

QUELLIER, Florent.

**Gula: história de um pecado capital.**

São Paulo: Editora Senac, 2011.

| <sup>1</sup> Marcelo Moraes e Silva |

<sup>1</sup> Educação Física, Universidade Federal do Paraná. Curitiba-PR, Brasil. Endereço eletrônico: [moraes\\_marc@yahoo.com.br](mailto:moraes_marc@yahoo.com.br)

Recebida em: 16/07/2014

Aprovada em: 15/04/2015

DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-7331201500300018>

A trajetória da história da alimentação no Ocidente é o foco central do livro *Gula: história de um pecado capital*, escrito pelo historiador francês Florent Quellier e publicado no Brasil em 2011 pela Editora SENAC. Com a elegância e a sutileza de um típico seguidor de Marc Bloch, o autor fareja como poucos os vestígios históricos sobre os diversos modos de exercer a alimentação na Europa, a partir da Idade Média.

Com extrema habilidade, Quellier enveredou pelos diversos emaranhados discursivos que a palavra “gula” recebeu. O termo “*gourmandise*”, em suas primeiras ordenações linguísticas, emitia um enunciado que marcava um vício terrível, tornando-se, por intermédio da Igreja Católica medieval, um dos setes pecados capitais. Entretanto, progressivamente novos emaranhados discursivos se sobrepuseram a estes enunciados condenatórios, produzindo outros sentidos e/ou significados para a palavra. Com isso, novas camadas de saber passaram a se interpelar neste universo discursivo e a *gourmandise* passou a ser algo aprovado socialmente, desde que praticada de forma virtuosa. Foi baseado em todo este repertório discursivo que surgiu, no século XIX, uma “ciência” da boa mesa. Ordenação que propunha todo um conjunto de enunciados referentes à gastronomia, ligados principalmente ao discurso médico que autorizava modos corretos de se alimentar.

Para apresentar o emaranhado discursivo em torno da gula, o livro divide-se em sete capítulos, além da introdução, conclusão e epílogo. No primeiro deles, intitulado “A glotonaria ou a voracidade do ventre na Idade Média”, o autor inicia listando os sete pecados capitais. “Avareza”, “ira”, “preguiça”, “ vaidade”, “orgulho” e, principalmente, a dupla “luxúria” e “gula” são as palavras que formam discursos que impossibilitam os corpos de alcançarem a elevação da alma. Ao enveredar por diversas fontes produzidas no início da Idade Média, Quellier demonstra como a regra monástica criou enunciados para refrear determinados hábitos alimentares. O glutão, seja pelo excesso da comida e/ou da bebida, passou a ser considerado um ser abjeto, um indivíduo que desestabilizava o corpo social estabelecido pela Igreja Católica. O autor lembra que tais questões se amparam na filosofia platônica e estoica de Santo Agostinho, segundo a qual as questões da carne necessitam ser controladas para haver a salvação da alma. Ocorreu um triunfo da alma sobre o corpo, uma vitória da metafísica platônica, aliada a uma valorização do autocontrole, da austeridade, da resignação e da submissão estoica, que se uniu muito bem com a formulação de uma ética cristã de cunho agostiniano.

Outro ponto que chama atenção neste capítulo é o interessante conjunto de fontes acionadas. Pinturas medievais e renascentistas surgem no cardápio, mas elas não são servidas isoladamente: vêm acompanhadas de trechos bíblicos, regadas com um toque de reflexões sobre importantes teólogos medievais, como Santo Agostinho, Papa Gregório I (“O Grande”), João Cassiano, Thomas de Chobham e São Tomás de Aquino. Os enunciados presentes nessas fontes demonstram todos os recursos morais e/ou pedagógicos que os pensadores medievais, ligados à Igreja Católica, utilizaram para refrear o pecado capital da gula. Se a mesa era um lugar de perdição, ela também poderia, ou melhor, deveria ser seu inverso, podendo se tornar um exemplo de edificação e perfeição da alma. Um *locus* de desenvolvimento das virtudes de uma temperança alimentar cristã.

Nesse momento, surge um primeiro apontamento sobre o livro resenhado. O autor não retoma os pontos básicos da história e da filosofia medieval, tampouco aciona os repertórios discursivos helenísticos utilizados pelos pensadores medievais, principalmente Platão, Aristóteles e dos médicos Hipócrates e Galeano. A demonstração da mudança do pensamento agostiniano para o tomista somente é percebido nas entrelinhas do texto. O século XIII, marco desta ruptura, somente

surgiu no livro como o período histórico em que se iniciou a busca por uma temperança alimentar. O autor não aponta que a busca de uma virtude à mesa se torna algo próximo ao conceito de “justa medida”, levantado por Aristóteles e seguido fielmente por São Tomas de Aquino, pois, diferentemente de Platão, o pensamento aristotélico acreditava no desenvolvimento da virtude. O ideal não era mais a privação alimentar, jejum ou de flagelo ao corpo presente no pensamento de Santo Agostinho: o modelo a ser seguido passa a ser o da moderação e das primeiras preocupações pedagógicas sobre os bons hábitos à mesa. Nesse ponto, Quellier aponta que o processo de civilização dos comportamentos culminaria, conforme apontou Norbert Elias, na elaboração dos vários tratados de civilidade nos séculos XV e XVI, obras em que foi possível visualizar o nascimento da equação “glotonaria = má educação”. Nesse momento, a gula não já era somente um pecado de cunho religioso. Os excessos à mesa se tornaram também um problema pedagógico. Nascia, então, um discurso próximo ao ideal de utilidade, que se materializaria com mais ênfase com o advento da Reforma Protestante e da instauração da ética capitalista, que foi tão bem descrita por Max Weber.

No capítulo dois, intitulado “Quitudes da Cocanha”, o autor aciona um conjunto de fontes típicas do Renascimento. Ao fazer a metáfora de um quadro de Pieter Brueghel, intitulado “O país da Cocanha”, pintado em 1567, o autor mostra uma nação que seria uma contrassociedade utópica, na qual não haveria nenhuma reprovação moralizadora e/ou religiosa em relação aos prazeres da mesa. Quellier lembra que a analogia à abundância, existente na mitológica “Cocanha”, marcava um sonho repleto de gorduras e açúcares. Algo paradoxal, se considerar todo o processo de penúria alimentar que o contexto europeu sofria nos séculos XVI e XVII. Este pensamento utópico também se tornava uma forma de resistência às prescrições, restrições e penitências alimentares utilizadas pelo pensamento da Igreja Católica. O país da “Cocanha” resignava os sete pecados capitais e exaltava a satisfação dos desejos corporais, invertendo de forma carnavalesca os valores do cristianismo. Porém, tal sociedade imaginária era uma terra de rejeitados, *locus* de seres abjetos e desviantes da ordem natural da sociedade, visto que um guloso gordo não passava de um parasita preguiçoso, que rejeitava por completo a ética do trabalho que começava a se instaurar fortemente no contexto europeu.

Já no capítulo seguinte, denominado “Volúpia católica, austeridade protestante”, o autor remete a elementos típicos dos séculos XVII e XVIII,

principalmente ao embate entre católicos e protestantes, mostrando com riqueza de detalhes como este confronto também repercutiu nos hábitos alimentares. Desde a Idade Média, mesmo com as prescrições efetuadas pelo pecado capital da gula, o catolicismo foi receptivo à boa comida. Em contrapartida, os reformadores protestantes fizeram dos hábitos alimentares uma importante ferramenta de luta contra o poder da Igreja Romana. Para ampliar e dar fôlego historiográfico a seu livro, Quellier retoma pontos apresentados pelos reformadores protestantes Lutero e Calvino, que enfatizavam a enorme volúpia católica pelos prazeres da mesa, mostrando que a gastronomia magra, praticada pelas elites católicas durante determinadas datas religiosas, era algo hipócrita e sem sentido. Para combater esses modos de se alimentar, os reformadores propunham um jejum protestante, algo muito próximo a sua austera ética utilitária do trabalho. Surge um discurso alimentar marcado pela apologia de uma mesa sóbria e sem excessos, sinônimo de moderação e temperança, ou seja, uma prática de constante sobriedade, que passa a excluir o excesso, a volúpia e a cobiça. Surgia nesse período reformador um embate entre os prazeres da mesa dos católicos e a simplicidade e sobriedade alimentar dos protestantes – cujas permanências no atual contexto europeu são desvendadas pelo autor de forma sagaz, sobretudo pela diferenciação entre a extravagante culinária do sul da Europa, claramente católica, e a austera alimentação do norte, de influência reformadora.

Toda a análise sobre a influência religiosa nos hábitos alimentares acaba por levar o leitor ao ponto alto do livro, que se materializa no capítulo quatro, intitulado “O reino dos *friends* e dos *gourmets*”. Nesse tópico, Quellier mostra preocupação com uma pedagogia do corpo. Afinal, era necessário ensinar os indivíduos a se comportarem, calcular seus gestos e dominar seus instintos na hora de suas refeições, ou seja, era preciso aprender a exercer a gula de forma “honesta”. Esse modo de praticar a alimentação se tornaria, a partir do século XVII, uma marca de educação, um sinal de distinção social, em que seria preciso ensinar os corpos a refrearem a animalidade, moderando o apetite e controlando-se diante dos alimentos. Surgia, com isso, uma codificação dos horários, uma docilização dos corpos nos moldes levantados por Michel Foucault, visto que era preciso disciplinar os indivíduos, ensiná-los a não se atirarem imediatamente sobre a comida, nem a comer escondido e/ou fora dos horários estabelecidos. Para conter esses corpos indisciplinados, foi formatada a imagem do glutão: um ser

doentio, vil e anormal. Em oposição, surgiu a figura do “*gourmet*”: um indivíduo marcado pela boa educação e excelentes costumes à mesa. Aquele que sabia apreciar com moderação os alimentos e as bebidas. Corpo que podia reivindicar de modo honesto os prazeres da mesa, pois eficientes pedagogias já haviam atuado sobre seu corpo, levando-o a adquirir comportamentos alimentares que não cediam frente às tentações da gula. Esta modelação foi elaborada para combater a voracidade do glutão, que socialmente era prejudicial, pois era um ser marcado pelo descontrole total de seu corpo. Surgia, desta forma, o denominado reino do “*gourmet*”, com hábitos e comportamentos bem determinados e regrados.

Intitulado “A era da eloquência da gula” o capítulo seguinte tem como principal destaque a aproximação do universo da alimentação com as práticas médicas e o discurso da saúde. Para alcançar tal intento, o autor faz uso de várias alegorias medievais e renascentistas. Personagens como Morgante e Gargantua são usados como exemplificação dos excessos burlescos e carnavalescos de corpos que cometiam inúmeros desvios à mesa. Quellier argumenta que um ponto nodal do casamento entre alimentação, moral, pedagogia e medicina ocorreu com a publicação, em 1803, do *Almanach des gourmands*, de autoria de Grimond de La Reynière, que sistematizou toda uma arte *gourmande*. Enunciados que autorizavam exercer os prazeres da mesa de acordo com os padrões morais impostos pela pedagogia e medicina do século XIX. O almanaque era uma espécie de “catecismo” da alimentação, pois fornecia regras bem definidas para usufruir adequadamente a “arte alimentar”.

O capítulo mostra também como as palavras ligadas ao universo da gastronomia foram sendo pouco a pouco sistematizadas e ganhando significado muito próximo ao existente nos dias atuais. Termos como *gourmet*, *gourmand*, *friand* e *friandise* são analisados com rigor historiográfico ímpar, apontando que a construção de sentidos e significados em torno destas palavras remetia a um discurso que visava à criação de uma dicotomia entre o vil glutão e o refinado *gourmand*— fronteira que marcava claramente a construção de indivíduos normais e anormais dentro do clássico modelo levantado por Michel Foucault. Devido a estes fatores, a alimentação se tornava mais do que educacional e/ou médica: científica. Assim, toda uma ciência gastronômica foi elaborada no século XIX. O autor salienta que foi amparada na anatomia, fisiologia, química, fisiognomia, história e etnografia que surgiram as bases do que hoje se conhece por Nutrição.

Em seguida, no capítulo sexto, “Gula, uma fraqueza do sexo frágil”, a temática de gênero foi abordada do ponto de vista dos hábitos alimentares. O autor demonstrou como foram construídos enunciados que apontavam uma suposta fraqueza congênita do denominado sexo frágil. Contudo, a análise que chama atenção nesse trecho do livro é a aproximação do universo feminino com uma alimentação açucarada. Essa associação discursiva mostra um lado perverso, visto que indica em suas entrelinhas que uma mulher não teria condições de apreciar a boa comida e, conseqüentemente, realizar uma aproximação adequada ao universo da gastronomia. Para estes enunciados, as mulheres eram corpos imaturos, imperfeitos, incompletos – ou seja, sem condições biológicas de desenvolver adequadamente a “arte alimentar”. Tais discursos tornam a gastronomia, assim como inúmeros outros espaços sociais, um território masculino por excelência. A cozinha, sobretudo a doméstica, era um espaço feminino por natureza; em contrapartida, a culinária praticada pelas mulheres jamais se tornaria digna de uma “arte” praticada na esfera pública, pois somente os homens com seus refinados gostos é que teriam condições de realizar tal empreitada.

Já no último capítulo, o eixo de reflexão gira em torno da Infância. Do mesmo modo que ocorreu com as mulheres, o corpo infantil sofreu interdições discursivas contundentes no que se refere à alimentação. A gula foi apontada pelo discurso moralizador como um defeito natural das crianças. A medicina também via esses corpos como seres incompletos e imperfeitos, algo que se aproxima do mundo animal e, por isso, deveria sofrer intervenções pedagógicas severas – entre as quais estão as relativas aos hábitos alimentares. Outro ponto fundamental deste capítulo é relativo ao culto da criança rechonchuda. Quellier mostrou como o discurso médico passou a condenar moralmente essa condição, que era muito forte no imaginário ocidental do século XIX. O excesso de peso infantil era visto como um sinal de saúde, um orgulho por parte da família possuidora de uma criança roliça. Entretanto, tais padrões corporais deveriam ser extirpados do seio social e, dessa forma, o discurso médico sistematizaria todo um aparato para corrigir esta gula natural do corpo infantil, evitando a produção de corpos obesos e “roliços”, que hodiernamente são tratados como um problema de saúde pública.

Em sua conclusão, o livro atinge seu clímax, visto que o autor apontou, baseado nas reflexões do sociólogo francês Claude Fischer, como nos dias atuais o pecado da gula foi totalmente secularizado, através sobretudo do discurso

médico-científico. Quellier salienta que a gula passou a ser vista como um “mal” social, e o guloso, por sua vez, se tornou um criminoso nutricional, pois seria um indivíduo que transgrediu o regime emagrecedor imposto pelo atual modelo social. O pecado hoje não é mais de cunho religioso, e sim ligado à esfera da saúde. O guloso, com seus “quilos” a mais, se tornou uma problemática social. A gula continuava sendo um pecado ligado à classe social, só que de forma invertida à ocorrida no período medieval, já que o excesso de peso se tornava uma patologia associada à precariedade econômica e, sobretudo, à falta de educação que acompanha essa condição de classe. A obesidade se tornava uma forma de exclusão social, e não mais um critério de boa saúde econômica e social, entrando de vez nas preocupações relativas à Saúde Coletiva.

Estas são as principais contribuições da obra resenhada – afinal, para exercer os prazeres da mesa, foi necessária a elaboração de toda uma retórica discursiva ligada à moral, à religião, à pedagogia, à ciência e, principalmente, à medicina para admiti-los e legitimá-los socialmente. Após analisar todo o percurso da alimentação na história europeia a partir da Idade Média, o autor acaba por nos presentear com uma obra que se tornou uma importante e saborosa iguaria intelectual.

Desta forma, deseja-se a todos um bom apetite... Afinal, o livro mostra-se como um digno cardápio, capaz de atender às exigências dos mais refinados gostos existentes no campo intelectual...