



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO**  
**DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL**  
**BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

**Maria Clara Primo de Farias**

**GASTRONOMIA AFRODISÍACA: Imaginário coletivo e potencial de mercado**

RECIFE  
Maio, 2022

**Maria Clara Primo de Farias**

**GASTRONOMIA AFRODISÍACA: Imaginário coletivo e potencial de mercado**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharela em Gastronomia.

**Orientador:** Prof. Dr. Caio Monteiro Veríssimo.

**Supervisora:** Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup>Edenilze Teles Romeiro

RECIFE  
Maio, 2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal Rural de Pernambuco  
Sistema Integrado de Bibliotecas  
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

F224g FARIAS, Maria Clara Primo de  
Gastronomia afrodisíaca: imaginário coletivo e potencial de mercado / Maria Clara Primo de FARIAS. -  
2022.  
63 f. : il.

Orientador: Caio Monteiro Verissimo.  
Coorientadora: Edenilze Teles Romeiro.  
Inclui referências.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco,  
Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2022.

1. Inconsciente social. 2. Afrodisia. 3. Psicologia da alimentação. 4. Comportamento alimentar. 5.  
Percepção. I. Verissimo, Caio Monteiro, orient. II. Romeiro, Edenilze Teles, coorient. III. Título

---

CDD 641.013

MARIA CLARA PRIMO DE FARIAS

**GASTRONOMIA AFRODISÍACA: IMAGINÁRIO COLETIVO E POTENCIAL DE  
MERCADO**

Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

Resultado:\_\_\_\_\_

**Banca Examinadora**

---

Prof. Dr. Caio Monteiro Veríssimo  
(Orientador)

---

Prof<sup>a</sup>. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira  
(Examinadora)

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Éricka Maria de Melo Rocha Calábria  
(Examinadora)

RECIFE

Maio, 2022

“...Gustus elementa per omnia quaerunt (Juvenal)”  
Sátiras, XI, 14. “... Em todos os elementos eles buscam sabores”.

## **AGRADECIMENTOS**

Sei que é de praxe agradecer primeiramente a Deus, mas se não fosse por ele, (eu) nem estaria aqui hoje para apresentar tamanha façanha que se trata de finalizar um curso de nível superior numa instituição pública federal.

É complicado agradecer individualmente a todas as pessoas que de alguma forma, em situações difíceis, fizeram ou fazem parte da minha vida, por isso agradeço secundamente a todos.

Agradeço a minha irmã Victoria Primo de Farias e minha sobrinha Maria Valentina Primo Lourenço, que sempre estiveram ao meu lado, me apoiando e acreditando que eu tinha capacidade de chegar onde cheguei. E me impedindo de desistir, quando tudo parecia não se encaixar. Assim como meu pai Expedito Magalhães de Farias, minha mãe Andrea Primo Oliveira de Farias e meu irmão Expedito Magalhães de Farias Junior, que foram grandes incentivadores na minha jornada de estudos.

Agradeço de coração a todos os professores do curso de gastronomia da UFRPE, que se dedicam ao máximo todos os dias na nossa formação profissional, sempre proporcionando as melhores experiências dentro e fora das instalações universitárias, e em especial aos convidados a compor minha banca Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Éricka Maria de Melo Rocha Calábria e Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Amanda de Moraes Oliveira Siqueira, a minha supervisora Prf<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Edenilze Teles Romeiro e ao meu orientador Prof. Dr. Caio Monteiro Veríssimo.

## RESUMO

Os afrodisíacos possuem este nome devido à deusa grega Afrodite, que é tida como deusa do amor, da fertilidade e da sedução. A ideia de comer, comida e prazer, se correlacionam com o ato de se alimentar, sendo possível encontrar conotação erótica. Comida é quando o alimento recebe um simbolismo, e o prazer é quando é permitido comer essa comida, onde, como e quando se desejar. Os pontos de semelhança e de oposição dos termos: afrodisíaco, erótico e hedonista foram bem explorados no texto, sendo ainda abordado um pouco dos anaafrodisíacos que tem caráter inverso a afrodisia. Os alimentos afrodisíacos têm como impulso a imaginação e seu efeito depende da percepção do indivíduo, podendo ser classificados em três grupos: os exóticos/sugestivos, os estimulantes/funcionais e os análogos/associação. Já a gastronomia representa a interação entre o ambiente, a comida, a companhia e o alimento, ou seja, é calcada na junção de aspectos ambientais e psicológicos. Quanto ao prazer de comer, este é a necessidade de uma vontade que tem de ser satisfeita, sendo preciso fome ou apetite. Já o prazer à mesa independe da fome, e nasce de fatores diversos presentes na refeição. Em relação ao imaginário, este consiste em algo que ultrapassa o indivíduo e permeia o coletivo. O objetivo foi apresentar e identificar com base na literatura disponível de que se tratam os elementos afrodisíacos, sejam eles alimentos ou o conceito gastronômico, e analisar o que está presente no imaginário coletivo dos moradores de Recife e da Região metropolitana do Recife - RMR, assim como dos profissionais da área de A&B. Diante disso, a metodologia aplicada para a pesquisa foi uma abordagem qualitativa por levantamento bibliográfico utilizando diversas bases de dados. Também foi aplicado um questionário online e entrevistas com profissionais da área de A & B. Participaram do formulário online 57 pessoas, nos quais 71,9% foi do sexo feminino e residente da cidade do Recife. Com relação à afrodisia dependendo do fator memória e psicológico dos indivíduos, e dentre os alimentos pertencentes ao imaginário popular local, tem-se o amendoim (29), o chocolate (14), a pimenta (19), ostras e frutos do mar (25), além do álcool (vinho e catuaba), frutas (morango, banana, abacate etc) e especiarias (7) como tidos afrodisíacos pelos participantes. Quanto aos entrevistados, foi verificada a visão com relação ao potencial mercadológico da gastronomia afrodisíaca no Recife, e notou-se um consenso na ideia de que os afrodisíacos são um bom artifício em datas comemorativas e um apelo que é pouco explorado em Pernambuco. Conclui-se com base no levantamento bibliográfico feito, que não existe isoladamente um alimento que tenha a capacidade de promover estímulos afrodisíacos no ser humano; nem mesmo um aroma específico, muito menos uma música ou uma ação/atitude, mas sim, a soma de vários elementos que tornam possível a criação de uma atmosfera afrodisíaca.

**Palavras-chave:** Inconsciente social; Afrodisia; Psicologia da alimentação; Comportamento alimentar; Percepção.

## ABSTRACT

Aphrodisiacs are named after the Greek goddess Aphrodite, who is believed to be the goddess of love, fertility and seduction. The idea of eating, food and pleasure, correlate with the act of eating, and it is possible to find erotic connotations. Food is when food is given symbolism, and pleasure is when you are allowed to eat that food, where, how and when you want it. The points of similarity and opposition of the terms: aphrodisiac, erotic and hedonist were well explored in the text, and some of the aphrodisiacs that have an inverse character to aphrodisia are also addressed. Aphrodisiac foods have imagination as their impulse and their effect depends on the individual's perception, and can be classified into three groups: exotic/suggestive, stimulant/functional and analogous/association. Gastronomy, on the other hand, represents the interaction between the environment, food, company and food, that is, it is based on the junction of environmental and psychological aspects. As for the pleasure of eating, this is the need of a will that has to be satisfied, needing hunger or appetite. Pleasure at the table, on the other hand, is independent of hunger, and is born of several factors present in the meal. In relation to the imaginary, it consists of something that goes beyond the individual and permeates the collective. The objective was to present and identify, based on the available literature, what aphrodisiac elements are about, whether they are foods or the gastronomic concept, and to analyze what is present in the collective imagination of the residents of Recife and the Metropolitan Region of Recife - RMR, as well as as well as F&B professionals. Therefore, the methodology applied for the research was a qualitative approach by bibliographic survey using several databases. An online questionnaire and interviews with F&B professionals were also applied. Fifty-seven people participated in the online form, of which 71.9% were female and resident of the city of Recife. Regarding aphrodisia, depending on the memory and psychological factor of the individuals, and among the foods belonging to the local popular imagination, there are peanuts (29), chocolate (14), pepper (19), oysters and seafood (25), in addition to alcohol (wine and catuaba), fruits (strawberry, banana, avocado, etc.) and spices (7) as considered aphrodisiacs by the participants. As for the interviewees, the view regarding the marketing potential of aphrodisiac gastronomy in Recife was verified, and there was a consensus in the idea that aphrodisiacs are a good device on commemorative dates and an appeal that is little explored in Pernambuco. Based on the bibliographic survey carried out, it is concluded that there is no single food that has the ability to promote aphrodisiac stimuli in humans; not even a specific aroma, much less a song or an action/attitude, but the sum of several elements that make it possible to create an aphrodisiac atmosphere.

**Keywords:** Social unconscious; Aphrodisia; Food psychology; Feeding behavior; Perception.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1: O nascimento de Afrodite pintura de Botticelli.....	14
Figura 2: Às nove Musas com Apolo: Giulio Romano (1492 - 1546).....	15
Figura 3: Sorvete Pikalé.....	22
Figura 4: Crepipis e Crepepekas do Assanhadxa/SP.....	23
Figura 5: Cor Escarlata.....	48

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>11</b>
<b>2. REVISÃO DE LITERATURA</b>	<b>13</b>
2.1. MITOLOGIA DE AFRODITE E OUTROS MITOS	13
2.2. COMER, COMIDA E PRAZER	16
2.2.1. <b>O afrodisíaco</b>	18
2.2.1.1. Anafrodisíacos	21
2.2.2. <b>O erótico</b>	22
2.2.3. <b>O hedonista</b>	24
2.3. GASTRONOMIA AFRODISÍACA VS ALIMENTO AFRODISÍACO	25
2.4. O PRAZER DE COMER E O PRAZER A MESA	29
2.5. O IMAGINÁRIO COLETIVO	31
2.6. FATORES QUE INTERFEREM NA PERCEPÇÃO DO AFRODISÍACO	32
<b>3. OBJETIVOS</b>	<b>35</b>
3.1. GERAL	35
3.2. ESPECÍFICOS	35
<b>4. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO</b>	<b>36</b>
4.1. DESCRIÇÃO DO LOCAL	36
4.2. PERÍODO DE ESTÁGIO	36
4.3. CRONOGRAMA DE ATIVIDADES	37
<b>5. MATERIAIS E MÉTODOS</b>	<b>38</b>
5.1. LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO	38
5.2. QUESTIONÁRIO ONLINE	38
5.3. ENTREVISTA	39
<b>6. RESULTADOS E DISCUSSÃO</b>	<b>41</b>
6.1. DADOS DOS QUESTIONÁRIOS	41
6.2. ANÁLISE DAS ENTREVISTAS	50
<b>7. CONCLUSÃO</b>	<b>58</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	<b>60</b>

## 1. INTRODUÇÃO

Dentre as preocupações e necessidade básica do ser humano, uma das que mais se destaca é a alimentação (BASSO, 2004), proveniente de alimentos coletados na natureza, visto a condição nômade do ser humano. Devido a constante observação do ambiente, o homem começou a domesticar animais e a cultivar a terra, produzindo seu próprio alimento (BASSO, 2004 apud PINTO, 2018).

Com isso, foram atribuídos a alimentação novos conceitos, valores, formas e rituais, de modo a proporcionar um bem estar e prazeres diversos (PINTO, 2018). Mas vale distinguir que a necessidade de se alimentar e o prazer obtido por ela são distintos, pois “a necessidade estaria relacionada à ingestão de alimentos, e o prazer às sensações [...] originadas nas papilas gustativas” (BONA, 2013, p.190).

Em geral, os alimentos podem ser classificados de acordo com diversos contextos, por exemplo, como são preparados, apresentados, degustados, constituídos, por seus atributos (físicos, químicos, modismo, tabu ), ou por crenças (GONÇALVES e COTRIM, 2018).

Entrando na temática deste trabalho, o termo “afrodisíaco” deriva de Afrodite - deusa do amor, da beleza e da fertilidade - que, segundo a mitologia seduzia a todos com sua sensualidade, charme e elegância, considerada ainda como deusa do amor carnal, pois nasceu do falo decepado de seu pai e das espumas do mar (ALBUQUERQUE, 2004; OLIVEIRA, 2020). Elementos denominados “afrodisíacos” eram artefatos, comestíveis ou não (GONÇALVES e COTRIM, 2018), tidos como “armas de Afrodite nas batalhas amorosas” (FELLIPE, 2004, p.09).

Allende (1997) afirma que estudos atrelados ao caráter estimulante das comidas é bastante antigo, mas que muito se perdeu junto com antigas civilizações, seja por falta de registro, por imposições religiosas, ou por todas as reviravoltas da história, e as que temos hoje resistiram devido a tradição oral.

O imaginário, por sua vez, é algo que ultrapassa o indivíduo pois pertence ao coletivo, ou pelo menos parte deste. Ao se analisar a situação de quem fala, se entende que é imaginário do grupo em que este indivíduo está inserido, pois ele estabelece vínculo (MAFFESOLI, 2008).

Os afrodisíacos são uma boa exemplificação da relação indivíduo - imaginário - coletivo, pois muitos sujeitos acreditam em seus efeitos de aumento de desejo, dando espaço para a imaginação, o que entra num contexto cultural de um conhecimento subjetivo (PINTO, 2018).

Dessa forma, o presente trabalho se objetivou fazer um levantamento bibliográfico sobre o tema para identificar e analisar o imaginário coletivo presente nos moradores e profissionais da área de A&B da Região metropolitana do Recife - RMR, como se dá a busca pelo prazer à mesa e quais aspectos possuem maior relevância.

Deste modo este trabalho ficou dividido em seis tópicos: o primeiro versa sobre a mitologia de afrodite onde é apresentada uma versão do nascimento da deusa grega e sua relação com a temática, além de apresentar alguns mitos gastronômicos, o segundo tópico aborda o comer, a comida e o prazer onde é desenvolvido às semelhanças, divergências e os conceitos de afrodisíaco, erótico e hedonista no qual cada um vê e explora o prazer de modos diferentes de modo a atender sua filosofia.

O terceiro trata da gastronomia afrodisíaca versus alimentos afrodisíacos onde se propõe a elucidar o afrodisíaco no contexto do alimento e no conjunto de elementos (ambiente, companhia, sons etc), o antepenúltimo trabalha o prazer de comer e o prazer a mesa no qual são abordados prazeres que se complementam mas não se faz necessário sempre acontecer juntos, o penúltimo tópico traz o conceito e abordagens do imaginário coletivo de acordo com o que se tem disponibilizado nas literaturas utilizadas neste trabalho, e por fim apresenta os fatores que interferem de modo direto a percepção afrodisíaca.

## 2. REVISÃO DE LITERATURA

A revisão de literatura consistiu na leitura de livros, artigos, monografias e dissertações publicados na língua portuguesa, inglesa e espanhola que abordam sobre gastronomia afrodisíaca e corroboram quanto a busca do prazer à mesa usando-a como artifício, por meio de alimentos e elementos ditos afrodisíacos.

Material este que serviu como base para a análise das respostas do formulário online referente ao imaginário coletivo dos habitantes da cidade do Recife e região metropolitana, além de justificar as falas dos entrevistados.

### 2.1. MITOLOGIA DE AFRODITE E OUTROS MITOS

No livro Teogonia de Hesíodo, assim como o nome já diz, narra o nascimento dos deuses e sua genealogia (DICIO, 2020). Como o objeto de estudo é a deusa Afrodite, esta pesquisa se restringirá ao relacionamento de Urano (céu) e Gaia (terra) com seus filhos (TERENZI, 2015).

Da união deles nasceram os titãs, os ciclopes e outros monstros da mitologia grega, não satisfeito com os frutos dessa união Urano amaldiçoou seus filhos e se separou de Gaia, que enfurecida fez um pedido a seu filho para que se vingasse do pai pela forma que o tratou (FELIPPE, 2004).

Crono era o filho mais poderoso deles e incitado por Gaia enfrentou seu pai para tomar seu poder, esperou anoitecer e com o auxílio de uma foice longa e dentada ceifou o pênis de seu pai e o jogou ao mar (HESÍODO, 2007). Devido a este ocorrido se deu o nascimento de Afrodite, a partir do membro decepado.

[...] O pênis, tão logo cortando-o com o aço / atirou do continente no undoso mar, / aí muito boiou na planície, ao redor branca / espuma da imortal carne ejaculava-se, dela / uma virgem criou-se.[...] Afrodite / Deusa nascida de espuma e bem-coroadada Citeréia / apelidam homens e Deuses, porque da espuma / criou-se e Citeréia porque tocou Citera, / Cípria porque nasceu na undosa Chipre, / e Amor-do-pênis porque saiu do pênis à luz.[...] (Hesíodo, 2007, p.93-94)

Conforme descrito por Felipe (2004, p.9) “o falo de Urano fertilizou o oceano, que mais tarde se abriu, dele saiu uma concha envolvida em espuma. Na concha estava Afrodite nua”, trecho que também pode ser observada na pintura de Botticelli “*O Nascimento de Vênus*” (Figura 1) onde a deusa surge dentre as águas com seus longos cabelos, de pé sobre uma concha (Allende, 1997).

Figura 1- O Nascimento de Afrodite pintura de Botticelli



Fonte: Google Imagens

Após sua chegada em terra firme em cada local em que seus pés tocavam o solo, nascia uma planta diferente de todas as conhecidas, que passaram a ser adoradas como dádiva de Afrodite, deusa do amor, e foram consideradas plantas afrodisíacas (FELIPPE, 2004). Essa plantas assim como qualquer alimento e elemento capaz de proporcionar excitação é tido como afrodisíaco (OLIVEIRA, 2020).

Segundo Albuquerque (2004) os gregos viam em Afrodite uma representação do poder reprodutor da natureza, sendo ela a que promove a perpetuação da vida e das espécies. A deusa também é considerada a personificação do instinto de fecundação e reprodução, assim como o amor em seus diversos aspectos, como o: amor puro e ideal, universal, conjugal, sensual e até luxuriante, onde eles se justificam com base em seus casos amorosos. A autora indaga que apesar de tantas designações dadas, Afrodite é a deusa da beleza, do amor e do prazer, entretanto, a escolha dessa deusa não se deu por sua beleza ou por sua história, mas pelo fato de ter dado origem à palavra afrodisíaca.

Trazendo a gastronomia associada ao prazer e mitos, além da deusa Afrodite, anteriormente citada, temos também a musa Gastérea que Brillat-Savarin (1995) afirma ser a décima musa, sendo ela responsável pelos prazeres do gosto.

Na obra Teogonia, Hesíodo (2007) apresenta apenas 9 musas (figura 2), com nomes e funções estabelecidas, que seriam o fruto da relação de Zeus com Mnemósine (“memória”) por 9 dias seguidos. Após a derrota dos Titãs, os Deuses do Olimpo teriam realizado esse pedido com o objetivo de animá-los com artes, ciência e literatura (ZWILLING, “s.d.”).

Figura 2- As Nove Musas com Apolo: Giulio Romano (1492 - 1546)



Fonte: Google Imagens

Zwilling (“s.d.”) em seu estudo organizou as musas citadas por Hesíodo (2007) tendo assim: Callíope (poesia Épica e Heróica), Clio (história), Érato (Poesia amorosa; Geometria e mímica), Euterpe (Poesia lírica e aulodia), Melpómene (tragédia), Polímnia (poesia sacra, harmonia e retórica), Thalia (Comédia), Terpsichore (canto coral e dança) e Urânia (astronomia).

Para Brillat-Savarin (1995), no entanto, existiria a Musa Gasterea, pois seu modo de enxergar a cozinha era de forma poética. Para descrevê-la ele usa tais argumentos: “[...], vê-se a estátua da deusa: tem a mão esquerda apoiada sobre o fogão, e na direita segura o produto mais caro a seus adoradores (BRILLAT-SAVARIN, p.277, 1995).”, é perceptível que trata-se da cozinha e da arte de cozinhar.

O Barcellos (2017) complementa a fala de Brillat-Savarin, onde começa a ser trabalhado o simbolismo, por isso a Gastérea é tida como a 10<sup>a</sup> (décima) musa, pelo fato dele ver a cozinha e a gastronomia como uma 8<sup>a</sup> (oitava) arte. “A cozinha é um centro afetivo da casa, é o coração da casa. Evoca um centro criativo. Estar na cozinha é estar dentro de um coração (BARCELLOS, p. 37, 2017)”.

Após apresentar a deusa Afrodite e sua relação com o afrodisíaco, se faz necessário entender do que se trata um mito e qual sua importância nesse contexto que está sendo trabalhado. Em linhas gerais, o mito seria um apelo empático que pode ou não ser usado associado a crenças (GONÇALVES e SENNA, 2019).

Mito deriva da palavra grega Mythos, que se enquadra como um discurso, uma narrativa, um boato, uma fábula (BASSO, 2004) e possui o sentido de história transmitida através da palavra, que trata de acontecimentos e personagens passados, no qual possui por característica ter autoria anônima, sendo um

patrimônio coletivo, ter narrativa fabulosa, acontecer num tempo indeterminado e seus personagens serem seres extraordinários (POMBO, "s.d.").

Meira (1999, apud, GONÇALVES e SENNA, 2019) afirma que a emoção é um fator importante para contextualizações simbólicas. A curiosidade sobre a origem das coisas é um dos primeiros passos para se começar uma pesquisa, seja ela científica, filosófica, religiosa etc. Entretanto, quando o ser humano encontra alguma barreira, ou melhor se sente impossibilitado, em conseguir uma explicação viável, este apela para justificativas mágicas, mitológicas (BASSO, 2004).

O conjunto de mitos gera mitologia, apresentar estas ideias nos permite correlacionar que um elemento nunca está isolado, pois ele faz parte de uma ideia mais ampla. (BASSO, 2004).

## **2.2. COMER, COMIDA E PRAZER**

O ato de comer é uma necessidade humana, que envolve tanto a natureza quanto a cultura (SANTOS, 2008). Mas não envolve apenas ambas, situando-se entre elas (ROSSI, 2014).

Não se trata apenas de uma decisão diária, é uma decisão que se faz a todo o momento sobre o quê, como e quando se deve ou não se deve comer. Envolve um controle permanente dos desejos, sensações, fomes e ansiedades, uma reconstrução do gosto alimentar que, por muitas vezes, desestruturam vidas humanas (SANTOS, p. 32, 2008).

A psique humana tem sua própria forma de enxergar a influência do que é comida, sobre o indivíduo (BARCELLOS, 2017). O que melhor defende esta ideia é a fala de Brillat-Savarin (p. 21, 1995) "Dize-me o que comes e te direi quem és", pois tanto no real quanto no imaginário, o que ingerimos nos modifica, devido o princípio da incorporação (FISCHLER, 2001, apud, SANTOS, 2008).

"[...] o ato de comer em grupo ou sozinho, com a passagem da natureza à cultura e com o mundo dos sistemas simbólicos. As formas de alimentação podem dizer algo importante não apenas sobre as formas de vida, mas também sobre a estrutura de uma sociedade e sobre as regras que lhe permitem persistir e desfiar o tempo". (ROSSI, p. 30-31, 2014).

Pelo fato de que as experiências relacionadas ao comer são um dos precursores da identidade, estas também definem o pertencimento do homem a uma cultura ou a um grupo seja por semelhança ou por diferenças em relação aos demais (SANTOS, 2008).

A comida se apresenta no cotidiano das pessoas de várias formas, inclusive em expressões como: ‘manteiga derretida’, é uma pessoa muito emotiva, ‘uma ova’, significa “de maneira nenhuma”; além de elogios, como meu doce de coco, bomboninho ou até mesmo chuchu, que estão tão intimamente ligados ao dia a dia que até passa despercebido (NASCIMENTO, 2007).

“A comida [...] surge, conceitualmente, quando o homem decide que alimento irá comer, quando comer, com quem comer, por quais razões irá comer, além da necessidade da fome, e como irá prepará-lo. É a tradição que está envolvida no processo de comer, preparar um objeto em comestível e integrá-lo à cultura” (MONTANARI, 2008 apud FERRO, p.17, 2017).

Ao conceituar a comida, esta pode ser considerada uma complexificação do alimento, pois sendo o homem um ser cultural, ele tem a capacidade de transformar um “objeto não simbólico (alimento) em simbólico (comida)” (FERRO, p.16, 2017). “A comida não é ‘boa’ ou ‘ruim’ por si só: alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal” (MONTANARI, p. 95, 2008).

Segundo Brillat-Savarin (1995), a ação de comer ultrapassa as necessidades biológicas (fome) e se foca em questões hedonistas. Este termo (hedonista ou hedonismo) tem origem grega, onde “hedon” significa prazer ou desejo e “-ismo” representa doutrina. Ou seja, é uma ideologia de vida que se dedica ao prazer e aos excessos (MENEZES, s.d)

A busca pelo prazer faz parte de existência humana, tanto que o Brillat-Savarin (1995) em seu livro *A fisiologia do gosto* enumera seis formas pelas quais é possível se satisfazer por meio do gosto:

1. Prazer de comer é o único que não é acompanhado por fadiga;
2. É um prazer para todos independente de tempo, idade ou condições;
3. Acontece com frequência, podendo se usufruir de diversos modos;
4. Pode se misturar a outros prazeres e até nos consolar na ausência destes;
5. Impressões duradouras e que dependem de nossa vontade;
6. Bem estar que vem da consciência instintiva, pois prolongamos nossa existência.

Mas o gosto é definido de acordo com o patrimônio cultural de uma sociedade, pois do mesmo modo que há gostos e preferências diversas de acordo com o povo ou a regiões, estes mudam no decorrer dos tempos (MONTANARI, 2008). “O gosto é a propriedade que tem um corpo de impressionar o órgão e de fazer nascer a sensação” (SAVARIN, 1995).

### 2.2.1. O afrodisíaco

Entrando num pensamento mais histórico, as primeiras referências encontradas sobre afrodisíacos são por volta de 2000 a 1700 a.C. em papiros e artefatos egípcios, tendo como exemplo a mandrágora que era tida como uma fruta ligada ao amor e desejo, ela era usada para potência e fortalecimento sexual, entretanto ela possui propriedades alucinógenas. Os afrodisíacos também são citados na Bíblia, em textos e livros gregos, hindus e árabes (VERA, 2011; PATCH, 2016).

É comum que alguns alimentos, cores, ou aromas sejam considerados “afrodisíacos”, sem saber ao certo qual a origem dessa palavra (ALBUQUERQUE, 2004), portanto se faz necessário a sua definição, e segundo autores temos as seguintes falas:

A palavra de origem grega *aphrodisiakós* deu origem ao termo afrodisíacos, que “significa “restaurar forças geradoras”, “excitar os apetites carnis” (VILLA ESPEJO, 2006). Para Allende (1997, p.27) “os afrodisíacos são a ponte entre a gula e a luxúria” mas “o único afrodisíaco infalível é o amor” (p.28). Segundo Felipe (2004, p.9) “afrodisíaco é uma substância que afeta o desejo que acorda a libido adormecida [...]”. Já de acordo com o dicionário online DICIO (2020) afrodisíaco é toda substância ou medicamento que estimula ou aumenta o apetite sexual.

Do referencial científico fisiológico, afrodisíaco é tido unicamente como elemento que tem a capacidade de aumentar sensações sexuais no corpo, por meio da elevação do fluxo sanguíneo causando excitação cerebral e estimulação da espinha dorsal ou ocasiona alteração na uretra (TAESCHNER e SAUER, 2000 apud BASSO, 2004).

Afrodisíaco pode se referir a uma comida ou um prato, que por meio de seu consumo ou odores, gera uma sensação de prazer que pode conduzir ou aumentar a libido (PINTO, 2018).

De modo geral, podemos considerar afrodisíaco como qualquer substância ou atividade que estimula o desejo de amor, no qual alguns possuem base científica, mas que na maioria age por meio da imaginação do comensal (ALLENDE, 1997).

Tem-se, no entanto, que a reação do consumidor é individual, visto alguns afrodisíacos funcionarem por analogia, como no caso das ostras e mexilhões que se assemelham internamente a vulva ou o aspargos que remete ao pênis/falo; outros

por associação que de modo individual vem a recordar algo erótico; ou por sugestão onde acredita-se que ao comer o órgão vital de um animal é possível adquirir sua força e virilidade (IBIDEM, 1997)

Vera (2011), em seu estudo, indaga que o erotismo atrelado à comida não depende de seus componentes, nem de suas características eróticas ou afrodisíacas, mas sim da intencionalidade na qual foram selecionados.

É importante diferenciar os alucinógenos dos afrodisíacos, uma vez que substâncias alucinógenas permitem ou auxiliam na alteração dos estados de consciência, resultando em alterações neurológicas. Já os afrodisíacos sugerem uma suscetibilidade e uma indução da mente para a busca de um êxtase sexual (BRUNO, 2000).

A busca por resolução instantânea da vida sexual está presente ao longo de toda história da humanidade. Marcial (85 d.C) sugere que se sua mulher for velha e o seu membro 'defunto' que o indivíduo coma bulbo que melhora. Além do bulbo, acreditava-se nos efeitos da canela, o garum, o açafraão, alho, âmbar cinzento, aniz, manjerição etc (FIGUEIREDO, 1978 apud BASSO, 2004).

Para Fernández-Armesto (2001 apud BASSO, 2004) esses efeitos tem uma percepção mágica referente ao que se espera deles ignorando ou contrariando as evidências, sendo estes alimentos associados a uma crença de suas propriedades mágicas, algo presente em todas às esferas sociais: "a crença da interdependência da comida e do sexo".

Segundo Rouet (1972 apud BASSO, 2004) a afrodisia sensorial é dividida em afrodisia oral (paladar), olfativa (aromas e odores), visual (fetiches), auditiva (sons, palavras, ruídos), tato e a afrodisia psíquica (acentuar a sexualidade e a libido). O que gera uma busca pelo prazer e por afrodisíacos que complementam todos os sentidos.

Em sua obra Allende (1997) traz contos que elucidam bem a afrodisia sensorial. Em relação ao sentido da visão, ela conta sobre um jantar em um restaurante requintado, onde dois jovens que trocam olhares mas que não podem se tocar; onde a moça ao olhar fixamente o prato do rapaz contendo a última ostra fica imaginando o que virá. Com esse conto, percebe-se que a imaginação é um precursor potente em relação aos afrodisíacos visuais.

Quanto à audição,

na cozinha a linguagem é afrodisíaca; comentar os pratos, seus sabores e perfumes é um exercício sensual para o qual dispomos de um vocabulário vasto, cheio de graça, metáforas referências, humor, jogos de palavras e sutilezas' (ALLENDE, 1997, p. 111, tradução nossa)<sup>1</sup>.

Não só o que é dito mas também o que é ouvido pode ser prazeroso, como o som de uma cebola ou um alho dourando em uma panela quente (PARIS, 2015).

Conforme narrado por Allende (1997), no sentido do olfato está o potencial afrodisíaco.

“Assim como o cheiro do corpo é excitante, o cheiro de comida fresca e bem preparada também o é. Os perfumes da boa cozinha não só nos fazem salivar, como também nos fazem palpitar um desejo que, se não erótico, é muito semelhante. Feche os olhos e tente se lembrar da fragrância exata de uma panela de azeite onde são fritas cebolas delicadas, dentes de alho nobres, pimentões estóicos e tomates tenros. Agora imagine como esse cheiro muda quando você joga três fios de açafrão na panela e depois um peixe fresco marinado em ervas e, finalmente, um pouco de vinho e suco de limão... [...]” (ALLENDE, 1997, p.51-52, tradução nossa)<sup>2</sup>.

Tão difícil quanto definir e caracterizar um aroma é tentar fazer o mesmo com o paladar, uma certeza é saber que a língua faz parte do processo de percepção de sabores e que ela é um ponto em comum entre alimentação e sexualidade. Mas não há um gosto propriamente afrodisíaco, mas às especiarias são bem quistas para atribuir um pouco de vida às preparações (PARIS, 2015).

A percepção é “um processo dinâmico no qual aquele que percebe atribui um significado ao estímulo percebido” (STRAPASSON et al, 2011, p.69), sendo uma atividade bastante subjetiva e seletiva que permite que uma pessoa escolha um alimento seja por preferência ou por necessidade metabólica. A percepção do alimento tem influência de diversos fatores, desde atributos sensoriais que se relacionam com fatores psicológicos, comportamentais e cognitivos que quem os consome (ibidem).

Para considerar o paladar como sentido que poderia remeter ao ápice de uma refeição, é preciso ter consciência do que está envolvido em tal sensação.

“um gosto não é sentido apenas pela língua, mas também pela memória. A memória gustativa é determinante na definição de um alimento enquanto

---

<sup>1</sup> También en la comida el lenguaje es afrodisíaco; comentar los platos, sus sabores y perfumes es un ejercicio sensual para el cual disponemos de un vocabulario vasto, pleno de gracia, metáforas, referencias, humor, juegos de palabras y sutilezas (ALLENDE, 1997, p.111).

<sup>2</sup> Así como el aroma del cuerpo es excitante, del mismo modo lo es el de la comida fresca y bien preparada. Los perfumes de la buena cocina no sólo nos hacen salivar, también nos hacen palpitar de un deseo que si no es erótico, se parece mucho. Cierre los ojos y trate de recordar la fragancia exacta de una sartén con aceite de oliva donde se fríen cebollas delicadas, nobles dientes de ajo, estoicos pimientos y tomates tiernos. Ahora imagine cómo cambia ese olor cuando deja caer en la sartén tres hebras de azafrán y enseguida un pescado fresco marinado en hierbas y finalmente un chorro de vino y el jugo de un limón... [...] (ALLENDE, 1997, p. 51-52).

afrodisíaco. [...] Com um ratatouille, por exemplo, podemos fazer um jantar afrodisíaco a uma amante vegetariana, ou então, fazê-la lembrar de sua infância na casa da avó, principalmente se ela for francesa, e isso não ser nada sedutor” (PARIS, 2015, p.42).

#### 2.2.1.1. Anafrodisíacos

Como foi visto anteriormente que há alimentos estimulantes, este tópico vai brevemente apresentar elementos que causam efeito contrário aos afrodisíacos. "Assim como há métodos para incitar o desejo, há outros que o matam” (BASSO, 2004).

Dentre estes podemos citar o mau hálito, que é uma situação ocasionada, devido a má saúde bucal. Sendo assim muitos dos afrodisíacos conhecidos são apenas substâncias aromáticas, adstringentes e/ou anti-sépticas (ALLENDE, 2002 apud BASSO, 2004) que combatem o mau hálito.

A ingestão em grandes quantidades de bebidas alcólicas proporciona efeito contrário, mesmo tendo a capacidade de desinibir o indivíduo pode inibir por completo o ato sexual (PARIS, 2015). Para Fellipe (2004 apud GONÇALVES e COTRIM, 2018) o alface é um alimento anafrodisíaco, pois era recomendado para evitar sonhos eróticos segundo o deus Dioscórides. Também entra nessa lista a erva cidreira que, dentre seus atributos, possui efeito calmante.

Uma refeição regada a uma salada de alface com cebola e um copo de suco de maracujá, é capaz de diminuir a libido humana, pois segundo a professora de fitoterapia Cleuza Nascimento o maracujá e a alface tem efeito calmante e a cebola potencial sedativo, causando uma inibição sexual (EXTERNO, 2013), além de hálito desagradável.

O mau hálito pode advir da falta de higiene bucal ou da halitose, que geralmente é provocada por alimentos que têm cheiro forte e que permanecem na boca por um tempo prolongado. E segundo a dentista Renata Lainchbury, nesta lista temos, o café que possui compostos sulfúricos e ácidos que deixam um odor rançoso, laticínios (queijo, sorvete, leite) pois às bactérias presentes na língua se alimentam dos aminoácidos presentes nos leites e derivados (VASCONCELOS, 2022).

Tem-se ainda o álcool, o alho, peixes que possuem um composto chamado de trimetilamina que permanece na boca e liberando um odor desagradável. Algumas atitudes que podem melhorar o hálito de quem consome estes alimentos é

beber água entre o consumo dos alimentos, escovar os dentes entre as refeições e manter uma boa rotina bucal (IBIDEM, 2022).

### 2.2.2. O erótico

Segundo Mediato (2017, apud GONÇALVES e COTRIM, 2018) a gastronomia erótica é a relação que existe entre a gastronomia e o erotismo, onde este assume o papel da manifestação da sexualidade.

“O erotismo está para a sexualidade tal como a gastronomia para a cozinha” (PASINI, 1997 apud PINTO, 2018). É difícil separar um do outro, pois são concepções que em determinado ponto de fundem, não tem como falar do erótico sem remeter a sexualidade ou ao prazer carnal, nem da gastronomia sem abordar a cozinha e tudo o que com ela está atrelado. O exemplo mais prático conhecido é o verbo comer, que tanto se refere ao ato de se alimentar como pode ter conotação sexual (IBIDEM, 2018).

“A pornografia é um método sem imaginação; erotismo é inspiração sem método. Erótico é ao usar uma pena; pornográfico quando a galinha é usada (ALLENDE, p.70, 1997, tradução nossa)”<sup>3</sup>.

Não posso separar o erotismo da comida e não vejo razão para isso, pelo contrário, pretendo continuar desfrutando de ambos enquanto minha força e bom humor me alcançarem. É daí que vem a ideia deste livro, que é uma viagem sem mapa pelas regiões da memória sensual, onde os limites entre amor e apetite são tão difusos que às vezes se perdem completamente. (ALLENDE, 1997, p. 6, Tradução nossa)”<sup>4</sup>.

Em Recife, no carnaval de 2020, a cozinheira Tayná Maísa trouxe um picolé em formato inusitado para refrescar o calor, o Pikalé. A ideia surgiu durante um trabalho para um curso de confeitaria voltado para pessoas com deficiência auditiva e comunidade LGBT, inicialmente a proposta era fazer bolos de rolo no formato do órgão sexual masculino e teria o nome “bola de rola”, mas este não chamaria tanta atenção em meio aos foliões (EIRAS, 2020).

O sorvete era feito sob encomenda, mas durante o carnaval foi vendido nas ladeiras de Olinda, seu marketing tinha bastante cuidado na divulgação, pois ela

---

<sup>3</sup> Pornografía es método sin imaginación; erotismo es inspiración sin método. (Erótico es cuando se usa una pluma; pornográfico cuando se usa la gallina.) (ALLENDE, 1997, p 70)

<sup>4</sup> No puedo separar el erotismo de la comida y no veo razón para hacerlo, al contrario, pretendo seguir disfrutando de ambos mientras las fuerzas y el buen humor me alcancen. De allí viene la idea de este libro, que es un viaje sin mapa por las regiones de la memoria sensual, donde los límites entre el amor y el apetite son tan difusos, que a veces se me pierden del todo. (ALLENDE, 1997, p.6).

deixou claro que era uma forma criativa de ganhar dinheiro e que não tinha intenção nenhuma de sexualizar o corpo masculino. Assim surgiu o Pikalé (figura 3) um sorvete no palito coberto com chocolate e recheios diversos (IBIDEM, 2020)

Figura 3 - Sorvete Pikalé



Fonte: Universa

No contexto mais atual da gastronomia erótica, tem-se a difusão de creperias que vendem seus produtos em formatos de vulvas e de pênis, onde algumas ainda recorrem até a nomes inusitados. Em São Paulo temos o food truck de nome “Assanhadx” que chama seus crepes de “Crepipi” e de “Crepepeka” (Figura 4), o primeiro possui em média 16 cm, ambos podem ser na versão doce ou salgada (CONSIGLIO, 2022).

Figura 4 - Crepipis e Crepepkas do Assanhadxs/SP



Fonte: Guia Folha

Esse tipo de estabelecimentos virou moda na Europa, tendo destaque em Paris, Barcelona e Lisboa, no entanto é possível encontrar esses produtos com massa de crepe ou de waffle. E no Brasil vários estados já aderiram à proposta como a “La Putaria” em Belo Horizonte, a “Xibata 16 cm” em Fortaleza (CONSIGLIO, 2022).

### 2.2.3. O hedonista

O hedonismo é uma filosofia do prazer, que se expressa escolhendo o que é bom ou ruim, bonito ou feio, o que deve apenas ser visto, apenas tocado ou que deve ser consumido (PALHARES, 2014).

“O hedonismo de Gregos e Romanos, considera o prazer como o fim supremo da existência (ALLENDE, 1997, p.81 tradução nossa)”<sup>5</sup>.

Trazendo o conceito hedonista para os sentidos, pode-se destacar o olfato, o tato e o paladar, pois eles permitem se ter uma sensação de prazer. Seu vínculo com a gastronomia se dá desde o momento em que o alimento deixou de ser consumido in natura e passou a ter métodos de cocção, transformando-o em algo suscetível de se ter prazer no ato de saciar a fome (PALHARES, 2014).

O ato de se apresentar uma preparação com uma aparência distante de seu visual in natura, agregando valores simbólicos a elas, principalmente se esta foi

---

<sup>5</sup> El hedonismo de los griegos y romanos, quienes consideraban el placer como el fin supremo de la existencia [...] (Allende, 1997, p 81)

preparada pelas mãos de um chef conceituado, é um aspecto que evoca o hedonismo em meio à gastronomia, que hoje é trabalhada por meio de um espetáculo em torno dos prazeres da mesa (LUDERER, 2013).

O hedonismo contemporâneo para Silva e Biehl (2006 p. 529, apud LUDERER, 2013, p. 201) com base na fala de Maffesoli da “busca do prazer pelo prazer”, onde o ato de trabalhar relacionado a ausência de realizações pessoais, não consegue suprir a necessidade de uma dose de emoções instantâneas e intensas.

Atualmente já não se trata tanto de comer, mas de saber o que comer, uma vez que nos encontramos entre os estímulos à gula e o receio de nos alimentarmos mal, de consumir demasiados açúcares, demasiadas gorduras, demasiados corantes, de nos tornarmos obesos numa sociedade que faz da magreza o modelo (LIPOVETSKY, 2010, p.74 apud LUDERER, 2013, p.202).

### **2.3. GASTRONOMIA AFRODISÍACA VS ALIMENTO AFRODISÍACO**

A necessidade de se alimentar transformou o prazer em arte, assim como em ciência, onde surge a gastronomia, que é capaz de trazer cores, sabores, cheiros, sons e texturas que surtem efeito sobre os seres humanos, influenciados pela “magia” dos afrodisíacos; palavra esta que deriva da deusa Afrodite, sempre atrelada a elementos que despertam o desejo, podendo ser de cunho sexual ou não (BASSO, 2004).

“Aquele que descasca cebolas, coloca-as em uma frigideira, com temperos e substâncias aromáticas, e frita tal mistura com óleo e gemas de ovos adquire um insuperável e inestimável vigor para o coito, se comer desse prato durante vários dias” (NEFZAUI, 2002, p.258 apud BASSO, 2004, p.41).

“Digamos que seja qualquer substância ou atividade que estimule o desejo de amor” (ALLENDE, 1997, p.22, tradução nossa)<sup>6</sup>, é tido como afrodisíaco, entretanto “alguns têm base científica, mas a maioria age por impulso da imaginação. Cada cultura e cada pessoa reage a eles de sua própria maneira” (IBIDEM).

Quando se fala de comidas afrodisíacas alguns autores dizem que elas realmente contribuem para a elevação do apetite sexual, para outros é tudo mito, e há também os que digam que a excentricidade e extravagância do prato e o ambiente são os responsáveis por proporcionar a exaltação dos ânimos. Deste modo, pode-se dividir os alimentos em três grupos: os exóticos ou sugestivos, os

---

<sup>6</sup> Digamos que es cualquier sustancia o actividad que estimule el deseo de amar. Algunos tienen una base científica, pero la mayoría actúa por impulso de la imaginación. Cada cultura y cada persona reacciona a su manera (ALLENDE, 1997, p 22)

estimulantes ou funcionais (que são quimicamente comprovados) e os por associação ou analogia (MARINO, TOLEDO et al, 2006).

No primeiro grupo estão os alimentos que se derivam das histórias e mitos presentes nas literaturas, como no caso do mel que era considerado o néctar de Afrodite (MARINO, TOLEDO et al, 2006), “nos casamentos, por acreditar que este aumente a libido, o mel é consumido pelos noivos para que estes se preparem para as núpcias, dando origem ao termo “lua de mel”” (OLIVEIRA, 2020), ou a maçã conhecida por muitos como o fruto proibido, que remete à tentação (MARINO, TOLEDO et al, 2006). “No Brasil, especialmente no norte e nordeste, as famosas “garrafadas regionais” tidas como afrodisíacas, representam um folclore que vem sendo transmitido através de gerações” (BRUNO, 2000, p.78).

Nesta categoria temos também ingredientes mais extravagantes como “pênis de tigre”, “chifre de rinoceronte” entre outros, que em muitos lugares era usado como amplificar o desejo sexual (MARINO, TOLEDO et al, 2006).

Em entrevista a nutricionista e professora de gastronomia Viviane Barros, ela afirma que a crença de que carne de coelho e os ovos de codorna são alimentos demasiadamente estimulantes, gerando um misticismo; pois acredita-se que ao consumir essas carnes é possível adquirir a virilidade destes animais. “Porém, os componentes do alimento não o caracterizam como estimulante ou não” (MARINO, TOLEDO et al, 2006, p.12).

[...] A crença no poder de amendoins e ovos de codorna, entre outros, é compartilhada por muitos, alguns baseados na ideia de “se não faz mal, não custa arriscar”. E em plena era tecnológica continua vingando a ideia de que alimentos com formato dos órgãos sexuais, como aspargos, banana, pepino (masculinos), morango e figo (semelhantes à vulva) despertariam o desejo sexual. [...] Esta ideia é baseada na lenda que a amêndoa teria surgido no ventre de uma deusa. A divulgação e estímulo de receitas afrodisíacas, muitas vezes alternadas com “simpatias”, mostra como a imprensa e a Internet ajudam a manter crenças e superstições que misturam comida e sexualidade (NASCIMENTO, 2007, p.113).

Na segunda categoria têm-se os alimentos que possuem alguma comprovação química, como é a situação do chocolate, em que seu consumo permite a liberação de endorfina (hormônio atrelado ao bem estar); o álcool que é vasodilatador o que facilita o fluxo sanguíneo para determinadas áreas, além de relaxar e desinibir o indivíduo, entretanto seu consumo exacerbado pode ter efeito contrário (MARINO, TOLEDO et al, 2006).

A catuaba é com certeza a mais conhecida das plantas afrodisíacas brasileiras e é apreciada pelas populações locais há várias gerações. Esta estimada erva da floresta tropical brasileira é louvada pelos índios Tupi,

sendo um excelente fortificante do sistema nervoso e aumentando a libido do homem.[...] É usada como afrodisíaco e tônico para o órgão genital masculino. Segundo estudos ela age efetivamente com a impotência masculina como também auxilia nos casos de fadiga em geral, [...]. (BRUNO, 2000, p. 78-79).

Além desses, temos a canela e a pimenta que são indicadas para melhorar a libido, mas seus benefícios vão além do seu potencial estimulante para homens ou mulheres, visto que causam a sensação de bem estar a quem o consome (ZANIN, 2017 apud PINTO, 2018). Embora os alimentos desta categoria sejam capazes de alterar algumas funções no organismo, para que alterem o desejo sexual do indivíduo, necessitam de fatores psicológicos e/ou até físicos (PIMENTEL, 2018 apud PINTO, 2018).

O último grupo são as comidas tidas afrodisíacas por analogia ou associação devido ao seu formato ou aparências e, dentre elas temos as ostras, figos, que se assemelham ao órgão sexual feminino, ou também os fálicos como pepino, cenoura, a banana (VERA, 2011). Também se entende como afrodisíacos por associação aos alimentos tidos como exóticos (OLIVEIRA, 2020).

“As ostras são as rainhas da culinária afrodisíaca. Afrodite nasceu de espuma das ondas e de dentro de uma concha. O fato de consumi-los quase bruto e sua semelhança com o órgão sexual feminino, parece que desde os primeiros tempos da nossa civilização, as razões pelas quais aqueles que alcançaram essa fama e que ainda hoje mantêm”. (VERA, 2011, p.20, tradução nossa)<sup>7</sup>.

Ervas e especiarias historicamente apresentam potencial afrodisíaco, devido seu sucesso em dar sabor aos preparos, assim como disfarçar o gosto das carnes “estragadas” (OLIVEIRA, 2020). Além das especiarias outros alimentos também entram na categoria de afrodisíacos exóticos por não estarem presente no hábito alimentar local e assim despertar o desejo. “São exemplos iguarias e até preparações completas de outras regiões, países e culturas, que são conhecidas por seus sabores diferenciados e até mesmo por um ritual ou tradição” (ibidem, 2020, p.17).

[...], além destes tipos descritos acima, os cientistas ainda afirmam que, de todas as substâncias alimentares intituladas afrodisíacas, a única que poderá ter efeito real é a ioimbina vegetal que causa vasodilatação da região lombossagrada e, portanto, dos órgãos genitais. Os demais

---

<sup>7</sup> “Las ostras son las reinas de la cocina afrodisíaca. Afrodita nace de la espuma de las olas y del interior de una concha. El hecho de consumirlas casi crudas y su semejanza con el órgano sexual femenino, parece que fueron, ya desde los primeros tiempos de nuestra civilización, las razones por las que consiguieron esta fama que todavía hoy conserva”. (VERA, 2011, p.20).

alimentos apenas proporcionam um bem-estar geral, indispensável ao desejo sexual” (ALBUQUERQUE, 2004).

Sendo a gastronomia definida como um conjunto de conhecimentos e habilidades técnicas atreladas à cozinha, que parte desde a seleção, preparo e mistura de insumos, pelo planejamento da refeição, até o momento de consumir a iguaria (GONÇALVES, 2018), a gastronomia afrodisíaca seria uma junção de todos os grupos, onde para que se tenha uma experiência interessante seria necessário: um ambiente sugestivo para isto, que possua cheiros, cores, sons e até iluminação adequada; alimentos que estimulem quimicamente a libido do comensal; e preparações visualmente prazerosas (ALLENDE, 1997; FELIPPE, 2004; MARINO, TOLEDO et al, 2006).

“A enorme carga erótica que um jantar pode conter quando encenado corretamente, escolhendo a hora, o lugar e o ambiente certos e rodeado por um ambiente sugestivo cheio de elegância e insinuação. É uma atração que se completa com os aromas, sabores e cores da comida” (VERA, 2011, pág. 73, tradução nossa)<sup>8</sup>.

Os elementos ditos afrodisíacos também podem ser encontrados em letras de músicas, como na canção “Ovo de codorna” que foi imortalizada na voz de Luiz Gonzaga. “Eu tô madurão/ Passei da flor da idade/ Mas ainda tenho/ Alguma mocidade / Vou cuidar de mim / Pra não acontecer / Vou comprar ovo de codorna pra comer... Eu quero ovo de codorna pra comer / O meu problema ele tem que resolver...” (RAMALHO, 2018).

Foi questionada a eficácia do ovo de codorna tão exaltado na canção do sanfoneiro, entretanto segundo o urologista Dimas Lemos Antunes, do Hospital Jayme da Fonte, o alimento possui um composto que é precursor do neurotransmissor acetilcolina, envolvido na fase inicial da ereção, porém este não pode ser considerado um afrodisíaco, pois não houve nenhuma pesquisa capaz de provar o real benefício deste para o aumento do apetite sexual (HOSPITAL JAYME DA FONTE, 2016).

De todo modo, as pessoas que consomem pó de guaraná, catuaba, ovo de codorna, amendoim, buscam:

“incitar o desejo sexual, atrair e provocar a libido do parceiro, aumentar a energia física e intensificar o ato sexual. Variando no entanto em sua

---

<sup>8</sup> “la enorme carga erótica que una cena puede contener cuando se escenifica con acierto, eligiendo el momento, el lugar y el ambiente adecuados y se rodea de una atmósfera sugerente cuajada de elegancia e insinuación. Es todo un atractivo que se completa con los aromas, sabores y colores de los alimentos” (VERA, 2011, pág. 73).

utilização o resultado de acordo com a pessoa, momento, idade ou meta” (BRUNO, 2000, p.77).

#### **2.4. O PRAZER DE COMER E O PRAZER A MESA**

O prazer em comer é bastante enfatizado na língua e no palato, entretanto não começa aí, mas sim na memória, sendo o cérebro o órgão principal de todo o processo. A outra parte desse prazer está nos outros sentidos (visão, olfato, tato e audição). Para entender isto basta fazer um experimento mental, fechando os olhos e tentando lembrar do som de uma panela com óleo aquecido onde será adicionada a cebola e o alho. Sem dúvida, logo virá à memória o cheiro que essa mistura exala e, caso goste, a boca irá salivar desejando essa combinação (ALLENDE, 1997).

Entre os prazeres que são de maior interesse dos seres humanos, o prazer de comer é um dos mais valorizados. Vale enfatizar que o prazer é aquilo que diferencia a comida do alimento (NASCIMENTO, 2007) e, onde segundo Roberto da Matta,

“alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo aquilo que se come com prazer. E a comida não apenas uma substância alimentar mas também mas também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se” (NASCIMENTO, 2007, p. 191).

“Mesa da comensalidade, mesa do poder. Veste-se de pano, rendas, linhos, bordados, ou plástico e papel. Ou está nua, expondo diretamente sua madeira, pedra, vidro, plástico ou fórmica. Veste-se de festa, veste-se de cotidiano. Na mesa celebramos agrupamentos, comunidades e associações. Nela brindamos e selamos contratos. Mesa de cozinha, mesa de copa, mesa de sala de jantar - que revelam níveis progressivos de intimidade e convívio” (BARCELLOS, 2017, p. 36).

Segundo Savarin (1995), a origem do prazer da mesa parte da ideia que os humanos pararam de se alimentar de frutos e começaram a preparar e distribuir o alimento entre os seus e posteriormente essa atividade se expandiu para a vizinhança e para as amizades. “Pela natureza das coisas, as origens do prazer da mesa, que convém distinguir com clareza do prazer de comer, seu antecedente necessário (SAVARIN, 1995, p.159)”.

Deste modo, podemos distinguir o prazer de comer como sendo a sensação de necessidade de uma vontade que precisa ser satisfeita, algo que possuímos em comum com os animais, sendo exigido a fome ou o apetite. Já o prazer à mesa é uma sensação que nasce de diversos fatores como fatos, lugares, coisas e indivíduos presentes na refeição, e este é independente de fome ou apetite (IBIDEM, 1995).

“O prazer da mesa não comporta arrebatamentos, nem êxtases, nem transportes, mas ganha em duração o que perde em intensidade, e se distingue sobretudo pelo privilégio particular de nos inclinar a todos os outros prazeres, ou, pelo menos, de nos consolar por sua perda” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.160).

A apresentação da mesa, assim como o sabor da comida e as pessoas envolvidas, determinam os ânimos dos presentes. Acredita-se até que o modo no qual o indivíduo se alimenta, seja com uso das mãos ou dos talheres, pode interferir em sua satisfação. Na cerimônia do chá no Japão, por exemplo, o chá é amargo mas a intimidade da experiência, o refinamento dos utensílios, a elegância do ritual, a harmonia dos gestos quando o chá é oferecido e a gratidão ao se receber, o cheiro de madeira, o som da água sendo despejada no silêncio do ambiente, é um deleite para os sentidos (ALLENDE, 1997).

Como citado no exemplo acima, o prazer a mesa faz uso de artifícios para aumentar a duração e a intensidade do evento, como os encantos da música, o som dos instrumentos, dançarinos, que vinham para distrair os olhos sem prejudicar o paladar (SAVARIN, 1995).

Ao passar do tempo estes acessórios foram se adaptando conforme as circunstâncias, estes novos costumes não tolerariam os vomitórios romanos (IBIDEM, 1995). No livro *Em Chamas* da saga *Jogos Vorazes* da autora Suzanne Collins (2011) durante um banquete há um diálogo que normaliza o uso de substâncias para induzir o vômito, pois devido a diversidade de pratos para conseguir provar de todos era necessário esvaziar o estômago.

O prazer de comer é a sensação atual e direta de uma necessidade que se satisfaz.

O prazer da mesa é a sensação refletida que nasce das diversas circunstâncias de fatos, lugares, coisas e personagens que acompanham a refeição.

O prazer de comer, nós o temos em comum com os animais; supõe-se apenas a fome e o que é preciso para satisfazê-la.

O prazer da mesa é próprio da espécie humana; supõem cuidados preliminares com o preparo da refeição, com a escolha do local e a reunião dos convidados.

O prazer de comer exige, se não a fome, ao menos o apetite; o prazer da mesa, na maioria das vezes, independe de ambos. (SAVARIN, 1995, p. 160).

Neste trecho, Savarin enfatiza alguns pontos, primeiramente, o prazer mais fácil de se obter é a satisfação de uma necessidade; segundo, o prazer à mesa depende de um conjunto de elementos que influenciam a percepção; terceiro, o prazer de comer está ligado à necessidade biológica de se alimentar; em quarto, o prazer à mesa é uma percepção exclusiva dos seres humanos, pois necessita do

preparo do alimento, escolher a companhia e o local de consumo; por fim, independente de estar ou não com fome é possível usufruir destes prazeres.

“[...] Desfruta-se esse prazer em quase toda a sua extensão toda vez que se reúnem as quatro seguintes condições: comida ao menos passável, bom vinho, comensais agradáveis, tempo suficiente.” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.172-173). Essa espécie de check list sugerida por Savarin não é de suma obrigatoriedade pois cada indivíduo possui gostos distintos, mas caso seja de agrado de quem a prepare e a conceba é uma receita que possivelmente pode adquirir sucesso.

## **2.5. O IMAGINÁRIO COLETIVO**

Ao se ter como objeto de estudo o imaginário se faz necessário conceituá-lo para que seja possível entender sua relação com a temática aqui trabalhada. “Não é a imagem que produz o imaginário, mas o contrário. A existência de um imaginário determina a existência de um conjunto de imagens. A imagem não é o suporte, mas o resultado” (MAFFESOLI, 2008, p. 76). Tem-se por exemplo o imaginário quanto a Paris, sua arquitetura, seus jardins, decorações, restaurantes (ibidem) que pode ou não ser ou ainda estar deste jeito visto que esta concepção tem caráter histórico.

Michel Maffesoli é um sociólogo francês especialista neste assunto, tendo seu trabalho com base no de Gaston Bachelard e de Gilbert Durand quanto à relevância do imaginário na formação da realidade (MAFFESOLI, 2008). Em uma entrevista dada por Maffesoli, ele conceituou o imaginário como “uma força social de ordem espiritual, uma construção mental, que se mantém ambígua, perceptível, mas não quantificável” (ibidem, 2008, p. 75). É como no exemplo parisiense, onde tem-se uma ideia de tudo o que foi destacado, mas se sente que ainda tem algo mais por trás daquilo, é aí que se localiza o imaginário.

Já Durand, em seu livro “O imaginário” definiu o como “uma re-presentação incontornável, a faculdade da simbolização de onde todos os medos, todas as esperanças e seus frutos culturais jorram continuamente [...]” (DURAND, 2004, p. 117).

Ambas as falas coincidem no fato que podem incluir a cultura, pois não se trata apenas de algo racional, social ou psicológico, pois ela também é “um conjunto de elementos e de fenômenos passíveis de descrição” (MAFFESOLI, 2008, p. 75). O que exprime bem esse ponto é a fala de Durand (2004) onde ele diz que as maiores

mudanças do imaginário de uma época, se equipara a mudanças de gerações. “O imaginário é a cultura de um grupo” (MAFFESOLI, 2008, P.76).

“O imaginário é algo que ultrapassa o indivíduo, que impregna o coletivo ou, ao menos, parte do coletivo. [...] Pode-se falar em “meu” ou “teu” imaginário, mas, quando se examina a situação de quem fala assim, vê-se que o “seu” imaginário corresponde ao imaginário de um grupo no qual se encontra inserido. O imaginário é o estado de espírito de um grupo, de um país, de um Estado-Nação, de uma comunidade, etc. O imaginário estabelece vínculo. (MAFFESOLI, 2008, p.76)”

Desse modo podemos entender o imaginário como um fenômeno que é ao mesmo tempo individual e social, um mito ou uma história, onde a manifestação de uma imagem representa a relação entre o inconsciente e a tomada de consciência, quando essa imagem passa a ser um símbolo que indiretamente recebe um significado distinto do comum (SILVA, 2010; DURAND, 2004).

“Todo pensamento humano é uma re-presentação, isto é, passa por articulações simbólicas. [...] no homem não há uma solução de continuidade entre o “imaginário” e o “simbólico”. Por consequência, o imaginário constitui o conector obrigatório pelo qual forma-se qualquer representação humana” (DURAND, 2004, p.41).

Acima Durand aborda o trajeto antropológico, que se trata do movimento que os símbolos fazem transitando entre as motivações subjetivas e objetivas, ganhando assim sentido. Ou seja, o imaginário ocorre pela convergência do subjetivo e do objetivo, do pessoal e do ambiente (SILVA, 2010).

“O imaginário é determinado pela ideia de fazer parte de algo. Partilha-se uma filosofia de vida, uma linguagem, uma atmosfera, uma ideia de mundo, uma visão das coisas, na encruzilhada do racional e do não-racional (MAFFESOLI, 2008, p.80)”.

## **2.6. FATORES QUE INTERFEREM NA PERCEPÇÃO DO AFRODISÍACO**

“A mesa já foi declarada uma “metáfora da vida”. A mesa é igualdade ou desigualdade, é hierarquia ou simetria, pois é redonda ou quadrada - ou retangular, e até oval. Quando é redonda é integração circular e concórdia, livre circulação de afetos, quando então marca diferenças ou hierarquias. Ou tem ângulos de tensão ou oposição. Tem ou não cabeceira, chefias, autoridades. Tem lugares marcados, rotinas de posições, modos e etiqueta à mesa. Ou tem liberdade total de atitudes - espontâneas, sempre posta, receptiva.”. (BARCELLOS, p. 36, 2017).

Como pode-se perceber até mesmo a mesa onde vai ser consumido o alimento possui influência na percepção do indivíduo. Muitos dos fatores que interferem no nosso impulso sexual não podem ser controlados, considerando que a sexualidade humana é um papel desempenhado a dois e não apenas por características existentes no próprio indivíduo e por seu comportamento cotidiano

(BRUNO, 2000). “Outro motivo é que algumas das variáveis que afetam este impulso sexual, incluindo os processos corporais internos, estão além da nossa percepção consciente” (IBIDEM, p.78).

Dentre todos os fatores que possam vir a interferir numa percepção afrodisíaca este tópico do presente trabalho vai se ater aos aspectos ambientais e psicológicos. Como dito por Fischler (1995, p.20 apud CALÁBRIA, 2019) “o homem nutre-se não apenas de nutrientes, mas também de imaginários que são partilhados socialmente”.

Lévi-Strauss (2004 apud CALABRIA, 2019) define a cozinha como sendo uma linguagem no qual cada sociedade codifica sua mensagem, por meio de técnicas, símbolos e rituais associados à comida. E esta trabalha como uma “sistema de comunicação, que compreende um amálgama de imagens, envolvendo comportamentos, técnicas e circunstâncias que constituem informação” (BARTHES, 1991 apud CALÁBRIA, 2019, p. 122).

Diante da falta de informações científicas quanto a eficácia do uso de elementos que estimulam o desejo ou a libido, deve-se ressaltar que a percepção para o prazer erótico é conhecido como afrodisia, onde esta depende de algumas potencialidades do indivíduo e suas variações, abrangendo os órgãos do sentido, que se classifica em: afrodisia auditiva, visual, olfativa, tátil e gustativa. É preciso compreender quanto aos afrodisíacos que seu potencial estimulante não está na substância tida como afrodisíaca, mas dentro da própria mente. A droga só libera, não pode criar nada que já não existia. É importante ter em mente que o potencial de se ter uma vida sexual plena e satisfatória está em cada um, onde o papel dos afrodisíacos é ser um gatilho (BRUNO, 2000).

Portanto lembramos que a música, determinados sons e ruídos, palavras ternas ou picantes podem ser estimulantes afrodisíacos para alguns, enquanto o silêncio pode ser bálsamo para outros. Assim como também fragrâncias cítricas podem ser inebriantes para uns, incômodas para outros e mesmo insignificantes para terceiros. A mesma observação serve para o estímulo obtido através da degustação de sabores, visualização de imagens e percepção tátil. (BRUNO, 2000, p.79).

Em uma perspectiva mercadológica, unir e harmonizar elementos para conforto térmico, acústico, luminotécnico, ergonômico, entre outros, proporciona uma percepção cinestésica do espaço, onde os sentidos percebem os seus atributos físicos (HALL, 2005 apud CALÁBRIA, 2019). Vale ressaltar que “o olfato será, ainda,

no restaurante, impactado pelos odores próprios dos pratos que chegam no salão e, finalmente, pelo paladar” (IBIDEM, 2019, p.287).

Viu-se que não existe um consenso sobre a existência ou não de alimentos com poderes afrodisíacos. Mas isto não importa tanto, uma vez que grande parte das pessoas tem consciência de que o poder afrodisíaco relaciona-se mais à mente que ao corpo, e utilizando-se de todos os recursos, tais como, cores, aromas, texturas, temperos e boas intenções para compor não apenas as receitas, mas também todo um ambiente afrodisíaco (ALBUQUERQUE, 2004, p.60)

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1. GERAL**

Analisar o potencial de uma gastronomia afrodisíaca para serviços de A&B no Recife e RMR.

#### **3.2. ESPECÍFICOS**

- Investigar a convicção das pessoas no imaginário de uma amostragem no Recife dos alimentos afrodisíacos;
- Avaliar a recorrência da experiência com alimentos afrodisíacos;
- Identificar a influência dos aspectos ambientais;
- Instigar o potencial mercadológico com profissionais da área.

## **4. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO**

### **4.1. DESCRIÇÃO DO LOCAL**

As atividades referentes ao Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) foram desenvolvidas no âmbito da Universidade Federal Rural de Pernambuco no campus Sede, localizado na Av.Dom Manuel de Medeiros s/n, Dois Irmãos, Recife/PE, CEP: 52171-900. Onde desenvolveu-se a pesquisa no Laboratório de Gastronomia do curso de Bacharelado em Gastronomia do Departamento de Tecnologia Rural (DTR).

### **4.2. PERÍODO DE ESTÁGIO**

Às atividades realizadas que se referem ao estágio supervisionado obrigatório (ESO), se desenvolveram no período entre 1 de outubro de 2021 a 29 de dezembro de 2021, com uma jornada de 6 horas diárias, de segunda a sexta-feira, totalizando 360 horas, com base na Resolução nº678/2008 CEPE/UFRPE. Este Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório, foi realizado ano passado (2021), ficando para este ano (2022) apenas a entrega da parte escrita e apresentação.

Durante o período do estágio foram realizadas as seguintes atividades com o objetivo de apresentar e identificar alimentos e elementos ditos afrodisíacos que proporcionam um prazer à mesa por meio da gastronomia afrodisíaca no imaginário coletivo da população recifense e de sua RMR.

- Leitura de artigos, livros e revistas disponíveis em periódicos como o Capes, no Google Acadêmico, na Biblioteca da UFRPE e do SENAC;
- Desenvolvimento e aplicação de um formulário online, com o intuito de sondar informações contidas do imaginário coletivo;
- Entrevistas com profissionais inseridos no setor gastronômico pernambucano.

### 4.3. CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

Quadro 1: Cronograma

Atividades	2021			2022				
	Out	Nov	Dez	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai
Leitura preliminar	X	X						
Levantamento bibliográfico	X	X						
Elaboração de formulário e questionário		X	X					
Entrevistas	X	X	X					
Avaliação dos dados obtidos			X					
Apresentação do ESO								X
Entrega da parte escrita								X

## **5. MATERIAIS E MÉTODOS**

### **5.1. LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO**

A pesquisa se deu inicialmente por meio de um levantamento bibliográfico com abordagem qualitativa, mas devido a escassez de material disponível, não foi considerado um recorte temporal. Como mecanismo de busca, foram utilizados os seguintes descritores: “afrodisíacos”, “gastronomia afrodisíaca”, “imaginário”, e outros mais específicos para atender pontos como: percepção de sabor, conforto ambiental e estabelecimentos pop up.

Como critério de inclusão das pesquisas no corpo deste trabalho, elas deveriam apresentar pelo menos 1 dos descritores destacados anteriormente, pelo menos duas vezes seja no título e/ou no corpo do texto e como critério para a sub inclusão o material deveria tratar sobre alimentação, a influência no estímulo sexual e quanto ao imaginário e o coletivo.

Para a construção deste trabalho foram consultadas bases de dados eletrônicos, como: Google Acadêmico, Portal de periódicos CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior), Scielo (Scientific Electronic Library Online), como também periódicos de Universidades e instituições brasileiras. Além das bases online, foram utilizados livros físicos e virtuais.

A associação dos descritores atreladas aos demais mecanismos anteriormente citados possibilitou encontrar pouco mais de 15 trabalhos, mas que não contemplavam todos requisitos, mas que contribuíram dentro do que ofereciam, sendo escritos em português, espanhol e inglês. Dentre eles, monografias, dissertações, teses, periódicos, publicações em revistas, artigos de opinião.

### **5.2. QUESTIONÁRIO ONLINE**

Foi adotado o questionário online por meio da ferramenta online do google forms, para facilitar a coleta de dados e na sequência realizar a análise deles de acordo com os pontos destacados nos resultados e discussões.

O formulário online foi compartilhado por meio das redes sociais (Facebook, Whatsapp e Instagram) para que alcançasse um público maior e possibilitando um bom número de participantes. Ficou disponível pelo período de duas semanas, até alcançar uma amostragem de 57 (cinquenta e sete) respondentes. Este foi constituído inicialmente por questões demográficas, como idade, gênero, grau de escolaridade e local de residência, pois o objeto da pesquisa possui uma limitação

geográfica. Vale ressaltar que a idade mínima aceita para participar desta pesquisa foi de 18 anos.

No segundo momento, foi apresentado perguntas mais direcionadas ao afrodisíaco e o imaginário da população, buscando entender se o indivíduo consegue definir o que seria um afrodisíaco e o que ele já ouviu falar sobre, por meio das seguintes perguntas:

- Você sabe o que é um afrodisíaco?
- Qual combinação, alguém lhe disse que era um afrodisíaco?
- Quais sensações podem gerar um alimento afrodisíaco?
- De acordo com sua concepção, quais alimentos podem ser (afrodisíacos)?
- Você acredita em alimentos afrodisíacos?
- Outros elementos podem levar ao afrodisíaco?
- Você teve alguma experiência afrodisíaca? Nos conte um pouco.

A amostragem desta pesquisa teve total aproveitamento, pois trata-se de uma temática bastante subjetiva

### **5.3. ENTREVISTA**

Realizou-se entrevistas com três (3) profissionais da área de gastronomia, sendo eles um chef de cozinha, um proprietário e um docente, todos residentes na cidade do Recife e RMR. Às entrevistas ocorreram, respectivamente, pessoalmente com uma duração de 18 (dezoito) minutos, por meio de uma ligação com duração de 14 (catorze) minutos e pelo envio de áudios no whatsapp que somando todos deu 11 (onze) minutos, todas as conversas foram gravadas e autorizadas pelos entrevistados para posterior transcrição dos presentes pesquisadores.

De início pediu-se que os entrevistados se identificassem, em seguida se estes possuem, possuíram ou já fizeram consultoria em algum estabelecimento, qual a ocupação atual e na sequência deu início às perguntas mais específicas a temática, que podem ser observadas abaixo:

- Como você vê os afrodisíacos? Você acredita?
- Quais elementos para você são tidos como afrodisíacos?
- Você trabalha com elementos afrodisíacos no seu estabelecimento?
- Como ele é trabalhado?

- Para você os afrodisíacos estão presentes no salão (música, acústica, iluminação etc) ou na cozinha (ingredientes, temperos, etc)?
- Já lhe falaram de algum alimento ou combinação afrodisíaca que para você não houve nenhuma percepção?
- Historicamente, as pessoas acreditavam que o consumo de chifres, ou da genitália animal dava vigor aos homens. Você acredita que o afrodisíaco está atrelado ao relato de experiências anteriores do que de fato a comprovada eficácia?
- Em questões mercadológicas a gastronomia afrodisíaca seria um mercado em potencial?
- Um chef já chegou a trabalhar a gastronomia hedonista, você saberia identificar a diferença entre o afrodisíaco e o hedonista?
- Quanto a temática deste ESO, você já teve uma experiência afrodisíaca a mesa?

As perguntas feitas em entrevista foram construídas com base no referencial teórico deste trabalho, com a finalidade de embasar ou melhor esclarecer o que eles abordaram em suas respostas.

## **6. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Considerando a pesquisa bibliográfica, foi perceptível que a afrodisia está em quase tudo, a depender da memória do indivíduo e sua relação com a mesma, podendo esta ser uma música, um aroma, um sabor, uma textura entre outros pontos. Nesta etapa do trabalho foi desenvolvido e discutido os dados obtidos tanto no questionário online quanto nas entrevistas, fazendo uma relação com os autores anteriormente já tratados.

### **6.1. DADOS DOS QUESTIONÁRIOS**

O questionário inicialmente apresentou questões demográficas para conhecer os entrevistados, assim como idade, local onde mora, escolaridade a fim de corroborar com o que às literaturas utilizadas.

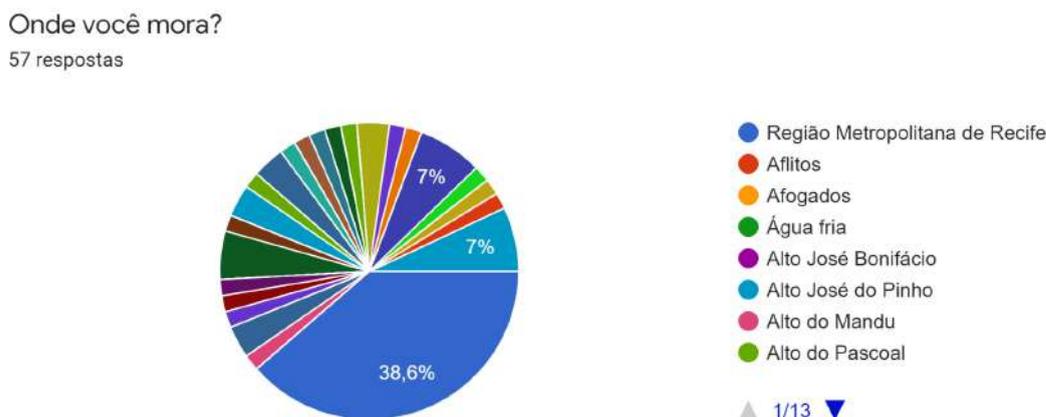
Ao todo 57 pessoas se dispuseram a responder o questionário que foi compartilhado pelas redes sociais, com o intuito de ter um maior alcance. Dentre estes, mais de 55% possui idade compreendida entre 18 a 25 anos e os demais possuem idade bem variada e diversificada, onde 12,3% representou duas faixas etárias de indivíduos de 26 a 30 anos e os de 36 a 40 anos, 10,5% pessoas com 31 a 35 anos, e o menor grupo tendo apenas 8,8% são o de pessoas com mais de 40 anos. Destes 71,9% foram mulheres e 28,1% homens.

A grande maioria possui como grau de escolaridade o ensino superior incompleto (57,9%), seguido de indivíduos de formação superior completa (28,1%) e de ensino médio completo (10,5%), as demais porcentagens se dividiram entre respondentes de nível técnico (1,8%) e da pós-graduação (1,8%). Esses percentuais mais elevados se deram devido ao fato deste formulário ter sido vinculado em grupos que se encontram com pessoas de vínculo acadêmico.

Visto que este trabalho possui uma limitação geográfica de pessoas que residem em Recife ou em sua região metropolitana, dentre os respondentes 35 pessoas moram nos diversos bairros da cidade de Recife (gráfico 1), como Alto do Mandu (1), Apipucos (2), Beberibe (1), Boa viagem (1), Boa Vista (1), Caxangá (3), CDU (Cidade Universitária) (1), Cordeiro (2), Curado (1), Dois Irmãos (2), Encruzilhada (1), Imbiribeira (1), Iputinga (1), Jiquiá (1), Nova Descoberta (1), Peixinhos (2), Pina (1), Poço da Panela (1), Recife (4), San Martin (1), Sítio dos Pintos (1), Torre (1) e Várzea (4). O demais (22) afirmaram ser residentes da Região Metropolitana do Recife que compreende Abreu e Lima, Araçoiaba, Cabo de Santo

Agostinho, Camaragibe, Goiana, Igarassu, Ilha de Itamaracá, Ipojuca, Itapissuma, Jaboatão dos Guararapes, Moreno, Olinda, Paulista, Recife e São Lourenço da Mata (PREFEITURA DO RECIFE, 's.d.').

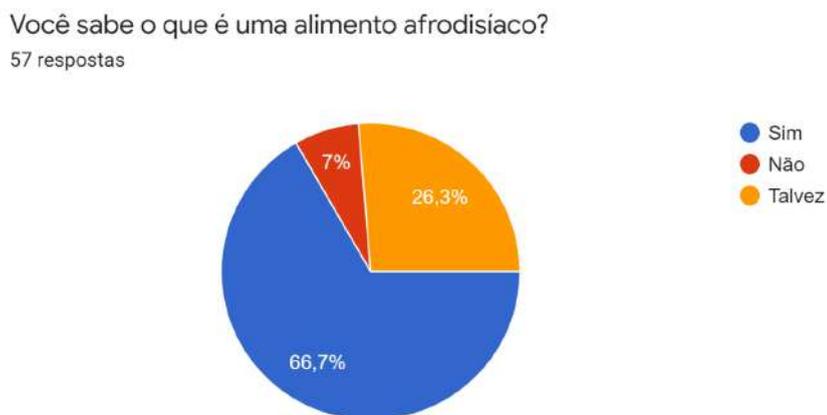
Gráfico 1- Respostas do Formulário Online



Fonte: Arquivo do Autor

Como pode ser observado no gráfico 2, muitos indivíduos afirmam saber do que se trata um afrodisíaco, cerca de 66%, no entanto uma grande maioria optou por responder talvez. Isso acontece pelo fato de que os alimentos afrodisíacos funcionam, em alguns casos, a depender de seu contexto em que é preparado, apresentado ou degustado e às crenças de um povo, cultura e/ou a economia (GONÇALVES e COTRIM, 2018).

Gráfico 2- Respostas do Formulário Online



Fonte: Arquivo do Autor

Com relação à pergunta “Qual a combinação, alguém lhe disse que era um afrodisíaco?” Por ser aberta obteve respostas bem variadas, de sugestões bem inusitadas mas agrupando as combinações e os alimentos que mais apareceram, temos a combinação do chocolate com pimenta e dos morangos com chocolate, onde tiveram a repetição de 5 e de 6, respectivamente. Abaixo é possível visualizar no quadro 2 as demais combinações presentes nas respostas do formulário.

Quadro 2 - Combinações Afrodisíacas do formulário

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chocolate com pimenta:5</li> <li>● Pimenta com canela: 1</li> <li>● Chocolate com morango: 6</li> <li>● Champagne e morango: 1</li> <li>● Não sei, ninguém disse, nenhuma: 5</li> <li>● Catuaba com amendoim: 1</li> <li>● Catuaba, ostras e ginseng: 1</li> <li>● Vinho, chocolate e ostras:1</li> <li>● Vinho e ostras: 2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Amendoim, catuaba, ovo, chocolate: 1</li> <li>● Açaí com amendoim: 1</li> <li>● Amendoim e café: 1</li> <li>● Ostras, pimenta, amendoim: 1</li> <li>● Molho de macarrão com pimenta: 1</li> <li>● Ervas aromáticas e vinhos: 1</li> <li>● Pimenta, gengibre, alho, chocolate, canela, cravo da Índia: 1</li> <li>● Ostras com molho de maracujá: 1</li> <li>● Ostras com Aspargos: 1</li> </ul>
---	--

Devido à sua versatilidade e popularidade, encontrar o chocolate como o mais associado a afrodisíacos foi de certo modo esperado, tendo em vista que seu potencial de proporcionar prazer é um fato de conhecimento de muitos. O consumo do fruto do cacau e de seus derivados é de desde o tempo dos astecas, o fruto já chegou a ser utilizado como moeda de troca, onde somente indivíduos do alto escalão tinham acesso (BARONE, LETTIERI, 2018).

Sua associação aos desejo sexual é percebida desde as antigas civilizações onde um imperador de nome Montezuma II, consumia uma bebida a base de cacau e especiarias para em seguida ter relações com suas duzentas esposas, pois acreditava que a bebida lhe daria mais energia e o aumentaria o apetite sexual (COSTA, 2008; ROSENBLUM, 2006; SANTOS, 2016 apud BARONE, LETTIERI, 2018).

Do ponto de vista científico nutricional, o chocolate em sua composição possui alguns compostos químicos, como a norepinefrina (causa excitação e acelera os batimentos cardíacos), a serotonina e a dopamina, responsáveis pela sensação de felicidade e bem estar (BARONE, LETTIERI, 2018). Entretanto, segundo Regina (2017 apud BARONE, LETTIERI, 2018), o caráter afrodisíaco do chocolate advém da crença cultural e popular de que ele incita o ato sexual, e ainda não há respaldo científico para este fato.

Quanto às pimentas, elas foram mencionadas por Allende (1997), sendo associadas à sensação de afrodisia devido seu potencial de remeter ao calor e ao aumento da circulação sanguínea, além de sua picância, frescor e perfume, além de popularmente as pessoas afirmarem que esquentam o sangue (ALLENDE, 1997; PARIS, 2015). As pimentas possuem em sua composição um composto chamado de ‘capsaicina’ que faz às terminações nervosas liberarem a substância P, que causa a percepção de ardência (DISCOVERY HEALTH CHANNEL, 2000 apud BASSO, 2004).

No quesito especiarias, além da pimenta, o gengibre, o alho e cravo da Índia, também foram mencionados, mas o imaginário da afrodisia relacionada às especiarias está no fato destas mascararem os sabores e os aromas dos alimentos que já se encontravam “passados”, ou auxiliar no hálito dos indivíduos, que possuíam condições precárias de higiene bucal (ALLENDE, 1997).

Sobre o morango estar dentre os destaques, está na sua representação visual e na memória gustativa de quem o consome, dentro dos tipos de afrodisíacos ele está localizado como um elemento análogo, pois se assemelha a vulva (NASCIMENTO, 2007). Certamente, a resposta destes indivíduos quanto ao chocolate com morangos e chocolate com pimenta, está muito relacionado às experiências pessoais destes, a sua memória gustativa, ou a sua convivência com pessoas que já vivenciaram isso. Mesmo com tantas respostas, poucas pessoas afirmaram não saber de nenhuma combinação.

No questionamento “Quais sensações podem gerar um alimento afrodisíaco?”, foram obtidas respostas como: o aumento da libido e desejo, estímulos sexuais, sensações de prazer e bem estar, agitação e aumento do ritmo cardíaco, em suma aumento da libido foi o mais recorrente, e assim como a pergunta anterior algumas.

Considerando e selecionando às respostas que foram uma frase completa, para apresentar uma discussão mais rica, temos os seguintes resultados:

- “Alçar o imaginário sexual ou seja a libido”,
- “Acredito que de imediato nenhuma, só se for algum motivo psicológico”.
- “Eu acho que seria aumento dos batimentos cardíacos, circulação do sangue mais intensa”.
- “Aumento do vigor, possível excitação”

“A libido pode ser comparada com o tempo. Como o clima, o impulso sexual humano é propenso a mudanças conforme as estações, neste caso originadas pelos diversos períodos e situações da vida, ao invés de ciclos anuais” (BRUNO, 2000, p.77).

Mesmo que se entenda muito sobre os aspectos que podem influenciar uma percepção afrodisíaca, a quantidade de variáveis é tão grande que não é possível prever o resultado que será obtido, pelo fato de que grande parte dos fatores que afetam o impulso sexual do indivíduo não estão sob o controle do mesmo, por exemplo seu inconsciente ou seu parceiro(a) (BRUNO, 2000).

E diante das respostas, das literaturas e do ponto de vista científico fisiológico os afrodisíacos são capazes de aguçar sensações sexuais no corpo do indivíduo, por meio do aumento do fluxo sanguíneo (vaso dilatação) que causa uma excitação cerebral e um estímulo na espinha dorsal inferior ou até mesmo proporcionar uma alteração na uretra (TAESCHNER e SAUER, 2000 apud BASSO, 2004). Tal fato corrobora com as duas últimas falas destacadas, que apontam mais a parte fisiológica da reação.

O questionamento “De acordo com a sua concepção, quais alimentos podem ser afrodisíacos?”, buscou identificar alimentos que para os respondentes era possível ter uma experiência afrodisíaca e, como pode ser observado abaixo no gráfico 3, alguns alimentos se destacaram comparados aos demais. Nesta questão do questionário online algumas pessoas que não conseguiram destacar algum alimento, apresentaram características gerais que julgaram favorecer a afrodisia. Vale ressaltar que o gráfico abaixo não computou alimentos que foram citados menos de 4 vezes, mas dentre eles tivemos, a banana, açaí, guaraná do amazonas, turu, maracujá, ovo de codorna, maca peruana, gengibre, aspargos, sorvete e até chantilly. Alguns apresentam caráter estimulante, outros têm efeito anafrodisíaco, outros atuam mais por analogia visual, e alguns têm características de experiências pessoais.

Gráfico 3 - Respostas do Formulário Online



Fonte: Arquivo do Autor

Diante das respostas coletadas buscou-se na literatura identificar se estes possuem mesmo algum potencial estimulante ou se enquadra no imaginário popular dos moradores de Recife e Região Metropolitana da Cidade do Recife - RMR. Neste momento será apresentado o estímulo afrodisíaco do amendoim, das ostras e dos frutos do mar, dos álcoois que neste caso são representados pelo vinho e pela catuaba. No quadro 3, está presente os demais alimentos considerados afrodisíacos que não apareceram no gráfico acima.

Quadro 3 - Respostas do Formulário de alimentos tidos afrodisíacos

Doces: 1	Banana: 1	Turu: 1
Licor: 1	Açaí: 2	Maracujá: 1
Frutas: 1	Guaraná do Amazonas: 2	Ovo de codorna: 1
Chantilly: 1	Sorvete: 1	Maca Peruana: 1
Gengibre:1	Frutas vermelhas: 1	Aspargos: 1

Para Basso (2004) e Albuquerque (2004) alguns alimentos possuem uma boa reputação como sendo um afrodisíaco com características energizantes, mas que não proporcionam nenhum efeito químico comprovado sobre a libido. O amendoim é um deles, visto que rico em vitamina E e B3, tem função vasodilatadora, permitindo o direcionamento de sangue para a genitália humana e é

antioxidante, sendo benéfico para todo o organismo incluindo a parte sexual, ou seja, tem potencial energético mas não estimulante.

As ostras são fontes de zinco, antioxidantes e fazem parte da produção de proteínas (BASSO, 2004). Pelo fato de ser rica em zinco, este alimento faz parte da crença que é necessário para a formação dos espermatozoides e para os órgãos reprodutores masculinos. Logo, ao se consumir uma porção de meia dúzia de ostras ultrapassa a dose diária de zinco, vindo deste fato sua popularidade (BERBERÁN, 2004 apud BASSO, 2004) .

Além disso, as ostras se enquadram como sendo um afrodisíaco analogia e mitológico, pois apresenta características visuais ao órgão sexual feminino, como também sua concepção afrodisíaca está no fato de Afrodite ter nascido do mar e saído de uma concha (ALLENDE, 1997). Dentre os frutos do mar, o camarão, o lagostim, o caranguejo, a lagosta e outros crustáceos, além de saborosos são afrodisíacos, mas um outro de destaque além das ostras são os ouriços do mar (ALLENDE, 2002 apud BASSO, 2004).

O álcool, quando consumido com parcimônia proporciona a desinibição e até o euforismo, o que seria benéfico às relações sexuais (BASSO, 2004). Para os vinhos, o champagne que é tido como um vinho espumante, é comumente servido em celebrações e com boas companhias, o que o caracteriza como um afrodisíaco mesmo sem esse objetivo (IBIDEM).

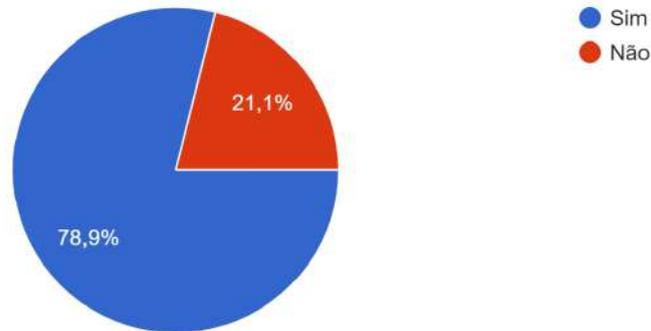
Já a catuaba é uma planta afrodisíaca brasileira de conhecimento da população há muitas gerações. Cultuada pelos indígenas Tupi por ser fortificante do sistema nervoso e aumento da libido masculina, pode ser consumida como um tônico, um chá feito da casca ou por meio da bebida alcoólica (BRUNO, 2000).

Na sequência foi questionado se os respondentes acreditavam ou não em alimentos afrodisíacos (gráfico 4), obtendo como resultado 78,9% uma resposta positiva (sim) e 21,1% negativa (não). Como sendo um tema muito subjetivo, ter uma parcela da sociedade que acredita na afrodisia é uma forma de identificar que a história oral ainda é presente, pois como é de conhecimento de alguns que os afrodisíacos não possuem comprovação científica, tendo seu efeito por um conjunto de elementos, como um som, um sabor, um cheiro, uma textura e principal a memória gustativa de um indivíduo (ALLENDE, 1997; VILLA ESPEJO, 2006; PARIS, 2015).

Gráfico 4 - Respostas do Formulário Online

Você acredita em alimentos afrodisíacos?

57 respostas



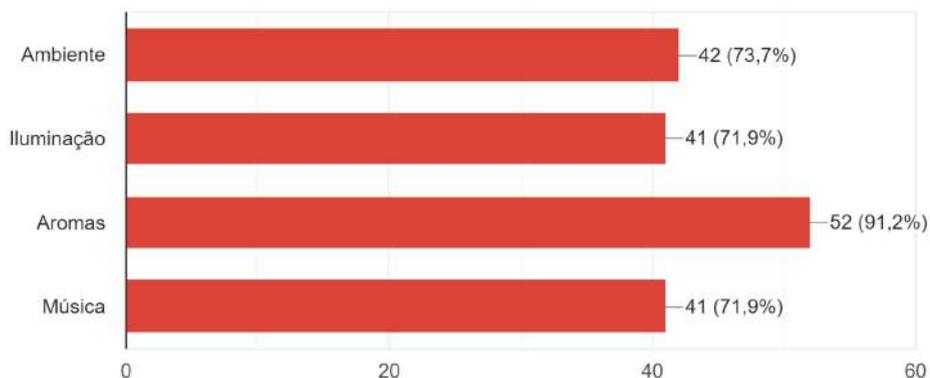
Fonte: Arquivo do Autor

Entrando nesse conceito de um conjunto de fatores, o alimento afrodisíaco começa a fazer parte da gastronomia afrodisíaca, deste modo foi perguntado e apresentado alguns elementos que podem levar ao afrodisíaco, como pode ser observado no gráfico 5, para que os respondentes pudessem identificar quais deles possuíam maior influência, sendo eles: o ambiente, a iluminação, os aromas e a música.

Gráfico 5 - Respostas do Formulário Online

Outros elementos podem levar ao afrodisíaco?

57 respostas



Fonte: Arquivo do Autor

Considerando a afrodisia sensorial, os fatores anteriormente citados interferem diretamente numa experiência afrodisíaca, iniciando pelos aromas que foi o elemento mais votado para incitar ao afrodisíaco. Para Calábria (2019) o sentido do olfato dentro de um restaurante, é impactado pelos cheiros dos pratos que

chegam ao salão, do cheiro ambiente do local e, por fim, o paladar é alcançado, pois “o homem nutre-se não apenas de nutrientes, mas também de imaginários que são partilhados socialmente” (FISCHLER, 1995, p.20 apud CALÁBRIA, 2019, p.121).

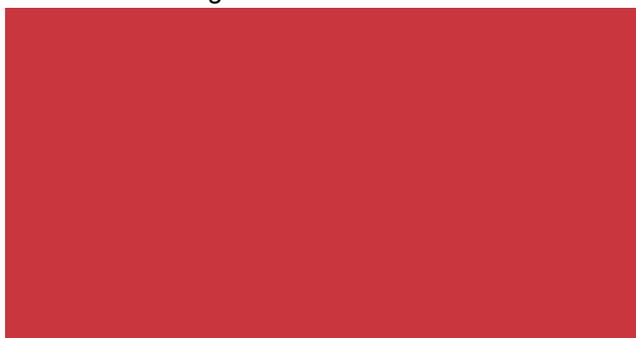
Como quando se entra em uma confeitaria, se espera sentir cheiros doces, como um brigadeiro, um bolo saindo do forno, é aceitável sentir até um salgado ou um café, mas cheiros diferentes podem causar aversão ou até desistência do comensal em consumir neste estabelecimento (CALÁBRIA, 2019).

O fato dos aromas terem sido o mais escolhido parte do princípio de que estes estão mais ligados à memória, a bons e maus momentos experienciados pelo indivíduo, pelo fato de que o nariz pode detectar mais de 10 mil odores. Por isso sua importância para os momentos prazerosos (BACK, 2004 apud BASSO, 2004).

O segundo mais votado foi o ambiente, e este é um dos que mais podem arruinar uma experiência. O ambiente se correlaciona com a iluminação e a música, a este fato se justifica sua indicação tão semelhante, o que dentro no meio dos arquitetos recebe o nome de conforto ambiental. Este se divide em conforto acústico, térmico e luminotécnico.

Com relação ao ambiente, há estudos sobre a cromoterapia, que faz o uso de cores estimulante, como vermelhos e alaranjados que trazem a ideia de energizante e estímulo de apetite, sendo comuns em ambientes de alimentação como lanchonetes e restaurantes (BARBOSA, 2001). E representando as cores calmantes, temos o azul, que passa a ideia de relaxamento e o amarelo, de estimulante mental (BUENO, 1995 apud BARBOSA, 2001). Dentre essa diversidade de cores, a tida como afrodisíaca é a cor escarlate, que pode ser observada na figura 5.

Figura 5 - Cor escarlate



Fonte: Google Imagens

A acústica é um dos pontos mais desafiantes na elaboração de um projeto de restaurante, visto a grande produção de sons dentro do salão, oriundo do manuseio

de utensílios, das conversas ou dos sons ambiente, que podem ser suaves ou de maior intensidade a depender do tipo de estabelecimento (CALÁBRIA, 2019).

Para Allende (1997) não há uma música dita erótica ou afrodisíaca, mesmo existindo ritmos e batidas sugestivos, pois isso é muito subjetivo, de modo que ruídos advindo de alguém tomando uma sopa ou o som de um beijo possam ter mais efeito (PARIS, 2015).

O conforto térmico, como dito anteriormente, está relacionado ao conforto acústico, que hoje, devido ao local onde esta pesquisa está sendo realizada ser quente, é um dos requisitos primários a ser atendido (CALÁBRIA, 2019). E o conforto luminotécnico ou de iluminação, depende muito do tipo de estabelecimento a que ele se refere. Vai muito além da ideia de luz branca ou amarelada, abrange uma ideia de iluminação ostensiva ou mais intimista (IBIDEM).

A última pergunta presente no questionário foi se o indivíduo já teve alguma experiência afrodisíaca e se ele poderia falar um pouco sobre. A grande maioria disse não ter tido, não responderam ou preferiram não comentar, enquanto alguns afirmaram ter tido mas não falaram sobre, e com base nos que comentaram sobre suas experiências, tivemos os seguintes relatos.

“A experiência consistiu em um jantar leve, acompanhado de vinho, música em baixo volume, local com bastante privacidade e intimista. Considero, no entanto, essas características como de ordem subjetiva e dependem de um desejo prévio e algumas atitudes para a manutenção da excitação.”

“Em um encontro houve e a combinação de vários desses aspectos: luz mais baixa e quente, vinho, ostras e chocolate, música e aromas estimulantes (tudo isso em um restaurante já em tema de dia dos namorados)”.

O que pode ser observado nestas afirmações é o amadurecimento das respostas no decorrer do formulário. As experiências acima, pontuam tudo o que fora abordado nesta discussão, que os afrodisíacos são muito subjetivos, mas que o ambiente, a companhia, a memória sensorial, a comida e demais fatores, é que vão ditar o resultado.

## **6.2. ANÁLISE DAS ENTREVISTAS**

Para a realização desta pesquisa foram entrevistados 3 pessoas que trabalham na área de alimentos e bebidas, todos do sexo masculino, e residentes de Recife e RMR, sendo:

M., dono e gerente operacional de um restaurante, localizado no bairro de Casa Forte, na zona norte da cidade do Recife. Sinalizado no texto como entrevistado M.

C., ex-chef e proprietário de um restaurante autoral, que atualmente atua como chef consultor em alguns restaurantes. Sinalizado no texto como entrevistado C.

R., consultor de eventos de cunho gastronômico e professor de gastronomia de uma faculdade privada de Recife. Sinalizado no texto como entrevistado R.

Depois do que foi discutido nos resultados no formulário online, a entrevista surgiu da necessidade de saber o posicionamento de “especialistas” quanto à temática. No item 4.1.2 deste trabalho estão apresentadas às perguntas que foram realizadas aos entrevistados, que ao todo são 10, que em alguns casos compartilharam as respostas.

Com a primeira pergunta buscou identificar a visão deles sobre os alimentos, cores, sons e demais fatores como sendo os afrodisíacos e se eles acreditavam, obteve-se às seguintes afirmações:

“Acredito. Ele é indutor. Acredito nele porque ele não é recente, é uma coisa milenar, antiga. Não é produto de laboratório, é uma coisa natural. Se bem não faz, mal também não faz, primeiro aspecto. E segundo, se ele não age diretamente no libido ele age na cabeça da pessoa e aí essa cabeça estando boa estimula. (Entrevistado M, 2022, “informação verbal”)<sup>9</sup>

O entrevistado C afirma acreditar e completa: “tanto a medicina científica quanto a medicina atual, isso é visível é perceptível, eu acredito (Entrevistado C, 2022, “informação verbal”)<sup>10</sup>.

“[...] Eu acredito, não no sentido místico ou espiritual, acredito no sentido em que o alimento que a gente tenha dois processos, um em que o alimento tenha dentro de seus componentes nutricionais, elementos que favorecem a libido, o desejo e a reprodução [...]. Eu penso também, no aspecto psicológico e no psicossocial, poderia talvez fazer uma combinação nesse sentido, é um contexto mais envolvido com o momento, com o ambiente, a estética ambiental como também a estética do prato, ou pratos que remetem a questão do erotismo, como ostras, morango, chocolate, nesse sentido, ou alimentos que tenham uma relação com órgão sexuais ou alimentos que tenham já tido envolvimento com a ideia de afrodisíaco como por exemplo a ideia de ovo de codorna e amendoim, [...] (Entrevistado R, 2022, “informação verbal”)<sup>11</sup>.

---

<sup>9</sup>Entrevistado M. **Entrevista 01**. [Fev. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp4 (14 min).

<sup>10</sup> Entrevistado C. **Entrevista 02**. [Mar. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp3 (18 min).

<sup>11</sup>Entrevistado R. **Entrevista 03**. [Abr. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp3 (11 min).

As respostas obtidas, apresentaram diferentes pontos de vista, onde a fala do entrevistado R se alinhou bastante com os estudos que Bruno (2000), Albuquerque (2004) e Basso (2004), no qual afirmam que o fator psicológico e ambiental, além do alimento influenciam na percepção afrodisíaca.

No segundo momento, no qual foi proposto que eles destacassem quais elementos possibilitam tal percepção e como/e se eles trabalham isso nos estabelecimentos, o Entrevistado M (informação verbal) diz que frutas verduras, sementes e oleaginosas podem ser consideradas mas entende que não é algo concreto, destacou ainda o ovo de codorna e o amendoim tão exaltados na canção do rei do baião. Complementando, acredita muito nos chás e misturas, de influência indígena. Quanto a uso destes ele diz nunca ter trabalhado, que pode até estar trabalho com algumas das afrodisias mas como o conceito de seu restaurante não é esse, não saberia dizer<sup>12</sup>.

Diferentemente da perspectiva de M, o entrevistado C acredita que depende muito da sensibilidade e da vivência de cada um, a depender de sua memória e suas necessidades<sup>13</sup>. Bruno (2000) completa dizendo que o agente pode ser estimulante para um indivíduo e pode trazer efeito contrário para outro. Como atualmente está atuando como chef consultor, hoje não está utilizando. Mas por ser pesquisador e chef autoral de seu antigo restaurante, sempre usou, como o alecrim do mato, a jurema, que estavam inseridos em seu menu degustação.<sup>14</sup> Como o menu de seu estabelecimento “era voltado para produtos nacionais e do sertão, se eu fosse fazer algo voltado a esse tema da entrevista eu apostaria numa iluminação em aromas etc<sup>15</sup>”.

[...]Então há um aspecto que envolve, muito menos o alimento, mas envolve muito mais o cenário que é construído o consumo daquele alimento e a ideia em que é construído, e desse insights e estímulos que possivelmente mobilizaram às pessoas para esse impulso sexual” (Entrevistado R, 2022, “informação verbal”<sup>16</sup>).

---

<sup>12</sup> Entrevistado M. **Entrevista 01**. [Fev. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp4 (14 min).

<sup>13</sup> Entrevistado C. **Entrevista 02**. [Mar. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp3 (18 min).

<sup>14</sup> IDEM, 2022.

<sup>15</sup> IBIDEM, 2022.

<sup>16</sup>Entrevistado R. **Entrevista 03**. [Abr. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp3 (11 min)

Por já ter sido chef consultor o Entrevistado R (2022, “informação verbal”), utilizou desse artifício afrodisíaco, em datas comemorativas como o dia dos namorados, a ideia foi trabalhar os estímulos criando uma relação com o alimento, abordando o afrodisíaco e o erotismo. Usou-se cores quentes e o vermelho, os pratos possuíam uma apresentação mais longilínea e verticalizados, ingredientes combinados, músicas, o mise-en-place de salão mais colorido e o ar com cheiro de especiarias<sup>17</sup>.

Essa estratégia de usar o afrodisíaco em datas comemorativas é bem comum tanto no Brasil quanto em outros países, por exemplo na Itália é comum se receber ou presentear alguém com um pequeno chocolate de nome Baci, que em tradução literal significa beijo. Este é constituído de chocolate e uma pequena amêndoa no topo, alimentos que se acreditava ter um potencial estimulante (NASCIMENTO, 2007).

Quanto à localização dos afrodisíacos, os entrevistados M e C comentam se estão presentes no salão (música, acústica, iluminação) ou na cozinha (ingredientes, temperos),

[...] depende do conceito do restaurante. se eu fosse de um restaurante vegano ou vegetariano, esse tema teria vez. Ele teria um lugar no cardápio com um apelo muito positivo. Depende do nicho. [...]. Mas teria que ter um conceito para usar essa coisa do afrodisíaco (Entrevistado M, 2022, “informação verbal”)<sup>18</sup>

No salão seria um contexto não uma única coisa que você viu e sentiu, mas vamos supor que num jantar acompanhado, acho que o clima total do balé do serviço quanto da música, do aroma que tem no restaurante quando a pegada da luz (por exemplo tem restaurante que parece praça de alimentação, ali se sabe que não vai rolar nada), mas um restaurante mais intimista com certeza. [...]. (Entrevistado C, 2022, “informação verbal”)<sup>19</sup>.

Para o Entrevistado R (2022, “informação verbal”): É um conjunto dos dois que promove, esse aumento da libido e do desejo sexual.[...]”<sup>20</sup>. A fala de C e de R se completam entre si, no entanto a colocação de M se dá no fato que muitas especiarias tidas de caráter afrodisíaco e a cozinha que a usa com maior veemência é a asiática, em específico a indiana que possui preparações vegana e vegetariana,

---

<sup>17</sup>IBIDEM, 2022.

<sup>18</sup>Entrevistado M. **Entrevista 01**. [Fev. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp4 (14 min).

<sup>19</sup>Entrevistado C. **Entrevista 02**. [Mar. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp3 (18 min).

<sup>20</sup>Entrevistado R. **Entrevista 03**. [Abr. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp3 (11 min).

tendo em vista que devido a religião local, não permite o consumo de algumas carnes (BASSO, 2004; ALBUQUERQUE, 2004).

Assim como no formulário online, foi perguntado aos entrevistados se estes já ouviram alguma combinação alimentar de percepção afrodisíaca. O Entrevistado M (informação verbal) acredita que é uma questão psicológica, tanto que já experimentou algumas e deram certo. No entanto, não destacou nenhuma<sup>21</sup>. Entrevistado C (informação verbal), disse que lhe sugeriram flor de chuchu mas para ele não houve nenhuma sensação<sup>22</sup>. Infelizmente não foi encontrada nenhuma fonte que concorde ou discorde do dito.

O Entrevistado R (informação verbal) não se recorda de nada em específico, mas que muito ouviu sobre o ovo de codorna, mas não encontrou nada de confirmasse a ideia, e o amendoim, mas afirma que seu potencial está mais ligado a um de seus componentes nutricionais que está atrelado a reprodução<sup>23</sup>.

A seguinte pergunta foi realizada: "Historicamente, as pessoas acreditavam que o consumo de chifres, ou da genitália animal dava vigor aos homens. Você acredita que o afrodisíaco está atrelado ao relato de experiências anteriores do que de fato a comprovada eficácia?"

Para Entrevistado C (2022, "informação verbal"), como dito anteriormente "acredito que essa sensação está atrelado a necessidade e uma memória gustativa, acho que está relacionado a isto, sem isso, não vai acontecer nada <sup>24</sup>".

"Esse é um aspecto mais simbólico, é mais representativo do alimento. o alimento ele não tem um aspecto somente de ser algo que vai ser transformado em comida. O alimento tem aspectos simbólicos nele que vão além da questão de um status social, então não se come, aspargos simplesmente por serem gostosos, come porque ele traz a expressão de uma identidade ou de um pertencimento a um organismo ou grupo. [...] Porque eu posso ter uma pessoa que pode dizer que já comeu testículo de boi e isso deu vigor a ela e ela teve lá 3 filhos ou trigêmeos, isso pode ser pura coincidência ou ter envolvimento com algo que essa pessoa comeu às vezes até o próprio desejo sexual pode ser sido funcionado por uma ideia psico social construída ali por observar e enxergar naquele alimento, ele é um estímulo sexual" (Entrevistado R, 2022, "informação verbal")<sup>25</sup>.

Em questões mercadológicas a gastronomia afrodisíaca seria um mercado em potencial?, foi a pergunta que apresentou pontos de vista diversos que se

---

<sup>21</sup>Entrevistado M. *Op. Cit.*

<sup>22</sup>Entrevistado C. *Op. Cit.*

<sup>23</sup>Entrevistado R. **Entrevista 03**. [Abr. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp3 (11 min).

<sup>24</sup>Entrevistado C. **Entrevista 02**. [Mar. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp3 (18 min).

<sup>25</sup>Entrevistado R. *Op. Cit.*

conectaram ao final de cada fala. Pois para M. (2022, informação verbal), usar esse conceito em um estabelecimento é muito arriscado, pois este seria um ambiente temático fadado ao fechamento ao fim do interesse dos clientes<sup>26</sup>. Assim como os entrevistados M, C (informação verbal) também enxerga um potencial mercado mas de curta duração, porém Recife não seria um ambiente receptivo, pelo menos não para um restaurante de todos os dias. O entrevistado R (2022, informação verbal) sugere que caso o estabelecimento tenha este conceito, o estilo pop-up seria o ideal, mas se for um ambiente de todos os dias, que seja usado em hotéis e motéis, ou do gênero <sup>27 28</sup>.

Os estabelecimentos do tipo Pop-Ups são negócios que permanecem num lugar por pouco tempo, ou melhor, negócios temporários. Criado na Europa, seus melhores representantes no Brasil são os Food Trucks, indicados para pessoas que querem abrir um restaurante mas não estão seguros de investir altos valores, sendo bons até para identificar a aceitabilidade do público local (SCUADRA, 2018).

Como este trabalho aborda pontos do erotismo e do hedonismo além do afrodisíaco, foi questionado se eles conseguem identificar a diferença entre o afrodisíaco e o hedonista.

[...] o hedonismo é uma filosofia de vida, é uma cultura. Nossa sociedade atual está começando a surgir, e as pessoas estão começando a aceitar, pois de certa forma vai de encontro a sociedade e suas regras. [...] Porque você imagina, um nicho rico, com muita intimidade, a relação pessoal transcende tanto físico quanto mentalmente, como a parte carnal. Tem restaurantes hedonistas, mais nos Estados Unidos da América e na Europa. No Brasil é preciso ser muito ousado para montar um restaurante assim, principalmente fora de São Paulo. (Entrevistado M, 2022, “informação verbal”)<sup>29</sup>.

“Apesar de que, na minha opinião, um está muito relacionado ao outro é difícil você tirar ou separar isso quando se olha para os dois termos, porém tirando por mim, sinto maior tesão em estar dentro de uma cozinha fazendo um belo prato, num menu degustação. Eu consigo distinguir isso, mas é muito difícil ter essa percepção de separação. (Entrevistado C, 2022, “informação verbal”)<sup>30</sup>.

O conceito do hedonista, está relacionado ao prazer que não tem relação nenhuma com o ato sexual, é uma questão de prazer que é promovida pela alimentação. Então, quando a gente fala muitas vezes em gastronomia hedonista, ou a ideia é até assim fora de proposta falar assim, eu pratico

---

<sup>26</sup>Entrevistado M. **Entrevista 01**. [Fev. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp4 (14 min).

<sup>27</sup> Entrevistado C. *Op. Cit.*

<sup>28</sup>Entrevistado R. *Op. Cit.*

<sup>29</sup> Entrevistado M. **Entrevista 01**. [Fev. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp4 (14 min).

<sup>30</sup> Entrevistado C. **Entrevista 02**. [Mar. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp3 (18 min).

uma cozinha hedonista, onde a pessoa pode ir num restaurante lá de cozinha regional e ter tantos aspectos ali envolvidos com o serviço e com a comida que é oferecida, com às pessoas que estão envolvidas nessa refeição que isso pode trazer prazer a pessoa, o hedonismo na gastronomia ele tem muito mais com o prazer que é proporcionado pelo ato da comensalidade e eu posso ter esse prazer sendo promovido, não somente dentro do contexto coletivo como eu posso ter dentro do contexto individual, pois no final das contas o ser humano ele é direcionado por regras e por rituais, e a alimentação está dentro desse contexto, então dentro de um ritual aqui, me organizo para comer que me traz interesse, e eu preparo e monto a mesa, combino uma bebida com aquilo dali e sinto prazer nesse ato de me alimentar, então isso já é considerado hedonista. Dentro do contexto afrodisíaco não, é uma coisa mais realmente sobre o aspecto sexual, mas envolvendo a alimentação do ponto de vista em que eu tenha no alimento algo que me traga um estímulo e um desejo sexual. (Entrevistado R, 2022, “informação verbal”)<sup>31</sup>.

Para complementar as falas, a mente tem papel primordial quanto aos afrodisíacos, pois quando se fala que um alimento ou uma comida é afrodisíaca o comensal passará a se predispor às percepções afrodisíacas (BASSO,2004). Já no hedonismo atrelado à alimentação, trabalha-se o desejo de comer além de se nutrir, pois proporciona um prazer imediato e certo, ainda que influenciado pela imaginação, percepções e a moral dos homens. O conceito de hedonismo gastronômico, é o prazer da mesa que nos conforta ou compensa perdas, permitindo reconciliar o corpo consigo mesmo (NASCIMENTO, 2007).

E como feito anteriormente foi questionado aos entrevistados assim como os respondentes do formulário online, se estes já tiveram uma experiência afrodisíaca à mesa.

Afrodisíaca, já tive num restaurante em são paulo, era um restaurante indiano (faz uns 8 anos), mas que tinha pratos afrodisíacos a base de curry e pimenta, e assim realmente muito interessante a proposta. mas nunca fui num restaurante hedonista, o mais próximo que fui , essa palavra ainda nem existia. O afrodisíaco atua muito no psicológico, pois tem muito a ver com o que você ouve, o que as pessoas falam, eu acho. (Entrevistado M, 2022, “informação verbal”)<sup>32</sup>

Já, Tive experiências fora daqui, a gente foi a um restaurante em bilbao [...] onde o menu do chef tinha carne de cavalo, a carne, apesar do garçom fazer uma bela apresentação e dele dizer que carne era aquela e que ela potencializava, eu naquele momento senti uma reação ao contexto todo. Tanto a comida quanto ao que ele tinha dito o que poderia ser sentido e a pessoa que estava comigo também. (Entrevistado C, 2022, “informação verbal”)<sup>33</sup>.

---

<sup>31</sup>Entrevistado R. **Entrevista 03**. [Abr. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp3 (11 min)

<sup>32</sup> Entrevistado M. **Entrevista 01**. [Fev. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp4 (14 min).

<sup>33</sup> Entrevistado C. **Entrevista 02**. [Mar. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp3 (18 min).

Olha, eu produzi muito mais do que consumi, então eu posso dizer que consumi porque tinha que consumir para criar na verdade o que eu criei, então como eu falei a questão do afrodisíaco não envolve somente o alimento ele envolve o ambiente, se eu estou acompanhado e quero fazer alguma coisa que traga esse estímulo e que traga essa ideia esse afrodisíaco não se prende a tão somente a comida, ele se prende e pode ser vinculado também a construção do ambiente , da estética , da apresentação que possam gerar esses estímulos e impulsos sexuais. (Entrevistado R, 2022, “informação verbal”) <sup>34</sup>.

Cada um deles teve sua percepção afrodisíaca calcada no ambiente e nas propostas que estavam inseridos, seja por meio de uma experiência em um restaurante temático, que apresenta temperos, técnicas e um local prazeroso, seja viajando acompanhado para conhecer preparações locais, onde a sugestão e a indução são o agente de insight, ou produzindo uma proposta para que outros desfrutem.

---

<sup>34</sup>Entrevistado R. **Entrevista 03**. [Abr. 2022]. Entrevistador: M<sup>a</sup> Clara P. de Farias. Recife, 2022. 1 arquivo .mp3 (11 min).

## 7. CONCLUSÃO

Diante de tudo o que foi pesquisado nos em livros e no material encontrado na internet, afirma-se que não existe um alimento que com certeza tenha a capacidade de promover estímulos afrodisíacos no ser humano; nem mesmo um aroma específico, muito menos uma música ou uma ação/ atitude. Entretanto, em alguns casos a soma destes torna possível a criação de uma atmosfera afrodisíaca.

A relação da deusa Afrodite com os afrodisíacos se dá no fato que seu nome deu origem ao termo, que foi dado a toda planta que nascia quando seus pés tocavam o solo, como também é o nome dado a qualquer alimento capaz de causar excitação ao indivíduo.

Quanto aos afrodisíacos, estes se dividem em três grandes grupos: os exóticos ou sugestivos, os estimulantes ou funcionais e os por associação ou analogia. Além deste tipo de afrodisíacos, existe a afrodisia sensorial que se divide em: afrodisia oral (paladar), olfativa (aromas e odores), visual (fetiches), auditiva (sons, palavras, ruídos), tato e a afrodisia psíquica.

Vale ressaltar que alimentos afrodisíacos passam a fazer parte da gastronomia afrodisíaca quando este passa a receber uma simbologia, ou melhor, um significado. Aí que entra o papel do imaginário, onde este ultrapassa o indivíduo e passa a fazer parte do coletivo, estabelecendo o vínculo de pertencimento.

Ganhando destaque na sequência o conforto ambiental que influencia na percepção afrodisíaca, como um ambiente bem climatizado, iluminado de forma adequada, com sons agradáveis, aromas esperados, fazem parte de uma boa experiência prazerosa, além de uma boa companhia. Além destes, a memória gustativa e olfativa, estão presentes nesse momento, podendo colaborar ou arruinar por completo a experiência.

Se for bom é possível ter uma situação de prazer à mesa, pois esta independe de fome ou apetite, pois nasce de fatores como fatos, locais, coisas e indivíduos. Já o prazer em comer, precisa da fome para ser percebido, é quando há a necessidade de uma vontade que precisa ser resolvida.

A partir dos dados obtidos no questionário da amostragem de 57 envolvidos, os recifenses e os moradores de sua região metropolitana em sua maioria acreditam no potencial de afrodisia dos alimentos mesmo estes não possuindo comprovação científica, mas que levam em conta experiências pessoais ou de conhecidos próximos, e sua memória não sabe do que se trata ou são céticos quanto a temática,

se alinhando com a proposta desta pesquisa, onde a maioria dos alimentos mais recorrentes são apenas afrodisíacos no imaginário coletivo. Poucos são os que apresentam resultados bioquimicamente falando.

Ainda sobre os dados do formulário da amostragem desta pesquisa é possível perceber que mesmo tendo uma diversidade de produtos alimentícios os que ganharam destaque foram alimentos como amendoins, ostras, pimentas e chocolates, produtos globalizados e que de certo modo de consumo rápido que permitem uma percepção momentânea de prazer, que sempre estão sendo veiculados nas mídias visuais.

Já na análise das entrevistas, e considerando um potencial mercadológico, percebeu-se que a gastronomia afrodisíaca é minimamente explorada mesmo tendo bastante potencial e dos poucos que usufruem de suas vantagens não são indivíduos recifenses. Segundo os entrevistados, Recife e RMR não teriam uma boa adesão à proposta, com exceção de eventos que instiguem a curiosidade e sazonalidade local. Por fim, a percepção de afrodisia é intimamente ligada ao psicológico, além das pessoas que o rodeiam, do ambiente em que está inserido.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AFRODISÍACO. In: **DICIO, Dicionário Online de Português**. Porto: 7Graus, 2020. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/afrodisiaco/>. Acesso em: 28/02/2021.

ALBUQUERQUE, S. S. de. A gastronomia e o amor: Os alimentos afrodisíacos. 2004. Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo. Curso de Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar. Brasília - DF.

ALLENDE, I. **Afrodita: Cuentos, recetas y otros afrodisíacos**. 1997. Editado por Plaza & Janés Editores, S.A. Enric Granados, Barcelona.

APRENDA COMO USAR CORRETAMENTE O IBIDEM NO SEU TCC SEGUINDO A ABNT. **Projeto Acadêmico**. 2019. Disponível em: <https://projetoacademico.com.br/ibidem/>. Acesso em: 28/02/2021.

BARBOSA, A. L. G. M. **Conforto e Qualidade Ambiental no Habitat do Idoso**. Rio de Janeiro: UFRJ/ FAU, 2001.

BARCELLOS, G. **O banquete de Psique: Imaginação, cultura e psicologia da alimentação**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2017.

BARONE, F, G; LETTIERI, J. L. **Chocolate afrodisíaco: inspiração popular e realidade**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso - TCC.

BASSO, M. R. **Os alimentos afrodisíacos: crenças, mitos e verdades**. 2004. 119 f. Monografia (Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar)-Universidade de Brasília, Brasília, 2004

BRUNO, Z. V. **Aspectos psicológicos no uso de afrodisíacos**. *Revista Brasileira de Sexualidade Humana*. R.B.S.H. 11(1):2000.

BONA, F. D. **Comer e ser comida: Corpo, gastronomia e erotismo**. 2013. *Revista Interfaces*, nº19, v.2.

CONSIGLIO, M. **Crepes em forma de pênis e vulva geram filas e quebram tabus no Assanhadxs, em SP**. *Guia Folha*. 2022. Disponível em: <https://guia.folha.uol.com.br/restaurantes/2022/02/crepes-com-forma-de-penis-e-vulvas-geram-filas-e-quebram-tabus-no-assanhadxs-em-sp.shtml>. Acesso em: 11/04/2022.

DURAND, G. **O imaginário: ensaio acerca das ciências e da filosofia da imagem/ Gilbert Durand**; tradução Renée Eve Levié. - 3ª ed. - Rio de Janeiro: DIFEL, 2004.

EIRAS, N. Picalé: **Jovem cria sorvete em formato de pênis para o Carnaval 2020**. *Universa*. 2020. Disponível em: <https://www.uol.com.br/universa/noticias/redacao/2020/02/05/picale-jovem-cria-sorvete-em-formato-de-penis-para-o-carnaval-2020.htm>. Acesso em: 21/12/2021.

EXTERNO, J. **Alimentos diminuem apetite sexual**. Tribuna Paraná. 2013. Disponível em: <<https://tribunapr.uol.com.br/noticias/parana/alimentos-diminuem-apetite-sexual/>>. Acesso em: 28/12/2021.

FELIPPE, G. **No rastro de Afrodite: plantas afrodisíacas e culinária**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2004.

GONÇALVES, O. S. A.; COTRIM, R. G. P. M. **Alimentos afrodisíacos e eróticos**. 2018. In: Anais do V congresso de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Estadual de Goiás - UEG.

GONÇALVES, M. X.; SENNA, N. da C. **Afrodite como a mãe da percepção estética**. Revista Travessias, Cascavel, v. 13, n. 2, p. 59-67, maio/ago. 2019.

HESÍODO. Teogonia: **A origem dos deuses. Estudo e tradução de Jaa Torrano**. São Paulo: Iluminuras, 2007. Disponível em: <[https://www.assisprofessor.com.br/documentos/livros/hesiodo\\_teogonia.pdf](https://www.assisprofessor.com.br/documentos/livros/hesiodo_teogonia.pdf)>. Acesso em: 28/02/2021.

HOSPITAL JAYME DA FONTE, **Amendoim e ovo de codorna aumentam o apetite sexual?**. 2016. Disponível em: <<http://www.jaymedafonte.com.br/clipagem/ver-noticia/544>>. Acesso em: 26/02/2022.

LUDERER, C. A. F. **O papel dos Chefs-celebridades na construção do espetáculo da alimentação: análise discursiva das revistas de gastronomia de luxo**. São Paulo. 2013. Disponível em: <<https://1library.org/document/zgw7pv2y-celebridades-construcao-espetaculo-alimentacao-analise-discursiva-revistas-gastronomia.html>>. Acesso em: 11/04/2022

MAFFESOLI, M. **Michel Maffesoli: o imaginário é uma realidade**. Revista FAMECOS, v. 8, n. 15, p. 74-82, 10 abr. 2008. Disponível em: <<https://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/revistafamecos/article/view/3123>>. Acesso em: 27/12/2021.

MARINO, C., TOLEDO, M. L., PINESCHI, N., GUSTAVO, W. **O poder da comida afrodisíaca**. Revista Eclética: Julho/ Dezembro 2016. p.10-13  
MENEZES, Pedro. **Hedonismo**. Toda Matéria, 2011 - 2021. Disponível em: <<https://www.todamateria.com.br/hedonismo/>>. Acesso em: 26/11/2021.

NASCIMENTO, AB. **Comida: prazeres, gozos e transgressões [online]**. 2nd. ed. rev. and enl. Salvador: EDUFBA, 2007, 288 p. ISBN 978-85-232-0907-0. Available from SciELO Books.

OLIVEIRA, L. M. G. **Gastronomia e Afrodisíacos: Relação entre a Alimentação e o prazer**. Salvador/ Bahia. Trabalho de conclusão de curso de bacharelado em gastronomia. UFBA. 2020.

OLIVEIRA, L. B. de. **Alimentos afrodisíacos: levantamento bibliográfico da produção científica nacional.** Universidade Federal do Amazonas. TCC de graduação em Nutrição. 2020.

PALHARES, V. de L. **Uma geografia hedonista dos saberes e dos sabores. Geograficidade.** v.4, Número Especial, Outono 2014. ISSN 2238-0205

PATCH, Diana Craig. **An Ancient Egyptian Aphrodisiac (Um afrodisíaco no Egito antigo).** iMalqata Blog, 2016. Disponível em: <<https://imalqata.wordpress.com/2016/01/25/an-ancient-egyptian-aphrodisiac/>>. Acesso em: 30/05/2021.

PINTO, F. P. **Erotismo e alimentos afrodisíacos como instrumento para a implementação de um bar erótico.** 2018. 40f. Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição Josué de Castro. Bacharel em Gastronomia, 2018.

POMBO, O. **Mitos e Mitologia (Mythos).** Disponível em: <[PREFEITURA DO RECIFE. 's.d.' \*\*Caracterização do Território.\*\* Disponível em: <<http://www2.recife.pe.gov.br/pagina/caracterizacao-do-territorio>>. Acesso em: 14/04/2022.](http://educ.fc.ul.pt/docentes/opombo/hfe/protagoras/links/mito.htm#:~:text=Na%20Grécia%20Antiga%2C%20os%20sentidos,a%20transmitir%20através%20da%20palavra.&text=Enquanto%20narrativa%2C%20o%20mito%20é,acontecimentos%20e%20personagens%20do%20passado.>. Acesso em: 17/05/2021.</p></div><div data-bbox=)

RAMALHO, C. **Ovo de codorna é afrodisíaco?** 2018. Disponível em: <<https://super.abril.com.br/mundo-estranho/ovo-de-codorna-e-afrodisiaco/>>. **Acesso em: 28/12/2021.**

SANTOS, L. A. S. **O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo** [online]. Salvador: EDUFBA, 2008, 330 p. ISBN 978-85-232-1170-7. Available from SciELO Books.

SCUADRA. **Restaurantes Pop-Ups: conheça mais sobre essa tendência!** 2018. Disponível em: <<https://www.scuadra.com.br/blog/restaurantes-pop-ups-conheca-mais-sobre-essa-tendencia/>>. Acesso em: 15/04/2022.

SILVA, G. **Imaginário coletivo: estudos do sensível na teoria do jornalismo.** XIX Encontro da Compós (Associação Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Comunicação). PUC, RJ. 2010. Disponível em: <[http://compos.com.puc-rio.br/media/gt9\\_gislene\\_silva.pdf](http://compos.com.puc-rio.br/media/gt9_gislene_silva.pdf)>. Acessado em: 28/10/2021.

STRAPASSON, G. C.; LOPEZ, A. C.M.; BOSSO, T.; SANTOS, D. F. ; MULINARI, R. A.; WILLE, G. M.F.C. ; BARREIRA, S. W. **Percepção de sabor: uma revisão.** Visão Acadêmica, Curitiba, v.12, n.1, Jan. - Jun./2011 - ISSN 1518-5192

TEOGONIA. In: **DICIO, Dicionário Online de Português**. Porto: 7Graus, 2020.  
Disponível em: <https://www.dicio.com.br/teogonia/>. Acesso em: 28/02/2021.

TERENZI, J. M. **Do Caos à espuma: o sinuoso percurso de Afrodite**.  
DAPesquisa, v.10, n.13, p 63-74, junho 2015. DOI: 10.5965/1808312910132015063.  
Disponível em:  
<<https://www.revistas.udesc.br/index.php/dapesquisa/article/view/5063>>. Acesso em:  
28/02/2021.

VASCONCELOS, T. **Especialista revela 6 principais alimentos que causam mau hálito**.  
2022. Disponível em:  
<<https://www.metropoles.com/saude/especialista-revela-6-principais-alimentos-que-causam-mau-halito>>. Acesso em: 01/06/2022.

VERA, Á. G. **Influência de los afrodisíacos y el erotismo en la gastronomía**.  
Cuadernos de Aragón, 49. Discurso de ingresso en la Academia Aragonesa de  
Gastronomía y contestación del académico D Ángel de Uña y Villamediana.  
Institución Fernando el Católico. Zaragoza, 2011.

ZWILLING, C. **EM BUSCA DA INSPIRAÇÃO DAS MUSAS - uma investigação sobre as musas na iconografia musical do fim do século XV ao século XVI italiano**. PUC-SP. "S.d". Disponível em:  
<[https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/5584133/mod\\_resource/content/0/ZWILLING\\_EM\\_BUSCA\\_DA\\_INSPIRACAO\\_DAS\\_MUSAS\\_-\\_uma\\_i%20%281%29.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/5584133/mod_resource/content/0/ZWILLING_EM_BUSCA_DA_INSPIRACAO_DAS_MUSAS_-_uma_i%20%281%29.pdf)>.  
Acesso em: 28/12/2021.