



Cinema é alimento para o corpo e a alma

Cinema is nourishment for the body and soul

Tânia Montoro

Doutora em Audiovisual e Publicidade pela Universidade Autônoma de Barcelona. Professora e Pesquisadora da Faculdade de Comunicação e do Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília

Resumo

Cinema e gastronomia orientam todos nossos sentidos: a visão e audição para o cinema, o paladar, o olfato e a visão para comida - o alimento. Sobre o suporte de filmes consagrados da cinematografia mundial, o artigo percorre memórias de sons e imagens significantes, herdadas de fragmentos filmicos, em que somos transportados, ao mais íntimo dos povos, à cozinha, à mesa de jantar, ao cotidiano familiar. Além de nos levar à cozinha, o cinema elegeu também os alimentos e, as bebidas e pipocas, mote principal de dramas, comédias e documentários que marcaram época e refinaram nosso paladar.

Palavras-chave: cinema, gastronomia, cultura.

Os “comes e bebes” sempre andaram intimamente ligados ao cinema. Muitas vezes, eles se ligam por detrás da câmera, outras vezes transparecem como mote do próprio filme ou ainda são combinados em mostras de cinema e gastronomia eventos anuais que já acontecem em Petrópolis no Rio de Janeiro, e em Astúrias no norte da Espanha.

História, memória e cultura são os ingredientes básicos que unem essas duas formas de arte que por muitos e muitos séculos vêm despertando paixões no ser humano. Cinema e gastronomia mobilizam todos os nossos sentidos: a visão e audição para o cinema, o tato, o olfato e o paladar para comida. Paim¹ afirma:

... o nosso prazer se constitui de boas lembranças, e que nós somos as nossas recordações, são elas que nos constituem, que nos caracterizam. São também as lembranças que produzem em nós as faltas, as quais geram os nossos desejos, os quais por sua vez, são fontes dos nossos dramas. Dramas no sentido do que são, em nós, afetos, emoções e vivências, histórias de vida e do mundo, ou seja, a matéria

simbólica do cinema.

Tendo a memória como cúmplice, revi na tela da imaginação vários filmes que permitiram realimentar a curiosa relação entre gastronomia e cinema, tomando o cinema como suporte para recortar a reflexão que se esboça adiante.

O Cinema começa em um café

Há pouco mais de 100 anos, o cinema sequer existia. Na realidade, a história da mais nova das artes começa em dezembro de 1895, em Paris, *no Gran Café do Boulevard des Capucines*. Lá os irmãos Auguste e Louis Lumière, que haviam patenteado sua invenção – O Cinematographe - exibiam filminhos curtos e simples como *A chegada de um trem a estação de Ciotat*. O sucesso foi imediato e os irmãos Lumière compreenderam logo que não poderiam ficar exibindo sempre o mesmo filme. Haveria necessidade de outras atrações e o cinema começou a vender sonhos e a retratar realidades.

Mas os pais do cinema não acreditavam muito no futuro econômico de seu filho. Para eles aquilo seria

¹ Bahia, Bere. Luz, Câmera, Mesa e Ação: O cinema brasileiro na Cozinha. Edunb, Brasília., 2004.

apenas uma atração passageira que existiria enquanto houvesse interesse pela novidade. Enquanto isso, Tomas Edison registrava o seu Vitascope, e em abril de 1896 fazia a primeira exibição na cidade de Nova Iorque. Ao contrário dos Lumières, Edison via naquela novidade a descoberta de ganhos econômicos. E tentou explorá-las.

Até 1902 o número total de lugares nos cinemas de Paris e Nova Iorque era provavelmente muito inferior ao das poltronas de um cinema médio como os que conhecemos hoje. Até essa época, os exibidores compravam alguns filmes, formavam um programa, saíam pelas cidades montando tendas e mostrando a novidade – mais ou menos como vemos no filme brasileiro de Caca Diegues *Bye Bye Brasil*, de 1979.

Dez anos mais tarde, surgiria o maior centro de produção cinematográfica do mundo, Hollywood, que levou ao mundo sonhos, ilusões e um poderoso *star system* que conforma modas, comportamentos, hábitos e estilos pelo mundo afora.

No Brasil, o cinema chegou cerca de seis meses após a estréia no café parisiense. Em julho de 1896, no centro do Rio de Janeiro, na rua do Ouvidor, foi realizada a primeira projeção de filmes do italiano Pascoal Segreto, conhecido como “ministro das diversões”, que produzia filmes de atualidades, abordando eventos cívicos e populares, obras urbanísticas, casos policiais e etc.

Mas foi em 1908 que o cinema começa a ganhar adeptos tanto de produção com filmes de novas cineastas quanto de um público cada vez mais crescente.

Mais de um século depois o cinema é marcado por diversas fases e momentos de glórias e insucessos e desde o início utilizou a metáfora da mesa e da comida para representar seduções, abandonos, paixões,

povos, costumes, e especialmente o prazer, o deleite, aventuras e ilusões.

O cinema e a gastronomia – Combinando os ingredientes

Quando atualmente adentramos pelos conglomerados de salas de exibição de filmes, em qualquer *shopping center*, por cima das bilheterias, há o *menu* que anuncia o que se pode escolher para repasto cinéfilo dessa sessão. Tal como num restaurante, ou mesmo num *fast food*, lá estão fotografias das iguarias, colocadas criteriosamente ao lado do título nos cartazes luminosas das salas de cinema, não para enganar o cliente, mas sobretudo para lhe provocar o apetite. Há os comensais de boa boca que comem de tudo, há os requintados que sabem ao que vão, há os aventureiros que exploram exotismos, há mesmo os fiéis devotos que procuram somente o que já conhecem, resgatando prazeres passados.

Estes paralelismos de natureza relacional funcionam entre aqueles que vão ao cinema na rua, nos *shoppings*, nos centros culturais e também serve para aqueles mais recatados (e também mais comodistas?), que assistem ao filme em casa, onde tudo se passa de forma idêntica principalmente com o “zapear” rotineiro do *menu* dos filmes sob demanda, disponíveis pela comodidade da televisão a cabo ou por assinatura, ou ainda pela velha e boa locadora.

Um gesto cada vez mais recorrente na modernidade nos remete à imagem de um chefe de família, um trabalhador que, depois de um extenuante dia de labuta, chega a casa e entorpecido come na frente da tela da televisão.

Digamos, portanto, que entre o cinema e a mesa há múltiplas afini-

dades de consumo ou não fossem ambos objetos de desejos sofisticados, segundo a situação social e cultural de quem o usufrui.

A começar pelos clássicos, temos o magistral *Casablanca*, de Michael Curtiz de 1942, no qual as noites são bem movimentadas no *Ricky's Café American* de Humphrey Bogart. O filme desde o começo mostra como Ricky comandava com determinação e energia os problemas de seu bar em Marrocos, dando ordens e tomando decisões com muita autoridade. O serviço de bar fica bem claro no filme, é de excelência. Quando o casal protagonista Ilsa e Laszlo chegam na primeira noite, a reserva que fizeram está firme e são prontamente instalados numa boa mesa. Na segunda noite, o casal chegou sem reserva prévia, mas Ricky o dono do bar, mobiliza o *maitre* que rapidamente consegue acomodá-los. Fica evidente que Ricky valoriza muito sua equipe e quando no final da película vende o bar para Ferrari, procura manter o emprego de todos os principais auxiliares sem os quais “o bar/café perderá sua alma.”

O sucesso do *Ricky's Café American* no filme e sua força de sedução como território encantado onde decola a ação é uma espécie de metáfora do sucesso próprio filme, que por mais de cinco décadas tem apaixonado milhões de espectadores por motivos tão insondáveis ou tão variados quanto os que fazem com que todos em *Casablanca* fossem ao *Ricky's*.

No magistral *Casablanca*, bebe-se de tudo – afinal a ação se passa quase toda num *american bar*. Licores, whisky, brandies, champagnes e até mesmo água, artigo de luxo em Marrocos do pós-guerra, entram em cena para valorizar e ambientar o espectador ao recinto.

Observa-se ainda que, no campo da criação, há no cinema mundial

substantivos exemplos. Em *A festa de Babette*², do diretor Gabriel Axel, encantados assistimos com profundo deleite a confecção de um banquete francês, em que uma misteriosa refugiada de guerra civil na França modifica toda uma localidade na costa da Dinamarca com as seduções dos prazeres da mesa. A gulodice perversa de um Alfred Hitchcock, em *Os Pássaros* ou no suspeito jantar de *Festim Diabólico*. Em Fellini com a turbulência dos almoços dominicais, conversas em voz alta dos italianos e das “pastas” longamente filmadas em movimentos de plano e contraplano magistralmente apresentados em *Roma*.

Pode-se e deve-se dizer que gostar de comer e de beber não ajuda a fazer bons filmes mas a literatura aponta que Orson Welles deixava passar da mesa para a tela, o écran, o prazer de existir, e esse aspecto não terá sido insignificante para a valorização da sua obra. O diretor gostava de filmar depois de fazer uma robusta refeição, um banquete, sempre com a equipe, e vivia comentando que a sua inspiração provinha daqueles momentos sagrados de inspiração e devoção ao vinho e ao pão.

Quem gosta dos prazeres da carne (bem ou mal passada isto fica a gosto de cada um), pode deixar-se levar aos extremos do consumismo denunciados em *A Grande Farra*, de Marco Ferreri, mas tem igualmente todas as condições para apreciar a vida e extravasar o seu hedonismo, para quem com ele convive (no caso do cinema, os espectadores). E na mesa, diz-nos ainda *A Grande Farra*, “pode-se comer de tudo...”.

Mas as proximidades entre cinema e a mesa são muito maiores. Muitas vezes é na mesa que o diretor de cinema e o roteirista caracterizam um personagem, de forma cultural, civilizacional ou mesmo economi-camente. “Diz-me

² Filme ganhador do Oscar de melhor filme estrangeiro de 1987.

o que comes, dir-te-ei quem és”. Diz-me como comes, que faço outro tanto. Outras películas se servem também da escassez de alimentos ou da frugalidade, da ostentação e do consumismo para nos fazerem compreender aspectos críticos da realidade social de um povo, de um grupo social, de uma figura. “Pela boca morre o peixe” é ditado que se adapta bem a este caso.

A convivência entre o cinematógrafo e o alimento sempre permeou o imaginário cinematográfico desde os primórdios do cinema como em *Dejeuner du Bébé* de Louis Lumière em 1895, até *O Cozinheiro, o Ladrão, a Mulher e o Amante*, de Peter Grenaway em 1989, passando pelo jantar à moda burguesa de meados dos anos 50 na Europa em *O discreto charme da Burguesia*, de Buñuel, para não falar na importância decisiva que o alimento adulterado tem em *O Encouraçado Potemkin*, de Sergei Eisenstein (pedra de toque mobilizadora para a revolta de 1917 na União Soviética). A mesa, o alimento, o banquete e a gastronomia estão presentes ora como simples referência documental ora como elemento de simbolismo carregado que permite múltiplas leituras e formas de identificação do público.

Em uma entrevista alusiva ao filme *The Cook, The Thief, His Wife and Her lover* ao confirmar o paralelismo entre a realização de um filme e um jantar gastronômico, o cineasta Peter Grenaway adverte:

... o cozinheiro sou eu! Eu chamo os convidados levo-os ao cinema, faço-os sentar e anuncio: eis a refeição, eis o filme. Fazer sentar as pessoas numa sala de cinema é como pô-las em redor de uma mesa de jantar.

No cinema tem chocolate...

Muitos títulos se poderiam recordar aqui como peças essen-

ciais deste diálogo amoroso, desde sempre estabelecido entre o cinema e a mesa. Filmes em que o prazer de comer e beber é uma realidade, ou onde a partir da mesa se procura penetrar no mais recôndito da alma humana, iluminam a cinematografia como em *Como água para chocolate*, do mexicano Afonso Arau de 1993, em que numa comunidade marcada pelos hábitos simples e pela vida rústica, o amor de uma jovem chamada Tita é reprimido por uma tradição estabelecida há gerações de que a filha mais nova deve ficar solteira para poder cuidar da mãe na velhice. Apaixonada por um jovem promissor da região onde vive e, sendo correspondida neste amor, vê sua mãe rejeitar o pedido de casamento feito pelo rapaz. E, para piorar a situação, sugeriu que o pretendente se casasse com sua irmã mais velha. Aparentemente conformada com a situação, Tita não consegue esquecer o grande amor e, através de sua suprema habilidade culinária, introduz em suas iguarias o sabor de uma ardente paixão não correspondida. Seus pratos despertam no jovem Pedro a certeza de que seu casamento não o afastou dos pensamentos de Tita e, mesmo vigiada pela mãe, mantém uma comunicação com seu amado por meio dos alimentos, do paladar, do perfume das ervas frescas colhidas secretamente pela manhã... Neste filme, no espaço da cozinha, o alimento é misturado aos desejos e delírios mexendo com os quatro elementos e os cinco sentidos humanos.

Ao despertar a libido do amado com a sedução dos alimentos em sua teia bioquímica, a película deixa ao espectador a pergunta: Haveria alimentos afrodisíacos? Ou talvez o simples ato de saborear uma perfumada comida já tem em si uma carga tão grande de prazer que beira o êxtase, confunde os sentidos e faz

com que as pessoas embarquem nas mais extraordinárias sensações? Que segredos existem entre sabor e sedução? Nasser (2004:72)³ revela;

Da maçã proibida que expulsou Adão e Eva do Paraíso, passando pela maçã irresistível que adormeceu Branca de Neve, até os saborosos cachos de uva usados por Jack – O Estripador, para conquistar suas vítimas, muitos alimentos são personagens principais nas histórias de conquistas e sedução. Isto sem falar nos banquetes servidos por Cleópatra aos homens que pretendia seduzir politicamente e nas orgias realizadas nos grandes banquetes das cortes européias, como a de Luis XV, O Rei Sol, que misturava negócios e prazeres íntimos entre os pratos servidos.

Não vivendo somente de metáforas em títulos de películas, mas, ao contrário, funcionando como *Obscuro objeto do desejo*⁴ e de sedução, o chocolate tem sido protagonista de um elenco de filmes premiados pela cinematografia mundial. Baseado no livro *The Chocolate Coweb*, o cineasta Claude Chabrol filmou *Merci pour lê chocolat*. No Brasil, *A teia de chocolate*, com um instigante roteiro, revela a interessante combinação de maldade, brincadeira e paixão oculta sob a superfície calma e sedutora da burguesia suíça.

Na trama ali passada, a atriz Isabelle Huppert é diretora geral de uma empresa de chocolate, casada com um pianista que vive com seu filho, e toda ação se desenvolve em torno de um chocolate quente que a empresária serve em sua casa e que tem o poder de embriagar todos que a freqüentam nas frias noites de dedilhar de pianos, histórias e memórias que a música e o chocolate que os sons e os cheiros lançam sobre o luar

Mas é no premiado filme *Chocolate* patrocinado pela Nestlé que a atriz Juliette Binoche magistralmente torna o chocolate um vilão. A história se passa no ano de 1960, no interior da França, numa cidadezinha sombria, conservadora, intolerante, para onde uma mulher independente, jovem mãe solteira com sua filha de seis anos resolvem se mudar. Lá decide abrir uma lojinha de chocolates que funciona todos os dias da semana em frente à igreja principal. O chocolate, magicamente, repleto de confeitos de dar água na boca, impulsiona a mágica habilidade em perceber os desejos pessoais de cada freguês e satisfazê-los com confeito certo levando os moradores se entregarem às tentações e à felicidade num toque doce de sabor ao prazer.

A história nos mostra que quando a igreja católica decidiu que o chocolate não quebrava o jejum da quaresma, a Páscoa ficou mais doce e o mundo ganhou um dos símbolos mais saborosos da humanidade, o ovo de chocolate. Na mesma época, também, a medicina européia referendou o chocolate como mais nutritivo dos que as carnes bovinas e ovinas. Foi a partir destes dois episódios que o chocolate, já grandemente apreciado, consagrou-se como um dos principais alimentos da humanidade e base de importantes operações industriais e comerciais por todos os cantos do mundo. Na Catalunya e no norte da Itália, o chocolate é usado como comida de sal. Mas foram os mexicanos, através dos astecas, os primeiros a utilizar largamente o doce cacau na sua cozinha mais tradicional.

O cinema tempera a vida

A história de um menino que cresceu em Istambul, cujo avô, um filósofo culinário e mentor, o ensina que tanto a comida como a vida

³ Nasser, A. F. O sabor em Tela. A gastronomia no cinema. Centro de Excelência de Turismo da Unb, 2004. Biblioteca do Cet.

⁴ Filme do cineasta espanhol Buñuel.

requerem um pouquinho de sal para adicionar-lhes sabor e recheiam as cenas do filme do diretor grego Tassos Boulmetis, *A touch of Spice*, de 1992. No Brasil foi traduzido para o português como *O Tempero da Vida*. No filme o garoto se torna um grande cozinheiro, profissão que aprendeu em família, mesclando todos os ingredientes para agradar o público que atentamente acompanha os ensinamentos do mestre:

Canela.... doce e ardente como toda mulher

Pimenta ... picante e ardida como o sol

Sal.... utilizado para dar mais sabor à vida.

Vamos encontrar mais tempero na cinematografia brasileira com as adaptações dos livros do mais baiano dos escritores, Jorge Amado. Em *Dona Flor e seus dois maridos*, dirigido por Bruno Barreto no final da década de setenta.

A protagonista principal na pele da brejeira Sônia Braga, professora de culinária, ensina receitas temperadas pelo sincretismo religioso e diversidade cultural que sempre marcaram a identidade social da cozinha brasileira.

Na adaptação de *Gabriela Cravo e Canela* para o cinema e a televisão, são os quitutes preparados novamente pela brasilidade da atriz Sônia Braga (Gabriela) que seduzem o libanês Nassif e todos os *habitués* do Bar Vesúvio que se deixam imantar com a mescla dos aromas da culinária árabe salpicadas com iguarias do agreste brasileiro.

Temperando a construção da identidade nacional, o premiado *Macunaíma*, de Joaquim Pedro de Andrade em 1969, compartilha o humor e a imaginação do poeta modernista Mário de Andrade e proporciona ao espectador um banquete de feijoada humana simbolizando a

antropofagia resultante dos conflitos entre tradição nobre e cultura de massa, entre a inscrição da brasilidade e a falta de caráter nacional.

Em *A Marvada Carne*, de André Klotzel, a vontade de comer carne de boi mobiliza e tempera a vida de Quin, caboclo do sertão, que quer realizar um sonho antigo que culmina nas cenas finais, na cidade grande, quando perplexo se vê diante de um grande naco de carne bovina dentro de uma vitrine estilhada de um açougue.

Em *Xica da Silva* o tempero fica destilado na materialização do banquete que Xica e João Fernandes oferecem ao novo contratador. Inesquecível a picardia da rainha negra Xica que debochadamente conspurca o tempero com pimenta e saliva reiterando os pequenos pecados humanos.

Cinema – Do perfume dos alimentos ao odor da fome

Mas, é no documentário *Ilhas das Flores*, de Jorge Furtado em 1989, que os espectadores brasileiros incomodamente sentem a miserabilidade terceiro mundista. Enfocando a trajetória de um tomate podre = que passa da plantação de um japonês para o supermercado e daí para a cozinha de uma dona de casa que vende perfumes de porta em porta, indo acabar num aterro de lixo onde animais, mulheres e crianças disputam a alimentação, o cinema denuncia e se indigna frente à condição humana em que estão expostos cidadãos brasileiros do sul a norte do País, em que a fome ainda assola as madrugadas destemperadas de milhões de brasileiros, marcando a diferença que existe entre tomates, porcos e seres humanos; entre a fome e a vontade de comer; entre comer e degustar; e entre sobreviver viver, imaginar e saborear...e como sugere Bahia em seu magistral *Luz*,

Câmera, Mesa e Ação:

O filme em si é um soco no estômago e na consciência de qualquer cidadão. Assim, pensei num prato que fosse consistente, porém de fácil digestão, sugerindo que – a despeito da apartação social - o homem não se nivela aos porcos na disputa pela sobrevivência. Ao contrário saboreia-os de várias maneiras.

Dezenas de filmes brasileiros falam das causas e conseqüências da fome. Josué de Castro, documentado por Silvio Tendler em *O pensador da fome*, estudou isso a fundo, e decorridos trinta anos de sua morte, sua obra continua sendo atual, tendo em vista o aniquilamento progressivo dos recursos naturais, o desequilíbrio ecológico, o desenraizamento de populações em busca de sobre-vivência na cidade grande.

Ao problema da fome se junta a invasão dos alimentos transgênicos na agricultura brasileira. Sem sabor, sem cor, sem nacionalidade, sem solo, sem pátria o cinema, como experiência social, denuncia as condições de vida dos moradores de uma das regiões mais afetadas pelas mudanças na forma de plantar e obter o alimento e, assim, o filme *Sobrevivências*, de Ana Brenner e Gisleine Guerra de 2006, deixam o microfone para que os moradores da metafórica Vila do Chocolate, no interior do Paraná, possam descrever as mudanças e os impactos que se operam na vida de um pequeno produtor rural no contexto da agricultura globalizada.

Mais isto é assunto para próxima sessão... Que terá pipocas orgânicas ou transgênicas no cinema analógico ou digital.

Bibliografia

- ANTONIO, L. **A Memória das Sombras**, Escritos sobre Cinema e Audiovisual. Campo das Letras Editores, S.A. Cidade do Porto, Portugal, 1998.
- _____. **Orson Welles**. Memórias Cineclubistas. Edição da Biblioteca Museu República e Resistência.
- ARÁŠJO, W. e outros. **Da alimentação à gastronomia**. Editora UnB. Coleção Gastronomia, Turismo e Hotelaria. Editora UnB, 2005.
- ARÁŠJO, I. **Cinema**: O mundo em movimento. São Paulo : Scipione, 1995.
- BAHIA, B. **Luz, Câmera, Mesa e Ação**: O cinema brasileiro na cozinha. Editora da UnB, 2002.
- BIGNAMI, R. **A imagem do Brasil no Turismo**. Série Turismo. Editora Aleph, São Paulo, 2002.
- CASTRO, J. de. **Geografia da fome**. Rio de Janeiro, 11 editora, 1992.
- CALDAS, R. e MONTORO, T. **Evolução do Cinema Brasileiro no século XX**. Brasília, Ed. Casa das Musas, 2006.
- GROSSI, E. **Mesa Sutra**. São Paulo : Art Editora, 1998.
- LEONE, E. e MOURÇO, M.D. **Cinema e Montagem**. Série Princípios. Editora Ítica, São Paulo, 1987.
- MADEIRA, A. e VELOSO, M.(org.) **Descobertas do Brasil**. Brasília : Editora UnB, 2002.
- MONTORO, T. e CALDAS, R. **De Olho na Imagem**. Brasília, Fundação Astrojildo Pereira e Editora Abaré, 2006.
- MONTORO, T. “A construção da imagem da gastronomia nos cadernos de turismo”. In: **Revista Comunicação e Informação**, Especial do Audiovisual, volume 7, número 2, julho/dezembro, 2004.
- NASSER, A.F. **O sabor da tela**. A gastronomia no cinema. Monografia orientada por Tânia Montoro, no curso de Gastronomia do Centro de Excelência em Turismo da UnB. www.cet.unb/monografias.
- SIQUEIRA, D. **História Social do Turismo**. Rio de Janeiro : Editora Vieira - Garamond Universitária, 1995.
- TENSER, C. e ARÁŠJO, W. **Gastronomia: Cortes e Recortes**, Ed. Senac, 2006.
- YAZIGI, E. **A alma do lugar**. São Paulo

: Ed. Contexto, 2001.

Periódicos, revistas e outros

Revista DEVIRES - **Cinema e Humanidades**. Volume 2, número 3; janeiro/dezembro, Belo Horizonte, 2004.

Revista Contracampo – **Cinema e Documentário**. Versão eletrônica no site.



Data do recebimento: 02/05/2007

Data do aceite: 06/06/2007