



Alimentos Afrodisíacos e Eróticos

***Olga Santos Amorim Gonçalves¹, Dr. Rodrigo Guimarães Prudente Marquez Cotrim²**

Universidade Estadual de Goiás – Campus Pirenópolis. Endereço: Avenida Benjamin Constant, nº 60-B, Centro. Pirenópolis-GO.

Resumo: O presente trabalho tem como tema a gastronomia e os alimentos afrodisíacos. Tem-se como objetivos realizar um estudo lexicográfico e terminológico da “gastronomia erótica”, além de investigar o papel exercido pelas comidas afrodisíacas e / ou eróticas na gastronomia, através da análise histórica de tais alimentos, produzindo, assim, um conjunto lexical e epistemológico da gastronomia afrodisíaca. Alimentos afrodisíacos são aqueles que possuem características que acredita-se aumentar o apetite sexual e que estimulam os cinco sentidos, proporcionando sensações prazerosas (cf. BASSO, 2004; ALBUQUERQUE, 2004; FELLIPE, 2004; dentre outros). Estes alimentos podem ser classificados e divididos em sete categorias: (i) os mitológicos ou exóticos, (ii) os afrodisíacos pelo formato, (iii) os estimulantes, (iv) os anafrodisíacos, (v) os temperos, (vi) os que derivam bebidas, e (vii) os frutos do mar. Em complemento ao presente estudo terminológico da gastronomia afrodisíaca, discorreremos sobre alguns conceitos relacionados aos ditos populares que envolvem ‘comida’ e ‘sexo’.

Palavras chaves: Lexicografia. Terminologia. Gastronomia erótica. Alimentos afrodisíacos.

Introdução

A palavra ‘afrodisíaco’ vem de Afrodite, deusa do amor na mitologia grega, e é usada desde o século I a.C. Segundo a lenda, essa deusa nasceu da espuma do mar depois de o deus Cronos haver castrado seu pai e lançado os genitais na água. Por este motivo, existe a crença de que os frutos-do-mar são afrodisíacos. Os chamados ‘afrodisíacos’ eram objetos, comestíveis ou não, considerados “armas de Afrodite nas batalhas amorosas” (FELLIPE, 2004, p. 09).

Os alimentos, de modo geral, podem ser classificados conforme o contexto – social, cultural, religioso, familiar, etc. – em que são preparados, apresentados, degustados, bem como se constituem e são constituídos em relação aos atributos –

1 (IC). Contato: olgaamorim17@gmail.com.

2 (PQ).



formato, composição bioquímica, tabus, modismos – e às crenças que uma determinada sociedade, cultura e/ou economia lhes atribuem. Nos últimos anos, determinados alimentos, assim como o modo como são preparados e consumidos vêm gerado movimentos gastronômicos e identitários como o veganismo, o vegetarianismo, a dieta *low carb*, o *fast food*, o *slowfood*, o *emotional food*, o *comfort food*, a “comida de boteco”, a comida de rua, o *food truck*, a comida *gourmet*, dentre outros. A gastronomia afrodisíaca e/ou erótica pode ser considerada como parte integrante desses movimentos gastronômicos.

‘Gastronomia’ é um conjunto de conhecimentos e técnicas vinculadas à cozinha, e se refere desde à seleção, à preparação e à mistura dos ingredientes, passando pelo arranjo das refeições, à arte de saborear e apreciar as iguarias. A “gastronomia erótica” é a relação existente entre a gastronomia e o erotismo, sendo o erotismo uma manifestação da sexualidade (MEDIATO, 2017). Atualmente, “este assunto se tornou um dos principais temas para restaurantes temáticos” (SOUZA e LANZOULO, 2018).

O presente trabalho “gastronômico” busca enaltecer os aspectos da cozinha afrodisíaca e erótica, interligando os léxicos ‘gastronomia’ e ‘alimentos afrodisíacos’. Tais temas estão relacionados com o presente trabalho, agregando informações referentes à comida e ao sexo/erotismo.

Os alimentos aqui tratados serão divididos em sete grupos, sendo eles, (i) os mitológicos ou exóticos, (ii) os afrodisíacos pelo formato, (iii) os estimulantes, (iv) os anaforesíacos, (v) os temperos, (vi) os que derivam bebidas e (vii) os frutos do mar. Essa categorização se baseia nas leituras que embasam o presente trabalho (ALBUQUERQUE, 2004; BASSO, 2004; FELLIPE, 2004; MARINO *et al.*, 2006; SOUZA e LANZOULO, 2018; CYRULIN, 2017; PIMENTA, 2017; SORDI, 2016; ZANIN, 2016).

O tema desta pesquisa surgiu a fim de investigar e esclarecer curiosidades sobre os alimentos afrodisíacos, pois temas relacionados à comida e ao sexo sempre despertam grande interesse nas pessoas. Ademais, a categorização desses alimentos certamente contribuirá para a sistematização do conjunto de conhecimentos presentes na área da Gastronomia, Culinária e áreas afins.



Material e Métodos

A presente pesquisa é de base documental, se constituindo como um artigo de revisão de literatura, contemplando a pesquisa em livros culinários, trabalhos gastronômico-científicos, lexicográficos, além de dicionários, artigos, dissertações e documentos publicados na internet sobre gastronomia e áreas afins. Ademais, utilizamos da metodologia lexicográfica e terminológica para a documentação, a categorização, o tratamento e a análise dos dados levantados.

O primeiro passo para a realização do presente trabalho foi a pesquisa em trabalhos de referência como principais fontes de levantamento de dados, tais quais, *Alimentos afrodisíacos* (BASSO, 2004), que trata sobre as crenças e os mitos referentes às comidas afrodisíacas e ao seu uso na culinária; *A gastronomia e o amor* (ALBUQUERQUE, 2004), que busca traçar a relação entre a gastronomia e “atos de amor”, sobretudo no que se refere a alimentos afrodisíacos diretamente ligados às histórias e estudos sobre Afrodite, a deusa do amor; *O poder da comida afrodisíaca* (MARINO *et al.*, 2006), o qual retrata e categoriza os afrodisíacos em “mitológicos”, “estimulantes” e “afrodisíacos pelo formato”, além de discorrer sobre alimentos afrodisíacos brasileiros e as crenças populares relacionadas “ao calor dos alimentos”; *No rastro de Afrodite: plantas afrodisíacas e culinária* (FELLIPE, 2004), que traz luz sobre as plantas afrodisíacas e seus tipos, usos e mitos por detrás das mesmas, utilizando-se de explicações científicas e fazendo referência ao conhecimento dito “popular” sobre essas “plantas eróticas”. A título de exemplo, as plantas consideradas afrodisíacas são encontradas entre as gimnosperma, as monocotiledôneas e as dicotiledôneas (FELLIPE, 2004).

Após realizadas as leituras e o levantamento de dados, estes foram categorizados e estruturados conforme os preceitos teóricos e metodológicos da terminologia e da lexicografia (CARVALHO, 2007; FAULSTICH, 2011). Para tanto, utilizamos de fichas terminológicas (cf. FAULSTICH, 2011) para auxiliar na produção dos verbetes que comporão um futuro dicionário da Gastronomia, o qual vem sendo estruturado por campos semânticos, dentre eles, a gastronomia afrodisíaca e/ou erótica.

A organização das entradas do dicionário (macroestrutura) será apresentada, conforme mencionado, por campos semânticos e em ordem



alfabética (padrão prototípico). Os termos foram levantados e analisados através de uma ficha terminológica que contemplou a microestrutura completa de um 'verbetes', a saber: *entrada* (unidade significativa, termo que abre um verbete nos dicionários, enciclopédias, vocabulários, etc.), *categoria gramatical* (classificação da palavra segundo sua distribuição sintática e morfológica), *gênero* (categoria que diferencia a palavra por contrastes, como masculino/feminino/neutro/comum de dois gêneros), *variantes* (palavra distinta da principal, mas que atinge o mesmo entendimento), *equivalentes* (palavra que tem a mesma distribuição num contexto), *definição* (conteúdo e explicação do termo), *fonte de definição* (local onde foi achado), *contexto* (aplicação em frase), *notas e remissivas* (contêm referências, alusão e explicação de termos), *hiperônimo* (palavra que dá um sentido mais genérico/categórico ao termo), *hipônimo* (palavra que dá um sentido mais específico ao termo) e, finalmente, *conceito conexo* (elo entre diferentes termos que se constituem um todo).

Buscando enaltecer os aspectos da cozinha afrodisíaca e erótica, interligando os léxicos 'gastronomia' e 'alimentos afrodisíacos', seguimos os seguintes passos metodológicos: (a) investigação do conjunto lexical e terminológico da 'gastronomia afrodisíaca', através de literatura especializada; (b) análise dos usos e funções de alguns alimentos afrodisíacos, bem como algumas histórias por detrás destes; (c) identificação de alimentos afrodisíacos brasileiros e identificação de alimentos afrodisíacos conhecidos mundialmente e; (d) sistematização e elaboração de verbetes, a partir de fichas terminológicas dos alimentos afrodisíacos pesquisados.

Resultados e Discussão

Promovemos, através da presente pesquisa, a produção sistematizada de cerca de duzentos verbetes através de: (i) levantamento e seleção de termos para a elaboração de entradas (microestrutura); (ii) elaboração das entradas seguindo critérios canônicos, com a utilização de fichas terminológicas; (iii) tratamento dos termos, da sua definição e da sua tradução (quando o caso); e (iv) ordenação das entradas por ordem alfabética e por campos semânticos (macroestrutura).



A seguir, exemplificamos cada uma das sete categorias dos alimentos afrodisíacos com verbetes já estruturados a partir das fichas terminológicas produzidas:

(1) Anafrodisíacos

Alface: S.F. Leguminosa verde que, de acordo com o deus Dioscórides, era aconselhada para evitar sonhos eróticos. “A alface é considerada um dos mais famosos anafrodisíacos. Ing: *lettuce*. **Ver:** anafrodisíaco. Fonte: Felliipe (2004, p. 105).

Erva-cidreira: S.F. Planta aromática usada como calmante devido as suas propriedades físico-químicas sendo, assim, qualificada como um anafrodisíaco. Ing: *lemongrass*. **Ver:** capim-santo Fonte: Felliipe (2004, p. 149).

(2) Os que derivam bebidas

Baru: S.M. Árvore do Brasil, através do qual se obtém um licor considerado afrodisíaco, assim como as suas castanhas, consideradas mais potentes que o amendoim. **Ver:** barueiro. Fonte: Felliipe (2004, p.170).

Uva: S.F. Fruto das vinhas. A partir da uva obtém-se o vinho e o conhaque, bebidas consideradas potentes afrodisíacos se ingeridas em pequenas quantidades. Ademais, a partir de mitos comprova-se que “a uva pode ser usada como um alimento da sedução”. Ing: *grape*. **Ver:** jabuticaba. Fonte: Felliipe (2004, p. 261).

Cana-de-açúcar: S.F. Planta herbácea da família das gramíneas. O componente afrodisíaco da planta é o álcool extraído na forma de rum ou pinga. O álcool sempre teve a reputação de afrodisíaco em pequenas quantidades. “O álcool aumenta a testosterona nas mulheres, um hormônio integralmente ligado à libido, porém, se ingerido em grandes quantidades pode causar impotência sexual. Ing: *sugar cane*. Fonte: Felliipe (2004, p. 40).

(3) Estimulantes

Cacau: S.M. Fruto do cacauzeiro. O cacau é a principal matéria-prima do chocolate. Este é conhecido, popular e cientificamente, por aumentar as resposta imunológicas, além de ser considerado um forte afrodisíaco devido a presença da feniletilamina e por aumentar a endorfina. “Estudos recentes mostram que o feniletilamina do chocolate libera as mesmas substâncias liberadas no ato do amor. Ing: *cocoa*. Fonte: Felliipe (2004, p. 238).

Café: S.M. fruto do cafeeiro. O café é estimulante e a droga responsável por isso é a cafeína, considerada afrodisíaca. Para ser utilizada como alimento afrodisíaco,



costuma-se misturar cardamomo e mel ou com chocolate e rum. Ing: *coffee*. Fonte: Fellipe (2004, p. 214).

(4) Formato

Banana: S.F. Fruto da bananeira. A banana é considerada afrodisíaca pois faz alusão ao órgão genital masculino em ereção. “Diz a lenda que a banana é a fruta do pecado, não a maçã. Eva quando comeu a banana, tampou sua nudez”. **Ver:** formato. Ing: *banana*. Fonte: Fellipe (2004, p. 50).

Figo: S.M. Infrutescência comestível da figueira, formada por toda a inflorescência, que se torna carnuda depois da fecundação. “Em alguns países o figo é considerado afrodisíaco por lembrar o órgão genital feminino, além de ser um importante estimulante. Desde os tempos remotos, o fruto é considerado um importante afrodisíaco”. Ing: *fig*. Fonte: Fellipe (2004, p. 184).

(5) Mitológico ou exótico

Lótus: S.M. Flor. É considerada uma das plantas de Afrodite; a flor é símbolo da vagina cósmica e as suas sementes, o símbolo da criação divina, por esta razão, a flor é considerada afrodisíaca. **Ver:** copo-de-leite. Ing: *lotus*. Fonte: FELLIPE (2004, p.190).

Murta: S.F. Planta da família das mirtáceas, em forma de árvores e arbustos. São majoritariamente cultivadas para ornamentação, extração de frutos, extração de madeira e óleos terapêuticos. O fruto que provém dessa árvore era, segundo a mitologia grega, usado para impedir que admiradores fogosos levassem uma das sacerdotisas prediletas e mais disputadas do Olimpo, a deusa Artemis, a qual foi transformada em murta. Afrodite era frequentemente representada por uma grinalda de murta. O óleo essencial desta planta é usado no banho e se tornou uma das plantas símbolo de Afrodite e Artemis. Ing: *myrtle*. Ver: *lótus*. Fonte: FELLIPE (2004, p.188).

(6) Temperos

Alho: S.M. Erva do gênero *Allium*, comumente reconhecida por possuir bulbo e gomos (cabeça e dentes). Os efeitos do alho já eram conhecidos pelos egípcios, que achavam que este conduzia, a quem o consumia, a comportamentos lascivos. O alho era considerado um promotor da libido, aumentando o desejo dos homens e mulheres e que possuía o poder de acabar com a impotência causada por bruxaria. “O alho é usado contra obstrução dos vasos, portanto, melhora o fluxo de sangue, que, em consequência, melhora o fluxo de sangue para causar a ereção”. Ing: *garlic*. Fonte: Fellipe (2004, p. 24).



Pimenta-do-reino: S.F. Espécie de pimenta negra utilizada como condimento picante. A pimenta-do-reino é considerada afrodisíaca na Europa, no Extremo Oriente e no Oriente Próximo e sempre aparece em porções de amor. Esta é considerada a mais afrodisíaca das pimentas. Na Índia, transforma-se suas raízes em uma bebida tonificante. Ing: *black pepper*. Fonte: FELLIPE (2004, p. 201).

(7) Frutos do mar

Ostra: S.F. Molusco. Considerada o melhor da comida afrodisíaca. São geralmente consumidas cruas, com limão e sal. Contém grandes quantidades de zinco e selênio e são estes dois minerais que lhe conferem o estatuto de alimento afrodisíaco. Ing: *oyster*. Fonte: Cardoso (2008, p. 19).

Atum: S.M. Peixe marinho que faz migrações no Mediterrâneo e no Atlântico. Aumenta a produção de esperma e fortalece a libido. **Ver:** peixe. Ing: *tuna fish*. Fonte: Cardoso (2008, p. 51).

Conforme mencionado anteriormente, os alimentos aqui tratados foram divididos em sete grupos – mitológicos ou exóticos, afrodisíacos pelo formato, estimulantes, anafrodisíacos, temperos, os que derivam bebidas e os frutos do mar.

Percebemos, ao longo da presente pesquisa, uma grande variedade de alimentos considerados afrodisíacos ou eróticos. Alguns desses são cientificamente comprovados por serem estimulantes e termogênicos, causando sensação de prazer e bem-estar a quem os consome. Outros, ao contrário, não são considerados afrodisíacos por seus componentes físico-químicos mas, antes, por lembrarem ou fazerem alusão aos órgãos sexuais masculinos e femininos ou, ainda, devido a estarem remetidos e conectados a histórias, mitos, lendas ou a credences populares que atribuem a esses alimentos características que provocam e estimulam a libido.

Considerações Finais

Conforme demonstrado ao longo do presente trabalho, os alimentos considerados afrodisíacos e/ou eróticos podem ser classificados de acordo com sua composição físico-química, bem como de acordo com sua forma, com sua relação com a mitologia, com sua consistência, se provêm do mar, se derivam bebidas, se são utilizados na forma de temperos e aqueles que podem diminuir a libido, os chamados anafrodisíacos.



Os alimentos afrodisíacos fascinam a todos que buscam pelo exótico, pois unem dois dos grandes prazeres do ser humano, o prazer de saborear e o prazer de amar. Sendo assim, percebemos que os léxicos ‘gastronomia’ e ‘afrodisíaco’ são dois termos que estão intimamente ligados, que nos dão prazer tanto à mesa como na cama.

A presente pesquisa buscou realizar um estudo terminológico e lexicográfico dos alimentos afrodisíacos e/ou eróticos, através do levantamento e categorização de termos específicos encontrados em pesquisa bibliográfica, realizada em livros, artigos, monografias e sites especializados, os quais dissertam sobre a denominada “gastronomia erótica”.

Em um segundo momento, após o levantamento e a elaboração de listas lexicais, separadas por campos semânticos, estruturamos fichas terminológicas contendo todas as informações necessárias para a elaboração da microestrutura e da macroestrutura de um ‘verbetes’ ou ‘entrada’, gênero textual encontrado em dicionários, vocabulários e enciclopédias. A elaboração dessas fichas se pautaram, sobretudo, na proposta lexicográfica e terminológica de Carvalho (2007) e de Faulstich (2011).

Após a elaboração das referidas fichas terminológicas, em um total de duzentas, partimos para a produção de verbetes contemplando, em sua microestrutura, as seguintes características: entrada, categoria gramatical, gênero, variantes, equivalentes, definição, fonte de definição, contexto de uso, notas, remissivas, hiperônimo, hipônimo e conceito conexo.

Os verbetes ou “entradas” estruturadas durante esta pesquisa complementarão um futuro dicionário da gastronomia, produto a ser elaborado a partir de projeto de pesquisa em andamento, do qual faz parte a autora deste artigo, como pesquisadora de iniciação científica, e tendo como coordenador do referido projeto, o coautor deste texto.

Agradecimentos

Agradeço a Deus e à minha família que sempre esteve ao meu lado, apoiando e ajudando quando necessário. Agradeço à Universidade Estadual de Goiás (UEG) por ter me proporcionado uma bolsa que me permitiu participação ativa no projeto de pesquisa “Proposta de Elaboração de um Dicionário Multilíngue da Gastronomia”. Agradeço ao professor e orientador Rodrigo Guimarães Prudente Marquez Cotrim, por me orientar e me ajudar a esclarecer minhas dúvidas.



Referências

ALBURQUERQUE, Soraya Sousa de. **A gastronomia e o amor: os alimentos afrodisíacos**. 2004. Trabalho de conclusão de curso (Especialista em Gastronomia e segurança alimentar). Universidade de Brasília, UnB, 2004.

BASSO, Marina Rosana. **Alimentos afrodisíacos: mitos, ritos, crenças e verdade**. 2004. 119 p. TCC (Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar). Universidade de Brasília, UnB, 2004.

CARDOSO, Luz. **Alimentos afrodisíacos: Peixes e Frutos do Mar**. 2008. Disponível em: <<http://luzcardoso.blogspot.com.br/2008/09/peixes-e-frutos-do-mar-os-moluscos-e.html>>. Acesso em: 24 nov. 2017.

CARVALHO, E. M. F. **Metodologia de construção de um glossário bilíngue com base em um corpus de domínio técnico**. Florianópolis: Ed. SC, 2007.

CYRULIN, Daniela. **Alimentos afrodisíacos abrem apetite sexual**. 2005. Disponível em: <<http://www.minhavida.com.br/alimentacao/materias/11821-alimentos-afrodisiacos-abrem-apetite-sexual>>. Acesso em: 23 nov. 2017.

FAULSTICH, E. **Glossário de termos empregados nos estudos da Terminologia e da Lexicologia**. Brasília: Centro Lexterm/UnB, 2011.

FELLIPE, Gil. **No rastro de Afrodite: plantas afrodisíacas e culinária**. 2. ed. [S.l.]: Senac, 2005. 312 p.

LANZUOLO, Giulia Lanzaolo; SOUZA, Bianca de. **RESTAURANTES ERÓTICOS: UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA E SENSORIAL**. Disponível em: <<http://vilamulher.uol.com.br/sexo/restaurantes-eroticos-uma-experiencia-gastronomica-e-sensorial-17188.html>>. Acesso em: 15 jun. 2018.



MEDIATO, Luciane. **História da sexualidade brasileira**. Disponível em: <[http://www.dgabc.com.br/\(X\(1\)S\(5wbhyiskjafec1h5ihd4jkce\)\)/Noticia/10600/historia-da-sexualidade-brasileira](http://www.dgabc.com.br/(X(1)S(5wbhyiskjafec1h5ihd4jkce))/Noticia/10600/historia-da-sexualidade-brasileira)>. Acesso em: 15 jun. 2017.

PIMENTA, Diva. **Dicas de alimentos que aumentam a libido**. Disponível em: <<http://blog.divapimenta.com/dicas-de-alimentos-que-aumentam-libido/>>. Acesso em: 20 set. 2017.

SORDI, Jaqueline. **Afrodisíacos: eles realmente funcionam?** Disponível em: <<http://zh.clicrbs.com.br/rs/vida-e-estilo/vida/noticia/2015/02/afrodisiacos-eles-realmente-funcionam-4695320.html>>. Acesso em: 08 abr. 2017.

ZANIN, Tatiana. **12 Alimentos afrodisíacos para apimentar a relação**. Disponível em: <https://www.tuasaude.com/alimentos-afrodisiacos/>. Acesso em: 08 abr. 2017.