundo Potter, do assunto filosófico não há dúvida de que a bioética é um tipo de filosofia técnica, análogo a outras, como a Ética política ou a Ética empresarial. É atraente a crise que se operou nos anos de 1960 na Ética analítica, bem divulgada pela obra de Stephen Toulmin. O procedimento adequado da Ética analítica é o estudo dos juízos chamados morais (POTTER, 1971).

Os juízos podem ser avaliados como morais ou são honrados com esse nome. As compulsões morais carecem estar amparadas por juízos impecavelmente definidos. Acontece que ao procurar esses, a Ética analítica afrontou durante décadas dependências muito pouco inexauríveis (GRACIA, 2010).

Não parece que a análise linguística aceite deliberar esses juízos com total exatidão, o que não quer dizer que não se possam adotar determinações morais. Foi nesse ponto que insistiu Toulmin em seu artigo *Como a medicina salvou a vida da Ética*, publicado em 1982, resultado de sua experiência como membro da National Commission entre 1974 e 1978. A tese de Toulmin é que a racionalidade prática não funciona conforme as regras estabelecidas pela filosofia analítica (BOYLE, 1996).

Esse gracejo de racionalidade técnica abonou o lugar a um estilo de ideia sobre os enigmas morais convocado por Albert Jonsen, de *comissioning bioethics*. O modelo paradigmático desse modo de trabalhar foi a National Commission entre 1974 e 1978, que, a partir de então, se transformou em um costume de reflexão moral; um processo de discussão participativa, fundamentado na persuasão de que desse modo é possível desenvolver a ideia moral e chegar a saídas mais ponderadas (ROTHMAN, 1991).

O ditado ético do século XX trouxe sua inicial aplicação ordenada no campo da bioética no livro de Tom L. Beauchamp e James F. Childress, *Princípios de Ética biomédica*, publicado pela primeira vez em 1979. Beauchamp é filósofo e Childress é teólogo, o que não os impediu de escrever essa obra em conjunto, exatamente porque as Éticas teológicas da autonomia não resultam em absoluto incompatíveis com o pensamento filosófico atual. Como se sabe, os dois autores elaboraram um sistema composto por quatro princípios denominados “autonomia”, “beneficência”,

“não maleficência” e “justiça”. Seguindo David Ross, consideraram que esses princípios definiam deveres, e normalmente vinculantes, assim, era preciso sempre respeitar todos ou cada um deles (BEAUCHAMP; CHILDRESS, 2002).

O enigma era o que fazer quando entrassem em conflito; não seria aceitável respeitá-los ao mesmo tempo. Um ou vários teriam de ceder perante o outro ou outros. Não se versava sobre princípios incondicionais, que careceriam ser dominados contínua e fundamentalmente (GRACIA, 2010).

Acompanhando Ross, Beauchamp e Childress os princípios se atrelam, mas, em uma circunstância sólida, é possível ocorrer a anteposição a outro princípio; compete investigar qual deve ser o método pelo qual constituir a hierarquia e definir que princípio deve ser considerado (BEAUCHAMP; CHILDRESS, 2002).

A bioética agravou a analogia das filosofias práticas atuais aos critérios aristotélicos de decisão e de prudência. A ocasião determina os rumos de atuação do caso com base para adotar uma decisão razoável, participativa, originária nos comitês de Ética (GRACIA, 2010).

Para Gracia (2010), a Ética e a tomada de decisões demandam uma atenção dos métodos de diagnóstico dos assuntos e das circunstâncias. Por isso, nessas quatro décadas, a bioética é apresentada em procedimentos distintos, que podem enriquecer o processo de discussão e a tomada de decisões.

Segundo Hossne e Vieira (2010), a bioética nasce com grandes preocupações, mas sem um corpo doutrinário organizado. Ela se desenvolveu sem correntes ou castrações. Hoje, adulta, torna-se viva nas diversas áreas humanas e biológicas exigindo seu conhecimento, sem deixar de lado sua base na filosofia.

Sua sustentação é sua ação e tem características multidisciplinares e transdisciplinares, procurando espaço em meio à pluralidade em suas reflexões, participando e desenvolvendo conhecimento, uma característica única no ambiente da Ética (HOSSNE, 2010).

O posicionamento bioético quanto às mais diversas questões éticas é próprio de cada pessoa e sua codificação é necessária para a harmonização do convívio social, resultado que advém da discussão entre os indivíduos. Todos nós deveríamos atuar como sujeitos de nossos destinos, para modificar ou não as

nossas decisões de acordo com o que achamos adequado ou inadequado para um melhor convívio (SEGRE, 2002).

4. 2 A vez da Gastronomia na Bioética

À Gastronomia compete compreender as tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação. Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer. As atividades compreendidas nesse eixo referem-se a lazer, relações sociais, turismo, eventos e Gastronomia, integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, da Ética, das relações interpessoais, do domínio de línguas estrangeiras, da prospecção mercadológica, do marketing e da coordenação de equipes são elementos comuns desse eixo (INEP, 2011).

A compreensão do conceito de Gastronomia, considerando o viés da hospitalidade e da Ética, pode envolver duas vertentes: Gastronomia como fenômeno social, que evoca os mais variados sentimentos e expressões humanas, bem como ritos e símbolos de cordialidade para com o próximo; e Gastronomia como uma atividade que cujo potencial de mercado real supre a carência do público consumidor em relação ao setor de prestação de serviços.

Com base nessa premissa, podemos observar a evolução desse conceito relacionando-o com a história do ato de bem receber no Ocidente, que tem início na Grécia Antiga, por meio da seguinte citação extraída da *Odisseia*, de Homero:

[...] em muitas culturas, o oferecimento de hospitalidade é visto como responsabilidade dos lares nobres. A oferta de hospitalidade é uma troca que tem por objetivo aumentar o bem-estar tanto do anfitrião quanto do hóspede [...] o anfitrião beneficia-se do aumento de

prestígio e respeito dentro da comunidade (GUERRIER *apud* GRINOVER, 2002, p. 26).

Analisando essa passagem, podemos constatar que a Gastronomia é um fenômeno que remete a três ações básicas: dar, receber e retribuir, as quais, por sua vez, remetem à noção de dádiva. A Gastronomia começa como uma oferta que exige sacrifício daquele que a disponibiliza. Essa oferta é aceita por alguém que assume uma posição de relativa inferioridade que, por sua vez, possivelmente, retribuirá o regalo, gerando, assim, uma nova dádiva.

Entretanto, quem se doa inicialmente nesse processo não deve exigir a retribuição da ação, isso deve ocorrer de forma espontânea, uma vez que a Gastronomia, como fenômeno, tem origem na relação de cordialidade estabelecida com o outro. A cordialidade tem origem nas doutrinas da religião católica, conhecidas atualmente como hospitalidade eclesiástica ou eucarística. Era nos mosteiros onde se realizava o ato hospitaleiro/gastronômico sem fins lucrativos, apenas visando à caridade, ou seja, cuidava-se bem de qualquer tipo de pessoa independentemente de sua origem.

Dias (2002, p. 99), explica o papel dos hospitais e hospícios como locais onde os viajantes podiam encontrar abrigo, alimento e cuidados de saúde:

As palavras hospício (do latim *hospitium-i*, lugar em que viajantes podiam obter alimento e repouso temporariamente) e hospital (também do latim *hospitale-icum*, hospedaria ou casa de hóspedes) eram correntes na Europa a partir do século XI e serviam para designar locais, à margem das antigas estradas romanas, destinados a abrigar peregrinos (muitos eram estabelecidos anexos a mosteiros), oferecendo assistência variada, inclusive tratamentos médicos. Nessa época eram utilizados para abrigar pessoas em viagem, doentes, loucos, sãos ou pobres, indiscriminadamente.

Essa visão cordial da Gastronomia e da hospitalidade induz à leitura de que esse fenômeno faz parte da essência humana, diz respeito a um instinto anterior, não se trata apenas de um regramento social, como no pensamento grego, mas,

sim, de um sentimento materno relacionado ao ato de proteger, acolher e alimentar a prole, que acaba por se estender ao semelhante.

Ao percebermos a Gastronomia como uma motivação humana, compreendemos que o fenômeno apresenta características diferentes no caso de indivíduos e no caso de grupos sociais. Isso porque se trata não apenas de uma ação ou reação ao indivíduo, mas também de um jogo de interpretação e sensibilidade por parte de quem se propõe a tal ato. Na cultura oriental, por exemplo, a Gastronomia e a hospitalidade são representadas na liberdade oferecida ao indivíduo, isto é, quando uma pessoa é recepcionada, os anfitriões permitem que ela se isole para que possa descansar de sua jornada e recuperar-se do esforço. Já na cultura brasileira, esse ato é inadmissível, uma vez que todos protegem o indivíduo e lhe demonstram sua receptividade por meio de muito “calor humano” e farta alimentação. Todos precisam conversar com a pessoa e demonstrar-lhe carinho e afeto, mesmo que ela tenha viajado por horas.

Aprofundando essa linha de raciocínio, se utilizarmos a pirâmide motivacional de Maslow (ver Figura 1) como parâmetro, perceberemos que seus dois patamares principais estão relacionados à sobrevivência humana: necessidades físicas-fisiológicas e de proteção. Entretanto, o fenômeno da Gastronomia e da hospitalidade está atrelado às necessidades psicológicas também, tanto na superação do ato de bem receber, quanto na superação no ato de se doar para essa ação.

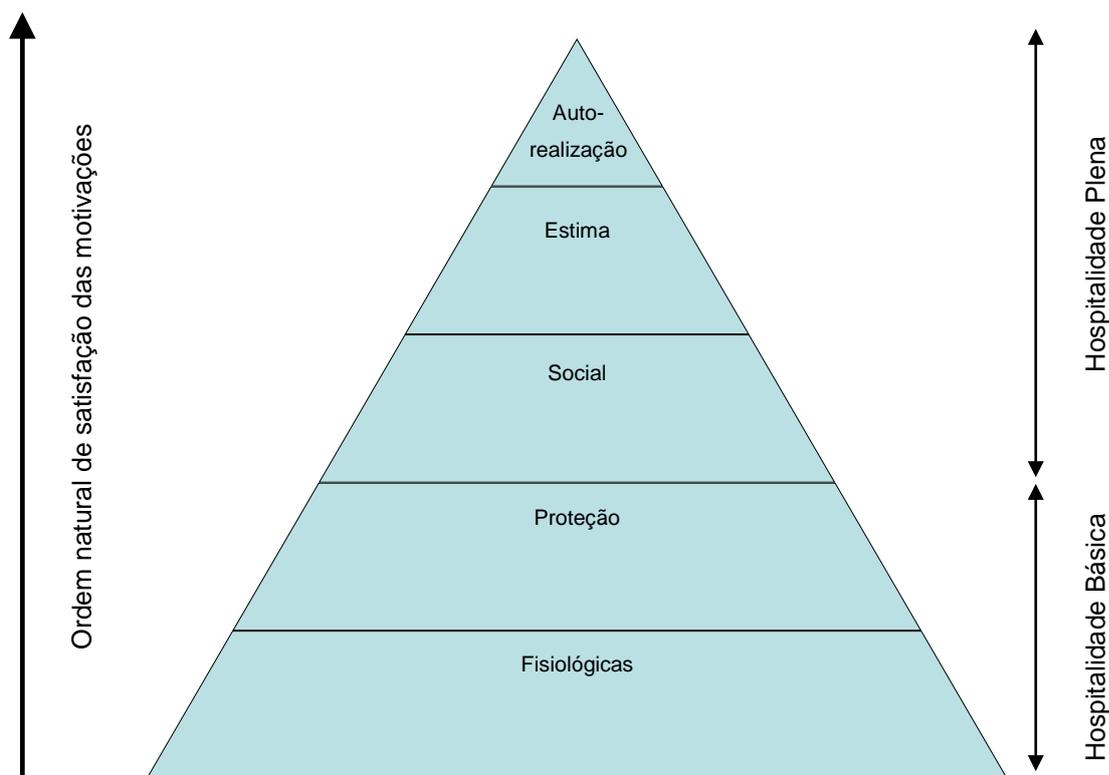


Figura 1 - Pirâmide motivacional de Maslow adaptada para a hospitalidade

Fonte: adaptado de Maslow (1975, p. 343).

Sendo assim, podemos notar que, nesse processo, na maioria das vezes, ocorre apenas a baixa Gastronomia e a hospitalidade básica. Não obstante, o fenômeno em sua plenitude exige que se contemplem também as expectativas de ambos os atores, tanto o receptor (receber bem) quanto o recepcionado (ser bem recebido), culminando na alta Gastronomia e na hospitalidade plena. Muitas vezes, é impossível atingir tais expectativas, visto que, além das expectativas individuais, ainda há as variáveis, como cultura, classe social, entre outras, que interferem no processo de dar, receber e retribuir.

Pelo que expusemos, podemos constatar que a alta Gastronomia e a hospitalidade incondicional de Derrida (2003) tende a ser uma utopia à medida que a receptividade entre as pessoas diminui nos grandes centros em razão dos fatores citados anteriormente.

Nessa direção, temos esse parâmetro mínimo coexistindo ao longo do tempo com o ser humano, sendo uma forma de equilíbrio, muitas vezes forçado, que, mesmo assim, tem permitido a continuidade do que chamamos de sociedade, como explana Mauss (1974, p. 182-83):

Em todas as sociedades que nos precederam e que ainda nos rodeiam, e mesmo em numerosos costumes de nossa moralidade popular, não existe meio termo: confia-se ou desconfia-se inteiramente; depor as armas e renunciar à sua magia, ou dar tudo; desde a hospitalidade fugaz até às filhas e bens. Foi em estados deste gênero que os homens renunciaram a seu ensinamento e aprenderam a empenhar-se em dar e retribuir. É que eles não tinham escolha. Dois grupos de homens que se encontram podem fazer apenas duas coisas: ou afastar-se — e, caso suspeitem um do outro ou se desafiem, lutar — ou tratar-se bem. Até direitos bem próximos de nós, até economias não muito distanciadas da nossa, são sempre estrangeiros com os quais se “trata”, mesmo quando são aliados. [...] É opondo a razão aos sentimentos, opondo a vontade de paz contra bruscas loucuras desse gênero, que os povos conseguem substituir pela aliança, pela dádiva e pelo comércio a guerra, o isolamento e a estagnação.

Percebe-se que a sociedade se priva de elementos no intuito de permitir a sobrevivência da cordialidade, da fraternidade e da igualdade entre os semelhantes. Tenta-se, assim, diminuir também o distanciamento físico-geográfico e social entre os seus membros, sendo a alimentação o ponto basal e até de mediação entre as classes. Esse cenário poderia ser mais produtivo para o fomento da Gastronomia plena, no entanto, nos restam resquícios de tais valores que facilmente podem se transformar em produtos para serem vendidos às pessoas.

Morin (1972, p. 27) comenta esta situação da seguinte forma:

A indústria cultural deve constantemente suplantar uma contradição fundamental entre suas estruturas burocratizadas-padronizadas e a

originalidade do produto que ela fornece. Seu funcionamento se fundamenta nesses dois antitéticos: burocracia-invenção, padrão individualidade.

O fenômeno do singular (alta Gastronomia) para o coletivo (baixa Gastronomia) não só retira o fator de primazia como também propicia a vulgarização e a banalização das culturas. Isso ocorre não apenas pela transformação em produto, mas também pela explicitação de que o exclusivo é destinado para poucos, que é o fenômeno inverso desse processo.

Devemos ressaltar essa situação, uma vez que a Gastronomia tem se encaminhado para essa direção, principalmente no que se refere ao viés comercial, tendo-se a referida conotação, que no dito popular transforma-se na noção de que quanto mais se paga, melhor será a receptividade, bem como melhores serão as condições de recepção do indivíduo.

Assim, o produto se transforma numa forma de poder que será, possivelmente, mais um instrumento de manipulação (meios de comunicação para a massa) e divisão das massas (meios de comunicação de massa). O acesso se dá por diferentes formas e amplitudes, podendo até não ocorrer em razão de certas condições, como analfabetismo, poder de compra, termos técnicos próprios de grupos profissionais, entre outras.

Nesse sentido, Ortiz (1995, p.147) faz a seguinte reflexão:

A cultura popular de massa é produto da sociedade moderna, mas a lógica da indústria cultural é também um processo de hegemonia. Com isso entendemos que a análise da problemática cultural deve levar em conta o movimento mais amplo da sociedade, e, ao mesmo tempo, perceber cultura como um espaço de luta e de distinção social.

Interpretando a Gastronomia além de um fator de motivação interna, como uma forma de expressão cultural no contexto atual, pode-se constatar que ela tende a se transformar num pré-requisito de aceitação social (“ter cultura = ter

conhecimento gastronômico”). Ter apenas o poder da propriedade não é suficiente, é necessário ter as condições para compreender o que ocorre consigo bem como com o ambiente externo, tentando buscar soluções e até novas formas de garantir e ampliar a sobrevivência, o que representa uma nova forma de estruturação de nossa coletividade.

Atentando-se para o que foi exposto até o presente momento e na busca de uma possível definição que englobe e encerre esses conflitos (guerras) da verve humana, apresentamos a seguinte passagem de Lévi-Strauss (1982 [1949], p.107):

Existe uma transição contínua da guerra às trocas e das trocas aos intercassamentos. E a troca das noivas é apenas o termo de um processo ininterrupto de dons recíprocos, que realiza a passagem da hostilidade à aliança, da angústia à confiança, do medo à amizade.

Considerando essa situação, deve-se, em um primeiro momento, buscar na Gastronomia a sua origem mais remota, interpretando-a como um sentimento humano que foi absorvido pela sociedade e, em um segundo momento, como o desdobramento de relações que servem não apenas a interesses de classe mas também a bens maiores: a sobrevivência, a manutenção e o equilíbrio da ação de coexistirmos em sociedade.

A Gastronomia é um fenômeno psicossocial que demanda atenção em sua prática, principalmente no setor comercial, em que ocorre a possibilidade de desvirtuação total da dádiva para uma ação puramente mercantil.

A Gastronomia, então, deve seguir a seguinte diretriz para que realmente promova o fenômeno da hospitalidade: a submissão ao mercado afasta o setor de questões básicas da hospitalidade. A ideia de acolhimento, de receber o outro, que está na origem da hospitalidade, assume dimensões que apontam para uma nova Ética, uma política voltada para o acolhimento, o bem-estar. O planejamento que não considera as grandes minorias marginalizadas constituídas pelos meninos de rua, migrantes, desempregados, não leva ao desenvolvimento econômico, mas ao agravamento das desigualdades (DENCKER, 2004, p. 19).

Evitando-se tal condição puramente comercial, pode-se imaginar e até se ter a construção de um modelo de prestação de serviços que realmente agregue os valores humanos.

A concretização da Gastronomia em moldes humanos, não é uma mera busca conceitual, mas uma necessidade preeminente, que dita fluxos e até a escolha propriamente dita do consumidor.

De acordo com o pensamento de Affolter:

O consumidor do futuro não só aprofundará seus conhecimentos pessoais e suas competências, como também se tornará mais e mais exigente. A transparência do mercado aumentará e os consumidores esperarão receber detalhes e informações relevantes sem ter que se preocupar em coletar esses dados. Aqueles das em que as seleções e as tomadas de decisões eram feitas apenas com base nos preços – exceto pelas ofertas que são realmente verdadeiras barganhas – não existem mais (AFFOLTER *apud* LOCKWOOD; MEDLIK, 2003, p. 254).

A Gastronomia, então, não trata meramente de uma ação de prestação de serviços, mas, sim, da superação de expectativas, necessidades e desejos das pessoas em todos os sentidos – trata-se de uma ação extremamente complexa.

A retomada de alguns ritos e símbolos da alimentação é imprescindível nesse processo, bem como a elevação dos parâmetros de qualidade dos serviços prestados atualmente. Não podemos nos esquecer de que tais atividades devem gerar uma ação de responsabilidade social, bem como manter, na medida do possível, o estabelecimento de relações, não somente mercantis mas também de caráter social e fundamentalmente ético.

4. 3 Reconhecendo os sujeitos na Gastronomia: Entre a Autonomia e a Vulnerabilidade

A bioética, como toda Ética, se refere necessariamente às relações humanas e ambientais. Sugere com isto, também na Gastronomia, uma fundamental atitude de reconhecimento dos sujeitos humanos que integram as relações no banquete/refeição. O reconhecimento é a base para o respeito às pessoas em suas potencialidades e limites, o que a bioética moderna coloca hoje em termos de autonomia e vulnerabilidade.

Para sustentar uma visão antropológica e cultural mais aberta, é importante perceber que, antes do restaurante está a cozinha do lar. E antes do profissional para serviços gastronômicos está a pessoa criativa que prepara em casa os alimentos e cerca de carinho o ambiente da refeição. Este é seguramente o berço da Gastronomia que propicia a incrível diversidade da culinária no mundo. E o próprio carinho das refeições familiares assinala que a Gastronomia é feita de hospitalidade. Embora nossa atenção esteja voltada neste estudo para uma Gastronomia “profissional”, este reconhecimento sobre as fontes primeiras da Gastronomia se torna indispensável.

Vejamos agora as conceituações bioéticas de *autonomia e vulnerabilidade* em vista de se passar do reconhecimento ao respeito. A palavra *autonomia* derivada dos vocábulos gregos *autos* – “por si mesmo”, “por ele mesmo”, “ele mesmo” ou “o mesmo”; e *nomía* – conjunto de leis, “uso” ou “compartilhamento” (CUNHA, 2007), se transforma no termo *autonomia* em muitas línguas, para se referir às formas de afirmação de um ser.

Em (bio)Ética esse termo é frequentemente usado para afirmar a condição subjetiva da autodeterminação da pessoa para tomar decisões; sem desconhecer que se preste também para outros sentidos como a autonomia física. Em termos conceituais e filosóficos se reconhece que a condição de autonomia plena é utópica, porque todos nós, em todas as fases da vida, sofremos grande quantidade de influências. A começar pelo nosso DNA, que nos condiciona em vários aspectos, além de nossas próprias experiências individuais (SEGRE, 2010).

“O homem é um fim em si e nunca pode ser considerado como um simples meio” (ZANCANARO, 2007).

Segre (2010), afirma que a condição ideológica de autonomia, à qual, se você lhe perguntar se ela existe, o mesmo dirá, “não sei”.

A autonomia é o direito de um indivíduo tomar decisões livremente; diz respeito à independência moral ou intelectual (HOUAISS, 2001).

O pensamento de Beauchamp e Childress é de que os princípios da bioética sistematizam-se como cartorários, ou seja, são regras que regulam o relacionamento entre o profissional de saúde e o sujeito de pesquisa (SEGRE, 2010).

Dessa forma, garante a função e existência das comissões de Ética, que surgiram da necessidade de os médicos compartilharem decisões que afetam diretamente o paciente no sentido de sua qualidade de vida, riscos, incertezas, tanto nos resultados da intervenção médica, como na avaliação de riscos e benefícios (BARCHIFONTAINE, 2007).

Nesse momento, na visão filosófica da autonomia, deve-se levar em conta a decisão indefinível, algo intrínseco ao ser humano, ou seja, o paciente deve ter o poder da decisão. Esse entendimento segue na afirmação de que ninguém pode ser obrigado a exercer a sua autonomia (SEGRE, 2010).

O homem, em sua essência, segue a maturidade humana e, assim, chega ao estágio ético, age de forma autônoma e livre segundo suas experiências de vida. Os valores não vêm dos genes, nem mesmo são produtos genéticos; eles são culturais, fruto da experiência, da tradição humana e de seu processo evolutivo, dessa forma, não ganhamos de saída um código de valores éticos, mas temos a capacidade de adquiri-los (BARCHIFONTAINE, 2007).

Mesmo na prática médica mais comum, pode ser impossível obrigar um paciente a ser autônomo: “o sujeito” pode abrir mão da capacidade de decisão dele e dizer: Não vou resolver se quero ou não ser operado, se quero tomar remédio... Resolva o senhor, que é médico!. Trata-se da autonomia de um ponto de vista filosófico e subjetivo, da autonomia que, em bioética clínica, é aquela auferida por terceiros (SEGRE, 2010).

Quanto à vulnerabilidade, partimos do princípio de que indivíduos e/ou grupos estão sujeitos à maior vulnerabilidade, além daquela que é comum a todos nós. E

para que não restem dúvidas, a vulnerabilidade, vincula à possibilidade de, em qualquer medida, ocorrer redução e/ou limitação da capacidade da autodeterminação; em última análise, redução da capacidade, ou por qualquer motivo, indica que o ser humano passa a ter limitadas ou diminuídas suas capacidades de defender seus interesses, sendo um referencial teórico e prático de utilidade da Ética (HOSSNE; ZAHER, 2006).

Na Gastronomia, o conceito de autonomia está vinculado a três grandes partes: o comensal ou cliente, o *chef* ou autor do prato e o prato e o seu autor. A vulnerabilidade se equipara em igualdade à autonomia, porque, ao mesmo tempo em que o *chef* tem de tomar decisões nesses diferentes níveis, o cliente tem autonomia para aceitar ou não a preparação de acordo com sua concepção cultural e social.

4. 4 Gastronomia com justiça

Para falarmos de justiça, se faz necessário compreender que o termo justiça vinculado à Ética está ligado ao que é justo ou à equidade, na qual se relaciona de maneira equiparada com a justiça. Esta também está vinculada ao direito natural, como complexo de doutrinas baseadas no bom senso e na equidade, que podem ser um contraponto para que se alcance o que é eticamente justo (HOSSNE, 2009).

Segundo Hossne (2009), Aristóteles dizia que da justiça política, uma parte é natural e outra é legal; natural aquela que tem a mesma força onde quer que seja e não existira em razão de pensarem os homens desse ou daquele modo; a legal, que é indiferente, mas deixa de sê-lo depois que foi estabelecida.

O autor segue explicando que a equidade e o equitativo guardam relações com a justiça e o justo, coisas que não parecem ser absolutamente idênticas nem diferir genericamente entre si, chamando a atenção por dizer, que nos parece estranho o equitativo, embora não se identifique com o justo, seja digno de louvor, porque se o justo e o equitativo são diferentes, um deles não é bom e se são ambos

bons, têm de ser a mesma coisa. Para ele, o equitativo é justo, porém não o legalmente justo, e sim uma correção da justiça legal (HOSSNE, 2009).

Segre (2010) anuncia que o princípio da justiça decorre muito mais da moral social e, em última análise, da lei do que emana da individualidade, uma vez que a moral social, embora interaja dinamicamente com os pensamentos e sentimentos individuais, é muito menos pessoal que a substância da autonomia e da beneficência. O autor ressalta, ainda, que a Ética vem de dentro, e a moral, de fora.

A justiça, de forma independente, supõe ter mais probabilidades de retorno à consciência, com uma expectativa de uma melhor qualidade de vida, critérios esses, sociais, aos quais, existindo ou não legislação específica, terminamos por atender (SEGRE, 2010).

No entendimento da Gastronomia, a justiça equivale ao respeito e à melhor utilização dos ingredientes e métodos de cocção para, de forma Ética, otimizar as características organolépticas dos alimentos, alimentando e nutrindo as pessoas.

4. 5 O *chef* e a prudência: para uma Ética profissional em Gastronomia

A redescoberta da virtude a enfatiza como uma qualidade do sujeito moral. A virtude vincula-se facilmente a uma moral da intenção, como uma moral da responsabilidade, atenta aos frutos e decorrências do agir, atrela a uma Ética que focaliza os atos. É verdade que o magistério católico concentra-se na bondade ou na perversidade intrínseca do ato em atenção, que mal se coaduna com a valorização católica da moral de intenção (ANNE, 1993).

A moral raramente é coisa simples, mas certa fidelidade ao ensinamento tomista permite ou permitiria superar qualquer dicotomia nefasta entre razão e vontade, entre teoria e prática, entre princípios e circunstâncias, entre a Ética individual e o bem comum (VALADIER, 1992).

Os especialistas em Ética têm reconhecido o lugar da prudência. Quanto mais lemos os moralistas contemporâneos, valorizando, em geral e não sem razão, esse ou aquele aspecto da moralidade, mais nos convencemos que lhes falta um liame

orgânico, um princípio de globalização flexível, mas operacional; mais nos convencemos também da gravidade da perda sofrida pelo esquecimento, nesse século, quer por desprezo, quer apenas por ignorância, da prudência aristotélicotomista. Temos de retomar o fio dessa prudência, trabalhada por Tomás de Aquino após a elaboração aristotélica da *areté* que desemboca na *phronesis* (PÉLASSY, 1995).

No grego antigo, a *areté* (que alguns traduzem por "virtude") significa a excelência do caráter ou o mérito da pessoa (aquilo em alguém tem excelência) ou, ainda, a qualidade (da alma ou da inteligência, com seu cortejo: coragem, honra, juízo prático, espírito serviçal, talento, experiência); *aretés*, por seu lado, significa a virilidade ou a força. Esse cume grego do valor está longe de nossa exalação da emoção, cobiçada e desencadeada pelo espetáculo, pela festa ou pela imagem midiática. A virtude é aquilo que torna boa a pessoa porque a habilita a executar rotineiramente o que está certo, o que convém, o bem (PÉLASSY, 1995).

Em um artigo que não carece de mérito, Edmund D. Pellegrino (1995) equivocava-se na sua crítica à virtude. Esse eticista americano denuncia um pretendido círculo vicioso: o virtuoso é quem faz habitualmente o bem, e o bem seria definido pelo que almeja e efetua habitualmente o virtuoso. Estamos longe das fontes sadias. O bem moral é aquilo que convém à finalidade global da pessoa humana, seguindo um juízo esclarecido de sua razão prática. O acerto entre o mundo e o agir humano vem do controle racional do agir, dominado pela sabedoria prática de Aristóteles, coroamento da virtude, *areté* (VALADIER, 1992).

A prudência de que estamos falando exerce um juízo da razão prática que abrange todas as circunstâncias e dimensões da ação; por isso não a restringimos, na perspectiva da bioética, à finalidade médica (*telos*) que Pellegrino (1995) entende circunscrever com o fato da doença, a atuação terapêutica e a benevolência do Esculápio. Nessa direção, o autor recai, ora na banalidade de uma "moral comum", ora na ambiguidade, sendo desarmado frente aos desafios agudos da bioética. Evidentemente, só subsiste o pluralismo das subjetividades: esse é o drama de uma modernidade que perdeu o rumo e o prumo, o norte e a transcendência.

O estreitamento da moral no campo da economia, desprovido da ampla visão prudencial que faz aceder a real moralidade, produz uma obra tão lastimável quanto a moral mínima para homens práticos, insensível ao bem comum (ANNE,1992).

Mesmo o filósofo inglês G. E. Moore entendeu que o aperfeiçoamento do utilitarismo hedonístico não procura apenas uma adição de prazeres e interesses, visa também a um bem superior que tem algo a ver com a comunidade e possui, talvez, alguma transcendência (VALADIER,1992).

O ostracismo desfechado seria mais hesitante e matizado se examinasse essa metodologia Ética à luz da antiga virtude de prudência, circunstâncias e parâmetros, a fim de chegar à dosagem mais favorável para a solução preconizada. A Ética da prudência supera toda dicotomia excessiva entre Ética de intenção e Ética de resultado. A intenção não sabe o que quer se despreza a avaliação antecipada do resultado provável (PÉLASSY,1995).

Ao duvidar que seja possível constituir uma bioética completa, no sentido de Pellegrino (1995), em volta da atividade dos profissionais da medicina, que teria um *telos*, isto é, um fim delimitável e quase autossuficiente, reconhecemos logicamente que o próprio projeto da bioética nunca poderá se completar porque as dissensões entre as antropologias enraízam-se profundamente nos pressupostos da vida humana, na origem, na natureza e no fim da pessoa, assuntos mítico-religiosos e não científicos sobre os quais nunca haverá unanimidade, porque em dependência de crenças culturais e fé religiosas.

Esses assuntos comandam as zonas sensíveis da bioética: começo da vida, fim da vida, alcance da respeitabilidade devida à dignidade e até o conteúdo da felicidade almejável, porque esse conteúdo está vinculado ao fim da pessoa, assunto problemático (PELLEGRINO,1995).

Por isso os antigos pensadores começavam a Ética pela questão do fim da vida: em que consiste a felicidade suprema? Aonde vamos, afinal? O sentido do percurso depende da meta cobiçada. Essa é a motivação de todas as ações humanas, até dos sujeitos que vão se enforçar (ANNE,1992).

Cabe ao sujeito moral escolher qual é seu fim pessoal último. Nisso ele é ajudado por sua eventual fé religiosa, por sua filosofia pessoal, por seus

conhecimentos antropológicos, influenciados por sua cultura, seus desejos e suas preferências individuais (VALADIER, 1992).

Essa operação primordial, apenas implícita, em geral, não é uma atuação da prudência; ela é suposta pela prudência que vai reger a estratégia e tática dos meios próprios a atingir a meta fixada. Essa situação da prudência como sabedoria prática já está bem delineada em Aristóteles.

Ainda que subordinada a uma sabedoria *sophia* mais abrangente, porque dominando a ordem da ação e a ordem do saber intelectual, a sabedoria prática da prudência *phronesis* domina a Ética e, portanto, a vivência da moralidade, pois vincula, numa síntese sob medidas, o agente com seu condicionamento próprio e sua intenção, o contexto da ação, a natureza da mesma ação e seu resultado previsível comparado com as alternativas alcançáveis. De acordo com Pélassy (1995), a figura de proa da Ética é a *phronesis*, que formula as regras da ação e sabe implementá-las.

A interpretação da prudência está alocada no universo gastronômico a partir do momento em que a execução de uma atividade precisa ser ordenada de maneira lógica, o que vulgarmente temos como corriqueiro agraciá-la de “plano de ataque”. Este serve para ordenar atividades e funções dos profissionais em espaço e tempo para atingir com excelência e Ética o objetivo maior solicitado, seja a confecção de um prato seja a administração de evento.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando que a Gastronomia encontra fundamentos éticos já na produção e distribuição dos alimentos, a refeição que é constituída de inúmeras relações simbólicas, abrigam as grandes provocações éticas para a Gastronomia, distinta da Nutrição, se abre em práticas teóricas e em práticas de arte e serviços.

A idéia de hospitalidade sintetiza em grande parte as atitudes que devem presidir e reger eticamente as práticas na Gastronomia. A Bioética moderna se introduz conferindo-lhe uma reflexão interdisciplinar em busca da identificação e crítica dos valores implicados em suas práticas. Os referenciais e princípios da autonomia, vulnerabilidade dos sujeitos e da justiça nas relações se tornam particularmente iluminativos.

Os diferentes contextos culturais e sociais, bem como a diversidade de situações, supõem que a Ética profissional se fará pela *prudência* dos integrantes no *Banquete*. A *Ética no grande Banquete* sugere para a Gastronomia um persistente olhar de acolhida e hospitalidade e por isto mesmo se guia por um agudo senso de justiça diante das pessoas e do ambiente. O *Banquete* começa a ser possível quando a alimentação supera a simples função fisiológica e assume sua dimensão psíquica tornando-a refeição.

A concretização da Gastronomia em moldes humanos, não é uma mera busca conceitual, mas uma necessidade preeminente, que dita fluxos e até a escolha propriamente dita do consumidor. Nesse intento, entramos com alguns dos referenciais e princípios da Bioética que aludem ao profissional e à profissão, como o conceito de autonomia, que está vinculado a três grandes partes: o comensal ou cliente, o chefe ou autor do prato e o prato e o seu autor.

A vulnerabilidade que pela condição humana é uma persistente companheira da autonomia se interpõe sempre nas relações de Gastronomia. De fato, tanto o *chef* como o cliente estão revestidos de poderes de decisão quanto ao preparo, apresentação e consumo das iguarias. Nestas relações se colocam desafios éticos os mais variados, naturalmente dentro das diferentes concepções culturais e sociais.

A justiça, tomada como princípio pela Bioética, se abre a muitas interfaces. No recorte que assumimos neste estudo ela remete particularmente ao respeito e à melhor utilização dos ingredientes e métodos de cocção para, de forma Ética, aperfeiçoar as características organolépticas dos alimentos; e se preste desta forma a realmente estar alimentando e nutrindo as pessoas. Convoca conseqüentemente as pessoas para a prudência. Esta está alocada no universo gastronômico a partir do momento em que a execução de uma atividade precisa ser ordenada de maneira lógica, o que vulgarmente temos como corriqueiro denominá-la “plano de ataque”. Este serve para ordenar atividades e funções dos profissionais em espaço e tempo para atingir com excelência e Ética o objetivo maior solicitado, seja a confecção de um prato, seja a administração de um evento.

Tal intento leva a olhar a Gastronomia em sua origem mais remota, interpretando-a como um sentimento humano que foi absorvido pela sociedade e, em um segundo momento, como o desdobramento de relações que servem não apenas a interesses de classe, mas também a bens maiores: a sobrevivência, a manutenção e o equilíbrio da ação de coexistirmos em sociedade.

A Bioética na Gastronomia de fato a coloca sempre dentro de uma responsabilidade social, que perpassa as diferentes relações, desde as interpessoais, mercantis, as referentes à saúde pública, bem como às ecológicas, que se referem ao respeito e proteção do ambiente. Estas dimensões abrangentes para a Bioética estão implícitas nas propostas de Van Rensselaer Potter, ao propô-la como um desafio da sobrevivência. A Gastronomia está convidada a integrar este importante esforço de transformação Ética nas relações.

O presente estudo está nomeado como uma *introdução à Bioética na Gastronomia* mais pela exigüidade bibliográfica a este respeito, do que por uma presunção de ausência de valores éticos nesta área. Em síntese, esta introdução visa contribuir para que nos *Banquetes* da Gastronomia, ao lado da estética, a Ética possa ter cada vez mais um lugar de honra e distinção.

REFERÊNCIAS

AFFOLTER, Daniel. O mercado do turismo: novos desafios. In: LOCKWOOD, A.; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI**. São Paulo: Manole, 2003. 55p.

ANJOS, Márcio Fabri dos. Pão, fome, contradição. Um ensaio ético-teológico. **ESPAÇOS** (Revista; São Paulo-SP) Vol. 18/2, p.145-157, ano 2010

ANJOS, Márcio Fabri dos. **Bioética e as religiões**. São Paulo, 15 out. 2010. Aula do curso de Mestrado em Bioética do Centro Universitário São Camilo.

ANNE, Jaulin R. **Diário de um antropólogo**. Paris: Métailié, 1993. 220p.

ARAUJO, Rodrigo da Costa. **No banquete com Babette**. Disponível em: <<http://br.monografias.com/trabalhos-pdf902/no-banquete-com/no-banquete-com.pdf>>. em acessado aos: 31 ago. 2010.

BARCIFONTAINE, Christian de Paul; ZOBOLI, Elma Lourdes Campos Pavone. (Orgs.). **Bioética, vulnerabilidade e saúde**. Aparecida/São Paulo: Ideias & Letras/Centro Universitário São Camilo, 2007. 387p.

BEAUCHAMP, Tom L.; CHILDRESS, James F. **Princípios da ética biomédica**. São Paulo: Loyola, 2002. 574p.

BOURDAIN, Anthony. **Em busca do prato perfeito**: um cozinheiro em viagem. São Paulo: Cia. das Letras, 2003. 90p.

BOYLE, Joseph. **Philosophical perspectives on bioethics**. Toronto: Toronto Press, 1996. 76p.

BRASIL. Ministério da Educação. INEP — Instituto Nacional de Pesquisas e Estudos Educacionais Anísio Teixeira. **Catálogo de cursos**. São Paulo, 2011.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

BULFINCH, Thomas. **O livro de ouro da mitologia**: histórias de deuses e heróis. 17. ed. São Paulo: Ediouro, 2001. 412p.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. São Paulo: Campus, 2003. 185 p.

CLIFTON, Claire. **The art of food**. Londres: The Wellfeet Press, 1988. 230p.

COVENEY, John. **Food, Morals and Meaning**. 2. ed. New York: Routledge, 2006. 192 p.

CUNHA, Antonio G. **Dicionário etimológico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Digital, 2007. 839p.

DONATY, Kelly. **Ethics and Activism**. 2. ed. Adelaide: Universidade de Adelaide, 2004. 182 p.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti, **Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 90p.

DERRIDA, Jacques. **Anne Dufourmantelle convida Jacques Derrida a falar da hospitalidade**. Tradução de Antonio Romane. São Paulo: Escuta, 2003. 123p.

DIAS, Célia (Org.). **Hospitalidade – reflexões e perspectivas**. São Paulo: Manole, 2002. 115p.

DINESEN, Isak. **A festa de Babette**. São Paulo: Círculo do Livro, 1958. 166p.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Máximo. **História da alimentação**. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 200p.

FOX, Renée. **The sociology of bioethics**. Pennsylvania: Trinity Press, 1994. 160p.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da Gastronomia. 3. ed. São Paulo: Senac, 2001. 100p.

GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno dicionário de Gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 120p.

GOODY, Jack. **Cooking, cuisine and class**. Cambridge: Cambridge University Press, 1984. 130p.

GRACIA, Diego. **Pensar a bioética**: metas e desafios. São Paulo: Loyola, 2010. 568p.

HAMEL, Ron; O'CONNEL, Laurence J. **A matter of principles**. Valley Forge: Trinity PressInternational, 1994. 144p.

HOSSNE, William Saad. Dos referenciais da Bioética — a vulnerabilidade. **Bioethikos**, São Paulo: Centro Universitário São Camilo, v. 3, n. 1, p. 41-51, jan./jun. 2009.

HOSSNE, Willian Saad. **Antibanquete um contraponto ao "Banquete de Platão"**. São Paulo: Centro Universitário São Camilo, 2008.

HOSSNE, Willian Saad. Dos referenciais da Bioética — a equidade. **Bioethikos**, São Paulo: Centro Universitário São Camilo, v. 3, n. 2, p. 211-16, jul./dez. 2009.

HOSSNE, William Saad; ZAHER, Vera Lúcia. **Bioética e reabilitação**. São Paulo: O Mundo da Saúde, 2006. 50p.

HOUAISS, Antonio; VILLAR, Mauro de Salles. **Dicionário Houaiss da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001. 800p.

JULIAN, Néstor. **História de la Gastronomía**. Barcelona: Plaza & Janés, 1988. 120p.

LÉVI-STRAUSS, Claude. Guerra e comércio entre os índios da América do Sul. In: Egon Schaden (Org.), **Leituras de etnologia brasileira**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, (1982 [1942]). 127p.

LOOCKWOOD, A.; MEDLIK, S. **Turismo e hospitalidade no século XXI**. São Paulo: Manole, 2003.

MACHADO, João Luís de Almeida. **A epistemologia da Gastronomía**. São Paulo: Senac, 2009. 12p.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva — forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: **Sociologia e antropologia**. São Paulo: EPU/Edusp, (1974 [1923-24]). 255p.

MORIN, Edgar. **Cultura de massas no século XX** — o espírito do tempo. São Paulo: Forense Universitária, 1922. 300p.

ORTIZ, Renato. **A moderna tradição brasileira** — cultura brasileira e indústria Cultural, São Paulo: Brasiliense, 1995. 148p.

PRETTO, Hermilo. **Mercado da alimentação fora do lar**. Revista Eclesiástica Brasileira: Instituto Teológico Franciscano, v. 60, 10 maio 1996. Trimestral.

PÉLASSY, D. **Sans foi ni loi?** Essai sur le bouleversement des valeurs. Paris: Fayard, 1995. 82p.

PELLEGRINO, Edmund D. **Toward a virtue-based normative ethics for the health professions**. Washington, D.C: Kennedy Inst Ethics, 1995. 82p.

PESSINI, Leo; SIQUEIRA, José Eduardo de; HOSSNE, William Saad. (Orgs.). **Bioética em tempo de incertezas**. São Paulo: Loyola, 2010. 456p.

PESSINI, Leo; BARCHIFONTAINE, Paul de. **Problemas atuais de bioética**. 8. ed. São Paulo: Loyola, 2007. 581p.

POTTER, Van Rensselaer. **Bioethics: bridge to the future**. Englewood Cliffs: Prentice-Hall, 1971. 205p.

ROCHA, Gilmar. Gastronomia sensual: Análise simbólica de A festa de Babette e Dona Flor e seus dois maridos. **Civitas Revista de Ciências Sociais**, Rio Grande do Sul, v. 9, n. 2, p.263-280, ago. 2009. Pg 269

SEGRE, Marcos. **Bioética**. 3. ed. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2002. 230p.

_____. Entrevista concedida ao Centro de Bioética do Conselho Regional de Medicina do Estado de São Paulo. Disponível em: <<http://www.bioetica.org.br/?siteAcao=Entrevista&exibir=integra&id=36>>. Acesso em: 18 out. 2010.

SIZER, Frances; WHITNEY, Eleonor. **Nutrição — conceitos e controvérsias**. 8. ed. São Paulo: Manole, 2003. 500p.

SORCINELLI, Paolo. **Alimentação e saúde**. Rio de Janeiro: Flandrin & Montinari, 1998. 350p.

SPANG, Recca. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003. 125p.

STEINGARTEN, Jeffrey. **O homem que comeu de tudo**. São Paulo: Cia. das Letras, 2003. 238p.

TELFER, Elizabeth. **Food for thought**. Londres: Routledge, 1996. 192 p.

VALADIER. **Pascal et les jésuites: actualité d'un débat**. Paris: Cerf, 1992. 333p.

WOLKE, Robert L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003. 299p.

KÜNG, Hans. **Uma Ética global para a política e a economia mundiais.** Madrid: Trotta, 1999. 120p.