

OS SABORES DO DIREITO
UMA CONJETURA LIVRE SOBRE
O PALADAR DA JURIDICIDADE
(« MENU DÉGUSTATION EN
QUATRE SERVICES »)
// WHAT LAW TASTES LIKE
A FREE CONJECTURE ON THE
PALATE OF JURIDICITY
(« MENU DÉGUSTATION EN
QUATRE SERVICES »)

Marcílio Toscano Franca Filho & Maria Francisca Carneiro

>> RESUMO // ABSTRACT

Como em um grande jantar, o presente texto é servido em quatro pratos dos aperitivos iniciais à conclusiva sobremesa. Ao longo do menu, é demonstrada a íntima relação entre comida e cultura, à semelhança das conexões que se desenvolvem entre o próprio Direito e a cultura. A partir desse panorama inicial, que aproxima a alimentação e o Direito à cultura, e, por via de consequência, às linguagens, perscrutam-se quais os sabores que estariam mais adequados para representar o paladar da juridicidade contemporânea. Doce? Salgado? Cru? Cozido? Assado? A discussão gastronômica serve de mote para uma reflexão sobre a epistemologia do Direito atual, partindo de considerações teóricas de autores como Susan Sontag, Colette Brunschwig e Câmara Cascudo. Por fim, em lugar das bebidas, são apresentadas as fontes bibliográficas de que se abeberou o texto. // Like a banquet, this paper is served in four courses: from the opening aperitifs to the concluding desert. The menu demonstrates the intimate relationship between food and culture, similarly to the relations developed between Law itself and culture. From this initial panorama that approaches food and Law to culture and, therefore, to language, we scrutinize which flavors more adequately express what contemporary juridicity tastes like. Sweet? Salty? Raw? Stewed? Roasted? This gastronomical discussion serves as the theme for a reflection on the Epistemology of nowadays Law, based on some theoretical considerations by thinkers like Susan Sontag, Colette Brunschwig and Câmara Cascudo. Finally, instead of drinks, the reader is served the bibliographical sources with which this paper was fed.

>> PALAVRAS-CHAVE // KEYWORDS

Direito Multissensorial - Justiça - Paladar - Gastronomia - Cultura - Transjuridicidade. // Lawyers formation; Legal teaching; Sociology of legal professions

>> SOBRE OS AUTORES // ABOUT THE AUTHORS

Marcílio Toscano Franca Filho

Professor dos Programas de Pós-Graduação em Direito da Universidade Federal da Paraíba e da Universidade Federal de Pernambuco, Brasil. Procurador do Ministério Público junto ao Tribunal de Contas do Estado da Paraíba, Brasil. // Professor at the PhD programs in Law at the Federal University of Paraíba and Federal University of Pernambuco, Brazil. Prosecutor at the Prosecution Office at the Audit Court of Paraíba, Brazil.

Maria Francisca Carneiro

Professora na Universidade Federal do Paraná, Brasil. Associada à Faculdade de Direito, Governança e Relações Internacionais da London Metropolitan University, Reino Unido. // Professor at the Federal University of Paraná, Brazil. Corresponding Fellow status with the Faculty of Law, Governance and International Relations at London Metropolitan University, United Kingdom

>> SUMÁRIO // SUMMARY

§1. L'Amuse Bouche. §2. Les Entrées. §3. Les Plats Principaux. §4. Les Desserts. §5. Les Boissons. // L'Amuse Bouche. §2. Les Entrées. §3. Les Plats Principaux. §4. Les Desserts. §5. Les Boissons.

>> SOBRE ESTE ARTIGO // ABOUT THIS ARTICLE

Tradução de Caio Martino // English translation by Caio Martino

1. L'AMUSE BOUCHE

Há exatos cinquenta anos, em um instigante e provocador ensaio denominado "Against Interpretation", a americana Susan Sontag convocava o seu leitor a abandonar toda a fria racionalidade da contemporânea hermenêutica das obras de arte para substituí-la por uma verdadeira "erótica" artística, em que a arrogância da interpretação deveria ceder espaço para que o homem "aprenda a ver mais, a ouvir mais, a sentir mais"¹. Menos ratio e mais cordis. E completava:

Nossa cultura é baseada em excessos, em superprodução; o resultado é uma perda permanente da agudeza de nossa experiência sensorial. Todas as condições da vida moderna – sua plenitude material, seu completo abarrotamento – unem-se para entorpecer nossas faculdades. (...) O importante agora é recuperar nossos sentidos. (...) Em lugar de uma hermenêutica, precisamos de uma erótica da arte."²

O panorama sociocultural desenhado por Susan Sontag é, em muito, semelhante ao atual cenário do Direito; marcado pelo excesso de normatividade, pela profusão de litigiosidades, pela tecnicidade fria, pelo formalismo tantas vezes estéril e por uma racionalização que pendula velocemente entre o onipotente e o impotente: "O método moderno de interpretação escava, e, ao escavar, destrói" – instiga Sontag.³ Nesse mesmo sentido, o presente escrito, ciente dos riscos que o circundam, "recupera" aquele caminho provocador dos sentidos e do sentir no Direito para divagar sobre os sabores da juridicidade: a experiência jurídica tem um gosto? Qual o gosto do Direito? E os juristas estão preparados para senti-lo?

Diz-se aqui "recupera", pois o tema não é exatamente novo. É preciso recordar⁴ que Tobias Barreto, o grande escritor e jurista brasileiro, ainda em meados do século XIX já afirmava que "o direito não é só uma coisa que se conhece, é também uma coisa que se sente."⁵ E, no dizer poético do Prof. Dr. Carlos Ayres Britto, Ministro aposentado do Supremo Tribunal Federal, "talvez até uma coisa que se sente em primeiro lugar ou com anterioridade em relação à inteligência, pois não se pode esquecer jamais que o próprio substantivo 'sentença' vem do verbo sentir".⁶ Na literatura jurídica estrangeira, o tema da sensibilidade jurídica tampouco é jovem!⁷

É preciso registrar que esta não é a primeira vez que os autores enveredam por especulações sensoriais da juridicidade. Em textos anteriores, os autores já haviam relacionado o Direito à visão⁸, à audição⁹ e ao olfato¹⁰. Esta quarta incursão sensorial, todavia, tem um sabor especial, afinal, de todos os cinco sentidos – visão, audição, olfato, tato e paladar –, o paladar é o que permite uma epistemologia mais arrebatadora, pois não haveria melhor espaço para aquela "erótica" de que fala Susan Sontag do que o sentido do paladar: as cozinhas sempre foram lugares de prazer, conquista e sedução! O velho fogo da paixão que, ao esquentar os corpos, funde-os. Ademais, quem apenas vê algo, escuta algo ou sente o perfume de algo não conhece tão bem quanto quem saboreia algo: "quem conhece com a boca conhece de perto, pois só se pode sentir o gosto daquilo que já

está dentro do corpo".¹¹ O sabor, antes de tudo, devora as distâncias, esfacelando as imunidades e a dialética "dentro x fora" – não por menos há um céu na boca. Eis, enfim, o grande mistério da Eucaristia: "Tomai, comei, isto é o meu corpo...". Além disso, a sensação de comer algo é bastante complexa, a começar pelo fato de que os sabores não são estáticos, ao contrário: os sabores são dinâmicos e mudam constantemente:

*"(...) Os sentidos não são estáticos. São antes propriedades mutáveis e elusivas, constantemente reorganizadas por mudanças socioculturais e tecnológicas, continuamente deslocando a normatividade da lei em direção a novas potencialidades."*¹²

Essa sensação gustativa dinâmica resulta, muitas vezes, da interação multimodal entre sabor, gosto, temperatura, textura, perfume, som, lugar, paisagem etc. "Na verdade, o paladar não se reduz às sensações somatossensoriais, causadas pelos receptores do aparato oral. (...) O paladar é, portanto, um entrelaçamento do corpo com a mente, em constante interação com o meio ambiente"¹³. Não por mero acaso, na famosa conferência com que inaugurou a sua cátedra de semiologia literária no *Collège de France*, pronunciada em 7 de janeiro de 1977, Roland Barthes já ressaltava, entre tantas outras coisas interessantes, que saber e sabor têm, em latim, a mesma etimologia (o verbo latino *sapare*).¹⁴ Aliás, ainda hoje, em Portugal, costuma-se dizer que "a comida sabia bem" para se referir a um prato saboroso. E justamente por isso não seria imprudente enxergar alguma divina coincidência entre o fogo do fogão de cozinha e o fogo do saber roubado por Prometeu.

Por tudo isso, ao se tentar empreender uma inusitada investigação sobre o sabor do Direito, está-se a tentar, em verdade, um exercício filosófico de epistemologia ou mesmo ontologia sobre a própria juridicidade contemporânea e suas fenomenologias. Compreender o sabor do Direito é, também, digerir lentamente as suas categorias dogmáticas, afastando-se do *pret-à-penser* jurídico e dando chance a uma epistemogastronomia *slow-food*. O saber (jurídico inclusive) é alimento para o espírito!

Verdade é que, nos últimos anos, tem sido cada vez mais frequente a referência a um Direito Multissensorial, ou seja, um Direito que pode ser assimilado pelos cinco sentidos e não pura e exclusivamente pela visão e/ou audição. Não há dúvida de que, ao longo da história jurídica, o Direito tem sido em sua maior parte verbal e/ou escrito – da oralidade das audiências ou das normas consuetudinárias à escrita dos diplomas legislativos, da doutrina e da jurisprudência –, mas isso começa a mudar. O Direito Multissensorial ou *Multisensory Law* é um conceito criado em 2011 pela Profa. Dra. Colette R. Brunchwitz, da Faculdade de Direito da Universidade de Zurique, Suíça, que cunhou a referida expressão a partir da constatação de que manifestações jurídicas verbi-voco-olfato-palato-tato-visuais eram não apenas possíveis mas bem assim necessárias na sociedade cada vez mais multimídia em que se vive. Eis um apertado resumo do que Brunchwitz entende por Direito Multissensorial:

*"Seres humanos são seres multissensoriais e vivem num mundo multissensorial. A comunicação humana, assim como os cinco sentidos (audição, visão, tato, paladar e olfato), envolvem a produção e percepção de mensagens. Sistemas multimodais ou multissensoriais são capazes de receber e enviar informações por vários canais sensoriais, incluindo visão, audição, movimento, e, preferencialmente, todos os cinco sentidos. Esses sistemas informáticos são usados não apenas na comunicação humana, mas também na comunicação entre máquinas. Tais sistemas fizeram surgir no século XXI uma tendência a práticas de comunicação multissensorial digital. As mídias multissensoriais digitais nos ajudam a produzir sentido por meio do uso de dois ou mais sistemas simbólicos discretos (i.e. audiovisual, visual-sinestésico, e assim por diante). O advento das mídias digitais e de suas implicações legais levou alguns acadêmicos a insinuar que uma virada visual também está acontecendo no âmbito do direito. Embora essa insinuação seja parcialmente verdadeira, o discurso jurídico, comumente restrito ao verbal e ao visual, apresenta dificuldades para se tornar suficientemente atento às mídias multissensoriais digitais, fracassando, portanto, na tentativa de explorar adequadamente essas mídias e seus impactos no direito, numa evidente incongruência quanto ao fato da crescente importância delas. A ênfase desproporcional da comunicação verbal e visual no direito leva à marginalização, ou mesmo à desconsideração, de outras modalidades de comunicação digital legal existentes ou futuras."*¹⁵

Nessa perspectiva, fala-se, atualmente, não apenas em um Direito visual, mas também em outras formas sensoriais de apreensão e produção do fenômeno jurídico. E continua Colette R. Brunschwig:

*"Qual é o objeto do direito multissensorial? Em termos simples, essa nova disciplina jurídica explora os fenômenos sensoriais do direito, sejam eles unissensoriais (i.e., visuais, auditivos, sinestésicos, e assim por diante) ou multissensoriais (i.e., audiovisuais, táteis-sinestésicos, visuais-sinestésicos, e assim por diante). O direito multissensorial tem por foco o direito como fenômeno uni e multissensorial dentro e fora do contexto legal. Ele lida apenas marginalmente com os fenômenos uni e multissensoriais nas fontes jurídicas em sentido estrito, porque estas são exploradas principalmente pelas já estabelecidas disciplinas jurídicas sobre o direito aplicável."*¹⁶

É com essa mesma perspectiva sinestésica¹⁷, multissensorial, sensitiva, sensacional ou sensual em mente que o presente texto buscará, nas páginas seguintes, desvelar possíveis sabores do Direito. Recorde-se que as relações entre sabor, gosto, paladar e Direito não são recentes nem tampouco diminutas: há muitos séculos¹⁸ que as normas jurídicas cuidam de regular as nossas formas de comer, produzir alimentos e consumi-los, nisso incluindo as regras sobre proteção à saúde, rotulagem, demarcações geográficas, autenticidade, comércio internacional

(*Codex Alimentarius*) e patrimônio cultural imaterial gastronômico. Domesticamente, o Direito Civil fala ainda no “dever de alimentos”. Não é de hoje, também, que o Direito define o quê e como pode ser comida e, em alguns países, até garante um direito fundamental à comida e à segurança alimentar.¹⁹ Na Europa e nos Estados Unidos, há tempos também já está bem estabelecido um ramo autônomo do Direito denominado *Food Law* (Direito da Alimentação), campo transdisciplinar localizado algures entre o Direito Econômico, o Direito Administrativo e o Direito do Consumidor. Isso para não falar da prestigiosíssima “*Association Internationale des Juristes pour le Droit de la Vigne et du Vin*” (AIDV), fundada em 1985 com o objetivo de analisar as questões jurídicas relativas ao comércio internacional do vinho.²⁰

Neste ponto, cabe observar, todavia, que o empreendimento aqui proposto está muito longe de ser uma tarefa de ordem cartesiana, sob o aspecto cognitivo, muito menos regulatória, sob o prisma prescritivo, e sim uma analogia livre, que tange muito mais à aventura de pensar do que à racionalidade acadêmica mais restrita. Assim, em lugar de ensinar, busca-se aqui desaprender algumas velhas certezas, como bem já propôs Roland Barthes naquela mesma conferência referida acima:

*"Há uma idade em que se ensina o que se sabe; mas vem em seguida outra, em que se ensina o que não se sabe: isso se chama pesquisar. Vem talvez agora a idade de uma outra experiência, a de desaprender, de deixar trabalhar o remanejamento imprevisível que o esquecimento impõe à sedimentação dos saberes, das culturas, das experiências que atravessamos. Essa experiência tem, creio eu, um nome ilustre e fora de moda, que ousarei tomar aqui sem complexo, na própria encruzilhada de sua etimologia: Sapientia: nenhum poder, um pouco de saber, um pouco de sabedoria, e o máximo de sabor possível."*²¹

E, justamente por isso, a estética do presente texto acosta-se mais à leveza do ensaio literário (tanto em forma quanto em tentativa) do que à perpetuidade do artigo acadêmico propriamente dito. Não se pretende ser categórico aqui, tampouco se busca uma verdade definitiva no fim do caminho. Como os verdadeiros “gastronautas” que se dedicam a expedições gastronômicas para explorar novas sensibilidades, o maior prazer é experimentar outras possibilidades alimentares e sentir os paladares possíveis que se descortinam ao longo do percurso – sem esquecer que, em italiano, o *saggio* (i.e. o ensaio literário mas também o sábio) liga-se tanto ao substantivo *assaggio* (uma provadinha, um pedacinho) como ao verbo *assaggiare* (provar ou experimentar algo). Que se empreenda a partir de agora, pois, aquela mesma viagem proposta pelo grande Ítalo Calvino:

"A verdadeira viagem, enquanto introdução de um 'exterior' diferente do nosso habitual, implica uma mudança total da alimentação, engolir o país visitado, na sua fauna e flora e na sua cultura (não só as diferentes práticas da cozinha e do tempero mas o uso de diversos instrumentos com os quais se amassa a farinha ou se mexe a panela),

fazendo-o passar pelos lábios ou pelo esôfago. Este é o único modo de viajar que faz sentido hoje, quando tudo o que é visível pode ser visto pela televisão sem sair da poltrona de cada um."²²

Bom apetite!

2. LES ENTRÉES

Farinhas do mesmo saco: antes de avançar para especulações mais específicas sobre os sabores do Direito, parece oportuno ressaltar antigas e estáveis relações entre comida e cultura. Nesse campo, poder-se-ia começar abordando a evolução da gastronomia e de suas diferenças culturais; comentar como a gastronomia pode aproximar pacificamente os povos; abordar a culinária como arte e falar também da antropofagia, bem como dos predadores naturais na cadeia alimentar, remontando a Charles Darwin. Há várias abordagens possíveis das questões gastronômicas e do paladar, inclusive de índole sociológica, antropológica, histórica e filosófica, donde se pode inferir que a matéria não é nada desprezível mas, ao contrário, é bem presente na história das civilizações e nas relações humanas. "O universo não é nada senão pela vida, e tudo o que vive se alimenta."²³

Lembrando de Gilberto Freyre e o seu fabuloso "Açúcar – Uma Sociologia do Doce", é de se mencionar que uma sociologia da alimentação decorre dos próprios fundamentos da vida social, pois nenhuma outra atividade será tão presente na história humana. Toda concepção de organização social e sobrevivência – a começar pela caça, pesca, extrativismo, agricultura, etc., - relaciona-se à alimentação. Desde o neolítico, as armadilhas e primeiros instrumentos fabricados pelo homem tinham como finalidade o ato de se alimentar.²⁴ Ora, vai daí, entende-se que a comida e tudo o que se relaciona a ela – v.g. o paladar – pode ser tratado à guisa de arquétipo de um inconsciente coletivo²⁵ e individual, indelevelmente inculcado nas entranhas mais recônditas da mente humana, remontando à memória dos sabores e às decorrentes sensações prazerosas ou desagradáveis. Por ser assim um arquétipo incrustado nas remotas paragens mentais humanas, não há de ser vã a investigação sobre as eventuais relações entre a sensação do paladar e o sentimento de justiça ou o sentimento da juridicidade.

Cada cultura tem sua própria gastronomia e a invenção de um novo prato pode ser festejada, mas entendida também como audácia e temeridade. Todas as sociedades providenciam provisão e conservação de alimentos, sendo que nas casas brasileiras e portuguesas, a "despensa" já teve lugar de destaque e poderá voltar a ter, dependendo dos movimentos da economia. Em muitas casas, ainda, o petisqueiro foi um móvel indispensável nas copas e salas de jantar. Há elementos básicos na composição gastronômica de cada país ou região, que fazem as vezes de fundamento da comida de um povo ou classe e, por conseguinte, do paladar. Pode-se contar a história de uma nação, por exemplo, através da história dos seus alimentos; e a organização social pode, ainda, ser entrevista sob o

viés da gastronomia e do paladar: o cozinheiro do rei lidava com especiarias jamais acessíveis ao escravo ou ao plebeu.²⁶

Há ritmos na alimentação: pode-se comer depressa ou devagar, dependendo das ocasiões sociais. Há, sobretudo, um biorritmo do ato de comer e digerir, que consiste em um dos fundamentos biológicos da vida na Terra. Existem ainda o folclore, as crendices, as lendas e as superstições relacionadas à comida,²⁷ revelando que a alimentação encerra, também, composições do imaginário popular e abstrato de cada cultura, e não somente da sua biologia, em termos concretos. O folclore da alimentação é tão complexo e variado quanto a sua própria história. Os costumes à mesa e a etiqueta, como gestos de respeito, retratam os valores de um grupo social, em uma dada época e, por certo, revelam um vestígio religioso inapagável.²⁸

Considerando-se as estratégias alimentares nos tempos pré-históricos e nas primeiras civilizações, vê-se que houve uma humanização das condutas alimentares, entre as quais se destaca, por exemplo, a função social do banquete.²⁹ Já na Bíblia há regras alimentares hebraicas, enquanto que os fenícios, cartagineses, etruscos e romanos, na Antiguidade, desenvolveram seus próprios meios, rituais e simbologias ligados ao ato de comer e ao paladar. Estes últimos chegaram a desenvolver uma "gramática da alimentação e das refeições romanas", estabelecendo tipologias, regras e vocabulário que levam mesmo a pensar.³⁰ Na Alta e na Baixa Idade Média, a alimentação relacionava-se diretamente às questões do feudalismo e da subsistência, além, como em todos os tempos, do mercado. Já naqueles tempos, culminando no período moderno, a culinária de uma região adentra a outra, promovendo intercâmbio e fusão entre costumes. Ainda na Modernidade, a par da rápida expansão do açúcar, expande-se igualmente a gastronomia, diferenciando-se desde a dietética até a liberação da gula.³¹

Todavia, é no período contemporâneo que o ato de comer torna-se um estilo ou uma arte, muito além de uma simples necessidade vital, com novos requintes para o paladar. Os primitivos artefatos de cozinha evoluíram até o forno de micro-ondas e aos "freezers"; surge o "fast-food" e a industrialização dos alimentos que, agora, podem ser até mesmo em pílulas.

Entretanto, para a proposta aqui estabelecida de relacionar o Direito e o sentimento de justiça ao sabor, é oportuno lembrar que quem faz a comida a tempera sempre ao seu próprio paladar; paladar corresponde então ao timbre da cultura, tal e qual o senso de justiça de cada povo. A doçaria é sempre na Europa, com influências mínimas da China e da Índia. Não há doce africano, nem indígena. No Brasil, o povoador português comeu das mãos indígenas e africanas, mas a cozinha foi plasmada pela mulher portuguesa³², donde deriva então um paladar todo próprio, para uma nação. Enfim, o gosto alimentar é portador de laços sociais. As comidas e bebidas são objeto de discurso, de debates, comportamentos e comunicações. Quanto ao hábito, é certo que a familiaridade aumenta a aceitabilidade³³ – seria assim com as normas jurídicas e com a sua aplicação?

Por tudo isso, soa válida a associação entre o paladar, o Direito e o senso de justiça, pois como se disse acima, comer é um ato cognitivo: conhece-se também pelo gosto, o que levou Charles Fourier a criar o termo

*gastrosofia*³⁴, que lhe pareceu mais apropriado do que gastronomia. Isso indica não apenas que há uma fonte de conhecimento empírico direto, associada ao paladar, mas também que é possível colocar na mesma mesa espada, balança, panelas, pratos e talheres.

3. LES PLATS PRINCIPAUX

A conversa, agora, chegou à cozinha.

Para além dos acima mencionados "Direito da Gastronomia" e "Direito da/à Alimentação", são muitos os pontos de contato estruturais entre a juridicidade e o paladar, a começar pelo principal órgão com que ambos se processam: a língua! "*Cortou a língua, acabaram-se o gosto e a palavra*"³⁵, e a oralidade é insita ao Direito e à gastronomia. A mesa, esse móvel tão importante, é outro ponto da interseção entre o Direito e a gastronomia contemporâneos – ambos são incompreensíveis sem a presença solene de uma mesa em seus locais de trabalho e realização. Pode-se, hoje, preparar o jantar e o Direito sem uma mesa? Aliás, essa preparação culinária, tanto quanto a jurídica, requer igualmente prudência e ritual, verdadeira coreografia.³⁶ Em especial, aquela prudência e precisão próprias do Direito e da culinária transfiguram-se em um instrumento comum às cozinhas e aos tribunais: a balança. De modo a conferir certeza, segurança e previsibilidade a quem os executa, o Direito e a Culinária têm nas receitas e nos códigos a sua norma (*nomos*). Comer é, registre-se, um ato amplamente regulamentado e normatizado, desde as receitas, passando pelos bons modos à mesa, até chegar aos espaços dedicados à alimentação e à própria regulação do alimento. Quem senta, quando senta e onde senta são regras rígidas do cerimonial nos refeitórios, nos salões de banquete diplomático e nas salas de audiência. Conservadores em essência, Direito e gastronomia lidam com tradições e repertórios, a ponto de confluírem para a constituição de um "patrimônio cultural imaterial da humanidade". Esse patrimônio cultural imaterial, nos últimos tempos, tem sido marcado, em algumas searas, por um certo prestígio da *lightness*, do macio, do leve, encontrados tanto nas "espumas de salmão" da cozinha molecular como no vigor da principiologia jurídica e do *soft-law*.³⁷ Direito e gastronomia, além do mais, vivem hoje uma constante tensão entre localidade e globalidade, tradição e novidade, rapidez e velocidade, minimalismo e barroco³⁸ – tudo isso decorrente do fato de que ambos, direito e cozinha, viajam, circulam, transitam e não apenas como receita ou legislação, mas como "forma de pensar e agir de uma coletividade"³⁹.

Ademais, bem adverte o Professor Tércio Sampaio Ferraz Júnior que o discurso jurídico se fundamenta na decidibilidade⁴⁰, assim, o juízo é categoria central tanto para o Direito como para o gosto. Em ambos, o "julgamento" desempenha um papel fundamental: "*De fato, (...) direito e paladar compartilham o mesmo mecanismo básico: o julgamento. Diferentemente dos outros sentidos, o paladar é sempre um ato de julgamento.*"⁴¹ O Direito também é, em grande parte, julgamento: a todo momento o jurista se vê inclinado a optar por caminhos que o levam ao certo ou ao errado, ao

justo ou ao injusto, ao torto e ao direito. Para além desses códigos (aparentemente) binários, há rituais e gramáticas próprias tanto no Direito como na Arte Culinária e fugir deles – os rituais e gramáticas – é sempre arriscado. O Prof. Bjerne Melkevik bem traduz esse apego do jurista a um texto:

*"(...) Um jurista trabalha com textos e (...) estes são para ele meros instrumentos de trabalho. (...) Isso significa que, da mesma maneira que um carpinteiro trabalha com um martelo, uma serra, uma furadeira, etc. (...), o jurista trabalha com textos."*⁴²

Com essas e tantas outras pontes de contato culturais, não chega a espantar que muitos juristas – a começar por Jean Anthelme Brillat-Savarin⁴³, passando ainda por Grimod de La Reynière⁴⁴, por Joseph Berchoux⁴⁵, pela Ministra Eliana Calmon⁴⁶ e pelo Prof. Dr. Gladston Mamede⁴⁷ – se dediquem com grande entusiasmo e competência ao Direito e à Culinária ou à Gastronomia. A propósito, Brillat-Savarin, o jurista-gastrônomo, tinha uma definição muito ampla de gastronomia, enciclopédica mesmo, qual seja: *"a gastronomia é o conhecimento racional de tudo que é relacionado ao homem, no que concerne à sua alimentação."*⁴⁸ Quanto a isso, se é bem verdade que, como dizem as Sagradas Escrituras, *"bem-aventurados os que têm fome e sede de justiça, porque eles serão saciados"* (Mateus 5,6), pode-se inferir com segurança que a Justiça também constitui alimento para o homem e, portanto, inclui-se naquela larga definição de gastronomia formulada por Brillat-Savarin. Para Brillat-Savarin e seu humanismo culinário, o tema gastronômico permitia que se discorresse, através dele, sobre uma plêiade de outros temas: geografia, economia, história e (por que não?) Direito.

Foi o mesmo jurista Brillat-Savarin quem, ainda na segunda década do século XIX (1825), formulou o aforismo *"diz-me o que comes, e eu te direi que tu és"*⁴⁹, em sua clássica obra gastronômica *"Physiologie du Goût"*. Embalado por um raciocínio semelhante, esse também parece ter sido o ponto de partida de Claude Lévi-Strauss em *"O Cru e o Cozido"*, para quem é possível *"mostrar de que modo categorias empíricas, como as de cru e de cozido, de fresco e de podre, de molhado e de queimado etc., definíveis com precisão pela mera observação etnográfica, e sempre a partir do ponto de vista de uma cultura particular, podem servir como ferramentas conceituais para isolar noções abstratas e encadeá-las em proposições"*⁵⁰ O gosto, portanto, revela uma dupla experiência no mundo – tanto a experiência ativa (de fazer experiências ou *Erfahrung* em alemão) como a experiência passiva (de viver experiências ou *Erlebnis* em alemão).⁵¹

Em um caminho em tudo semelhante, uma provocante metáfora visual daquela máxima *"diz-me o que comes, e eu te direi que tu és"* parece ser o quadro *L'Avvocato* (também chamado de *"O Jurista"*), de 1566, um grotesco óleo sobre tela do pintor italiano Giuseppe Arcimboldo, que recorreu a múltiplos tipos de aves assadas e pescado inteiro para compor a fisionomia de um homem do Direito cujo corpo é feito de documentos e livros jurídicos (fig. 1). Costuma-se atribuir aquela estranha figura, velha, sisuda e seca, porém ainda nobre, ao jurista germânico Johann Ulrich Zasius,

influyente advogado nas cortes dos monarcas habsburgos Ferdinando I e seu filho Maximiliano II. Chama especial atenção no retrato elaborado por Arcimboldo a sua irracionalidade: justamente a cabeça do jurista é tomada pela animalidade. Decididamente, de perto ninguém é normal. O fato de os documentos (cadernos e folhas soltas) estarem no peito, perto do coração do retratado, não deixa também de ter a sua graça: é mesmo o lugar de uma "erótica" (ou uma hermenêutica jurídica cordial), como muitos séculos depois viria a propor Susan Sontag. Enfim, essa proximidade entre Artes Visuais, Artes Culinárias e Direito não é inocente! Arte, Cozinha e Direito são linguagens pelas quais cada sociedade codifica certas mensagens através de ritos, signos, ações, técnicas, operações simbólicas e rituais. Todas aquelas três manifestações – Arte, Cozinha e Direito – constituem expressões de linguagem e, por isso mesmo, são espaços adequados à expressão/interpretação. Prova disso são os restaurantes que, para transmitir uma certa mensagem de contemporaneidade, adotam pratos quadrados, guardanapos negros, talheres assinados por designers italianos, a apresentação da comida é claramente Bauhaus e o vinho é descrito no menu como um denso texto semiótico de Haroldo de Campos. Portanto, há retóricas artísticas, gastronômicas e jurídicas, todas com enorme capacidade expressiva. Na interseção entre tudo isso acha-se a "eat art", a corrente artística, criada nos anos 1960, entre outros, por Daniel Spoerri, que colocava os alimentos como obras de arte.

Muito séculos antes da "eat art", Giuseppe Arcimboldo não pintou apenas aquele "Jurista" em tom crítico ou caricatural. A sua obra é vasta e os recursos de que se valeu para retratar com acidez seus personagens foram muitos: animais, flores, frutos, vegetais etc. Não é crível, pois, que, ao retratar o prestigiado advogado Johann Ulrich Zasius, a opção por aves e peixes não tenha sido muito bem refletida!

De todo modo, com Arcimboldo é possível entender que o Direito não tenha um doce sabor. Doce pode ser o sabor de uma vitória judicial em particular. Doce é o leite materno – o primeiro alimento humano. Nas semanas iniciais de amamentação, o leite materno tem muita lactose, o que permite que seja discretamente doce a princípio. Com o correr do tempo, a lactose vai diminuindo e o leite materno passa a ter uma quantidade maior de sais minerais, fazendo com que o sabor fique levemente salgado. O sabor doce, ademais, sempre esteve relacionado ao extrativismo nômade mais primitivo: o mel e a fruta, muito antes do açúcar, foram alimentos humanos e estão ligados à ideia de natureza, quando o homem era essencialmente coletor. Como construção cultural (ou civilizatória), o Direito não se constitui em uma dádiva da natureza; um maná. Nunca dado, o direito é, sim, sempre construído, elaborado, e, por isso mesmo, estaria mais afeito aos sabores salgados – como os da caça e, posteriormente, os da agricultura e da cozinha de alguns pratos.

Não que seja necessariamente azedo, mas o Direito pode, sim, ser salgado. Mas há, sem dúvida, muitos alimentos salgados. Que tipo de sabor salgado estaria mais próximo do Direito? O cru? O cozido? O assado? O podre? O frito? Por uma razão semelhante à do sabor doce, os crus e os podres também não teriam grande proximidade com o Direito, uma vez

que denotariam algum naturalismo. Cru seria o sabor da vingança privada. Podre, a pena de morte. O estado de natureza sangra como um naco de carne. A aparente racionalidade e complexidade dos sistemas jurídicos contemporâneos o deixam longe dos sabores "in natura". Como algo transformado que é, objeto cultural, o Direito é, na verdade, "res non naturalis" e, por isso, mais próximo da "comida" do que do "alimento". Nesse sentido, explica Massimo Montanari a diferença cultural entre comida e alimento:

"Cozinhar é atividade humana por excelência, é o gesto que transforma o produto "da natureza" em algo profundamente diverso: as modificações químicas provocadas pelo cozimento e pela combinação de ingredientes permitem levar à boca um alimento, se não totalmente "artificial", seguramente "fabricado". Por isso, nos antigos mitos e nas lendas de criação, a conquista do fogo representa (simbolicamente, mas também materialmente e tecnicamente) o momento constitutivo e fundador da civilização humana. O cru e o cozido, aos quais Claude Lévi-Strauss dedicou um ensaio famoso e, com razão, representam os polos opostos da contraposição (...) entre natureza e cultura. Na mitologia grega, o fogo pertence somente aos deuses, mas apenas até o momento em que o gigante Prometeu revela o segredo aos homens. É um gesto de piedade em relação a esses seres nus e indefesos (...)."52

Por fim, o frito tampouco parece traduzir a inteireza do sabor da juridicidade. O processo de fritura consiste, em suma, em surpreender o alimento com um calor muito forte do óleo ou da gordura⁵³. A ideia de surpresa, todavia, não se coaduna com a juridicidade, que aprecia, sim, muito mais a previsibilidade e a estabilidade. O tempo do Direito não é o mesmo tempo da veloz fritura.

Portanto, por eliminação, o Direito deve ser algo cozinhado, algo que tem uma natureza transformada pelo fogo do saber, assim como o cozinheiro – por suas receitas, gestos e técnicas – modifica alquimicamente o sabor natural das coisas. Trilhando esse percurso sensorial, seguir-se-iam os sabores de assados e de cozidos. Teria o Direito um sabor de algo cozido ou de algo assado? Ora, o Direito está longe de ser algo sólido, uniforme, rígido e consistente como um leitão, um pernil ou um frango assados. É próprio do Direito um certo caldo, com sua mobilidade e inconsistência própria das sopas, dos guisados, dos fundidos. Sobretudo hoje em dia, o Direito escorre e avança para tomar a quase totalidade da vida quotidiana, adentrando áreas impensáveis até há pouco. Mas o Direito não é homogêneo como uma sopa, um *consommé* ou um *fondue* de queijo! Tampouco ralo. O Direito é espesso, grosso.

Ademais de sua apresentação e consistência, o assado ainda guarda muitas proximidades com o cru. O assado é uma reminiscência atávica do cru, da caçada, do selvagem, "uma vez que não exige outros meios além do fogo, sobre o qual a carne cozinha violenta e diretamente. (...) O cozido, em vez disso, que "medeia" por meio da água a relação entre o fogo e a comida, e exige o uso de um recipiente – ou seja, de um artefato cultural – para

conter e cozinhar as carnes, tende a assumir significados simbólicos ligados mais à noção de domesticidade⁵⁴. Rubem Alves concorda com essa perspectiva “selvagem” do assado:

"O churrasco é o produto mais primitivo da culinária. Antes dele era a carne crua. Aconteceu por acaso: o fogo aceso, na caverna, por causa do calor. Os trogloditas ao redor da carne crua. Veio o sono. Dormiram. Quando acordaram, o fogo havia queimado a carne. Ficaram bravos mas resolveram comer assim mesmo. Descobriram que a carne havia ficado mais macia e mais gostosa. Assim se inventou o churrasco. O churrasco é a primeira técnica culinária de que se tem notícia. Era só jogar a carne na brasa. Levou séculos, talvez milênios, para que nossos antepassados tivessem a ideia de usar espetos. O cheiro da gordura queimada que pinga sobre as brasas é a "deixa" olfativa que faz o troglodita que mora em nós sair da caverna em que se esconde."⁵⁵

Ao passo que o assado está presente como prato principal nos majestáticos banquetes formais, nas comemorações de vitórias bélicas e caçadas ao ar-livre, sempre com muitos comensais, os cozidos são próprios das cozinhas camponesas, da domesticidade *en petit comité*. O grande assado é, além do mais, essencialmente masculino – o mundo das churrasqueiras, dos fogareiros, do sal grosso e dos espetos –, enquanto que os cozidos e seus tachos, panelas e caldeirões são – como a Deusa da Justiça (e as bruxas) – bastante ligados ao universo do feminino e aos seus requintes e sensibilidade. De novo, Rubem Alves é preciso:

"O churrasco imagina espetos, facas, garfos: objetos fálicos, masculinos, infernais. O churrasco precisa de perfurações, cortes, dilacerações. As mandíbulas lutam com a carne. A carne resiste."⁵⁶

Os cozidos, por sua vez, lembram fluidez, umidade e água. E mais: "o líquido é o estado anterior e posterior do alimento, a sua história total, e portanto a sua verdade".⁵⁷ É o suco nutritivo ou gustativo, de dar água na boca. Para além de cozido, o Direito tem sabor heterogêneo, misturado, complexo, cuja consistência alterna pedaços mais tenros e pedaços mais duros, difíceis de engolir, mas sempre com muito caldo. Assim, o Direito teria um aspecto muito próximo dos pesados cozidos rústicos, feitos nos grandes caldeirões e abertos a múltiplas influências culturais. O Direito, portanto, estaria mais afeito à complexidade gastronômico-cultural da feijoada brasileira, do cozido português, do *callos a la madrileña* espanhol, do *cassoulet* francês, do *ossobuco* italiano, todos eles pratos de *assamblage* ou de sincretismo. Em todos esses pratos, há um perfumado molho que, uma vez na boca, envolve pouco a pouco todo o organismo, esquentando-o. Esse molho essencial dá unidade e sistematização ao prato heterogêneo.

Esses cozidos nasceram como restos ou sobras – a *ultima ratio* da despensa " que foram para a panela porque já não havia partes nobres a serem consumidas. Autopoieticamente, o cozido não deixa de ser, do mesmo modo, uma "poção mágica por meio da qual o que estava perdido

é salvo da perdição e reconduzido à circulação da vida e do prazer".⁵⁸ Esses pratos foram legados às gerações posteriores pela tradição oral das gerações antigas e apenas mais recentemente foram transcritos em livros de receitas. Essa cozinha rústica, de múltiplas convergências e molhada era uma cozinha oral que só foi transcrita muito tempo depois de fortemente enraizada na cultura alimentar daquelas populações.

Diz-se que esses cardápios são pratos de *assamlage* ou de sincretismo não apenas porque misturam múltiplos ingredientes e referências, mas também porque reúnem normalmente muitos comensais. Ninguém prepara uma feijoada apenas para si; ela demanda sociabilidade.

4. LE DESSERT

O texto acadêmico desenvolve um percurso temporal em tudo semelhante ao processo de fabricação do vinho. Na fase inicial do processo, ou vinificação, do esmagamento e prensagem dos frutos colhidos nas videiras advém um caldo rústico e doce, o mosto, que, uma vez fermentado, dará origem ao vinho. Nas teses, dissertações e artigos acadêmicos, também ocorre uma fermentação (intelectual) semelhante, tendo, no lugar das uvas, as referências iniciais da pesquisa. Essa etapa primeva do processo, requer não apenas uma colheita (ou vindima, no parreiral, na biblioteca ou no laboratório) adequada, mas também, a seguir, uma prévia separação de ramos e folhas (inservíveis). Após essa primeira etapa, vem o amadurecimento, a segunda fase por que passa a produção do vinho. O amadurecimento ocorre quando o vinho rústico é transferido dos grandes tonéis de aço em que houve a fermentação para barris de carvalho. É nessa etapa que o vinho toma contato com o meio-ambiente das adegas e se oxigena lentamente, perdendo seus taninos e equilibrando aromas e sabores. O vinho vai sendo "afinado", perdendo a adstringência e tornando-se mais macio à medida que entra em contato com o oxigênio pelos poros dos barris de carvalho. Essa segunda fase, o amadurecimento, é, de maneira semelhante, vista nos trabalhos acadêmicos, que bem assim demandam uma oxigenação, quer nos exames de qualificação ou nas conversas ao longo da redação do texto, a fim de perder a adstringência dos seus argumentos e valorizar os seus aspectos mais positivos. O vinho é um ser vivo e, depois do amadurecimento, vem finalmente o envelhecimento. Essa etapa ocorre já na garrafa ou, nas teses e trabalhos acadêmicos, após a defesa pública ou publicação. Ao contrário do que pensa o senso comum, nem todo vinho envelhece bem! Apenas os grandes vinhos – os "vinhos de guarda", como Brunellos e Bordeaux – são capazes de, com a longevidade, ganharem ainda mais sabor, complexidade e riqueza sensoriais. Se a base do vinho ou de uma tese é débil (o *terroir* ou a pesquisa), o tempo é incapaz de melhorá-lo.

Essa digressão não tem outro intuito senão o de ressaltar que o presente texto ainda é uma reflexão em processo de maturação sobre o tema sensorial no Direito, com especial atenção ao sentido do paladar. Feita a colheita, o resultado agora começa a ser oxigenado e aerado. Como se disse

desde o início, cuida-se aqui de um ensaio ou, em um italiano reinventado, de um *(as)saggio*. Não se busca fixar, a ferro e fogo, um único sabor para o Direito, o que seria impossível, mas antes especular sobre possíveis sabores encontrados nas cozinhas da juridicidade, a partir de um ponto de vista transjurídico. Não há um sabor apenas. Há sabores, paladares, gostos, mesmo porque todos eles são dinâmicos e mudam constantemente. Não há uma verdade alimentar universal, tanto quanto não parece plausível uma verdade jurídica universal.

5. NOTAS

- ¹ “We must learn to see more, to hear more, to feel more” (Sontag, 1990, p. 14). Todas as traduções das passagens citadas ao longo do artigo são nossas, a menos que outra informação seja oferecida.
- ² “Ours is a culture based on excess, on overproduction; the result is a steady loss of sharpness in our sensory experience. All conditions of modern life – its material plenitude, its sheer crowdedness – conjoin to dull our faculties. (...) What is important now is to recover our senses. (...) In place of a hermeneutics we need an erotics of art.” (Sontag, 1990, p. 13-14).
- ³ “The modern style of interpretation excavates, and as it excavates, destroys” (Sontag, 1990, p. 6).
- ⁴ O tema já foi abordado em Franca Filho, 2011, *passim*.
- ⁵ Barreto, 2001, p. 38.
- ⁶ Britto, 2007, p. 75.
- ⁷ Ver, por exemplo, as indicações bibliográficas apresentadas em Philippopoulos-Mihalopoulos e Chrissyostalis, 2013, p. 3.
- ⁸ Franca Filho, Marcilio Toscano. *A Cegueira da Justiça - Diálogo Iconográfico entre Arte e Direito*. Porto Alegre: Fabris, 2011.
- ⁹ Franca Filho, Marcilio Toscano. *O Silêncio Eloqüente - Omissão do Legislador e Responsabilidade do Estado na Comunidade Européia e no Mercosul*. Coimbra: Almedina, 2008.
- ¹⁰ Carneiro, Maria Francisca; Venturi, Eliseu Raphael et al. *Qual é o cheiro do Direito? Primeiras conjeturas para uma semiótica da “matéria” jurídica*. Jus Navigandi, Teresina, ano 18, n. 3570, 10 abr. 2013. Disponível em: <<http://jus.com.br/artigos/24139>>. Acesso em: 26 set. 2014.
- ¹¹ Alves, Rubem. Escritores e Cozinheiros. In: Alves, 1995, p. 156. O mesmo Rubem Alves é ainda mais incisivo: “(...) Comer não se aplica só ao que acontece à mesa (...). O cozinheiro e o amante são movidos pelo mesmo desejo: o prazer do outro. A diferença está em que o amante oferece o seu próprio corpo para ser comido, como objeto de deleite.” (op. cit., p. 156). O escritor italiano Italo Calvino, por seu turno, também fala em um “canibalismo universal que põe sua marca em cada relação amorosa e anula os limites entre os nossos corpos” (Calvino, 1995, p. 104). A boca, portanto, é órgão do desejo e não são poucos os alimentos que, na fronteira entre dois prazeres, se dizem afrodisíacos (Branlard, 1999, p. 220).
- ¹² “Senses are not static. Rather, they are shifting and elusive qualities, constantly reshuffled by socio-cultural and technological changes, always dislocating law’s normativity towards new potentialities.” (Philippopoulos-Mihalopoulos e Chrissyostalis, 2013, p. 3). No mesmo sentido: Brigenti, 2013, p. 39.
- ¹³ Perullo, 2013, p. 15. No mesmo sentido, Branlard, 2009, p. 31: o ato de comer faz intervir os cinco sentidos.
- ¹⁴ Barthes, s/d, *passim*.
- ¹⁵ “Humans are multisensory beings and live in a multisensory world. Human communication involves the production and perception of messages, as well as the five senses (hearing, vision, touch, taste, and smell). Multimodal or multisensory systems are capable of receiving and sending information by using various sensory channels involving vision, hearing, and movement, but preferably all five senses. Such computer systems are used not only in human communication but also in machine communication. These systems have brought forth a trend toward multisensory digital communication practices in the 21st century. Such multisensory digital media help us produce meaning by using two or more discrete sign systems (i.e., audio-visual, visual-kinaesthetic, tactile-kinaesthetic, and so forth). The advent of digital media and their implications for the law has prompted some scholars to suggest that a visual turn is also occurring in the legal context. Whereas this may be partly true, by restricting or confining the law to the verbal and visual, legal

discourse has difficulties in becoming sufficiently aware of multisensory digital media and thus fails to adequately explore these media and their impact on the law — in overt contradiction to the growing significance of such media. Overemphasising both verbal and visual legal communication leads to marginalising or even to ignoring other modalities of already existing or future digital legal communication” (Brunschwig, 2013, *passim*).

¹⁶ “What is the subject matter of multisensory law? Put simply, this emerging legal discipline explores the sensory phenomena of the law, be they unisensory (i.e., visual, auditory, kinaesthetic, and so forth) or multisensory (i.e., audiovisual, tactile-kinaesthetic, visual-kinaesthetic, and so forth). Multisensory law focuses primarily on the law as a uni- and multisensory phenomenon within and outside the legal context. It deals only marginally with the uni- and multisensory phenomena in the legal sources in a strict sense, because they are explored chiefly by the established legal disciplines of applicable law” (Brunschwig, 2013, p. 240-241). E também: Brunschwig, 2011, p. 573-667.

¹⁷ Sinestesia é o fenômeno sensorial em que se misturam múltiplos sentidos, em outras palavras, é o que permite ver sons, cheirar palavras, ouvir cores, saborear músicas ou atribuir cores a números e letras. Um bom exemplo de sinestesia é visto no filme de animação *Ratatouille* (2007, direção de Brad Bird, Pixar), cujo personagem principal “Rémy, um camundongo *gourmand* que sonha se tornar chefe de cozinha – era capaz de ver o sabor dos alimentos.

¹⁸ A referida multissecularidade não é mera força de expressão: o então Tribunal de Justiça das Comunidades Europeias, por exemplo, em acórdão de 05 de março de 1996 (Processos C-46/93 e C-48/93, *Brasserie du Pêcheur*, Coletânea 1996, p. I-1029-I-1163) tratou de um pedido de decisão prejudicial requerido pelo *Bundesgerichtshof* alemão em um processo em que a fabricante de cerveja francesa *Brasserie du Pêcheur*, com sede em Schiltigheim (Alsácia), demandava contra a República da Alemanha uma pesada indenização pelos prejuízos que sofrera ao ser impedida de exportar a sua cerveja para a Alemanha, entre 1981 e 1987, em virtude de alegada desobediência aos padrões de fabricação estabelecidos na legislação alemã reguladora da pureza da cerveja (a “*Biersteuergesetz*”, de 14.03.1952, já declarada discriminatória e contrária à livre circulação de mercadorias garantida pelo Direito da União Europeia em um pronunciamento anterior do Tribunal de Justiça das Comunidades, datado de 12.03.1987). No cerne da proibição, estava uma velha prescrição bávara, remanescente de 1516, que reservava o nome “*Bier*” (“*cerveja*”, em alemão) para bebidas fermentadas produzidas segundo o processo específico que definia e com os ingredientes por ela prescritos. Noutro caso interessante, o *Conseil d’État*, francês, através do *affaire Caucheteux et Desmont*, de 21 de janeiro de 1944 (*Recueil Dalloz*, p. 65, 1944), tratou de um pedido de indenização contra o Estado francês decorrente dos graves prejuízos que uma lei de intervenção econômica trouxera a um fabricante de glucose pela redução legal do percentual de uso daquele produto na indústria cervejeira (de 30% para 15%), em nome da proteção dos produtores de cereais (lúpulo e cevada), cujas quantidades deveriam ser majoradas na fabricação de cerveja. Há muitos outros exemplos. No Brasil, Decreto nº 4.851/2003 (revogado pelo Decreto nº 6.871/2009) definia a caipirinha da seguinte maneira: “Caipirinha é a bebida típica brasileira, com graduação alcoólica de quinze a trinta e seis por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida exclusivamente com Cachaça, acrescida de limão e açúcar.”

¹⁹ “(...) O gosto deve ser controlado, disciplinado e moderado para que não seja transformado num pecado capital (a gula)” – de acordo com Philippopoulos-Mihalopoulos e Chrystostalis, 2013, p. 4: “Taste has to be controlled, disciplined and moderated, to avoid it turning into a capital vice (gluttony)”. Sobre o direito à segurança alimentar, constituições como as da Bolívia, da Guatemala, do Brasil, do Nepal e do Zimbábue, por exemplo, trazem dispositivos específicos a propósito do direito à comida ou do direito à alimentação (cf. www.constituteproject.org). Há ampla bibliografia sobre esses temas também no Direito Internacional – cf. Goedert, 2014, p. 17-18.

- ²⁰ Para um panorama mais profundo do Direito da Gastronomia, consultar, por todos, Branlard, 1999.
- ²¹ Barthes, s/d, p. 45.
- ²² Calvino, 1995, p. 66.
- ²³ "L'univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit" (L'Aforism I. Brillat-Savarin, 1864, p. 9).
- ²⁴ Cascudo, 2004, p. 339.
- ²⁵ Jung, 1970, *passim*.
- ²⁶ Cascudo, 2004, p. 339.
- ²⁷ Cascudo, 2004, p. 339.
- ²⁸ Cascudo, 2004, p. 339.
- ²⁹ Flandrin e Montanari, 1998, *passim*. No mesmo sentido, Onfray, 1999, *passim*.
- ³⁰ Flandrin e Montanari, 1998, *passim*. Com efeito, há mesmo uma certa convencionalidade no comer e beber: "Em todas as sociedades, o modo de comer é regrado por convenções análogas àquelas que dão sentido e estabilidade às linguagens verbais. Esse conjunto de convenções, que chamamos de "gramática", configura o sistema alimentar não como uma simples soma de produtos e comidas, reunidos de modo mais ou menos causal, mas como uma estrutura na qual cada elemento define o seu significado. O léxico sobre o qual essa linguagem se fundamenta evidentemente consiste no repertório dos produtos disponíveis, plantas e animais (...)" (Montanari, 2013, p. 165).
- ³¹ Flandrin e Montanari, 1998, *passim*.
- ³² Cascudo, 2008, p. 12.
- ³³ AA.VV. *História da Alimentação*, 2005, p. 55.
- ³⁴ AA.VV. *História da Alimentação*, 2005, p. 55. Na mesma direção segue Michel Onfray: "O que é a gastrosofia? Ela é uma ciência ("ciência da garganta", escreveu o asceta Proudhon para criticá-la...) que combina gastronomia, cozinha, conserva, cultura, higiene, filosofia (fourierista), medicina. A gastrosofia sabe cozinhar, ela conhece, graças à teoria da analogia, a carga hieroglífica dos alimentos, ela se ativa na cozinha para criar o prazer de ser, e de estar junto, ela sublima os humores tristes integrando-os a banquetes vividos como performances estéticas ou "happenings" contemporâneos (como os dos futuristas...) que permitem, por exemplo, acabar com a extraordinariamente letal guerra nos moldes clássicos por meio da cenografia de combates com pequenos patês principais servindo como munição, ou de rolas de champanhe que explodem no lugar da munição do campo de batalha..." (Onfray, 2011, pp. 54-56: "Qu'est-ce que la gastrosofie? Elle est une science ("science de gueule", écrivait Proudhon l'ascète pour la fustiger...) qui combine gastronomie, cuisine, conserve, culture, hygiène, philosophie (fourériste), médecine. Le gastrosofie sait donc cuisiner, il connaît la charge hiéroglyphique des aliments en vertu de la théorie de l'analogie, il n'ignore rien de la médecine préventive associée aux aliments, il s'active en cuisine pour créer du plaisir à être, puis à être ensemble, il sublime les passions tristes en les intégrant dans des banquetes vécus comme des performances esthétiques ou des happenings contemporains (comme chez les futuristes) qui permettent, par exemple, d'en finir avec la guerre classique, létale à des niveaux inouïs, grâce à la scénographie de combats avec des petits pâtés pivotaux en guise de munitions, ou de bouchons de bouteilles de champagne qui explosent en lieu et place des munitions de champ de bataille").
- ³⁵ Barthes, 2004, p. 324.
- ³⁶ Branlard, 2009, p. 20.
- ³⁷ Sobre o conceito de *lightness* no Direito, ver Franca Filho, 2014, *passim*.
- ³⁸ Baggini, 2014, *passim*.
- ³⁹ Rabenhorst, 2014, p. 48.
- ⁴⁰ Ferraz Jr, 1997, p. 171-2.

- ⁴¹ "Indeed, (...) law and taste primarily share the same core mechanism: judgement. Perhaps differently from other senses, taste is always an act of judgement" (Philippopoulos-Mihalopoulos e Chrysostalis, 2013, p. 3). Em sentido próximo: Baggini, 2014, p. 101 e ss. O tema do juízo foi abordado também em Carneiro, s/d, *passim*.
- ⁴² "Un juriste travaille avec des textes et (...) ces derniers ne sont que des outils de travail. (...) Cela signifie que de la même façon qu'un charpentier travaille avec un marteau, une scie, une drille, etc (...), le juriste travaille avec des textes." (Melkevik, 2014, p.57-58).
- ⁴³ O francês Jean Anthelme Brillat-Savarin é considerado um dos pais fundadores da gastronomia moderna. Advogado e, depois, antigo presidente do Tribunal de l'Ain e, depois, Conselheiro na excelsa *Cour de Cassation* de Paris, é também o autor do clássico "Fisiologia do Gosto" ("*Physiologie du Goût*"), de 1825, referência incontornável da literatura gastronômica universal. Barthes (2004, p. 338) o define assim: "foi essencialmente um sujeito polimorfo: jurista, diplomata, músico, mundano, tendo conhecido bem o exterior e a província, a alimentação não foi para ele uma mania, mas antes uma espécie de operador universal do discurso".
- ⁴⁴ O excêntrico advogado e gastrônomo parisiense Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière ganhou notoriedade durante o reinado de Napoleão por ser um dos primeiros críticos culinários da história. É autor do clássico guia gastronômico "*Almanach des Gourmands*", publicado em fascículos entre 1803-1812 (Branlard, 2009, p. 91).
- ⁴⁵ O juiz Joseph Berchoux, com o seu "L'Homme des Champs à Table", inventa e consagra a palavra "gastronomia" no vocabulário francês (Branlard, 2009, p. 90).
- ⁴⁶ Ministra aposentada do Superior Tribunal de Justiça (STJ) e afamada quituteira, a baiana Eliana Calmon é autora de um best-seller que já vai na 10ª edição: o livro "Receitas Especiais" REsp- (Rio de Janeiro: ed. JC, 2013), com mais de 360 páginas de receitas culinárias de doces e salgados, baianos e não só.
- ⁴⁷ O mineiro Gladston Mamede, por seu turno, Doutor em Filosofia do Direito pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), professor universitário e autor de extensa obra jurídica no campo do Direito Privado, mantinha até há poucos meses um blog muito popular de crítica enogastronômica. Quem já teve a chance de provar um dos seus pratos, diz que é um alquimista dos bons.
- ⁴⁸ "La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit." (Brillat-Savarin, 1864, p. 57).
- ⁴⁹ "Dis-moi ce que tu manges, je le dirai ce que tu es" (*L'Aforism IV*. Brillat-Savarin, 1864, p. 9).
- ⁵⁰ Levi-Strauss, 2010, p. 1.
- ⁵¹ Perullo, 2013, p. 19.
- ⁵² Montanari, 2013, p. 56.
- ⁵³ Barthes, 2004, p. 329.
- ⁵⁴ Montanari, 2013, p. 78-79.
- ⁵⁵ Alves, Rubem. Churrasco. In: Alves, 2000, p. 66-67.
- ⁵⁶ Alves, Rubem. Sopas. In: Alves, 2000, p. 70.
- ⁵⁷ Barthes, 2004, p. 321.
- ⁵⁸ Alves, Rubem. Sopas. In: Alves, 2000, p. 70. O Direito também tem as suas poções mágicas e o seu quê de magia. Sobre o tema, consultar por todos: Gurvitch, Georges. *A Magia e o Direito*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2014.

>> 6. LES BOISSONS

- AA.VV (2005).** *História da Alimentação*. [História – Questões & Debates, n. 42], Curitiba: UFPR.
- Alves, Rubem**
(2000). *Concerto para Corpo e Alma*. Campinas: Papirus.
(1995). *O Retorno e Terno - Crônicas*. Campinas: Papirus.
- Baggini, Julian (2014).** *The Virtues of the Table: How to Eat and Think*. London: Granta.
- Barreto, Tobias (2001).** *Introdução ao Estudo do Direito*. São Paulo: Landy.
- Barthes, Roland**
(2004). *O Rumor da Língua*. São Paulo: Martins Fontes.
(2001). *Mitologias*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil.
Aula. São Paulo: Cultrix, s/d.
- Branlard, Jean-Paul**
(2009). *La Gastronomie: Une Approche Juridique*. Paris: Eska.
(1999). *Droit et Gastronomie: Aspect Juridique de l'Alimentation et des Produits Gourmands*. Paris: LGDJ.
- Brigenti, Andrea Mubi.** *Remarks for a Territoriality of Wine Tasting*. Non Liqueur: The Westminster Online Working Papers Series, Law and the Senses Series: The Taste Issue, 2013, 31-39.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme (1864).** *Physiologie du Goût*. Paris: Typographie de Henri Plon.
- Britto, Carlos Ayres (2007).** *O Humanismo como Categoria Constitucional*. Belo Horizonte: Forum.
- Bruncevic, Merima; Linné, Philip (2013).** *A Taste of Law and Coffee – From Macrocosm to Microcosm*. Non Liqueur: The Westminster Online Working Papers Series, Law and the Senses Series: The Taste Issue, 11-30.
- Brunschwig, Colette R.**
(2014) On Visual Law: Visual Legal Communication Practices and Their Scholarly Exploration. In: SCHWEIHOFFER, Erich et al. (eds.). *Zeichen und Zauber des Rechts: Festschrift für Friedrich Lachmayer*. Bern: Editions Weblaw, p. 899-933.
(2013) Law Is Not or Must Not Be Just Verbal and Visual in the 21st Century: Toward Multisensory Law. In: SVANTESSON, Dan Jerker B.; GREENSTEIN, Stanley (editors). *Internationalisation of Law in the Digital Information Society: Nordic Yearbook of Law and Informatics 2010-2012*. Copenhagen: Ex Tuto, p. 231-283.
(2012) Multisensory Law and Therapeutic Jurisprudence: How Family Mediators Can Better Communicate with Their Clients. *Phoenix Law Review*. v. 5, n. 4, Summer, p. 705-746.
(2011) Multisensory Law and Legal Informatics - A Comparison of How These Legal Disciplines Relate to Visual Law. In: GEIST, Anton et al (eds.). *Structuring Legal Semantics: Festschrift for Erich Schweighofer*. Bern: Editions Weblaw, p. 573-667.
- Calvino, Italo (1995).** *Sob o Sol-Jaguar*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Carneiro, Maria Francisca.**
(no prelo) O Juízo como Elemento comum ao Direito e à Arte. In: FRANCA FILHO, Marcilio Toscano et al. *Antimanual de Direito & Arte*. São Paulo: Saraiva, s/d.
(2008) *Direito, Estética e Arte de Julgar*. Porto Alegre: Núria Fabris Editora.
(2000) *Método de Valuación del Dano Moral – de los Lenguages al Derecho*. Buenos Aires: Hammurabi.
- Carneiro, Maria Francisca; Venturi, Eliseu Raphael et al (2013).** Qual é o Cheiro do Direito? Primeiras conjeturas para uma semiótica da "matéria" jurídica. *Jus Navigandi*, Teresina, ano 18, n. 3570, 10 abr. 2013. Disponível em: <<http://jus.com.br/artigos/24139>>. Acesso em: 26 set. 2014.

- Carruthers, Mary (2006).** Sweetness. *Speculum*. v. 81, n. 04, October/2006, p. 999-1013.
- Cascudo, Luís da Câmara.**
(2008). *Antologia da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.
(2004). *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global.
(1972). *Seleta*. Rio de Janeiro: José Olympio.
- Celho Netto, J. T (1990).** *Semiótica, Informação e Comunicação "Diagrama da Teoria do Signo*. São Paulo: Perspectiva.
- Ferraz Junior, T. S.(1997).** *Direito, Retórica e Comunicação – Subsídios para uma Pragmática do Discurso Jurídico*. São Paulo: Saraiva.
- Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (1998).** *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- Franca Filho, Marcílio Toscano**
(2014). Multisensory Law and Italo Calvino's "Lezioni Americane". *Comparative Law Review*. v. 5, n. 1.
(2011). *A Cegueira da Justiça - Diálogo Iconográfico entre Arte e Direito*. Porto Alegre: Fabris.
(2008). *O Silêncio Eloquente - Omissão do Legislador e Responsabilidade do Estado na Comunidade Européia e no Mercosul*. Coimbra: Almedina.
- Galgano, Francesco (2010).** *Le Insidie del Linguaggio Giuridico*. Bologna: Il Mulino.
- Goedert, Nathalie (dir.) (2014).** *A La Table du Droit: Repas, Droit et Cinema*. Paris: L'Harmattan.
- Gurvitch, Georges (2014).** *A Magia e o Direito*. Rio de Janeiro: Forense Universitária.
- Jung, Carl Gustav (1970).** *Arquetipos e Inconsciente Colectivo*. (Versão castelhana de Miguel Murmis), Buenos Aires: Paidós.
- Jurafsky, Dan (2014).** *The Language of Food – A Linguist reads the Menu*. London: Norton.
- Lévi-Strauss, Claude (2010).** *O Cru e o Cozido – Mitológicas 1*. São Paulo: Cosac & Naify.
- Masciandaro, Nicola (2013).** *The Sweetness (of the Law)*. Non Liqueur: The Westminster Online Working Papers Series, Law and the Senses Series: The Taste Issue, 40-60.
- Melkevik, Bjarne (2014).** *Épistemologie Juridique et Dejà-Droit*. Paris: Buenos Books International.
- Mendes, A. C. (1994)** *Direito, Linguagem e Estrutura Simbólica*. Curitiba: Edição da Faculdade de Direito de Curitiba.
- Montanari, Massimo (2013).** *Comida como Cultura*. São Paulo: Senac São Paulo.
- Onfray, Michel.**
(2011). Confessions d'un GASTROSOPHE [Entretien avec Marc Legros]. *Philosophie Magazine*. n° 50, Juin 2011, pp. 54-56.
(1999). *A Razão Gulosa – Filosofia do Gosto*. Rio de Janeiro: Rocco.
- Perullo, Nicola (2013).** *O Gosto como Experiência*. São Paulo: SESI-SP.
- Phillipopoulos-Mihalopoulos, Andreas; Chrystostalys, Julia (Editors) (2013).** *Introduction: Law and Taste*. Non Liqueur: The Westminster Online Working Papers Series, Law and the Senses Series: The Taste Issue, 3-10.
- Rabenhorst, Eduardo (2014).** Passagens dos Direitos: Breve Nota sobre a Circulação de Ideias Jurídicas. In: Silva, Luciano Nascimento; Bene, Catarina del (coord.). *Filosofia do Direito*. Livro I. Curitiba: Jururá, p.
- Rector, M. (1994).** Problemas e Tendências da Semiótica. *Revista Brasileira de Linguística*, Rio de Janeiro: UFRJ.
- Sontag, Susan (1990).** *Against Interpretation and Other Essays*. New York: Picador.
- Warat, L. A. (1995).** *O Direito e sua Linguagem*. (com a colaboração de Leonel Severo Rocha). Porto Alegre: Sergio Antonio Fabris Editor.