

## O CORPO E A ESTÉTICA DO ALIMENTO POR UMA EDUCAÇÃO SENSÍVEL

**Analwik Tatielle Pereira de Lima**  
Mestrado – UFRN/GRECOM/CAPES.  
**Wani Fernandes Pereira**  
(Orientadora) – UFRN/GRECOM.

### RESUMO:

*Como contribuição epistemológica esta pesquisa deseja ampliar uma compreensão dos estudos sobre o corpo e a estética, possibilitando, no campo da educação, a emergência de novos sentidos. Evoca lembranças da infância, sabores, aromas e gestos, convidando o sujeito a reconciliar-se com suas sensações mais arquetipais. Usa a metáfora do alimento para apreender a existencialidade humana em sua indissociabilidade natureza-cultura e investe num saber científico mais plural, acionando no sujeito cognoscente outras formas de sentir, pensar e estar no mundo.*

### ABSTRACT:

*As epistemological contribution this research it desires to extend an understanding of the studies on the body and the aesthetic one, making possible, in the field of the education, the emergency of new felt. It evokes souvenirs of infancy, flavors, aromas and gestures, inviting the subject to one to reconcile itself with its sensations. It uses the metaphor of the food to apprehend the human existence in its junction nature-culture and invests in a plural knowledge scientific, setting in motion in the cognoscente citizen other forms to feel, to think and to be in the world.*

### RESUMEN:

*Como contribución epistemológica esta investigación desea ampliar una comprensión de los estudios en el cuerpo y la estética, haciendo posible, en el campo de la educación, la emergencia de nuevos sentidos. Evoca recuerdos de la infancia, de los sabores, de los aromas y de los gestos, invitando el sujetito para reconciliarse con sus sensaciones mas arquetipales. Utiliza la metáfora del alimento para apprehender la existencia humana en su inseparabilidad naturaleza-cultura y la inviste en un conocimiento científico más plural, accionando en el sujeto cognoscente otras formas para sentirse, para pensar y para estar en el mundo.*

### UMA MEMÓRIA DE GOSTOS, AROMAS E SABORES<sup>1</sup>.

Foi uma longa viagem através dos sentidos que, entre outras coisas, me levou a imaginar essas páginas, que mesclam confissão e reflexão. Em minhas memórias procurei aquilo que em mim deixara o mais íntimo vestígio e em meio a ruídos e aromas diversos, odores múltiplos e sabores inigualáveis, olhares, gestos, palavras e silêncios relembrei circunstâncias e momentos vividos dos quais eu imaginava esquecidos e perdidos no tempo, chamei de volta algumas lembranças agradáveis e fixei outras que me iam escapar,

---

<sup>1</sup> Esta pesquisa apresenta reflexões presentes em minha dissertação de mestrado, desenvolvida no Programa de Pós-graduação em Educação da UFRN, ainda em fase de conclusão.

o que me possibilitou dar asas à escrita, na tentativa de aprender e apreender a existencialidade humana através dos alimentos e da cozinha.

Falar em alimentos e cozinha?!? Talvez muitos acreditem que estes não sejam assuntos relevantes para serem tratados em um artigo. Respeitarei as opiniões destes sábios, pois a minha talvez careça de respaldo autorizado. No entanto, não posso desconsiderar que com minhas divagações e experiências alimentares aprendi muito sobre funções tão essenciais, tão cotidianas e corriqueiras, e que influem de maneira tão direta sobre a nossa vida e sobre a nossa felicidade. A cozinha e os alimentos me propiciaram vivenciar uma relação estetizada com o mundo, em que as imagens revelam menos que a estesia do momento compartilhado. É necessário sentir, provar, tocar, enfim, é preciso um corpo que viva.

Ao percorrer essa memória de gostos, aromas e sabores, reconheço que o alimento sempre se apresentou a mim como algo mais do que mera saciedade de fome, e a cozinha como um lugar de criação e experimentação, impulso de vida, criativa e criadora, um meio de reapropriação e de reconquista de si mesmo, capaz de despertar as maiores sensibilidades e capaz de promover a reconciliação com sentidos tão esquecidos e alheios às nossas experiências atuais, como o olfato e o paladar.

Como todas as crianças, também me iniciei no mistério dos sentidos e o alimento foi uma ponte para a expansão dos desejos e prazeres. Verduras e legumes variados, como também as frutas, recolhidas e degustadas debaixo das fruteiras dos quintais onde morei, pareciam desvendar uma cartografia dos sabores, cada uma revelando uma região do Brasil, que pude conhecer durante toda a infância e juventude.

Desde cedo fui movida por um impulso criador e logo me interessei pela alquimia da cozinha. Desenformar, assar, ferver, amaciar, enfarinhar, ligar, refogar, temperar e tantas outras ações, em que os sentidos são convocados em sua totalidade, interrogados numa textura, num sabor, num perfume e numa impressão visual.

Durante a adolescência, na década de 90, fui capturada pelas exigências do poder social, onde a magreza, o consumo e suas armadilhas falavam mais alto e se fechavam ante a minha individualidade e singularidade, e não era fácil ficar imune à tudo isso. Foi a época das dietas e da preocupação com a manutenção da forma do corpo e da capacidade de mantê-lo “em forma”. Deste período, guardo a sensação de que a alimentação deveria ser compreendida menos como valor nutritivo; um conteúdo menos dietético que simbólico. Essa sensação se perpetua à medida que acredito terem os alimentos e a cozinha a vantagem de nos despertar os sentidos mais primitivos. Entretanto, acabamos por embrutecê-los e designar-lhes funções utilitaristas.

Com os modelos explicativos valorizados pelas ciências, o ser humano se afastou muito do que é sensível, das vivências cotidianas e, neste sentido, numa sociedade que prioriza o que é científico como a única condição de verdade, temas como o alimento e a cozinha parecem estar descartados e não terem muita importância.

Resisti a esta peculiaridade científica e descobri, já na Universidade, com a experiência da pesquisa, um traço de união entre os livros e a alimentação e aproximei-me de escritores que usaram esta temática como tema de suas divagações, pensando nos sentidos e, especialmente, no gosto. Aqui destaco a presença de Michel Onfray, filósofo que, como um amigo próximo, me inspira a falar sobre o alimento, uma vez que suas obras dão relevância aos sentidos, em especial o olfato e o paladar.

Com ele pude travar conversas sobre os alimentos, a cozinha e a vida, e a partir daí notei que tínhamos mais em comum do que acreditávamos, a começar pelas experiências incômodas vividas com uma *funcionária das calorias*, ou melhor, com uma nutricionista, através dos regimes *hipocalóricos*, *hipoglicêmicos* e *hipocolesterolicos* e pelas *falsas receitas de falsos molhos para falsos pratos* a que fomos submetidos.

Surgiu uma amizade baseada em xícaras de café e lanches no final da tarde. Ao seu lado, pude conceder ao alimento o desígnio de ampliador da existência, como também aprendi o valor de uma pitadinha de especiarias, de um punhado de ervas, o gosto de felicidade que reside em um morango colhido da horta revolvida por um pai e tantas outras subjetividades propiciadas pela culinária, entretanto, não imaginava que aquele amigo de meia idade iria um dia me presentear com a apresentação de alguém especial, com uma sensibilidade tão à flor da pele e de uma serenidade inesquecível.

Foram muitos os momentos de reconciliação das palavras e dos atos, do pensamento e da carne, em que o corpo por inteiro era festejado e todas as suas dimensões eram desenvolvidas, das afetivas às mais sensuais. No entanto, o maior deles foi o dia em que Michel Onfray me apresentou ao anjo hedonista, personagem conceitual criado por ele em sua obra *A Razão Gulosa – Filosofia do gosto* (1999), cuja proposta é um convite para que cada um se reconcilie com o conjunto de seus sentidos e a totalidade de sua carne. E foi na cozinha nosso primeiro encontro, entre os temperos e as especiarias de um dia de criação inventiva que ele apareceu, e poderia ficar ali parado, por várias horas a me espreitar, perto da clareira das chamas do fogão.

Do anjo hedonista tirei uma grande lição, a de que é possível reconciliar o homem consigo mesmo, com seus sentidos e seu corpo, com seu âmago e sua carne, a de que é possível e urgente (re) valorizar sentidos como o olfato e o paladar, tão submersos no esquecimento. Eu consegui extrair deste encontro, inspiração para novos estímulos e desejos. E o anjo vez por outra regressa, como um aroma que assim como pode nos assaltar com intensidade indizível, desaparece sem deixar nenhum resquício de sua presença, para regressar novamente com veemência. Por intermédio dele, convoquei minhas lembranças através do prazer do gosto, cujas modificações sensoriais ficam guardados para sempre na memória, como se convidássemos Eros a compartilhar conosco desta emoção.

### **UMA SENSAÇÃO DE ÁGUA NA BOCA...**

Assim como no ato de cozinhar, acredito que a produção de conhecimentos possa se dar por uma incursão da sensibilidade no ato de conhecer, uma vez que esta incursão abre o corpo para o mundo, nos fazendo sempre mais atentos a ele, sem nos exigir um conhecimento preciso e carregado de verdade, um saber absoluto e total. Nesse sentido, o alimento aqui pode ser entendido como uma metáfora que indica a tentativa de religação de saberes no ato de construção do conhecimento. Saberes que se tornaram incomunicantes; binarismos e opostos que se constituíram inconciliáveis na Ciência e na Educação. É necessário recuperá-los, pois desta forma acredito que possamos nos enriquecer enquanto sujeitos corpóreos que somos, uma vez que o corpo banqueteia-se com tudo, extasia-se e assume-se ante a sua plasticidade e reversibilidade de sentidos, como se estivesse gozando com a vida.

Neste contexto, pretendemos descortinar novas possibilidades interpretativas para os fenômenos Corpo, Estética e Educação, considerando a experiência sensível do corpo e do alimento e seus múltiplos sentidos e usos para o viver humano. Partindo desta multiplicidade de sentidos que se revestem estes dois fenômenos, e vendo na experiência estética do paladar uma possibilidade de leitura do real e da linguagem sensível, a pesquisa busca as implicações que essa discussão traz para a área da Educação.

Partimos da idéia de que os binarismos presentes no conhecimento científico que separam natureza e cultura, sujeito e objeto, homem e mundo, animalidade e humanidade, ciência, arte e filosofia, entre outros que se propõem inconciliáveis para a compreensão da inscrição humana, tornaram-se *equivocos cognitivos que acabaram por comprometer durante muito tempo nossa forma de entender o mundo e a nós mesmos* (ALMEIDA, 2002,

p. 45). Esse fato acabou contribuindo no surgimento de um mundo insensível que é construído e incorporado pela sociedade de consumo e reforçado nas práticas educativas. Deste modo, procuramos refletir acerca da indissociabilidade entre os fenômenos Corpo, e Estética do Alimento, na busca de nutrir uma educação sensível, a partir de uma relação não só com a comida, mas com o conhecimento, misturando a ciência com a arte de viver.

Nossa perspectiva encontra no conhecimento humano um processo histórico de compreensão da realidade, *um fenômeno multidimensional, de maneira inseparável, simultaneamente físico, biológico, cerebral, mental, psicológico, cultural, social* (MORIN, 2005, p. 18), capaz de estabelecer relações e significações entre os acontecimentos do mundo vivido pelos sujeitos, seja através dos mitos, dos códigos filosóficos, científicos, da religião, da arte ou da tradição.

Esses diferentes modos de pensar não se excluem, eles se relacionam, dialogam, transformando atitudes, construindo e ampliando a percepção e o significado destes fenômenos. Nesse sentido, propomos como estratégia de reflexão e conhecimento o uso da metáfora do alimento, como recurso que impulsiona a sensibilidade teórica, ao acionar no sujeito do conhecimento processos de experimentação que operam por relações entre os saberes científico e cotidiano.

Para Almeida (2003, p. 24), *a força da metáfora pode se constituir numa estratégia cognitiva marcada pelo desenraizamento conceitual e pela reordenação das narrativas consagradas*. Entretanto, a autora admite que:

A relevância da metáfora não se reduz ao seu papel de ampliação da compreensão dos fenômenos que queremos conhecer, nem a um estado anterior de gestação dos conceitos e leis científicas, podendo ser também concebida como uma operação do pensamento pautada pela mobilização do espírito diante do mundo.

Morin (2005) afirma, em seu Método 3, que o conhecimento por analogia é colocado como parte de toda atividade cognitiva e de todo o pensamento, e comumente reprimido por uma epistemologia racionalista ocidental, que supervaloriza o pensamento lógico-formal. Entretanto, a analogia foi e continua sendo utilizada nas comunicações científicas.

Na obra *Metáforas da vida cotidiana* (2002), os autores George Lakoff e Mark Johnson sustentam a tese de que, longe de serem fenômenos marginais ou simples adereços de pensamento, as metáforas são de importância vital para o próprio funcionamento da mente humana, uma vez que, sem a sua atuação constante, o pensamento em si se tornaria impossível; isto porque as metáforas não dizem respeito apenas à linguagem, mas à própria atividade de cognição que, segundo os autores, não se processa desvinculada da linguagem e da nossa maneira de lidar com o mundo. Para eles, as nossas metáforas mais fundamentais são aquelas ligadas às nossas percepções do mundo, que têm como via de acesso o nosso próprio corpo. Deste modo, corpo e mente, não são entendidos de forma fragmentada e não se separam no processo de construção do conhecimento.

Ao atribuir à metáfora um status epistemológico, pondo em crise seu enfoque objetivista, os autores afirmam que *a metáfora está infiltrada na vida cotidiana, não somente na linguagem, mas também no pensamento e na ação* (LAKOFF, 2002, p. 45), salientando o importante papel que a metáfora tem na compreensão do mundo, da cultura e de nós mesmos, ao unir razão e imaginação.

Neste artigo, considero o alimento como metáfora transmigrada para o campo da Educação, uma estratégia ou método de experimentar e religar os sentidos, e para isso recorro à natureza estética. Desta forma, assim como no ato de se alimentar, precisamos descortinar os sentidos presentes no ato de educar, associando novamente os saberes e sabores do conhecimento. Neste contexto, a metáfora do alimento é significativa na constituição e formação dos sujeitos e junto a ela, acreditamos ser importante elucidar, ainda que de forma breve, o modo como compreendemos corpo, natureza, estética e sensível a fim de delinear uma maneira de pensar e conceber a existência.

Compreendemos o corpo como uma unidade existencial que não separa ou opõe duas realidades distintas. Assim, acreditamos que o conceito de corporeidade admitido pela perspectiva fenomenológica é indispensável para pensarmos a construção de um saber mais abrangente, uma vez que *a corporeidade é compreendida como a condição essencial do ser humano, sua presença corporal no mundo, um corpo vivo que cria linguagem e se expressa pelo movimento, com diferentes sentidos e significados* (NÓBREGA, 2000, p. 69).

Ao pensarmos sobre a natureza do corpo, podemos afirmar que o biológico e o cultural o constituem, numa co-pertença indissociável, na qual o corpo é *coisa e mediação de todas as coisas, fechado e aberto, tanto na percepção quanto no desejo – Não duas naturezas nele, mas dupla natureza: o mundo e os outros tornam-se nossa carne* (MERLEAU-PONTY, 2000, p. 341). Para o autor, esta “carne” corresponde ao nosso próprio corpo, condição de existência que nos liga e religa continuamente com o mundo vivido e com os domínios do perceptível, do sensível e do simbólico.

Ao adotarmos o conceito de corpo, optamos pela atitude filosófica de Merleau-Ponty, que considera na experiência originária do corpo a possibilidade de novos modos de olhar e compreender a existência, transformando atitudes cristalizadas em outras formas de saber. O corpo como condição existencial e epistemológica constitui-se como possibilidade de interpretação/compreensão da realidade, que não se dá apenas por uma representação mental do mundo, mas principalmente pela reflexão, interpretação e vivência (NÓBREGA, 1999).

Neste sentido, acreditamos que a natureza integra nosso ser, é o próprio corpo, que é ao mesmo tempo biológico e cultural, assim, nossa compreensão de natureza não se reduz a um objeto de contemplação exterior ao ser humano, mas abarca a idéia de uma natureza vivente. *Está viva porque é aí onde a vida está presente e porque seu estudo demanda a integração da experiência vivida* (NICOLESCU, 2003, p. 96).

Em relação à estética, não a compreendemos apenas enquanto qualidade do belo, no sentido clássico do termo. Nem tampouco como uma característica apenas atrelada às obras de arte. Compreendemos a estética como um conhecimento aberto, uma vivência que se dá no corpo por intermédio dos sentidos; uma compreensão que busca o ressurgimento do sensível no ato de conhecer (NÓBREGA, 2003; PORPINO, 2003).

Tomando como referência os estudos de Merleau-Ponty, Nóbrega (2003, p. 166) afirma que:

Para o filósofo, o caminho do mundo sensível ao mundo da expressão caracteriza-se como uma trajetória perceptiva, na qual a motricidade e as funções simbólicas não estão separadas pelo entendimento, mas atreladas na reversibilidade dos sentidos, na dimensão estética.

Também Edgar Morin considera a estética não somente como uma característica própria das obras de arte, mas a partir do sentido original do termo, *aisthêtikos*, de *aisthanesthai*, “sentir”. Tanto em *O Enigma do Homem* (1979), como no *Método V* (2003), a estética é tratada como uma emoção, uma sensação de beleza, de admiração, de verdade, de sublime; que aparece não somente nos espetáculos ou nas artes, como a música, o canto ou a dança, mas também, no gosto dos alimentos e bebidas, nos odores e perfumes, alimentando o imaginário e deixando-se ser alimentada por ele, já que a sensibilidade estética é uma maneira de entrarmos em ressonância, em harmonia, em sincronismo com sons, odores, formas, imagens e cores do mundo vivido.

Outro conceito importante neste caminho reflexivo diz respeito ao sensível.

O sensível, não é a aparência confusa que precisa ser eliminada pela consciência, nem a simples objetivação da matéria física. O sensível é uma realidade constitutiva do ser e do conhecimento que se manifesta nos processos corporais, na motricidade. A realidade sensível expressa a unidade da existência humana de forma profunda, com suas incertezas, sua imprevisibilidade e abertura a diferentes interpretações, unindo conceito e vivência (NÓBREGA, 2003, p.164).

Nesse sentido, o sensível se apresenta como fundamento para a construção do conhecimento, e a corporeidade é colocada como critério para legitimar o conhecimento sensível, através do logos estético, que amplia a operação expressiva do corpo, afina os sentidos e aguça a sensibilidade, elaborando a linguagem, a expressão e a comunicação (NÓBREGA, 2000).

Assim, ao adotarmos a Educação do Sensível como forma de conhecimento, possibilitamos a configuração de uma racionalidade abrangente, que busca unir os opostos, procura saber e poder compreender a existência como um todo integrado e não como partes isoladas. *A sensibilidade e a educação revelam o quão interligadas podem estar se não forem tomadas como partes independentes de um conhecimento fragmentário e desvinculado da vida de cada um* (DUARTE JR., 2001, p. 31).

Ao se desconectar do mundo dos sentidos, o ser humano passa a não apreender a realidade à sua volta. Daí decorre a necessidade de uma educação voltada para o sensível, que não opere por discursos e imposições que se espetacularizam na vida contemporânea, mas que tenha na existência humana seu fundamento primeiro.

## **A NECESSIDADE DE RESSURGIMENTO DO SENSÍVEL**

Apesar da evidência de que o corpo e os sentidos são indispensáveis à Educação, eles sempre foram considerados tropeços no caminho do conhecimento. *A “visão quantofrênica do mundo” sempre desprezou como não-científico tudo aquilo que, feito os sentimentos, não pudesse ser objetivado quantitativamente, e, corolário natural de tal pensamento, aquilo que não é científico não pode ser considerado um saber ou um conhecimento verdadeiro* (DUARTE JR, 2001, p. 21).

Na Filosofia Antiga, há um rompimento inicial entre os seres humanos e seus sentidos, visualizado a partir da separação entre matéria e espírito, corpo e alma, o que se denomina dualismo. Este pensamento influenciou fortemente a cultura ocidental que passou a privilegiar a fragmentação do homem, expressa na divisão entre a "res cogitans"

(substância pensante) e a "res extensa" (substância corpórea) ao longo da elaboração racional de compreensão do mundo (NÓBREGA, 2000).

A Modernidade representou um momento de culminância desse rompimento entre os seres humanos e seus sentidos e sentimentos, acentuando a separação entre corpo e alma, natureza e cultura, entendidos como entidades distintas a partir de uma razão instrumental. Fato esse que corrobora para que os indivíduos na contemporaneidade vivam uma existência literalmente sem sentido.

A sociedade contemporânea continua a valorizar os conhecimentos quantificáveis e os resultados palpáveis. É uma *sociedade "programada", uma sociedade na qual todos os interstícios de nossa vida recebem a atenção de ávidos produtores e vendedores de mercadorias. O que consumir, como nos vestirmos, em que acreditar, como nos comportamos, em tais e tais ambientes, etc., tudo é devidamente "ensinado" pelos meios de comunicação, aliados a poderosas corporações industriais* (DUARTE JR., 2001, p. 20).

Podemos afirmar que vivemos uma época marcada pela visibilidade, uma "visibilidade pública inusitada", produtiva, guiada por padrões impostos que geram um descontentamento geral dos valores, das sensações, da cultura e dos próprios seres humanos.

Todos os nossos sentidos são acometidos por esta falta de sensibilidade, destituindo-nos, muitas vezes, dos valores simbólicos. *O mundo hoje desestimula qualquer refinamento dos sentidos humanos e até promove a sua deseducação, regredindo-os a níveis toscos e grosseiros* (Idem, p. 18). Mesmo funções tão cotidianas como as práticas alimentares, que congregam em torno de si uma série de prazeres sensoriais e envolvem sentidos múltiplos, são afetadas por esta crise sensível, que se observa na atualidade.

No que diz respeito à alimentação, Sant'Anna (2003) nos adverte que esta se tornou um espetáculo visual globalizado e sua popularização mostrada com desenvoltura em revistas, programas de televisão e *outdoors*, transformou alimentos de épocas e civilizações distintas em uma espécie de "fenômeno decorativo" para o consumo global, modificando o modo de sentir, o gosto e a intimidade de cada um.

Não podemos negar que essa espetacularização do alimento diz respeito a algo mais complexo, que envolve diferentes domínios humanos. Em especial ela se deve à necessidade de transformar o corpo em assunto prioritário. Este fato inclui *o agravamento, tanto das preocupações com a saúde, quanto dos investimentos médicos e industriais destinados a "recriar esse corpo" cotidianamente, segundo a combinação, nem sempre harmoniosa, entre os padrões da moda e as flutuações dos desejos, necessidades e sonhos pessoais* (DUARTE JR., p. 43).

O que se pode notar atualmente é que dificilmente há prazer sensorial quando ingerimos os alimentos e quando os preparamos. Na rapidez com que se processa nossa existência não nos resta tempo para deleitar e desfrutar sabores:

Reunir os amigos e cozinhar, desfiando conversas em torno do fogão enquanto se processa a alquimia do prato, com seus temperos e especiarias. A satisfação direta dos sentidos, proporcionada por aromas e sabores. A imagem poética de caldeirões que fumegam a exalar mágicos convites. O acompanhamento de bebidas; cervejas, vinhos, sucos, aguardentes e licores. O doce arremate das sobremesas e o reconfortante cheiro do café a ser coado (DUARTE JR., 2001, p. 91-92).

Precisamos urgentemente despertar nossos sentidos e nossas emoções, despertar o corpo de sua docilidade e sujeição frente aos organismos do poder. A tentativa de incluir a temática do corpo e da estética do alimento no campo da Educação, especialmente numa educação que priorize os sentidos no ato do conhecer, constitui-se uma busca por redimensionarmos a forma com que o conhecimento abordou ao longo do tempo estes dois fenômenos.

Nesse contexto, acreditamos que *a sensibilidade que funda nossa vida consiste num complexo tecido de percepções e jamais deve ser desprezada em nome de um suposto conhecimento “verdadeiro”* (DUARTE JR., 2001, p. 22). Além disso, apontar em direção a uma educação sensível *nada mais significa do que dirigir nossa atenção de educadores para aquele saber primitivo que veio sendo sistematicamente preterido em favor do conhecimento intelectual, não apenas no interior das escolas, mas ainda e principalmente no âmbito familiar de nossa vida cotidiana* (Idem, p. 13-14).

Quando nos referimos a uma educação do sensível, faz-se necessário compreender *a integridade do corpo enquanto ponto de partida para todos os saberes e conhecimentos de que dispõe o ser humano* (SERRES, 2001, p.22), uma vez que *tudo aquilo que sei do mundo, mesmo por ciência, eu sei a partir de uma visão minha ou de uma experiência do mundo sem a qual os símbolos da ciência não poderiam dizer nada* (MERLEAU-PONTY, 1999, p. 03).

Para Duarte Jr. (2001, p.185):

A educação estética refere-se primordialmente ao desenvolvimento dos sentidos de maneira mais acurada e refinada, de forma que nos tornemos mais atentos e sensíveis aos acontecimentos em volta, tomando melhor consciência deles e, em decorrência, dotando-nos de maior oportunidade e capacidade para sobre ele refletirmos.

Pensar nos saberes e sabores do corpo e do alimento torna-se importante também, porque ao percebermos estes fenômenos como uma realidade sensível, como indicadores não somente biológicos, mas sociais, culturais e de conhecimento, estaremos questionando e refletindo conceitos indispensáveis à Educação, uma educação que não priorize conhecimentos já prontos, mas que permita a vivência e a criação de sentidos, uma educação guiada por uma experimentação estética da condição humana.

Celebrar a vida, o corpo e a alimentação como mediação estética é um convite para que não nos acostumemos com a morte da vida sensorial, que não mais é convocada, e para que possamos redescobrir o valor de sensações e prazeres ao mesmo tempo efêmeros e duradouros, ao deixar um resquício de fumaça na lembrança. Provar, sentir, ver além do que o hábito permite! Convocar as lembranças acumuladas na infância de tramas, texturas, sabores, aromas, imagens e gostos, tanto quanto as capacidades infantis de comoção! Abandonar-se na própria subjetividade e reconciliar-se com as sensações mais primitivas! Realmente não posso negar que no fundo a cozinha me inquieta e que provar com a totalidade da nossa carne é viver plena e totalmente!

## REFERÊNCIAS



ALMEIDA, M. C. **Borboletas, homens e rãs.** In: Margem – Revista da Faculdade de Ciências Sociais – PUC/ SP. Nº 15-Jun 2002. São Paulo: EDUC (p.41 - 56).

\_\_\_\_\_. **Por uma Ciência que Sonha.** In: Complexidade à flor da pele: ensaios sobre Ciência, Cultura e Comunicação. São Paulo: Cortez, 2003.

DUARTE Jr., João-Francisco. **O sentido dos sentidos – a educação (do) sensível.** Curitiba: Criar Edições, 2001.

LAKOFF, George. **Metáforas da vida cotidiana.** Campinas, SP: mercado de Letras; São Paulo: Educ, 2002.

MERLEAU-PONTY, M. **A natureza.** (Trad. de Álvaro Cabral) São Paulo: Martins Fontes, 2000.

\_\_\_\_\_. **Fenomenologia da Percepção.** São Paulo: Martins Fontes, 1999.

MORIN, Edgar. **O Enigma do Homem: Para uma Nova Antropologia.** 2ª ed. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979.

\_\_\_\_\_. **O Método III: O conhecimento do conhecimento.** 3ª ed. Porto Alegre: Sulina, 2005.

\_\_\_\_\_. **O Método V: A humanidade da humanidade.** 2ª ed. Porto Alegre: Sulina, 2003.

NICOLESCU, B. **Morte e ressurreição da natureza.** In: Polifônicas Idéias (Org. ALMEIDA, M. C; KNOBBE, M; ALMEIDA, A.) Porto Alegre: Sulina, 2003 (p. 91 - 96).

NÓBREGA, T.P. **Para uma teoria da corporeidade: um diálogo com Merleau-Ponty e o pensamento complexo.** Tese (Doutorado em Educação). Piracicaba: Unimep, 1999.

\_\_\_\_\_. **Corporeidade e Educação Física: do corpo-objeto ao corpo-sujeito.** Natal: EDUFRRN, 2000.

\_\_\_\_\_. **Corpo, Estética e Conhecimento.** In: Polifônicas Idéias (Orgs. ALMEIDA, M. C; KNOBBE, M; ALMEIDA, A.) Porto Alegre: Sulina, 2003 (p. 163 - 166).

ONFRAY, M. **A Razão Gulosa.** Filosofia do gosto. Rio de Janeiro; Rocco, 1999.

PORPINO, Karenine de Oliveira. **Interfaces entre Corpo e Estética: (re)desenhando paisagens epistemológicas e pedagógicas na educação física.** In: Educação Física, esporte e sociedade (Orgs. LUCENA, R.F.; SOUZA, E. F.) João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 2003.

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi de. **Bom para os olhos, bom para o estômago: o espetáculo contemporâneo da alimentação.** Revista Pro-Posições, v. 14, n.2 , maio/agosto de 2003.

SERRES, M. **Os cinco sentidos: filosofia dos corpos misturados.** Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

Analwik Tatielle Pereira de Lima.

Rua Serra das Cruzes, nº 8079, Bairro: Cidade Satélite. CEP: 59.068-060. Natal – RN.

E-mail: [annatatielle@yahoo.com.br](mailto:annatatielle@yahoo.com.br)

Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN

Grupo de Estudos da Complexidade – GRECOM

Wani Fernandes Pereira

Rua Almirante Tértios Rabelo, nº 1106, Aptº 103, Bairro: Lagoa Nova. CEP: 59.054-520.  
Natal –RN.

E-mail: [wanipereira@ufrnet.br](mailto:wanipereira@ufrnet.br)

Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN

Grupo de Estudos da Complexidade – GRECOM