



*Gastronomia, campo e biografia:
abordagem teórica e questões
metodológicas*

Jeterson Loss

Resumo: Esse pequeno artigo tem em vista apresentar os caminhos inicialmente escolhidos na pesquisa histórica sobre a trajetória social e política do advogado e gastrônomo francês Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826). A pesquisa possui a intenção de ampliar o conhecimento histórico sobre o surgimento da gastronomia como ciência e literatura na França no início do século XIX com a pretensão de desvendar novas questões acerca desse acontecimento. Nosso personagem principal, Brillat-Savarin, esteve na Revolução Francesa, foi Deputado dos Estados Gerais, fora acusado de moderantismo e fugiu vivendo na Suíça, Holanda e Estados Unidos. Voltou à França em 1797, sendo nomeado por Napoleão Bonaparte para a Suprema Corte de Apelação em 1801, conservando este cargo durante por vinte e cinco anos até a sua morte em 1826. Foi jurista e músico e se envolveu com a culinária e com toda uma mudança criteriosa relacionada ao alimento, à cozinha, à mesa, aos costumes, aos modos na França dos séculos XVII e XVIII. (Montanari, 2008). Esse período, de acordo com Piero Camporesi (1996), fora de abundância alimentar, de prosperidade econômica em que se percebe um afrouxamento das relações da cozinha com a dietética e a progressão de um novo sentido para o gosto ligado ao hedonismo, aos prazeres dos homens.

Em 1825, prestes ao seu feneçimento, publicou *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, obra que traz uma discussão e crítica gastronômica, envolvendo a química, fisiologia, física, política e o cotidiano humano, além de diversas experiências espalhadas em anedotas e estórias de vida. Como consta em sua obra, sua pretensão fora colocar a Gastronomia entre as ciências, estabelecendo suas bases teóricas para situá-la na posição que lhe é incontestavelmente devida. (Brillat-Savarin, 1995, p. 305). O historiador Alain Drouard (2003, p. 264) afirma que até o início do século XIX existia uma literatura culinária como “obra do chef”, mas que não podia ser identificada como literatura gastronômica. Citando o *chef* de cozinha francês Marie-Antoine Carême (1783-1833), Drouard (2003, p. 264) assinala que tal literatura era “trabalho e alçada de *gourmets* e daqueles que escrevem bem” e, assim, teria como público a burguesia, incluindo “*nouveaux riches* ignorantes de etiqueta e boas maneiras à mesa”. A pretensão era ensinar tais pessoas os “códigos necessários de cortesia e decoro gastronômicos”.(Drouard, 2003, p. 264).

Para a interpretação da transformação da Gastronomia num campo intelectual que possui suas próprias regras e interesses próprios, considera-se o sociólogo Pierre Bourdieu com seus conceitos e colocações em sua obra *Economia das Trocas Simbólicas* (2007) de suma importância. Nela, Bourdieu comenta sobre a formação de uma categoria particular de produção de bens simbólicos através de um “processo de autonomização”:

O processo de autonomização da produção intelectual e artística é correlato à constituição de uma categoria socialmente distinta de artistas ou de intelectuais profissionais, cada vez mais inclinados a levar em conta exclusivamente as regras firmadas pela tradição propriamente intelectual ou artística herdada de seus predecessores, e que lhes forneceu um ponto de partida ou um ponto de ruptura [...]. (Bourdieu, 2007, p. 101).

Além de Alan Drouard, Rebecca Spang (2003) atesta que Grimod de la Reynière (1758-1837) e Brillat-Savarin foram responsáveis pelo início do processo da “autonomização” do campo da Gastronomia como literatura, firmando um campo intelectual autônomo, sendo Grimod o primeiro quando publica a série *Almanach des gourmands* entre 1803 e 1812. Como afirma Spang:

Grimod estabeleceu a gastronomia como um reino autônomo, moderadamente peculiar, não perturbado pelas insignificantes preocupações políticas com Estados e indivíduos, mas Brillat a transformou em uma instituição cultural reconhecida, muito menos assustadora, da qual todo o povo francês era convidado a participar. [...]. (Spang, 2003, p. 246).

Após a publicação de *A Fisiologia do Gosto*, a literatura gastronômica de outros autores passou a se basear em Brillat-Savarin para dar o tom. Influenciando produções póstumas sobre a cultura gastronômica, ele definiu uma nova forma de enxergar a Gastronomia moderna sob o viés do prazer, das boas maneiras, da cortesia, além de apresentar suas interpretações sobre a participação da alimentação em diversas esferas e ocasiões. Savarin “reposicionou as alegrias de jantar dentro de um *continuum* de prazeres e passatempos, descrevendo um sentido do paladar eminentemente compatível com outras virtudes sociais”. (Spang, 2003, p.203). Atestamos que anteriormente à sua principal obra, Brillat-Savarin fez publicações que refletiam sobre o judiciário como: *Fragment d’un ouvrage manuscrit, intitulé Théorie judiciaire* de 1808, *De la Cour suprême: deuxième fragment d’un ouvrage de théorie judiciaire* em 1811 e *Essai historique et critique sur le duel d’après notre législation et nos moeurs* em 1814, sendo esta última um ensaio sobre a questão dos duelos na França. Tais obras não possuíram a relevância literária que *A Fisiologia do Gosto* suscitou na história. A partir disso nos portamos de frente a alguns questionamentos sobre a trajetória de vida de Brillat-Savarin compostos dentro do que possibilitou este autor produzir uma obra de Gastronomia ao final de sua vida que permanece até hoje sendo publicada, demonstrando importância para o campo gastronômico. As questões seriam: o que motivou esse homem político e magistrado a publicar ao final de sua vida a obra *A Fisiologia do Gosto*? Sendo um homem político de classe média da Alta Burguesia na França, quais eram suas redes de relações sociais e intelectuais que implicara na autoconsideração de ser um dos precursores da Gastronomia científica? Como o sentimento hedonista se integra em sua produção literária? O que Savarin fez e o que produziu de literatura até essa publicação? Além do mais, como fora a recepção de sua obra?

A fim de respondermos às questões supracitadas e interpretarmos a trajetória de vida de nosso personagem para ampliarmos a compreensão de sua importante participação para a formação da Gastronomia, nos reportamos a estudos biográficos sob a ótica questionadora e problematizadora baseada em estudos atuais sobre essa forma de interpretar a História. Afastamo-nos dos estilos tradicionais biográficos, idealizadores de uma vida linear numa história baseada em narrativas cronológicas e nos aproximamos das novas produções biográficas que, de acordo com o historiador Alexandre Avelar em seu artigo *A retomada da Biografia Histórica: problemas e perspectivas* (2007),

[...] têm procurado rejeitar a idéia de uma vida linear e coerente para os seus personagens, privilegiando facetas diversificadas de suas existências, numa constante transição do social ao individual, do inconsciente ao consciente, do público ao privado, do familiar ao político, do pessoal ao profissional, sem tentar reduzir todos os aspectos da biografia a um denominador comum. Assim, admitem-se, como pontos de partida, as múltiplas particularidades do homem e impossibilidade de redução de uma vida a determinações manifestas desde a infância. (Avelar, 2007, p. 56).

Essa afirmação corrobora com Pierre Bourdieu e seus questionamentos provocadores no artigo *A ilusão biográfica* publicado em 1986, em que ao criticar a biografia oficial, acaba expirando um novo *modus operandi* para o estudo biográfico baseado nas redes de sociabilidade do sujeito biografado e na forma que essas redes são estruturadas:

[...] Tentar compreender uma vida como uma série única e por si suficiente de acontecimentos sucessivos, sem outro vínculo que não a associação a um “sujeito” cuja constância certamente não é senão aquela de um nome próprio, é quase tão absurdo quanto tentar explicar a razão de um trajeto no metrô sem levar em conta a estrutura de rede, isto é, a matriz das relações objetivas entre as diferentes estações. (Bourdieu, 2006, p. 189-190).

Desse modo, tal operação possibilita a narrativa sobre Brillat-Savarin descentrando nossa observação exclusivamente sobre o que ele produziu para um olhar sobre as estruturas e redes de sociabilidade em que o *gourmand* estava presente. Brevemente constata-se que o nosso sujeito fora caçado politicamente, fugiu e voltou à França mantendo um cargo na Suprema Corte de Apelação por vinte e cinco anos. Quais formas e/ou estratégias para manutenção desse cargo? Alguma dessas estratégias se relaciona com a Gastronomia? E o que as redes de sociabilidades que estava inserido podem nos esclarecer sobre esse personagem e a produção de sua obra?

Para o alcance de nossos objetivos e elucidação de nossas interrogações considera-se basilar a historiadora francesa Sabina Loriga: em seu artigo *A biografia como problema* (1998) expõe que vidas que se afastam da média, muitas vezes nos provocam melhores reflexões entre a especificidade do destino pessoal e o conjunto do sistema social, e que “Apenas um grande número de experiências permite levar em consideração duas dimensões fundamentais da história: os conflitos e as potencialidades”. (Loriga, 1998, p. 248). Nesses conflitos e potencialidades que devemos centrar a análise da trajetória de vida de Brillat-Savarin, pois é:

[...] por meio de diferentes movimentos individuais, é que se pode romper as homogeneidades aparentes (por exemplo, a instituição, a comunidade ou o grupo social) e revelar os conflitos que presidiram à formação e à edificação das práticas culturais: penso nas inércias e na ineficácia normativas, mas também nas incoerências que existem entre as diferentes normas, e na maneira pela qual os indivíduos, “façam” eles ou não a história, moldam e modificam as relações de poder. (Loriga, 1998, p. 249).

Delineada a importância de Brillat-Savarin para a formação inicial da Gastronomia, para o auxílio de nossa análise de trajetória percebemos como essenciais outras posições e abordagens do já referido autor Pierre Bourdieu. Devemos interpretar a Gastronomia como um *campo de produção*

erudita (Bourdieu, 2007a, p.105), que de acordo com o sociólogo seria um “sistema que produz bens culturais (e os instrumentos de apropriação destes bens) objetivamente destinados (ao menos a curto prazo) a um público de produtores de bens culturais que também produzem para produtores de bens culturais(...)”. (Bourdieu, 2007^a, p. 105). Tanto pelas considerações que Alain Drouard faz sobre a literatura gastronômica surgida no início do século XIX como pela afirmação de Rebecca Spang de que com Brillat-Savarin a Gastronomia passa a ser uma instituição cultural reconhecida, entendemos que essa nova ciência passou daí a formar um sistema de produção e circulação de bens simbólicos. A obra *A Fisiologia do Gosto*, sendo lida e considerada como importante até os tempos atuais para cultura gastronômica, possuiu o papel de iniciar e constituir as bases para a formação do campo de produção e circulação da gastronomia. A partir disso levamos em conta o que Bourdieu afirma sobre o grau de autonomia de produção erudita, que seria medido:

[...] com base no poder de que dispõe para definir normas de sua produção, os critérios de avaliação de seus produtos e, portanto, para retraduzir e reinterpretar todas as determinações externas de acordo com seus princípios próprios de funcionamento. (Bourdieu, 2007a, p. 106).

Segundo o sociólogo francês o melhor indicador dessa autonomia de produção é “a distância entre a hierarquia dos produtores conforme “o sucesso de público” (medido pelos índices de venda ou pela notoriedade fora do corpo de produtores) e a hierarquia segundo o grau de reconhecimento no interior do grupo de pares-concorrentes”. (Bourdieu, 2007a, p.107). Para Bourdieu (2007a, p.108), isso seria a distância entre os “princípios de avaliação que lhe são próprios e aqueles que o “grande público” e, em particular, as frações não-intelectuais das classes dominantes aplicam as suas produções.” A partir disso, qual seria o grau de autonomia provocado por Brillat-Savarin com *A Fisiologia do Gosto* para a Gastronomia? Qual seria seu grau de reconhecimento dentro do grupo de pares-concorrentes? E qual a sua notoriedade fora do corpo de produtores? Pierre Bourdieu (2007a, p. 108) afirma que o escritor e o artista escrevem não só para um público, como também para um público de pares que também são concorrentes:

Afora os artistas e os intelectuais, poucos agentes sociais dependem tanto, no que são e no que fazem, da imagem que têm de si próprios e da imagem que os outros e, em particular, os outros escritores e artistas, têm deles e do que eles fazem. “Há qualidades, escreve Jean-Paul Sartre, que nos chegam unicamente através do juízo do outro”. É justamente isto que ocorre com a qualidade de escritor, de artista ou de erudito, qualidade que parece tão difícil definir porque só existe na e pela relação circular de reconhecimento recíproco entre os artistas, os escritores e os eruditos. Todo ato de produção cultural implica na afirmação de sua pretensão à legitimidade cultural. (Bourdieu, 2007a, p. 108)

Torna-se necessário perceber o espaço social que circunscreve o indivíduo Brillat-Savarin e suas experiências sob as disposições do conceito de *habitus* cunhado por Pierre Bourdieu em sua obra *A distinção: crítica social do julgamento* (2007b):

[...] o *habitus* é, com efeito, *princípio gerador* de práticas objetivamente classificáveis e, ao mesmo tempo, *sistema de classificação* (*principium divisionis*) de tais práticas. Na relação entre as duas capacidades que definem o *habitus*, ou seja, capacidade produzir práticas e obras classificáveis, além da capacidade de diferenciar e de apreciar essas práticas e esses produtos (gosto), é que se constitui o *mundo social representado*, ou seja, o *espaço dos estilos de vida*. (Bourdieu, 2007b, p. 162).

Consideramos que nosso personagem fora capaz de produzir práticas e obras classificáveis que o propiciaram uma posição e trajetória determinadas dentro de um campo intelectual. (Bourdieu, 2007a, p. 191). De acordo com Bourdieu (2007b, p. 86), o *habitus* surge como um sistema de esquemas de percepção e apreciação adquiridos através de uma experiência durável de uma posição no mundo social e “permite estabelecer uma relação inteligível e necessária entre determinadas práticas e uma situação”. Dessa forma, almejamos uma apreensão de suas redes de relações sociais e intelectuais para que se possa depreender sua importância e os fatores que o distinguem para o reconhecimento da Gastronomia como esfera cultural autônoma com temas, técnicas e estilos possuidores de “valor na economia específica do campo por serem capazes de fazer existir culturalmente os grupos que os produzem”(BOURDIEU, 2007a, p.109) e, com isso, esperamos ampliar nosso conhecimento sobre a História da Gastronomia.

REFERÊNCIAS

AVELAR, A. S.. A retomada da biografia histórica. *Oralidades* (USP), v. n.2, p. 45-60, 2007.

BOURDIEU, Pierre. *A Distinção: crítica social do julgamento*. Porto Alegre: Zouk, 2007b.

_____, Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Ed. Perspectiva, 2007a.

_____, Pierre. A ilusão biográfica. In: FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaina. *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: Editora da FGV, 2006. p. 183-191.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A Fisiologia do Gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e exotismo*. A arte de viver na época das Luzes. Tradução Gilson César Cardoso de Souza. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1996.

DROUARD, Alain. A cozinha francesa nos séculos XIX e XX. In: Freeman, Paul (org.) *A História do Sabor*. São Paulo: SENAC, 2009 e Cf. SPANG, Rebecca. *A invenção do Restaurante*. Rio de Janeiro: Record, 2003.

LORIGA, Sabina. A biografia como problema. In: REVEL, J. (org.). *Jogos de escalas: a experiência da microanálise*. Trad. Dora Rocha. Rio de Janeiro: FGV, 1998, p. 225-249.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

SPANG, Rebecca. *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Record, 2003.