



NÓS-OS-CHEFS: SOBRE UM MOLHO MEFÍTICO E O COMPARTILHAMENTO DE MEMÓRIAS OLFATIVAS

Luciano Lunkes¹

RESUMO

A culinária é um campo do saber social que se constrói e é transmitido, em grande parte, através de compartilhamentos sensoriais e intersubjetivos fortemente calcados na suposição de percepções comuns e análogas entre os sujeitos. O objetivo do presente texto é investigar de que forma experiências singulares - como a de um simples odor fétido - e suas memórias podem tornar-se comuns a uma coletividade. Com base nos conceitos de protomemória, memória de evocação e metamemória, o artigo discorre sobre a plausibilidade dos compartilhamentos intersubjetivos a partir de duas experiências olfativas, ocorridas entre um antropólogo e um coveiro e um *chef*-instrutor e seu aprendiz, para concluir, ao final, que é na coesão social e na cooperação que encontramos, em parte, as chaves para estes fenômenos.

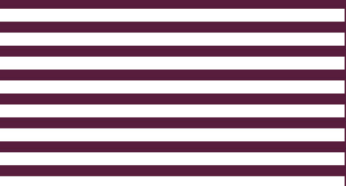
Palavras-chave: Partilhas sensoriais. Metamemória. Protomemória.

ABSTRACT

The cuisine is a field of social knowledge that is built and transmitted largely through sensory and intersubjective shares heavily trampled on the assumption of common and similar perceptions among subjects. The aim of this paper is to investigate how unique experiences - such as a simple odor - and their memories may become common to a collectivity. Based on the concepts of protomemory, memory recall and metamemory, the article discusses the plausibility of intersubjective shares from two olfactory experiences that occurred between an anthropologist and a gravedigger and among a chef-instructor and his apprentice to find the keys to these phenomena in the social cohesion and cooperation.

Keywords: Sensory sharing. Metamemory. Protomemory.

¹ Doutorando e Mestre em Memória Social e Bens Culturais (Unilasalle, Canoas/RS); Especialista em Regência Coral (Academia Franz Liszt de Budapeste/Hungria); Bacharel em Regência Coral pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Atualmente é professor do Centro Universitário La Salle (Canoas/RS). E-mail: llunkes@hotmail.com



1 INTRODUÇÃO

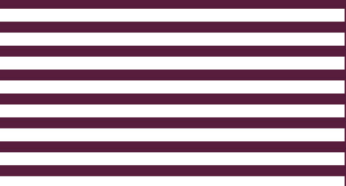
Toda a experiência sensível do mundo, partilhada ou não, que exprima uma subjetividade ou uma sensibilidade partilhada, coletiva, deve se oferecer à leitura enquanto fonte, deve se objetivar em um registro que permita a apreensão dos seus significados. O historiador precisa, pois, encontrar a tradução das subjetividades e dos sentimentos em materialidades, objetividades palpáveis, que operem como a manifestação exterior de uma experiência íntima, individual ou coletiva. (PESAVENTO, 2005).

Embora a crença nas partilhas sensoriais entre dois indivíduos ou grupo de pessoas seja um fenômeno habitual, Candau (2010), em seu artigo *Shared Memory, Odours and Socio transmitters or: "save the interaction"*, sustenta que o compartilhamento intersubjetivo de experiências do mundo material e suas memórias não é um fenômeno autoevidente. O pressuposto de uma memória partilhada é dedução expressa através de metáforas (memória social, memória coletiva, memória familiar) que podem representar lembranças reais compartilhadas da mesma forma que poderiam ser retóricas vazias, hipóteses sem fundamento prático. Como explicar, então, este paradoxo? Indaga o autor.²

Para desenvolver suas reflexões, Candau (2010) parte de duas perguntas centrais: a) qual é a natureza da partilha de uma vivência sensorial? b) quais condições tornam este compartilhamento possível? Em outras palavras, como memórias sensoriais, como a de um simples odor, podem tornar-se comuns a alguns ou a todos os membros de um grupo? Candau (2010) procura respostas às perguntas com base nos conceitos de protomemória, memória de evocação e metamemória, para concluir, ao final de seu texto, que é na coesão social e na cooperação que encontramos, em parte, as chaves para esses questionamentos. No entanto, ciente de que suas respostas não permitiriam superar todas as dificuldades relacionadas à intersubjetividade da memória, o autor traçou, para si e a seu juízo, um objetivo "bem mais modesto" - o de "simplesmente ser capaz de enfrentar essas dificuldades sem fingir que elas não existam" (CANDAU, 2010). Embora, para ele, uma memória sensorial intersubjetiva seja, por definição, algo de natureza muito íntima e pessoal, a comprovação da hipótese de uma memória partilhada em seus aspectos mais mundanos ganharia credibilidade.

Para um docente da gastronomia – uma de minhas áreas de atuação – o texto de Candau (2010) é de grande interesse. Sendo a culinária um campo do saber social que se constrói e é transmitido, em grande parte, através de compartilhamentos sensoriais e intersubjetivos fortemente calcados na suposição de percepções comuns e análogas entre os sujeitos, meu objetivo, com o presente texto, é procurar entender, a partir dos argumentos de Candau (2010), como e em que níveis esses fenômenos podem ocorrer. Creio que um melhor entendimento dos processos envolvidos na apreensão e memorização dos conteúdos sensoriais inerentes ao aprendizado culinário possa vir em auxílio de minhas atividades docentes, proporcionando, desta forma, reconsiderações e reafirmações quanto ao *modus operandi* da transmissão destes saberes.

² Todas as citações de Candau e Spence, utilizadas no presente texto foram traduzidas pelo autor.

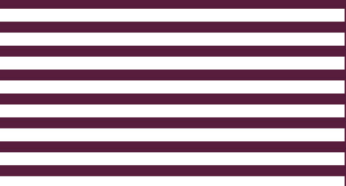


A experiência olfativa, narrada por Candau (2010), reportou-me a uma situação, de certa forma, semelhante, que ocorrera entre mim e um professor de gastronomia, nos anos iniciais de minha formação profissional. Utilizar-me-ei deste episódio para dialogar paralelamente com a cena descrita por Candau (2010), transplantando suas reflexões para o solo de minha própria experiência, na esperança de que a fertilidade de seus argumentos frutifique dentro de meu breve ponto de narrativa autobiográfica. Para isso, serão adotados, dentro de meu contexto, os mesmos passos que conduziram Candau (2010) às suas ponderações. Durante o percurso, entretanto, procurarei confrontar as partes comuns de ambas as narrativas com aquelas que distanciam uma vivência de outra, trazendo, desta forma, novas dimensões às discussões de Candau (2010) sobre o tema. Em adição, abordarei algumas das contribuições mais recentes de Charles Spence, professor de psicologia cognitiva da Universidade de Oxford, que investiga a multisensorialidade e as interações entre visão, odor e sabor.

Cabe ressaltar, no entanto, que o conjunto dos argumentos reunidos neste texto não exclui outras questões centrais, aqui deixadas momentaneamente de lado, como, *verbi gratia*, a natureza pessoal das capacidades perceptivas. É fato que alguns indivíduos se encontram, do ponto de vista de seus aparatos físicos, psíquicos e neurológicos, dotados de características distintivas em relação a outros. Sabe-se, *a priori*, que um maior índice de papilas gustativas ou terminações nervosas do nervo olfativo implica em um desempenho mais apurado do sentido do sabor, por exemplo. Além disso, há também a questão fundamental das subjetividades envolvidas nas percepções sensoriais e em seus juízos. Estes são, sem dúvida, pontos irrefutáveis, complexos e profundamente determinantes. A ideia aqui, no entanto, é propor reflexões sobre o fenômeno das partilhas sensoriais e de suas memórias dentro do universo proposto por Candau (2010).

A título de contextualização inicial, farei uma breve introdução aos três conceitos de memória partilhada citados anteriormente para retomá-los e desenvolvê-los mais tarde, em momento oportuno. Antes de iniciar, gostaria de trazer a definição de memória adotada por Candau (2010), para, na sequência, passar às ferramentas conceituais acima propostas. Candau (2010) entende a memória com base em uma ótica individual, considerando os fenômenos da memória a partir do indivíduo, suas recordações e as representações que este faz de seu passado, mesmo que componentes sociais externos sejam utilizados na construção de suas memórias. A memória, para o antropólogo, é um conjunto descontínuo de vestígios do passado que o sujeito mobiliza e reconfigura “aqui e agora”, a fim de se projetar para um futuro por meio de raciocínio ou imaginação. Ela é, portanto, seletiva, pois opera através de escolhas afetivas que moldam o sujeito e é por ele moldada: “a memória é a identidade em ação” (CANDAU, 2011, p. 18). Porque no vestígio está implicada uma perda, a memória é sempre feita de lembranças e de esquecimentos. Ela é, acima de tudo,

[...] “uma reconstrução continuamente atualizada do passado, mais do que uma reconstituição fiel do mesmo: a memória é de fato mais um enquadramento do que um conteúdo, um objetivo sempre alcançável, um conjunto de estratégias, um “estar aqui” que vale menos pelo que é do que pelo que fazemos dele (CANDAU, 2011, p. 9).

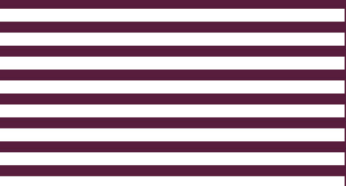


Em seu livro *Memória e identidade* (CANDAU, 2011), o autor propõe uma abordagem de memória compartilhada com base em três níveis de memória. O conhecimento e a experiência são as ferramentas centrais que articulam a protomemória. Expressa na automação dos gestos, da fala e das práticas do fazer, a protomemória é a memória adquirida através das repetições sistemáticas. Esse nível de memória corresponde à memória-hábito (BERGSON, 1999), ao conhecimento incorporado (BOURDIEU, 1996), à memória sedimentada pelas ações do corpo. A protomemória inclui todo o conhecimento absorvido durante os processos de socialização. Derivada de um procedimento específico, como o de uma profissão, a protomemória é a automatização das práticas cotidianas.

O segundo nível da memória - a memória de evocação ou a memória propriamente dita – é, por sua vez, o nível mais conhecido e o mais empregado nas discussões sobre memória. Responsável pela recordação voluntária e involuntária dos acontecimentos passados, a memória de evocação se beneficia da cultura da memória através de extensões artificiais, como os saberes enciclopédicos, os valores e as crenças, os objetos, os indivíduos, os lugares, os sentimentos e as sensações.

O terceiro e último nível corresponde à categoria representacional da memória. A metamemória é a memória enquadrada e reivindicada. Ela está a serviço da identidade do sujeito que lembra. Se pensássemos as identidades, arriscando uma metáfora, como planetas que giram em torno de si mesmos, fixos por eixos imaginários, ousaria situar a metamemória no papel deste eixo estabilizador. Em seu âmbito individual, ela é a representação que o indivíduo faz de si, pois ela é a consciência e a narrativa de sua própria memória. Entretanto, afirma Candau, é no deslocamento do indivíduo em direção ao grupo, que a metamemória adquire sua dimensão essencial de memória compartilhada.

Como, então, a partilha de uma experiência sensorial se dá nestes três níveis da memória? A título de demonstração prática destes conceitos, Candau se utiliza de uma breve passagem de sua vida de pesquisador, ocorrida entre ele e um coveiro, em um cemitério de Nice. A narrativa relata o suposto compartilhamento de um odor advindo de um recipiente sepulcral rapidamente aberto pelo coveiro, que, após inalar os odores fétidos que exalavam da cavidade sinistra, convida o antropólogo a reproduzir o gesto: “Cheire isto!”, disse o primeiro ao segundo. Candau replica o gesto de imediato. Havia, dentro daquele espaço de silêncio violado, vestígios mortuários oriundos de exumações de túmulos, como vestes decompostas, mortalhas carcomidas, tábuas podres de caixões, entre outros objetos residuais da morte. Naquele instante, Candau acreditou que havia, de fato, compartilhado uma experiência olfativa que lhe permitiu formar uma memória sensorial idêntica à do sepulteiro, tornando ambos, desta forma, cúmplices de uma experiência sensorial comum e aptos, portanto, a reconhecer o mesmo odor quando algum dos dois indivíduos se deparasse com o cheiro peculiar novamente. Entretanto, após trilhar seus caminhos na busca de respostas às suas perguntas centrais, Candau, na contramão de sua crença inicial, concluiu que aquele odor mortuário, percebido e memorizado no instante do “cheire isto”, não tinha nada em comum com o odor igualmente sentido e memorizado pelo coveiro, embora ambos acreditassem firmemente na natureza idêntica da partilha. O que os levou a essa crença?

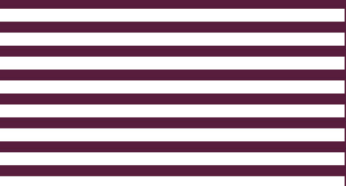


Antes de prosseguir com as reflexões de Candau, gostaria de narrar minha experiência pessoal. Encontrava-me em uma de minhas primeiras aulas de cozinha asiática. O chef-instrutor recorre à despensa em busca do *nam pla*³, o molho de peixe tailandês que eu conhecia por muito se falar a respeito. O condimento, para uma experiente parcela de cozinheiros e gastrônomos, é considerado a alma da refinada gastronomia siamesa. Era chegado, finalmente, o momento do contato presencial com o célebre molho. O homem, de alta estatura e feições marcadamente caucasianas, retorna sorridente da minúscula sala, portando consigo uma garrafa em punho. Com gestos decisivos, liberta o recipiente de seu invólucro de plástico e retorce a tampa. Conduz o gargalo cônico para perto de meu nariz: “cheire isto”, diz ele, na provável espera de uma reação positiva de minha parte. Entretanto, para um marujo de primeira viagem, recém-embarcado na nau dos odores desafiantes da cozinha “tai”, a inalação causou-me uma reação possivelmente adversa àquela esperada. Os adjetivos que me ocorreram de imediato à mente para descrever o conteúdo sufocante do frasco eram pouco abonadores. O odor que emanava do líquido ocre-cristalino era angular, pontiagudo, intensamente desagradável às narinas. Para minha sensibilidade olfativa gastronômica, em processo inicial de construção sensorial, o cheiro marcadamente moribundo daquela substância me reportava a um odor cárneo pútrido, a restos de proteína animal em tóxica decomposição. Não havia, ali, espaço algum para sutilezas ou sequer impressões relativizadas ou mistas de minha parte. Como poderia alguém, em controle pleno de seu juízo, gostar disso? - articulei em silêncio.

O líquido era, definitivamente, repugnante. E assim permaneceu, nauseabundo, pelos próximos meses que sucederam aquele primeiro contato. O instrutor, por sua vez, embora habituado com o aroma nocauteante da substância, concordou, em parte, com minhas impressões. O conteúdo do recipiente era, de fato, pungente, acentuadamente fermentado, com tonalidades desafiantes, não havia dúvidas. Havia, porém, que se levar em conta as nuances do odor (“comparáveis aos perfumes mais finos”) como o acabamento levemente caramelizado e as tonalidades minerais e defumadas, ou, ainda, o buquê umami e o retrogosto de pasta chinesa de ameixa, afirmara o *chef*. Por encontrar-me ainda “imaturado” neste campo, elas talvez escapassem de minha percepção, concluiu. Ficou claro, em sua retórica e estratégias de instrutor (transmissor), que aquele estranho néctar, para ele, era simplesmente o céu. Coincidentemente, ou não, este mesmo céu acabaria se revelando também para mim. Passei, depois de certo tempo, a apreciar o *nam pla* com considerável dose de veemência. Dito isto, retomemos às perguntas centrais de Candau.

Qual é a natureza da partilha de uma vivência sensorial? Quais condições tornam este compartilhamento possível? Como as memórias sensoriais, a exemplo de um simples odor fétido, podem tornar-se comuns a alguns ou a todos os membros de um grupo?

³ O *nam pla*, ou molho de peixe tailandês, é um líquido de cor âmbar e odor fortemente marcado. Extraído a partir da longa fermentação do corpo e das vísceras de anchovas cruas e sal marinho, o condimento é usado nas diversas cozinhas do Sudeste Asiático e em certas regiões costeiras do leste da Ásia. Com alto teor de glutamato, que confere aos alimentos um sabor umami, o *nam pla* é extensamente empregado nos mais diversos tipos de preparos siameses. Embora ausente nas atuais cozinhas regionais do continente europeu, o molho de peixe fermentado foi um dos ingredientes principais das culinárias do império romano e do mundo helênico.



2 SOBRE A NATUREZA DA MEMÓRIA PARTILHADA

Candau inicia seus argumentos trazendo o modelo relativamente consensual da memória olfativa. Uma vez depositado no epitélio olfativo, situado na parte superior das narinas, um estímulo odorante - o cheiro de restos mortais ou de um molho de peixe, por exemplo - é processado pelo cérebro juntamente com um conjunto de informações sensoriais ou emocionais de seu contexto. O estímulo é, então, comparado com outros vestígios olfativos (odores do mundo natural e químico), previamente armazenados e intimamente relacionados com os ambientes culturais de cada indivíduo envolvido, como suas experiências, suas práticas e aprendizagens olfativas. Ao finalizar-se o processamento destes dados, o estímulo sensorial passa de um novo signo olfativo para uma memória persistente, de longo prazo. Ambos, a percepção do signo e sua memória, se constituem em traços irredutivelmente singulares e únicos a cada indivíduo. Como, frente à singularidade perceptiva - única a cada sujeito - seria, então, possível o compartilhamento de uma memória olfativa?

Para começar, ambos agentes envolvidos na experiência de partilha devem, segundo Candau, estar dotados da mesma capacidade neurológica, ou seja, devem possuir as mesmas ferramentas fisiológicas para a ação olfativa, fato que Candau vê com certa relutância. Em segundo lugar, parte-se do princípio de que somos indivíduos únicos do ponto de vista genético-cerebral, pois cada cérebro constrói um mundo de modo ligeiramente diferente do outro. Há que se considerar, também, as dificuldades reais e intrínsecas aos registros de sensações, afinal, como averbá-los com precisão? “Não existe evidência de que as cenas que construímos, ao depararmos com o mesmo evento, são perfeitamente fidedignas”, afirma o antropólogo (CANDAU, 2010). Na sequência, são as qualidades subjetivas das sensações (chamadas de *qualia*) aquilo que é supostamente compartilhado em uma experiência sensorial entre indivíduos e não a coisa em si. E em sua maior parcela, completa Candau, os *qualia* são considerados incomunicáveis.

Sendo assim, somos levados a crer que as experiências olfativas entre dois indivíduos – um cozeiro e um antropólogo ou um gastrônomo e seu aprendiz – mantêm-se, em seus vários aspectos, impermeáveis uma à outra. Para tornar mais densa a constatação, temos ainda a questão do ponto de vista biográfico de cada participante envolvido na experiência, pois eles sinalizam diferentes vivências de cheiros. Os processos de socialização de cada um dos envolvidos e seus universos olfativos diferem uns dos outros, uma vez que cada um dos sujeitos viveu em ambientes distintos, desde suas infâncias. Podemos, então, imaginar, sem dificuldades e por via de regras, os efeitos positivos que o “mau” odor do *nam pla* exerce sobre um tailandês, uma vez que a substância está impregnada de seu contexto sócio, cultural e afetivo. Não nos surpreenderíamos com uma descrição entusiasmada, exaltando os excelentes perfumes de um produto tão singular. Se olharmos somente por essa ótica cultural, as chances de nos surpreendermos seriam maiores, apesar do evidente reducionismo, ao constatarmos a devoção ao molho fétido por parte de meu instrutor, um sujeito de origens claramente europeias,



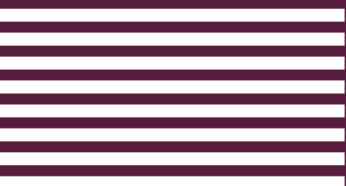
oriundo de uma cultura de práticas alimentares bem diferentes do universo culinário de um asiático. Ora, podemos contra-argumentar com a questão das subjetividades do gosto. O indivíduo, por razões que talvez sequer importem, simplesmente aprecia o produto, e a discussão poderia finalizar por aqui, se estivéssemos focados somente no âmbito pessoal. No entanto, Candau, em seu artigo, propõe reflexões a respeito das percepções sensoriais na esfera coletiva, ou seja, nas partilhas, verificando como ocorrem os desdobramentos de subjetividades em intersubjetividades. Dito de outra maneira, de que forma sensações de ordem pessoal podem tornar-se coletivas?

As aptidões de memória, prossegue Candau, devem também ser consideradas distintas entre os indivíduos a partir de suas experiências profissionais. Nos casos do cozeiro e do gastrônomo, temos que ponderar a questão do chamado *habitus* profissional, incluso em suas bagagens olfativas. Ambos contam, certamente, com experiências olfativas específicas a seus ofícios, distantes do universo de cheiros de um antropólogo - em contato raro, senão único, com os odores de túmulos exumados - e daquelas de um aprendiz de cozinha, recentemente iniciado no exotismo dos condimentos asiáticos. Tal fato me reporta à afirmação do instrutor, que, ao perceber minha “inaptidão” no reconhecimento das nuances olfativas do molho, justifica-a pela falta de familiaridade com aquele cheiro.

A experiência de habituação induzida de universos olfativos singulares, bem como suas reações e comportamentos, são fenômenos tão marcantes entre os profissionais de uma mesma área de conhecimento – como os *chefs de cuisine* - que são pressupostos como uma realidade. Para Candau, tal fato indica que estamos nos domínios da protomemória. A protomemória, lembrando, refere-se à memória do hábito, da automatização, da ação repetida e incorporada. Ela é uma memória de altíssima reação, pois emerge do indivíduo independente de sua vontade. Ela “ativa o sujeito sem que este o perceba, sem estar consciente disso” (CANDAU, 2010). Ancorada no conhecimento e na experiência, a protomemória fornece alta probabilidade para a hipótese de partilha de memória entre os profissionais da gastronomia, pois está na base de suas partilhas olfativas e pode permanecer hermética aos indivíduos que não pertencem àquele mundo olfativo. Seria possível, então, sob o guarda-chuva da protomemória, justificar minha “inaptidão de aprendiz” em estabelecer uma partilha olfativa com meu instrutor.

Podemos, também, nesta ordem, encontrar reverberações no campo da neurociência. Para o psicólogo experimental Charles Spence (SPENCE, 2010), comer e beber estão entre as atividades multisensoriais de maior expressão do ser humano. A neurociência cognitiva das últimas décadas tem conquistado importantes avanços no entendimento das estratégias da mente humana em combinar diferentes sinais sensoriais ocorridos quando estamos à mesa. Sentidos como olfato, audição e visão, considerados dentro da tradição como modalidades sensoriais separadas e distintas, passaram a ser compreendidos como ferramentas de um sistema perceptivo integrado, ao qual estão inclusos, também, a gustação e o tato.

Uma das áreas intensamente pesquisadas, a enologia tem revelado evidências surpreendentes neste sentido. Um de seus estudos mais conhecidos, realizado com 54 estudantes de enologia da



universidade de Bordeaux, na França, aponta relações estreitas entre a cor do vinho e a percepção de seu sabor, por exemplo. No experimento, duas taças de vinho branco foram submetidas aos participantes, que deveriam avaliar as características sensoriais de cada uma delas. Entretanto, a cor da segunda amostra foi adulterada inadvertidamente, de forma a induzi-los a crer que se tratava de um vinho tinto. As avaliações subsequentes, utilizadas por grande parte dos envolvidos na descrição de cada uma das amostras, trouxeram à tona adjetivos impregnados de definições pré-estabelecidas dentro da cultura enológica. As avaliações do vinho branco pigmentado de vermelho-denso corresponderam às qualidades usualmente utilizadas para narrar-se um vinho tinto. Descrita como frutada, com nuances de cereja, ameixa e chocolate, essa amostra contrastou radicalmente com as avaliações de seu homônimo branco-original, que foi, por sua vez, percebido com tonalidades de limão, mel e palha. “*When it comes to wine, people appear to smell what they see*”, conclui Spence (SPENCE, 2010). Quando pensamos em doce, afirma o pesquisador, a cor vermelha é a primeira que nos vem à mente. Isso ocorre porque o vermelho é geralmente associado ao sabor maduro das frutas. A cor verde, na contrapartida, nos reporta ao sabor ácido de fruta imatura.

Para Spence, deve-se também considerar o campo cultural dos profissionais do vinho no experimento. Neste sentido, seus argumentos dialogam como nível da protomemória, proposto por Candau. Como obtemos poucas informações gustativas de nossas línguas, argumenta o psicólogo, dependemos de expectativas e de crenças. “Se você aprende que o vinho tinto tem notas de chocolate, ameixa ou cereja, você está propenso a pensar e saborear esses componentes no vinho tinto” (SPENCE, 2010). Os enólogos, sustenta, são normalmente avisados com antecipação sobre o que deverão sentir nas amostras de vinhos a ser avaliadas.

A pesquisa de Spence me reporta à narrativa do *nampla*. Percebendo minha incapacidade (entendida como sinal de imaturidade) em reconhecer, naquele primeiro instante, as supostas nuances odoríferas do molho fétido, meu instrutor intervém e qualifica a substância como “caramelizada, com tonalidades minerais e defumadas, buquê umani e retrogosto de pasta chinesa de ameixa”. No entanto, o cheiro permanecia impenetrável para mim. Embora eu tenha julgado, na ocasião, a descrição demasiado fantasiosa, devo evidenciar o fato de que, com o passar do tempo e do uso contínuo e correto do produto, passei a incorporar, a sentir (ou a imaginar que passei a sentir) e a transmitir, em minhas classes de cozinha asiática, as “mesmas” qualidades odoríferas que me foram transmitidas.

Não poderia, a esta altura, deixar de fazer a seguinte pergunta: teriam os adjetivos de meu instrutor alguma ligação com o aspecto ocre-mineral do líquido? Provavelmente sim. A afirmativa, porém, exclui necessariamente as circunstâncias do molho possuir de fato aquelas qualidades olfativas? Obviamente não. Atestar que o gosto doce de uma maçã assazonada é doce extrapola as estatísticas e as formulações pré-determinadas que sustentam que a cor vermelha sugere um sabor frutado e maduro. No entanto, o que me chama a atenção é a constatação de que a comunidade dos profissionais da gastronomia “sentem” o *nam pla* de forma mais ou menos consistente. Em consultas à *net* sobre o que outros



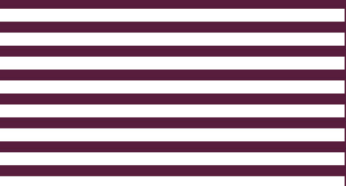
chefs e gastrônomos transmitem em seus ensinamentos sobre o condimento, constatei que, além das características materiais mais evidentes do molho - como “fermentado” e “salgado” - suas descrições sensoriais recorrem, praticamente, aos mesmos adjetivos utilizados pelo meu instrutor, salvo poucas variações.

Gostaria, também, de assinalar um fato que considero curioso, embora habitual em minhas classes de cozinha tailandesa, destinada a pessoas da comunidade que já tiveram algum contato com a cozinha tai na qualidade de comensais e desejam preparar alguns pratos de seu repertório. Embora estes indivíduos estejam familiarizados com a ingestão do *nam pla* infuso em suas gastroexperiências, a grande maioria deles reage de forma muito semelhante àquela minha primeira experiência com o condimento. É interessante perceber também que, com o passar do tempo e a exemplo do que se sucedera comigo, ocorre uma espécie de acomodação olfativa entre aqueles que continuam retornando a estas aulas de caráter sazonal e descontínuo. Em adição, alguns deles passam a adotar o mesmo vocabulário olfato-descritivo do molho. Retornaremos ao tópico na sequência. Antes disso, voltemos a Candau por um instante.

Em determinado ponto de seu artigo, o antropólogo é levado a admitir a probabilidade de que ambos, ele e coveiro, tenham experimentado a mesma sensação olfativa. Existem, para Candau, razões para acreditarmos nesta partilha, pois a ciência comprova a existência de invariantes da sensação olfativa, pelo menos no âmbito dos cheiros desagradáveis. Os estudos da quimiosensibilidade, realizados com recém-nascidos, atestam que estes últimos expressam reações de desgosto quando expostos a odores inóspitos. Indicando potenciais de toxicidade, os maus cheiros são processados pelo cérebro mais rapidamente porque estamos evolutivamente dotados com esta sensibilidade como recurso de preservação da espécie. Outro experimento atesta que os bebês reagem negativamente aos sabores amargos, que são percebidos pelas vias retronasais, ao invés das papilas gustativas, situadas na língua.

Embora a conexão entre fedor e toxicidade não seja um indicador de causa e efeito, ela não deixa de ser real nas estatísticas, argumenta Candau. Sendo assim, é preferível superestimarmos o risco a subestimar um odor desagradável que sinalize toxicidade. Não seria, então, irreal concluirmos que todos os agentes de ambos os relatos, supostamente aparelhados com a mesma capacidade fisiológica para detectar esses odores, tenham sentido e memorizado de forma semelhante os cheiros de suas experiências. Estaria este mecanismo atuando na base de minha rejeição imediata e espontânea ao *nam pla*? Se positivo, por que o fator se demonstrou “inatual” no julgamento de meu instrutor?

Para Candau, essa aptidão fisiológica inata não se constitui em dado satisfatoriamente convincente em si para dar origem e justificar uma memória compartilhada. Para tal, acrescenta, é necessário que cada indivíduo esteja ciente de sua sensação. Gerenciamos nossa memória nas sombras e as imagens que permanecem sob o breu do inconsciente, afirma Candau, encontram-se impossibilitadas de gerar um sentimento de partilha. “Sem a consciência”, diz ele, “não pode haver representação mental compartilhada” (CANDAU, 2010).

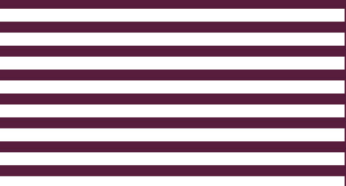


É na consciência que encontramos o terceiro nível da memória, o nível meta-representacional dos sentimentos de partilha. Olhar reflexivo sobre o processo de memória, a metamemória é a representação que o indivíduo reivindica para si através de sua memória. Ela viabiliza, a exemplo da protomemória, a possibilidade de reivindicarmos uma memória compartilhada: “é porque estamos conscientes que nós compartilhamos – e falamos sobre isso – que somos capazes de reivindicar uma memória compartilhada”, afirma Candau (CANDAU, 2010).

Para ilustrar, confrontemos as experiências dos odores da morte e do molho mefítico. No primeiro instante, Candau acreditou na partilha comum de um mesmo odor, estabelecida entre ele e o coveiro. Mais tarde, porém, o antropólogo percebe que era provável que ambos houvessem experimentado odores distintos. Entre os motivos que o conduziram à conclusão, consta seu estranhamento com a cultura olfativa do coveiro, demasiado distinta de seu campo de atuação profissional. Devido à singularidade daquela experiência - possivelmente única em sua biografia - as nuances dos odores da morte lhe eram herméticas. E seria provável que assim permaneceriam, concluiu. Situação mais ou menos oposta ocorreu em meu episódio com o *nam pla*. Era evidente que ambos, eu e meu instrutor, havíamos experimentado, naquele momento do “cheire isto”, odores completamente distintos, não ocorrendo, desta forma, o sentimento de consumação da partilha. O odor era, de fato, muito estranho para minha apreciação. No entanto, com o tempo, algo inesperado ocorreu. Passando a sentir as mesmas nuances olfativas do *nam pla* (ou a imaginar que sinto), uma estranha espécie de sensação póstuma de partilha começou a operar concomitantemente com a memória daquela experiência. Por quê?

Candau defende que, embora uma memória reivindicada (metamemória) parta da premissa de partilha, sua consumação pode ser tanto real quanto imaginada. A mera menção a uma memória compartilhada é, muitas vezes, embaralhada com a coisa em si, ou seja, “confundimos o discurso com o que esse discurso descreve ou é supostamente descrito” (CANDAU, 2010). Entretanto, a confusão entre o discurso e seu conteúdo tem, para Candau, uma função social fundamental para os sentimentos de partilha: a coesão social. “Para a sensação subjetiva de uma memória compartilhada é adicionada a partilha objetiva de um discurso que expressa a crença de que esta sensação subjetiva baseia-se em uma memória real partilhada” (CANDAU, 2010). Tentarei explicar, com minhas palavras, a confusão à qual Candau se refere. Pensamos que acreditamos. Porque pensamos que acreditamos, contamos que acreditamos. Acreditando - porque contamos que acreditamos - reforçamos o pensamento na crença desta crença e seguimos contando que acreditamos, porque acreditamos que acreditamos.

Para afastar-me da armadilha de rotação cilíndrico-vertiginosa, farei uma formulação bem mais simples: a coesão social de um grupo depende diretamente das narrativas de compartilhamento de seus membros, afirma Candau. O que se faz notável no sentimento de partilha de uma experiência sensorial e de sua memória é a expressão comum da crença nessas partilhas. Ela é fundamental, por exemplo, em grupos amarrados pela incidência de uma profissão comum. “Uma memória é construída e compartilhada (geralmente sem ser verbalizada) simplesmente por ser um membro da profissão o



tempo suficiente”, destaca Candau (CANDAU, 2010*). Em suas meta-narrativas, tanto cozeiros quanto *chefs* e enólogos creem que compartilham as mesmas experiências olfativas. “Todos nós temos quase o mesmo sentido de cheiro”, disse o cozeiro ao antropólogo. “Você está ainda imaturo para sentir as nuances do *nam pla*”, disse o *chef* ao aprendiz, embutindo, na afirmação, o sentido oculto do “você não é, ainda, um dos nossos”. Candau aponta as inúmeras ocorrências do pronome pessoal “nós” (o “eu” plural) nos discursos-de-si dos grupos sociais. Para ele, os usos do “nós”, “para nós” e “nosso”

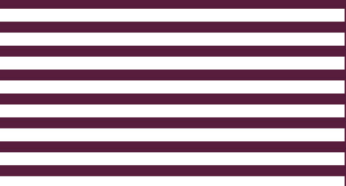
[...] sugerem a importância deste meta-discurso que, como qualquer língua, tem efeitos muito poderosos: alimenta o imaginário dos membros do grupo, ajudando-os a pensar em si mesmos como uma comunidade fortemente performativa, que desempenha um grande papel no moldar de um mundo de partilhas de ontologias em si, particularmente nas suas formas de memória. (CANDAU, 2010*).

Não há dúvidas de que nós, os *chefs*, temos em comum um vocabulário para descrever as qualidades odoríferas do *nam pla*. Se as percebemos realmente, não há como comprovar. E, talvez, tal fato sequer importe. Entretanto, não há como negar que as características olfativas do *nam pla* que nós-os-*chefs* sentimos, reais ou imaginárias, conectam nossa comunidade dentro de uma linguagem e de uma cultura comum, atribuindo sentidos e legitimando um imaginário de coesão e de pertencimento em nossas partilhas sensoriais e sociais.

3 À GUIA DE CONCLUSÃO

O que está implícito na natureza de uma partilha? Quais as condições para que ela ocorra? Sem desconsiderar argumentos importantes, primordial, mesmo, é a existência de um outro. Sem essa presença, não há base para o estabelecimento de qualquer partilha. Somos seres sociais, indivíduos atuantes no mundo dos outros e vice-versa. Compartilhamos, em nossas experiências rotineiras, tanto a materialidade mensurável do mundo físico quanto a volatilidade invisível das realidades sensoriais e sensíveis. A cozinha é um espaço repleto de ações compartilhadas. A construção dos saberes culinários se dá, em grande parte, nas percepções subjetivas do mundo empírico. No entanto, como entender a intersubjetividade de uma partilha como a de um simples odor? Afinal, como atestar o invisível senão pela fé?

Embora a crença na partilha sensorial entre dois indivíduos ou grupo de pessoas seja fato habitual, o compartilhamento intersubjetivo de experiências do mundo material e suas memórias não é, para Candau, um fenômeno autoevidente. Tal paradoxo, explica o antropólogo, é possível porque nós-os-seres-sociais - a exemplo do cozeiro, do antropólogo, do *chef* e de seu aprendiz - nos comportamos de forma cooperativa em nossas práticas sociais cotidianas. “Cheire isto!” Partilhar “é sempre um processo que desenvolve laços de pertencimento” (CANDAU, 2010). Sentimos, então, a partilha como um resultado das estratégias de cooperação e pertencimento. Se um compartilhamento intersubjetivo



é possível, isso ocorre porque nossas experiências estão baseadas na crença da intersubjetividade. Ao acreditarmos nas partilhas, elas se tornam reais. Ao torná-las reais, sustenta Candau, salvamos as interações sociais, ou acreditamos que as salvamos, pois, a crença é, em suma, um eficiente motor propulsor de realidades.

Hipótese, suposição, crença, realidade ou imaginação – é possível que isso tudo seja irrelevante. O que, ao final, levamos em conta nos compartilhamentos intersubjetivos de experiências do mundo material é a realidade de seus sentimentos; os estímulos que são capazes de provocar; a eficiência instigadora na apreensão de um mundo que nós-os-*chefs* imaginamos, criamos, tomamos parte, interagimos, mobilizamos, performatizamos e perpetuamos. Enquanto acreditarmos nos compartilhamentos sensíveis de nosso saber empírico - e na partilha de suas memórias - salvaremos nosso modo de ser no mundo.

REFERÊNCIAS

BERGSON, Henry. **Matéria e Memória**: ensaio sobre a relação do corpo com o espírito. 2 ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

BOURDIEU, Pierre. **Razões Práticas**: sobre a teoria da ação. 3. ed. Campinas: Papyrus, 1996.

CANDAU, Joël. **Memória e identidade**. Trad. Maria Letícia Ferreira. São Paulo: Contexto, 2011.

CANDAU, Joël. Shared Memory, Odours and Sociotransmitters or: “save the interaction”. **Outlines – critical practice studies**, n. 2, p. 29-42, 2010. Disponível em: <www.outlines.dk>. Acesso em: mai. 2016.

PESAVENTO, Sandra. **Sensibilidades no tempo, tempo das sensibilidades**. Nuevo Mundo Mundos Neuvos, [En ligne], Colloques, mis en ligne le 04 février 2005. Disponível em: <<http://nuevomundo.revues.org/229>>. Acesso em: jun. 2016.

SPENCE, Charles. The multisensory perception of flavor. The psychologist. **The British Psychology Society**, v. 23, p. 720-723, 2010. Disponível em: <<https://thepsychologist.bps.org.uk/volume-23/edition-9/multisensory-perception-flavour>>. Acesso em: mai. 2016.