

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS  
FACULDADE DE EDUCAÇÃO**

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO**

# **A Comida como Espetáculo**

**Autora: Anna Teresa Rojas Molina Assumpção Gouvêa  
Orientador: Prof. Dr. Milton José de Almeida**

Campinas 2003

FACULDADE DE EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Título: A Comida como Espetáculo

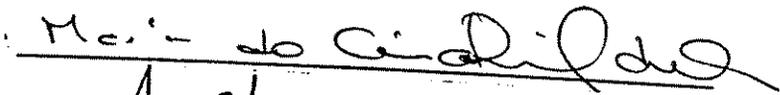
Autora: Anna Teresa Rojas Molina Assumpção Gouvêa  
Orientador: Prof. Dr. Milton José de Almeida

Este exemplar corresponde à redação final da Dissertação defendida por Anna Teresa Rojas Molina Assumpção Gouvêa aprovada pela Comissão Julgadora.

Data: 04/12/03

Assinatura:..........  
Orientador

COMISSÃO JULGADORA:


Ano 2003

© by Anna Teresa Rojas Molina Assumpção, 2003.

UNIDADE	BC
Nº CHAMADA	
	F/UNICAMP
	9745c
V	EX
TOMBO BC/	60681
PROC.	16-117-04
C	<input type="checkbox"/>
D	<input checked="" type="checkbox"/>
PREÇO	11,00
DATA	25-11-04
Nº CPD	

Bib Id 330567

**Catálogo na Publicação elaborada pela biblioteca  
da Faculdade de Educação/UNICAMP**

Bibliotecário: Gildenir Carolino Santos - CRB-8ª/5447

G746c	Gouvêa, Anna Teresa Rojas Molina Assumpção. A comida como espetáculo / Anna Teresa Rojas Molina Assumpção Gouvêa. – Campinas, SP: [s.n.], 2003.
9745c	Orientador : Milton José de Almeida. Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Educação.
	1. Imagem. 2. Alimentos. 3. Cinema. 4. Representação teatral. 5. Gastronomia. I. Almeida, Milton José de. II. Universidade Estadual de Campinas. Faculdade de Educação. III. Título.
	03-175-BFE

## RESUMO:

No cinema, as imagens de comidas são associações sinestésicas, são memórias de pessoas, cheiros, gostos, gestos, costumes... Comida é necessidade vital, sobrevivência; espetáculo é artifício e representação. No filme “Vatel - um banquete para o rei”, de Rolland Joffé, há configuração dessas imagens no reinado absolutista de Luís XIV, onde a valorização do bem servir à mesa juntam-se aparatos e encenações suntuosas numa estrutura teatral barroca. A fotografia surge no filme em sua memória de pintura, naturezas-mortas do século XVI e XVII, com suas linguagens herméticas, simbólicas. Essas produções são produções fotográficas que encenam a gastronomia e o consumo burguês, um espetáculo despido de sua dimensão simbólica e artística e revestido de aura comercial.

## ABSTRACT:

In cinema, the images of food are synesthetic associations, they are memories of persons, smells, tastes, gestures, habits... Food is not a vital need, survival; the spectacle is artificial and representative. In Rolland Joffé's film “Vatel – a banquet for the king” there is a configuration of such images during Louis XIV's absolutist reign where apparatus and sumptuous sceneries in a baroque theatrical structure are added to the valorization of well serving at the table. Photography appears in the film in its memories of painting and still natures of 16<sup>th</sup> and 17<sup>th</sup> centuries with its hermetic and symbolic languages. These productions are today photographic productions that simulate court and gastronomy to the bourgeoisie consumption. They are a show deprived of its symbolic and artistic dimension and covered of commercial breeze.

200120032

## **Dedicatória**

Aos que me são caros.

Em memória: às mulheres “cozinheiras”  
da família das quais fui e sempre serei  
aprendiz.

## **Agradecimentos**

A Milton José de Almeida, pela oportunidade, incentivo e orientação.

Ao Laboratório de Estudos Audiovisuais – OLHO e seus pesquisadores.

Aos profissionais e amigos que, gentilmente, contribuíram e torceram para que as idéias tomassem formas.

Esta dissertação contou com  
bolsa da Cnpq e Capes.

## Sumário

Imagens .....	xiii
Apresentação .....	01
Lembranças .....	07
Seqüência 1 – Cozinha em Imagens .....	13
Seqüência 2 – Um Banquete em Imagens .....	19
Seqüência 3 – Em Perspectiva .....	51
Seqüência 4 – Memórias de Vatel .....	113
Seqüência 5 – A Luz em Réquiem.....	149
Seqüência 6 – Relatos de Viagem I.....	161
Seqüência 7 – Relatos de Viagem II.....	209
Bibliografia .....	223
Anexo 1 – Cronograma de Produção Fotográfica .....	229
Anexo 2 – Receitas e Imagens .....	235
Anexo 3 – Menus Famosos .....	249

## Imagens

**Imagem 01:** Maurice Vlaminck - "*A Cozinha*". Musée National d'Art Moderne, Centre Georges Pompidou, Paris. VLAMINCK, Maurice. p. 115.

**Imagem 02:** Charles Le Brun - "*L'Air, le Feu; l'Eau, la Terre*" - Esculturas, Musée du Château. MARGERIE, Anne de Etalli. Versailles au Siècle de Louis XIV: Collection le Edition de la temps. Paris: Reunion des Musées Nationais, p. 22

**Imagem 03:** Projets pour le bosquet des voveaux bains d'Apollon (detail), Ecole francesa, vers 1702 - 1705. Versailles au Siècle de Louis XIV: Collection le Edition de la temps. Paris: Reunion des Musées Nationais, p. 23

**Imagem 04:** Projets pour le bosquet des voveaux bains d'Apollon (detail), Ecole francesa, vers 1702 - 1705. Versailles au Siècle de Louis XIV: Collection le Edition de la temps. Paris: Reunion des Musées Nationais, p. 23

**Imagem 05:** Géométrie des Buissons. L'art topiaire (taille des arbores). Versailles au Siècle de Louis XIV: Collection le Edition de la temps. Paris: Reunion des Musées Nationais, p. 26

**Imagem 06:** Joffé, R. Vatel - Um Banquete para o Rei. 2000. DVD.

**Imagem 07:** Joffé, R. Vatel - Um Banquete para o Rei. 2000. DVD.

**Imagem 08:** Michelangelo di Caravaggio - "*Rapaz com cesto de frutas*". Galleria Borghese, Roma, Itália. SCHENEIDER, N., p. 128.

**Imagem 09:** Joffé, R. Vatel - Um Banquete para o Rei. 2000. DVD.

**Imagem 10:** Doré, Gustave- "*O Rato da Cidade e do Campo*" - LA FONTAINE., p. 89

**Imagem 11:** Jean-Baptiste Oudry - "*Le rat des villes e le Rat des champs*". Versailles au Siècle de Louis XIV: Collection le Edition de la temps. Paris: Reunion des Musées Nationais, p. 75.

**Imagem 12:** Charles Le Brun - "*El deseo*". AZÚA, Félix., p. 85.

**Imagem 13:** Joffé, R. Vatel - Um Banquete para o Rei. 2000. DVD.

**Imagem 14:** Charles Le Brun - "*El admiración*". AZÚA, Félix., p. 84.

**Imagem 15:** Joffé, R. Vatel - Um Banquete para o Rei. 2000. DVD.

**Imagem 16:** TIZIANO Vecellio - "*Venus at her Toilet*". National Gallery of Art, Washington (<http://www.kfki.hu/~arthp/html/t/tiziano/>)

- Imagem 17:** Jan Brueghel o Velho – “*O Sentido do Gosto*”. Madrid, Prado. SCHENEIDER, Nobert., p. 67
- Imagem 18:** Maria Felice Tibaldi – “*Festa do Fariseu*”. Galeria Capitolina; Roma, Itália.
- Imagem 19:** Gravure du Divertissement de 1674 par Le Pautre .Gravures françaises, XVII<sup>e</sup> siècle. Versailles au Siècle de Louis XIV: Collection le Edition de la temps. Paris: Reunion des Musées Nationais, p. 54.
- Imagem 20:** Gravure du Divertissement de 1674 par Le Pautre .Gravures françaises, XVII<sup>e</sup> siècle. Versailles au Siècle de Louis XIV: Collection le Edition de la temps. Paris: Reunion des Musées Nationais, p. 54.
- Imagem 21 a 31:** Ilustracion de la escenografia de Baccio del Bianco creada para La Fera, el rayo y la piedra (1652) em AMADEI-PULICE, Maria Alicia.
- Imagem 32:** Theodor Galle – “*Oportunidade Aproveitada*”. Extraído de: Joannes David: Occasio arrepta, neglecta, Antuérpia. SCHENEIDER, N. p. 78.
- Imagem 33:** Theodor Galle – “*Oportunidade Perdida*”. Extraído de: Joannes David: Occasio arrepta, neglecta, Antuérpia. SCHENEIDER, N. p. 78.
- Imagem 34:** Jan Davidsz, de Heem – “*Natureza-Morta com Flores e Frutos*”, Cheltenham, Art Gallery and Museum. SCHENEIDER, N. p. 132.
- Imagem 35:** Joffé, R. Vatel – Um Banquete para o Rei. 2000. DVD.
- Imagem 36:** Joffé, R. Vatel – Um Banquete para o Rei. 2000. DVD.
- Imagem 37:** David Tenier o Jovem – “*Cena de Cozinha*”. Haia, Mauritshuis. SCHENEIDER N. p. 44.
- Imagem 38:** Frans Snyder – “*Cozinha com Viveres*”. Colônia, Wallraf-Richardtz-Museum. SCHENEIDER, N. p. 48.
- Imagem 39:** Balthasar van der Ast – “*Cesta com Frutos*”. Berlim, Stiftung Preussischer Kulturbesitz, Staatliche Museen. SCHENEIDER, N. p. 123.
- Imagem 40:** Paolo Antonio Barbierie – “*Natura Morta con specchi, orgetti, frutta e ortaggi.*” Bologne, [http://www.provincia.ps.it/cultura/mostre/anima\\_cose/opere\\_barbieri.htm](http://www.provincia.ps.it/cultura/mostre/anima_cose/opere_barbieri.htm)
- Imagem 41:** Jean-François de Troy – “*Uma alegoria do Tempo desvendando a Verdade*”. Londres, National Gallery. LEVEY, M., p. 23.
- Imagem 42:** Joffé, R. Vatel – Um Banquete para o Rei. 2000. DVD

**Imagem 43:** Joffé, R. Vatel – Um Banquete para o Rei. 2000. DVD

**Imagem 44:** Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no evento Boa Mesa 2002.

**Imagem 45 a 60:** Fotos feitas por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.

**Imagem 61 a 67:** Fotos feitas por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no evento Boa Mesa 2002

**Imagem 68 a 71:** Imagens do catálogo: Talento 10 – Mock-ups & Maquetes, Editora Talento.

**Imagem 72 a 79:** Fotos feitas por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no interior do Restaurante Amadeus. Produção fotográfica Revista Gula 2002.

**Imagem 80 a 82:** *REVISTA GULA – COMER BEM É A MELHOR VINGANÇA n° 123* – “O Mar por Testemunha” – Ricardo Castilho, Janeiro de 2003.

## Apresentação

Buscar em imagens as mesas e os banquetes é, antes de tudo, um exercício prazeroso, envolvente.

Num primeiro momento, a imaginação vem caudalosa e densa. São cores, formas, gestos, lugares e pessoas... Reminiscências...

Imagens surgem num único tempo despertadas por outras imagens e, assim, confundem-se, as produzidas artificialmente com as das minhas lembranças. Luzes e sombras, close-up...

Buscando a comida como espetáculo, aponto, assim, na origem da própria gastronomia francesa, séculos XVI e XVII. A entrada para esta genealogia nos é dada pelo filme *Vatel* – um banquete para o rei, de Roland Joffé. As imagens desse filme permitem que eu entenda o processo, os bastidores, a espetacularização do espetáculo. Penetro na fabricação da ilusão pelas leis da ótica e da perspectiva renascentista, onde a corte francesa é em si a própria representação, com seus jogos e máscaras. Numa sobreposição de cenas, confronto os palcos e os bastidores (porque o filme em estudo assim me permite). O que descubro me aproxima da arte de representação teatral no estilo de Calderón de La Barca, com cenários articulados, máquinas e engenhos. A estrutura narrativa feita em imagens filmicas é a de uma tragédia barroca, o que nos aproxima de Walter Benjamin em seu estudo sobre o barroco alemão. Em sua memória de pintura, está a força dramática, representada, na tela, como naturezas-mortas. São momentos de passagem: o poder aristocrático sucumbindo à força mercantil e ao giro do capital que impulsiona a ascensão dos burgueses.

A partir deste ponto, delineiam-se, então, alguns rumos. Como pensar *Vatel* hoje? Onde encontrá-lo? Estas questões me fazem buscar lugares onde a produção, seguindo a mesma ordem do espetáculo, encanta. Mas, o que persiste? Como são feitas essas imagens? Para que são feitas? Tais questionamentos me levaram a alguns bastidores, onde pude acompanhar de perto duas produções fotográficas. O que resultou dessas experiências apresento agora pela memória das fotos. São imagens agentes à espera dos sentidos que possam ser encontrados. Assim pensando, comprometo-me a buscar, a partir das imagens e das vivências, as persistências e o que eu chamaria de Memórias de *Vatel*.

*“Meu Testamento.*

*Maurice de Vlaminck.*

*Tenho hoje 80 anos. A vida é curta. No entanto, estou admirado de poder ainda olhar o céu e de ter escapado aos mil desastres que ameaçam a vida aqui em baixo, a vida de cada criatura. Estou admirado de ter conseguido resistir, até o presente, à barbárie da espécie humana civilizada, e de não estar sob sete palmos de terra.*

*A vida se apresenta palpável aos dedos. Ela se oferece aos olhos, ela se entrega aos sentidos.*

*Ofereço, gratuitamente, a todos e a todas, as emoções profundas, das quais a lembrança ainda permanece fresca e viva em meu velho coração, que me foram proporcionadas pelos Ruysdaël, os Brueghel, os Courbet, os Cézanne, os Van Gogh... e dou de graça, sem pesar, sem inveja, aquilo de que não gosto e aquilo que rejeito: o leite pasteurizado, os produtos farmacêuticos, as vitaminas, os sucedâneos, as charadas decorativas da arte abstrata.*

*Pois, apesar da minha idade avançada, continuo a apreciar a cozinha francesa e a degustar o frango com champignons, a bisteca com batatas e a perdiz com repolho, sem confundir cozinha e farmácia, prado e sanatório, trabalho e produtividade, vício e amor...*

*Lamento aqueles que não conheceram a miséria e lamento também aqueles que não conseguiram emergir por seus próprios meios.*

*As lágrimas das feridas de amar não se esquecem, elas conservam um sabor amargo do qual a boca se recorda.*

*Quando temos bons dentes e quando sentimos fome, o pão duro é muito saboroso.*

*Aquele que tem boa voz cantará apesar de sua miséria.”*

*(Vlaminck)<sup>1</sup>*

---

1 – VLAMINCK 1876 – 1958 – “Meu Testamento”, Museu de Arte Brasileira M.A.B. Fundação Armando Álvares Penteado, 09 de março a 08 de abril de 2001. São Paulo.

2 – A imagens acompanham o texto, mas também têm uma certa independência e podem ser vistas na ordem em que o leitor desejar.



Imagem 01: Maurice Vlaminck – “A Cozinha”. Paris.

## Lembranças - Coentro

Será sempre um punhado de verde unido de forma fortuita, arrancados de modo simplista, impensadamente. Nada justificaria o rente dos talos, nada que valesse a pena ser revelado.

Imperativa a vontade de desbastar ou, quem sabe, a vontade da oferta. Um ramo de coentros puxados da terra, diferenciados, apenas, pelas mãos no gesto de arrancar e segurar firmemente.

(Eu ansiava pelo cheiro).

Uma vontade: amassar as folhas, liberar os odores – uma esperança olfativa apenas... Não posso tocá-los, estão do outro lado da rua, reunidos em uma sacola plástica, alheios ao meu olhar...

Surpreendo-me então, primeiro a voz, depois as mãos; são negras. Os olhos dizem “*boa-tarde*”, juntou-se a voz. Vejo-me obrigada ao diálogo. As palavras cortam a visão e desengatam o que para mim soaria oco e superficial, não fosse pelos olhos, as mãos e o coentro.

(Eu só queria tocá-los).

Fiquei? Talvez...

À vontade, a minha interlocutora falava, puxava-me com as palavras e exigia de mim algo que eu não tinha para dar. Não ali, assim, de forma tão banal, a uma desconhecida.

(Mas o verde me convidava).

Resolvi escutar, coisa que eu sei fazer quando me proponho a fazer, ou quando minha intuição me revela que chegou a hora.

Tinha chegado a hora. Eu sabia pelo verde em composição com os olhos úmidos e grandes.

(Agora me pareciam maiores).

Apertei o livro que trazia nas mãos, agarrei-me a ele, desviei meus olhos e encontrei a praça vazia de gente, apenas árvores e vento.

E eu quase escapava, não fossem as presenças inesperadas das rodas, dos aros finos, girando em círculos. Volto-me aos olhos, estão impassíveis e, de repente eles me parecem

familiares. Era (quase) como se eu sempre os tivesse visto durante toda minha existência. Eram-me comuns e afetivos. A princípio reconheci-os, eram de Naia, cheios de servidão, negros?

Seriam os de Teresa? Emanavam sabedoria e perspicácia. Pelo desconhecido, poderiam ser bem os de Sabina.

(E eu não os teria percebido se não fosse pela obsessiva procura pelo cheiro).

As rodas de prata giram e zunem, mesmo de pé, eu me sentava, não na praça, mas na soleira da porta de entrada de mosaico gasto e deixava-me embalar pelas histórias, afinal, eram sempre inéditas, mesmo se repetindo a cada ano, quando recebíamos sua visita.

Teresa chegava com mala pequena e pouca prosa com as crianças. Para elas, a bagagem maior eram as histórias que contava.

“Mãe, mãeee.....”. Circulam os aros e o presente do tempo no aranzel, enroscam-me os olhares.

E Teresa contava que sua mãe recebia os biscoitos de polvilho junto ao café preto vindo das mãos escravas, as mães e seus negrinhos enroscados às pernas e saias. Eles comiam com os olhos os bocados. Muitas vezes, Sabina repartia com eles sua ração de brancura e polvilho. Seu trabalho era livre e remunerado.

(– *Vó Sabina não comeu carne de porco hoje?*).

Dela nunca soube muito a respeito da expressão do rosto, de seus traços, nenhuma fotografia. Soube apenas que tinha os dentes branquinhos e que morrera aos 90 anos, com todos eles na boca.

Teresa era quem contava, junto às outras histórias que compunham a saga da roceira sua mãe, cuja habilidade manual era cardar a lã de carneiros. Ela vendia seus préstimos na época da tosquia.

– *Como se carda lã, Dinha?*

E Teresa contava.

Primeiro esgarça-se os tufos ao sol, abrindo com as pontas dos dedos os emaranhados. Num segundo tempo, torcem-se as pequenas mechas, enrolando, deslizando-as entre o indicador e o polegar, deixando, pelos vãos dos outros dedos, escorregarem os fios, um a um sendo preso ao redor de um fuso de roca tocada com os pés.

E Teresa contava histórias, sentada ali, no chão de mosaicos gastos:

Era época de frio, os pastos cobertos de geada, foi então que Rita, mulher de Ambrósio resolveu fazer aparições lá na casa grande. A pobre arrastava os chinelos e seu espectro abria as porteiras à noite, morrera sem pagar promessa. Com os mesmos passos que veio se foi, mas partiu só quando cumpriram por ela a dívida de levar até o cruzeiro sete carrinhos de carneiros e, na volta, doaram aos pobres doze contos de réis.

E Teresa contava que o humor da mãe se alterava (e todos na família sempre souberam, de geração em geração) quando lhe faltava à mesa o suan, o lombo ou o torresmo de um porco novo. Ela ruminava a falta durante todo o dia e todos que com ela conviviam diziam entre si, diagnosticando:

– *Vó Sabina não comeu carne de porco hoje.*

E Teresa, na soleira gasta da porta contava:

Todos na fazenda se agitavam à espera do filho único do patrão. As negras se assanhavam na lida dos doces e dos salgados, enquanto os negros, a contragosto, capinavam e roçavam o mato na entrada da casa grande. Ninguém queria trabalhar, não naquele dia, e quem contrariou foi para o chicote e o castigo aconteceu, mesmo em dia de Santo, aquele a quem os negros devotos queriam homenagear – São Benedito, padroeiro das cozinhas e cozinheiras.

Tudo pronto, mesa posta, latas cheias de quitandas. O sinhozinho chegou a cavalo e visitava toda a fazenda. Dizem que a justiça, clamada pela voz dos pretos, se fez naquele dia. Primeiro foi o agouro, depois o golpe fatal.

Ainda cedo, durante o almoço festivo o patrão foi avisado de que perdera dois bois de carro debaixo da tora de lenha que se desprendera da carga na subida lenta do morro. Mais à tarde, o sinhozinho, a passeio no lago, aventurara-se pé por pé, equilibrando-se numa peroba apodrecida sobre as águas. Infeliz, sob o peso parte-se a lenha, precipita-se o rapaz e some nas águas barrentas do açude. Vai se o filho, único herdeiro do pai desconsolado, nos negros lábios a prece contida. Na cozinha, o padroeiro impassível fitou a quem para ele olhou. Sob os seus pés tinha um copinho com água, onde fincaram um raminho de São Miguel, num outro copo, o café preto que era para o Santo bebericar.

Os cheiros e os tempos estão suspensos, prendem-se por fios de arame, aranzéis, sem emenda, absoluta trama.

À voz do olhar presente, deixo Teresa e Sabina.

*“Então, menina, a vida é passagem, viu!”*. Pedi algumas folhinhas da sacola plástica, e as mãos se adiantaram aos pensamentos e às palavras e, antes que eu terminasse de verbalizar o meu pedido, percebi nos gestos a intenção que sempre esteve ali naquele estranho (e tão familiar) rosto. Vi o ramalhete de coentros ser repartido em duas metades e, antes que eu recusasse, foi-me dada a maior parte. A mim, que queria apenas uns raminhos para sorver, em pequenos goles, o cheiro forte e marcante da erva fresca.

Segurei o meu presente, olhei ao redor, quase como se quisesse testemunhas, mas só delineei, ao longe, os aros de arame das rodas. Senti-me mais próxima das árvores que se fechavam num verde em comunhão, eu comungava.

A voz se despede:

*“Eu não sei ler, viu, moça e acho que não deveria mesmo. Vai que se soubesse, ou que tivesse aprendido, eu virava coisa muito ruim...”*

Desprendi-me do verde e fitei, então, aquela figura que, pela luz do entardecer já era sombra.

*“Moro aqui perto – ela me disse – se precisar de mim é só falar”*.

Agarro-me às folhas e ao cheiro que se desprende do condimento fresco e percebo: já é noite.

## **Lembranças - Zulmira**

Sobressaem-se em losangos, visíveis por sua disposição no pano, presos e contornados pela linha fincada, uniformemente, no cinza do vestido roto e desbotado. Escondem o esgarçado, os rasgos e a podridão do tecido, formam um estranho desenho, uma colagem uma nova estampa sobre a velha.

O rosto se deixa ver logo após o lenço que esconde os cabelos. Tudo está preso por nós atados ao pé da nuca. Na face, a expressão árida de sorrisos indefine a idade, deixa escapar, sem que se perceba, a boca, as palavras (como poderiam acolher sendo ditas assim?). Convidam-nos a almoçar?

Zulmira apresenta-se, aos meus olhos de infância, como uma estátua de pedra a confundir-se com as paredes da cozinha esfumaçada e carcomida.

Instala-se em mim o medo e a repugnância. Onde estão as mãos? No escuro não as vejo. Não há brilho nas panelas, são de ferro e o fogo na fomalha é tímido ainda, envolto em fumaça. É insuportável o cheiro das achas de lenha verdes sendo queimadas. Nem respiro. Busco um buraco de luz e ar – a janela. Para além dela tudo se movimentava: galinhas e porcos por entre as folhas de pariparoba, capim-gordura, alfavaca e touceiras de hortelã. Junto a um fio de água e sombra despontam os copos-de-leite. Há laranjas e limões nos pés e apodrecendo caídos no brejo do chão molhado.

Cacarejos e vôos rasantes, bater de asas, gemidos roucos e a lâmina. Vejo mãos firmes atarracadas à faca que, riscando o cimento da escada, produz um barulho ritmado pelo atrito do aço na areia, molda a espessura, afinando o corte. Pés seguram as asas do pobre animal: um para cada uma. Estica-se o pescoço do frango e, de um só golpe, penas e carnes são cortadas...

Silêncio...

O vermelho explode a princípio, goteja depois e é aparado num prato. Acolhe-o Zulmira, numa das mãos o prato, na outra o monte mole de penas num balanço largado. A cabeça está presa ao resto do corpo pela ferida, já de um vermelho estanque, que não mais escorre nos degraus da escada. Acima, atravessando-se os batentes da porta aberta, o fogo agora arde em fúria, engolindo a madeira, a panela, a água e o frango.

A toalha é branca, já posso vê-la que tenta encobrir a mesa sem polimento. Diretamente sobre o pano, há um monte de farinha de milho junto a uma cuia de melado de cana. A fumaça agora é amena e escapa da panela, impregnando a cozinha de um aroma adocicado e forte.

Procuro as mãos, estão presas a uma colher de pau a escolher na panela, os pedaços agora cozidos do frango. A cada naco de carne deitava-se um caldo grosso e marrom. O sangue transformara-se em molho.

Devoramos com olhos, narizes e bocas aquela estranha iguaria.

Num canto da cozinha, ao lado do fogão, Zulmira olhava a tudo e a todos, impassível...

Sei que as paredes ainda existem, não sei se quero voltar lá, percebê-las no toque, sentir o seu cheiro. Zulmira já não mais está no canto do fogão e eu, por mais que tentasse, nunca consegui o mesmo gosto.

A cozinha e Zulmira ficaram guardadas num lugar qualquer de minha lembrança e, quando as recordo, elas vêm junto às imagens de mãos. São em tamanhos maiores que o seu natural, e aparecem em profusão, em seus gestos: picando, cortando, mexendo, amassando, lambuzando-se na sova da massa em ponto certo a escorregar na fôrma em forma de pães e bolachas. Estão em outro tempo e espaço, são fragmentadas e inteiras, são de sonho.

**SEQÜÊNCIA 1**

## Seqüência 1 – Cozinha em Imagens

*“O quadro, como uma cena congelada de um filme, é algo que se representa sem um antes e um depois, seres e natureza paralisados no tempo.”*<sup>3</sup>

*“As palavras como as imagens formam projeções semânticas que vão compondo a memória de um e de todos os homens”.*<sup>4</sup>

Partindo-se de tais reflexões, alimento a idéia de continuar narrando, apenas olhando e traduzindo (em palavras e imagens) as impressões que se fazem presentes em um único tempo e espaço: num canto qualquer da cozinha atemporal, ao lado do fogo, talvez, sempre a olhar.

Transito, diacronicamente, e tão livremente quanto me permitem as imagens. Nestes cantos e, em seus fazeres cotidianos, busco desvendar, entre cheiros e gostos, camadas de histórias que, mesmo caiadas em perspectivas, deixam transparecer marcas perceptíveis a quem desejar vê-las.

Falar, assim, de cozinhas é aproximar-se da arte, artesanato, buscando descrever modos e costumes, processos que são repassados pela tradição de cada região, de cada comunidade, de cada família, de mão em mão, de boca em boca, de receita em receita. Um modo de fazer peculiar que só é visível para quem por ele se apaixonou, ou para colocar a mão na massa, ou para observar, esperando pelo momento final de experimentação feita pelo paladar. Muitas vezes esse prazer se adianta, quem não traz na memória os sabores dos dedos lambuzados de massas ou glacês amanteigados ou achocolatados?

*“Tal como o dos poetas ou pintores o “saber fazer” das práticas não seria conhecido senão pelo intérprete que o esclarece no seu espelho discursivo, mas que não o possui tão pouco. Portanto, não pertence a ninguém, fica circulando entre a inconsciência dos praticantes e a reflexão dos não praticantes sem pertencer a nenhum.”*<sup>5</sup>

---

3 – ALMEIDA, Milton José de. *Aproximações em forma escrita sobre as imagens da pintura e do cinema*. 1996, p. 24.

4 – ALMEIDA, Milton José de., *Idem*, p.19.

5 – CERTEAU, Michel de. *A Invenção do Cotidiano: Artes de Fazer*. 1994, p.143.

Justifico aqui a minha escolha: falar de cozinhas e de sua produção é resgatar prazeres, acionar lembranças e descrever um processo milenar de arte, seduzida pela idéia de agarrar, talvez, o que não se solidifica e nunca se mostra com uma única face. Quero passar e ir além das produções em série, das receitas impressas em livros e revistas de culinária. Busco, neste primeiro momento, uma consistência maior e mais quente que as das telas da TV e do computador que exibem programas e sites mostrando, passo a passo, a milhares de espectadores, como fazer “peixe na telha” ou “frango ao molho pardo”.

De novo me posiciono no cantinho do fogão, lugar confortável para se falar destes saberes (sabores), um “campo de força”<sup>6</sup> de onde posso contar sobre o prazer de fazer e comer “*que não começa na sala de jantar nem com regras de etiqueta.*”<sup>7</sup>

*“(…) De qualquer modo, numa mesa sem cristais e sem cerimônias, aprendi que a cozinha é muito mais do que receitas. Primeiramente, é antes de mais nada, produto e emoções que sem dúvida estão enraizadas em paisagens, rostos, num cotidiano familiar, numa felicidade mais ampla do que a mesa.*

*A sinceridade dos seres em algum lugar aquém das coações econômicas e do jogo de aparências. A sinceridade dos seres, como a das coisas, das favas ou do centeio.”*<sup>8</sup>

Façamos, agora, uma leitura sobre a ótica do espetáculo e da sedução, juntemos a ela o processo de imagens em produção. E o que temos? Alguns pontos contíguos: cozinhas e cinemas – espaços alquímicos onde a matéria-prima é disposta “in natura”, misturada e transmutada, trazendo à mostra obras capazes de transformar os humores do corpo e da alma.

Nos processos da lida de um e de outro, comparam-se às ações que são comuns a ambos: longas horas de trabalho, árdua manipulação – cortar, juntar, misturar, limpar, selecionar, espremer em partes e todos. Fazer da natureza, de um e de outro, imagens palpáveis aos olhos.

---

6 – O segredo da alquimia é este: há um meio de manipular a matéria e energia de modo a produzir o que os cientistas modernos chamam “campo de força”. Este campo atua sobre o observador e o coloca em posição privilegiada diante do Universo. Dessa posição ele tem acesso às realidades que estão comumente ocultas de nós pelo tempo e espaço, matéria e energia. Isto é o que chamamos “A Grande Obra”. (PAUWELS E BERGIER, in CHERRI GILCHRIST, p. 158)

7 – Revista Sabor – Pão de Açúcar – nº 19. “Comer / Pondo a Mesa”. Nina Horta, Outubro de 2001, p. 42.

8 – PITTE, Jean Robert., *A Gastronomia Francesa: história e geografia de uma paixão*. 1993, pp. 135, 136.

*“Todo filme dá alma, anima, com o movimento, os fantasmas das imagens agentes corpóreas de atores, seres e lugares não mais existentes. Desprovidas da vida e da materialidade que presidiram as filmagens, as imagens impressas no filme e embaladas nos rolos são agora formas puras, iluminadas passam pela boca da caverna escura da sala do cinema.”*<sup>9</sup>

Apresentam-se, também, num tempo que é duração, os pratos sobre as mesas e escondem sob suas aparências suculentas a mistura impura de elementos (muitas vezes já em seus processos de decomposição).<sup>10</sup>

Seja pelo ritmo das imagens em movimento (cinema) ou pela disposição das comidas nas mesas (dentro e fora das telas do cinema). Estamos diante de formas, cores e texturas estrategicamente moldadas para despertarem paixões e agirem no âmago de quem as olhar e/ou comer.

As imagens de cozinhas e pratos no cinema merecem uma atenção maior. Vários foram os filmes, apresentados em diferentes épocas de sua história e trajetória. Explorar esse espetáculo é penetrar em excessos, hipérboles sensoriais.

Imaginem o que os close-ups podem fazer numa simples bandeja de bem-casados? Talvez o que as mãos não poderiam diante da tela. Falaremos sobre isso, de forma mais detalhada, em outros capítulos deste estudo.

*“Colher sensações em seu prato e no seu copo é transmutá-las em emoções, é retirar a vida das contingências materiais em comunhão com o mundo, é dar-lhe relevo.”*<sup>11</sup>

No confronto entre cinema e culinária, exploremos um pouco mais a relação da comida como processo de produção social.

---

9 – ALMEIDA, Milton José de., *Cinema Arte da Memória*. 1999, p. 62.

10 – Em sentido alegórico, estamos diante da condição passageira de todos os seres viventes. Sua luta diária contra a certeza da pauperização, a decrepitude, a morte.

11 – PITTE, Jean Robert., *Idem*, p. 135.

Cada terrina ou bandeja, além da alimentação, expõe arte, cultura, costumes. Assim, *“a cozinha de uma sociedade é uma linguagem que traduz, inconscientemente, a sua estrutura, a menos que, sem saber muito mais sobre isso, ela se resigne a ali desvelar as suas contradições. A profusão inventiva e a renovação constante da cozinha atual contrastam enormemente com o empobrecimento da alimentação familiar que sob o efeito destruidor do trabalho feminino e da supressão, nos apartamentos modernos, da cozinha e da sala de jantar, achou-se reduzida a uma expressão gustativa banal.”*<sup>12</sup>

Imaginemos este espaço (cozinhas) como bastidores e, nesta mesma linha de pensamento, as mesas são palcos onde se representam cenas<sup>13</sup>, confirmam-se papéis sociais e poderes. No ato a ser representado, os cheiros chegam primeiro, prenunciam, convocando os outros sentidos. Os olhos medem volumes e texturas junto ao tato, experimentando pelo toque, o paladar. A obra só se completa quando se desfaz no interior dos palatos e salivas. Pelo calor da boca e na sua envolvente umidade é que os açúcares atingem seus máximos, os cítricos quebram os doces crescidos em cremes espumantes de claras de ovos batidos. O ponto é dado no toque rápido da língua que, em contato, faz desaparecer a forma, assegurando o sabor.

Os crocantes, triturados pelos dentes libertam licores e frutas cristalizadas: explosões de prazer na boca, o corpo em êxtase pede mais, quer repetir o gozo, saciar-se (não só da fome).

*“O corpo e a alimentação estética que se instala entre o abismo do desejo, o vácuo da falta e o regozijo da repleção, o prazer da completude.”*<sup>14</sup>

Uma vez engolidos, cada bocado (doce ou salgado) é desfeito, dissolvido em líquido e massas pastosas. De seu inteiro, só a recordação...

Também, incrustadas às telas (cinema), as imagens deixam de existir quando as luzes se apagam, transformam-se em fantasmas. O escuro das salas de projeção é fundamental para que, em destaque apareçam as imagens, fantasticamente preparadas para se tornarem inesquecíveis.

---

12 – PITTE, Jean Robert., pp. 121, 122.

13 – “A cena é, por definição etimológica, a ocasião do consumo de carnes sacrificados e, de modo geral, de todos os alimentos arrolados sob o termo genérico carnes. (...) As carnes são podridões, deliciosas de se comer, moles e suaves. É esse prazer gustativo que os homens, graças aos sacrifícios partilham entre si e com os deuses na cena. A cena opõe-se ao “prandium” como o prazer ao esforço, o supérfluo ao necessário.” (MONTANARI, MÁSSIMO E JEAN FLANDRIN, História da Alimentação, p. 212).

14 – ONFRAY, Michel. *A Razão Gulosa: filosofia do gosto*. 1999, p. 189.

(...) *“Chego aos campos e vastos palácios da memória onde estão tesouros de inumeráveis imagens trazidas por percepções de toda espécie. Ai está também escondido tudo o que pensamos, quer aumentando, quer diminuindo ou até variando de qualquer modo os objetos que o sentidos atingiram.*

*Enfim, jaz aí tudo o que se lhes entregou e depôs, se é que o esquecimento ainda o não absorveu e sepultou.(...)Lá se conservam distintas e classificadas todas as sensações que entram isoladamente pela sua porta. Por exemplo, a luz, as cores e as formas do corpos penetram pelos olhos; todas as espécies de sons, pelos ouvidos; todos o cheiros, pelo nariz; todos os sabores, pela boca. Enfim, pelo tato entra tudo o que é duro, mole, quente, frio, brando ou áspero, pesado ou leve, tanto extrínseco como intrínseco ao corpo.*

*O grande receptáculo da memória – simuosidades secretas e infalíveis, onde tudo entra pelas portas respectivas e se aloja sem confusão – recebe todas essas impressões, para as recordar e revistar quando for necessário. Todavia, não são os próprios objetos que entram, mas as suas imagens: imagens das coisas sensíveis, sempre prestes a oferecer-se ao pensamento que as recorda.”<sup>15</sup>*

Nas imagens (sem tempos) das cozinhas da memória aqui registradas, passeio por dimensões semânticas: palavras, fotografias, imagens em movimento, espaços em branco, lacunas. Caminho por impressões escorregadias, perceptíveis pelo tato e pela alma, sensações constantes a quem conseguir conjugar o verbo saber analogamente ao seu cognato sabor. Para tanto, há que se ter o gosto apurado de quem tem a sensibilidade à flor da pele e a perspicácia de quem vê o não visto. Conviver, sobreviver ao caos dos elementos e até desfrutar de prazeres. Ter a impulsiva curiosidade infantil aliada às experiências milenares. Em outras palavras, é passear pela vida com a vontade de experimentá-la como faz um “bom gourmet”.<sup>16</sup>

*“A vida sensorial está morta por não ter sido convocada, ela pode renascer com o convite a que um corpo se regozije em todas as suas modalidades emotivas, perceptivas e sensuais.”<sup>17</sup>*

---

15 – AGOSTINHO, Santo. *O Palácio da Memória*. 1980, pp. 176, 177.

16 – “Gourmet” tem a mesma conotação de consumidor sensato, interessando-se pelo que come e bebe. Joseph Berchoux – autor da palavra gastronomia, testemunha o fato de que os requintes da alimentação não são mais reservados às pessoas bem nascidas, mas a todos os que gozam de uma certa fortuna, de lazer e de sentido do prazer. (PITTE, JEAN ROBERT, *A Gastronomia Francesa: História e Geografia de uma Paixão*, p. 17).

17 – ONFRAY, Michel., *Idem*, p. 189.

**SEQÜÊNCIA 2**

## Seqüência 2 – Um Banquete em Imagens

As cenas iniciais de “*Vatel – um banquete para o rei.*”<sup>1</sup> aparecem num plano seqüência de curta duração, assumindo, assim, caráter introdutório que, em alegoria, narra e prenuncia a tragédia; é um presságio que ganhará força interpretativa no desfecho da trama com a morte de Vatel.

A escolha dessas imagens a serem pensadas não se deu de forma passiva, como espectadora sinto-me atraída por elas e aceito o jogo da ilusão, da aparência com certo estranhamento; detenho-me diante da visão e nas telas do cinema, as paredes / cenários, são imagens, enigmas; vejo-as passarem diante de meus olhos num tempo e espaço imposto pelo ritmo da câmara em movimentos circulares, assim, os sentidos caminham e ganham novos sentidos. À medida em que as recorto, isolo-as, olhando pelos recursos do vídeo digital. Atraso e adianto os ritmos, indo e voltando pelo mesmo percurso. Formas humanas, envoltas em galões dourados, ressurgem da antiguidade clássica, estampadas nos adornos e gestos, são cenas. Por dias busquei para elas referências nos interiores dos châteaux franceses, usados como parte do cenário nas filmagens, porém, nada confirma minhas suposições, resolvo esquecer-las, engavetá-las. Desvio-me, guiada pela afetividade, às cenas de cozinha. Por que não? São minhas preferidas, a motivação geradora desse estudo. Na lida diária e, principalmente, nas grandes ocasiões, eles, os trabalhadores de cozinha, unem-se em mutirão: pés descalços, profusão de mãos, madeiras e lenhas, tons de marrons e cinzas, cheiro da terra, do pão, açúcar e canela que invocam, na memória do passado, alguns sentidos que transmigram pelas pinturas de Brueghel. Assim, os camponeses são retratados com suas vestes rústicas e simples e os rostos, quase que inexpressivos, confundem-se uns com os outros...

Da cozinha sou arrebatada pelas luzes do salão. Elas trazem de volta os afrescos na parede, que me encaram com olhos insistentes, volto-me, presa à sua força de imagem, envolvo-me em seus significados herméticos sem os compreender por inteiro. Assumo o ônus e deixo-me interrogar pelo oráculo. Vejo-os, então, como iluminuras num canto da primeira página. Enigmáticos, esperam ser decifrados.

1 - VATEL – Um Banquete para o Rei. Direção de Rolland Joffé. Co-produção Franco-Inglesa Légende Enterprises Gaumont em Associação com Normand Timothy Burril Productions LTD Tfl Films Productions Canal +. Edições: Imagens Filmes, 2000. 112min., legendado, NTSC. Título Original: “Vatel”.

Em seqüência, no mesmo plano, um papel de carta branco revela uma caligrafia densa e lustrosa, feita à pena e tinta preta. Somos informados, simultaneamente, pela voz que narra e pela escritura de um texto. Uma e outra são de Lauzun (porta-voz do rei). Acompanhemos a escrita e o conteúdo destas palavras que aparecem na tela em close-up:

*“10 de Abril de 1671.*

*Sua Alteza príncipe de Condé...*

*Sua Majestade deu-me razões para crer que aceitaria um convite para visitá-lo em Chantilly.*

*Tal visita durará três dias.*

*O rei indicou que nada deseja de especial.*

*Apenas os prazeres simples da vida campestre.*

*Ou seja, caso preze o favor do rei, não colocará limites à extravagância e à engenhosidade das festividades.*

*Irei antes para aprovar os preparativos.*

*Marquês de Lauzun a serviço de sua Majestade, Luís XIV, rei da França.”*

Em seguida, lacra a correspondência com cera vermelha e o sinete real.

Como legenda, os dizeres:

*Baseado em fatos reais.*

*“Senhor Vatel.*

*Uma notícia ruim e uma boa (novamente em close dois recipientes de vidro redondos justapõem-se, um ao outro, refletindo a luz e os objetos da mesa em suas formas côncavas. De novo as letras negras no branco papel) Sua Majestade chega na quinta, não poderei enfatizar o suficiente a importância de tal visita. Uma taça de vinho quebrada ou uma almofada desconfortável atrairia desastre para nossa província. A boa notícia é que talvez não declaremos guerra à Holanda.”*(Na verdade a ida de Luís XIV à Chantilly interessava a Condé, uma vez que este apostava ser o general escolhido para atuar nesta possível guerra).

Fecha-se o plano seqüência.

No plano seguinte, somos levados até os portões de Chantilly pela música tema do filme, composta por Enio Morriconi. Primeiro ato de uma grande encenação. Tudo é meticulosamente planejado em maquetes, cenários móveis são testados em seus protótipos

para se ter a certeza de que seriam infalíveis na hora da apresentação. Palcos construídos nos jardins junto às fontes, projetados ao ar livre para representarem paraísos terrestres, locais fantasticamente produzidos para fazerem parte da grande farsa, encenada pelos artistas dirigidos por Vatel, contracenando com o rei Luís XIV e seus súditos. Tudo era teatro. As encenações confundem-se com as decisões tomadas e as imagens contribuem para confirmação de ideologias do poder e glorificação do rei. No exagero das formas e dourados, o exterior da imagem a representar o real idealizado.

Pelos enquadramentos das câmeras no filme *Vatel*, evidenciam-se elementos que, em composição, nos remetem a um gênero de pintura denominado natureza-morta: flores em vasos, frutas e legumes em cestas de vime; lagostas, peixes, enguias; relógios, cristais, objetos e utensílios de cozinha adquirem importância como representação nas pinturas do século XVI e XVII.

De volta ao filme, percebe-se a insistência em colocá-las nos cantos, em planos de fundo, estáticas ou a movimentarem-se em primeiro plano, lá estão elas, as imagens pinturescas a imitarem composições de: Caravaggio, Velásquez, Carraccio, Aertsen entre outros... Cores, texturas, e brilhos, em imagens de cinema, nos pedem para serem vistas como pinturas.

Na voz de Almeida:

*“Cinema e pintura, ambos são representações no sentido de tornar presente algo ausente e, por isso, fazem parte do mesmo universo dos signos, como também da linguagem das representações num plano de duas dimensões, a tela da pintura, a tela do cinema. O que as diferencia, dentre inúmeras diferenciações é o movimento.”*<sup>2</sup>

Voltemos aos afrescos que aparecem num fundo de cena e são trazidos pela lente da câmera, ocupando a tela em primeiro plano. Na tentativa de ampliar esse recurso, retiro-lhe o movimento, congelo as imagens e as registro em filme fotográfico, enquadrando o já enquadrado, registrando em papel-foto sensível as ilusões de profundidade, as impressões de luzes e sombras. O resultado surpreende, uma vez que, isoladas de seus contextos, as imagens nos mostram outras faces, as quais não havíamos percebido ainda.

---

2 - ALMEIDA, Milton José de. *Aproximação em forma escrita sobre as imagens de pintura e do cinema*. 1996, p. 24.

Com os fotogramas em movimento, confunde-se, agora, o nosso olhar com o da lente objetiva da câmara. Somos direcionados da esquerda para a direita, acima de nossas cabeças e da cena, num primeiro plano. Emolduradas em dourado, cujo reflexo e brilho se estendem até seu interior, as cenas aí mostradas poderiam estar incrustadas nas paredes de qualquer chateau escolhido para ser cenário do filme. Versalhes, Vaux Le Viconte, Fontainebleau, ou mesmo Chantilly possuem um estilo comum de pinturas, ditado pela Academia Francesa de Pintura, sob o comando de Le Brun.

Em representação alegórica, cola-se um deus (pagão) em suas formas humanas ressuscitadas da antiguidade clássica. Estão cobertas por tecidos que lhes caem sobre os corpos, de forma a vestir e desnudar ao mesmo tempo, colados aos corpos, revelam-lhes as formas.

No primeiro quadro, apresenta-se em frontal uma imagem masculina cujo rosto é resultado de uma expressão de júbilo e glória. Seus braços estão envoltos por um tecido branco; mangas, talvez, de uma camisa sendo despida pelo impulso do gesto que se segue; distanciam-se um do outro, deixando à mostra o peito. A pele recebe o reflexo lateral da luz que incide sobre ela, o que faz com que se torne mais clara, quase translúcida. Na cabeça, uma coroa de folhas, não tão nítidas. O rosto que nos olha de frente está quase na mesma altura do que parece ser a cabeça de um Sátiro, mantida sob uma das mãos como uma prenda. Num primeiro olhar, a cabeça confunde-se com um cacho de uvas, o que nos remeteria a Baco (ou Dionísio). Está sentado em formas douradas e envolto, da cintura para baixo, por um manto azul em tons que vão do claro ao celeste, preso às suas pernas, colando-se a elas e salientando suas coxas e joelhos. Há sobras de tecidos amontoados em dobras e pregas ao lado do corpo. Destaca-se, pela posição de uma das pernas, o pé calçado pelo que parece ser um tamanco, com a ponta ligeiramente inclinada para cima, confeccionado em pele animal curtida e maleável na aparência das dobras e rugas feitas pelos cordões a puxarem e amarrarem na parte de cima do pé. A mão esquerda segura um cordão de folhas e flores que lhe escapam em pontas acima e abaixo. A extremidade superior inclina-se e indica, como uma seta, a outra mão que ergue, como uma bandeja, a cabeça decepada do ser híbrido e vicioso (o Sátiro).

Os braços, em seus gestos, apontam na mesma direção que o pé calçado, traçando, em linhas invisíveis, um triângulo cuja abertura nos remete à cena seguinte, representada no outro quadro, também fechado por paspatours dourados.

Juntas, as duas cenas assemelham-se a fotogramas impressos num rolo de filmagem, são cromos prontos para serem expostos ao movimento e à luz, plenos de significados, falam entre si e representam para nós. No fundo, cordões de flores enroscam-se em tons de verde nas folhas e vermelho-carne nas flores. Além dos gestos contíguos, a guirlanda também une, de forma visível e significativa, os dois quadros. O cordão escapa por um dos cantos da moldura, passando por cima e alcançando o interior do outro quadro, unindo, assim, as formas e os conteúdos; mais uma ilusão das leis da ótica tratadas pela perspectiva renascentista. A planta enrosca-se num canto, florescendo agora em branco. Cor que se estende até as asas de um pássaro, que voa, a contrastar, num céu dourado. São duas figuras humanas agora. Estão envoltas em tecidos que, em suas dobras e tonalidades, assemelham-se ao da cena anterior. Voltam-se uma para outra e seus olhares encontram-se. A figura em pé está envolta em um manto vermelho e “deseja” movimentar-se, talvez voar, uma vez que seus braços parecem cobrir-se de penas, a outra, a de azul, estende o braço em sua direção e aponta, com o indicador, para o pássaro. Observa-se aqui um efeito especular comum nas pinturas da época. Em confronto, imagem um e dois assemelham-se pela cor dos mantos e pelas posições e gestos, vistas, em sua lateralidade invertida, como imagens reflexas num espelho. Braços abertos desnudam um busto que é feminino em seus contornos. As pernas torneadas pelo mesmo manto azul. A cor vermelha da flor transmigra agora para o manto, percebe-se então que essa cor é trazida em vários momentos do filme, carregada de sensualidade carnal, é presságio e símbolo da vida e da morte, o sangue do sacrifício.

Na escrivainha o papel-carta, a vela e o sinete tombado ao lado da pena e do tinteiro.

Segundo Morin, citado por Xavier:

*“A “especificidade” do cinema está, se assim pode se dizer, em ele oferecer a gama potencialmente infinita das suas fugas e dos seus reencontros: o mundo, todas as fusões cósmicas, ao alcance da mão e ao mesmo tempo a exaltação, para o espectador, do seu próprio duplo encarnado nos heróis do amor e da aventura”*<sup>3</sup>

Todo espetáculo, que acontecerá durante os três dias de festas e banquetes em “Vatel”, será baseado nos quatro elementos da formação da matéria do mundo (ar, fogo, água e terra), numa ligação cósmica entre o céu e a terra.

Pela associação imaginativa e contígua, teríamos, nas imagens dos afrescos, elementos simbólicos de quatro esculturas feitas por Le Brun<sup>4</sup>. A vitória, virtuosamente coroada, descansa a dominar os sentidos. Sentada sobre o que parece ser sucata, pedaços de armadura, instrumentos musicais e o esboço da cabeça de um leão. Uma mão segura flores e a outra, a cabeça do Sátiro, numa alusão de corte do que é libidinoso e desenfreado.

A referência à alegoria do ar aparece no segundo quadro onde a figura envolta em vermelho parece transformar-se em pássaro. Novamente, a luta da razão virtuosa a controlar as paixões e os vícios advindos pelos sentidos. Assim, a alma alada pode ascender liberta...

---

3 - MORIN, Edgar. *A alma do cinema* em XAVIER, Ismail. *A experiência do cinema*. 1983, p. 170.

4 - “L’Air, le Feu, L’Eau, la Terre”. Esculturas de Charles Le Brun, simbolizando os quatro elementos que permanecem em projeto. Versailles, Musée du Château.



Imagem 02: Charles Le Brun – “*L’Air, le Feu; l’Eau, la Terre*”. Paris

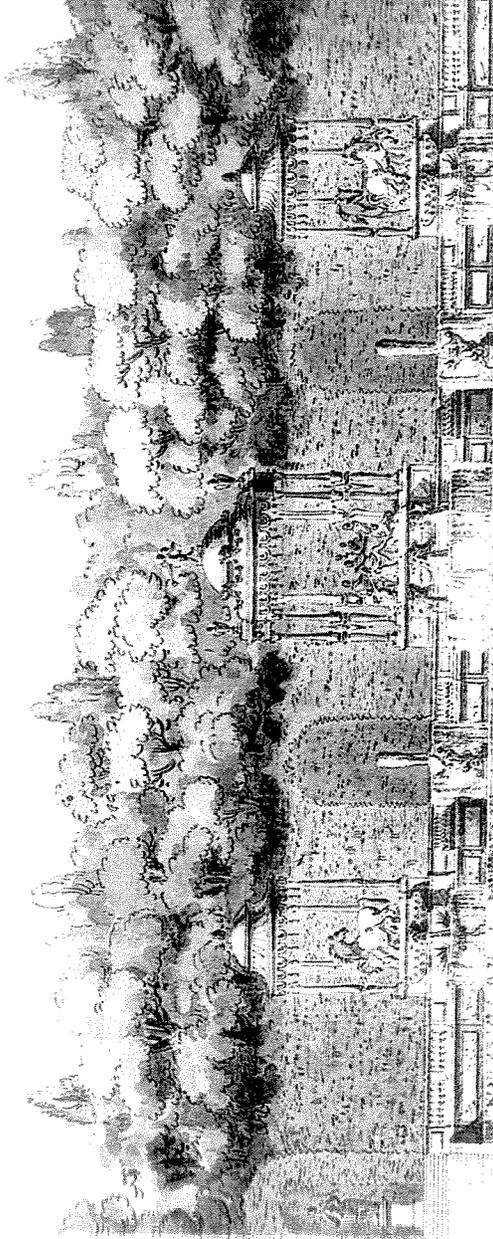


Imagem 03: Projets pour le bosquet des vouveaux bains d'Apollon (detail). Paris.

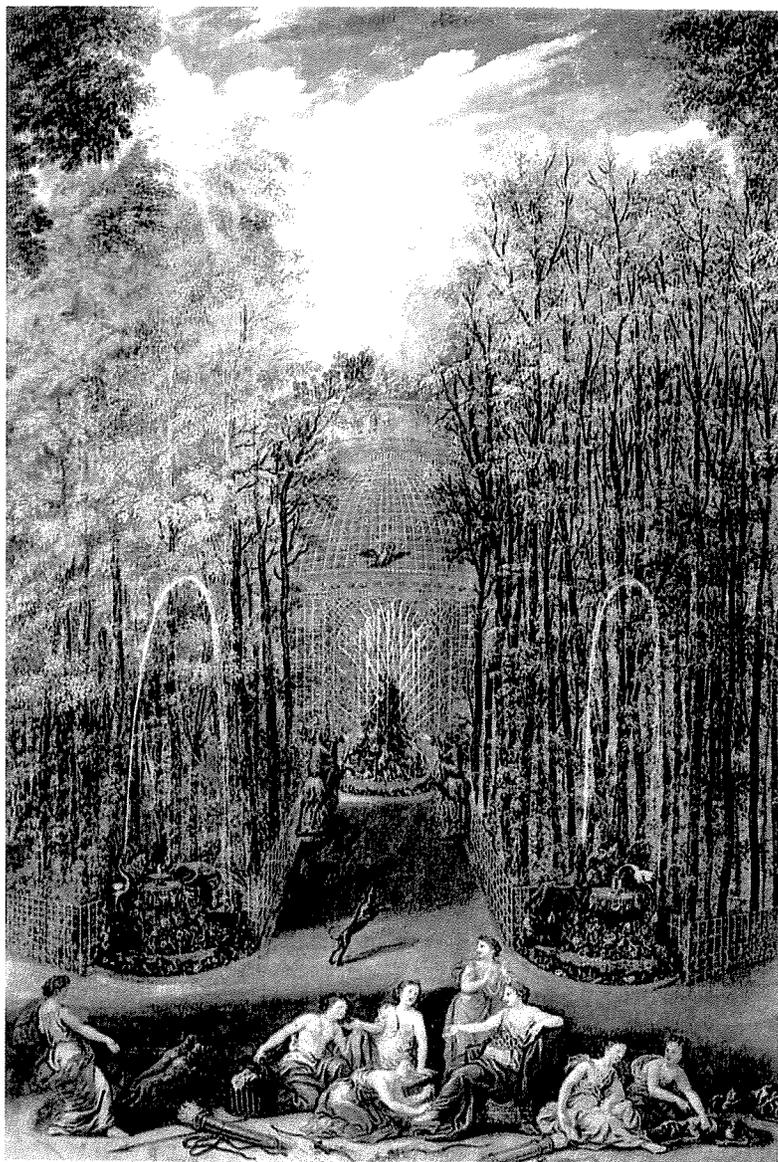


Imagen 04: Proyectos pour le bosquet des vouveaux bains d'Apollon (detail). Paris.

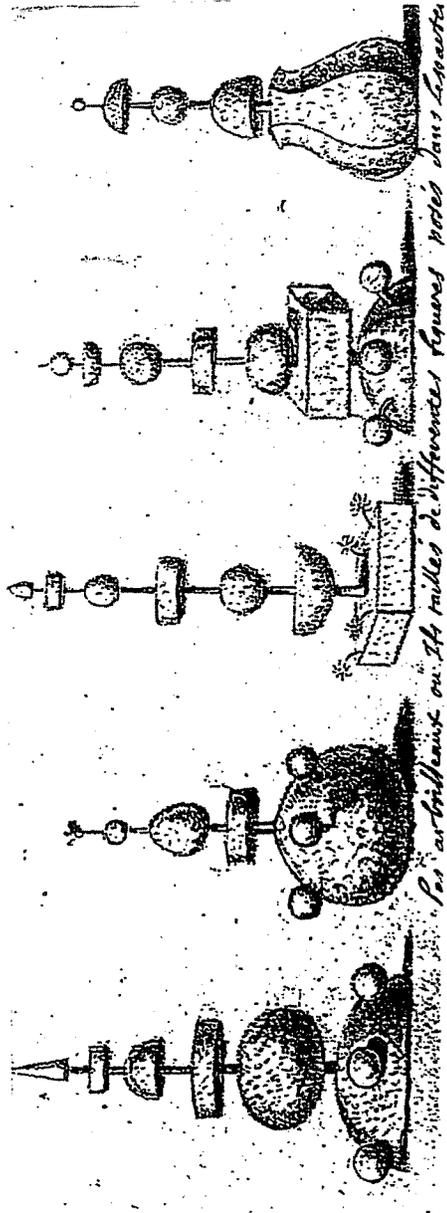


Imagem 05: Géométrie des Buissons. L'art topiaire (taille des arbres). Paris.



Imagem 06: Joffé, R. Vatel – Um Banquete para o Rei. 2000. DVD.



Imagem 07: Joffé, R. Vatel – Um Banquete para o Rei. 2000. DVD.



Imagem 08: Michelangelo di Caravaggio – “Rapaz com cesto de frutas”. Roma.

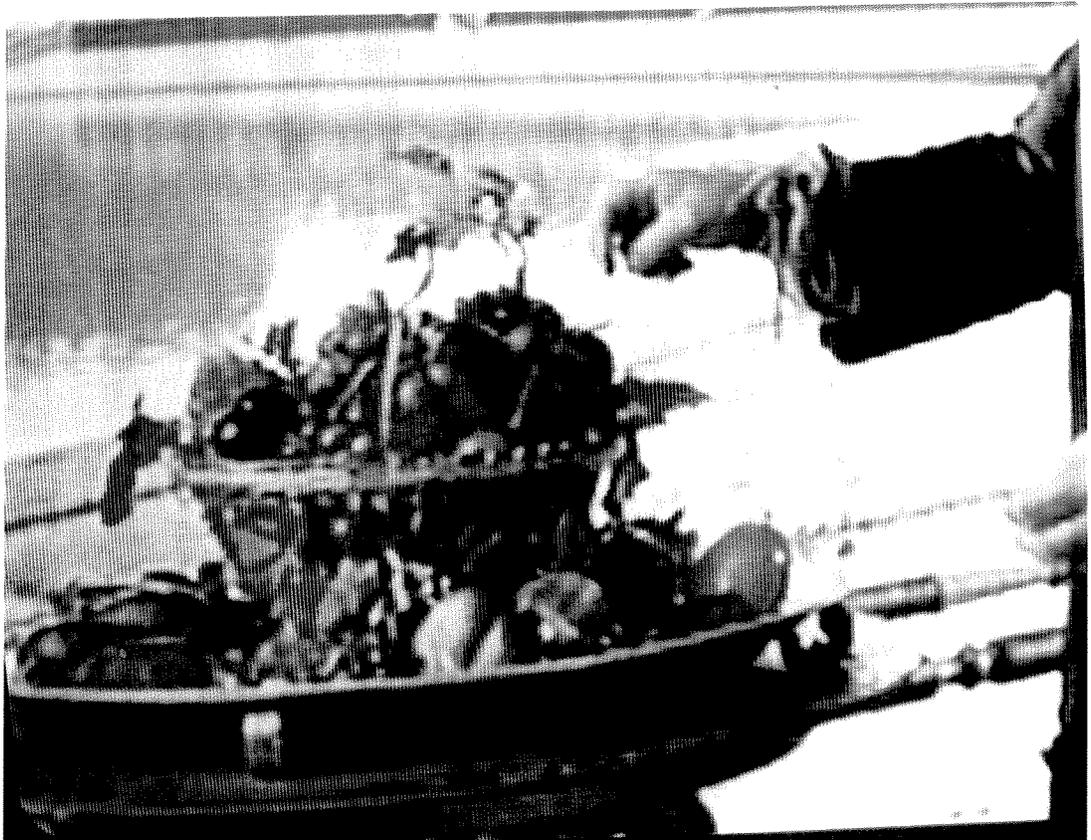


Imagem 09: Joffé, R. Vatel – Um Banquete para o Rei. 2000. DVD.

***“Instruções sobre como se Deve Servir um Grande Banquete à Maneira Francesa.***

*Para servir um grupo de trinta pessoas de categoria a quem queremos receber de maneira grandiosa deve dispor-se de uma mesa com tantos lugares e guardanapos quantas as pessoas, devendo a cada lugar corresponder uma cadeira de maneira a ficarem catorze de cada lado, na cabeceira da mesa um lugar e no extremo oposto mais um ou dois. Também se deve ter a preocupação que a mesa seja suficientemente grande e que a toalha cubra harmoniosamente os lados, que haja muitos saleiros, facas e garfos, bem como peças de baixela ao centro, nas quais se colocarão as tampas das terrinas, quando já não forem necessárias.*

***Primeiro prato.***

*Para começar levam-se para a mesa 30 escudelas dentro das quais só haverá sopas com carne picada e fatias de pão. Em quinze dessas escudelas deve haver lugar para peças de carne inteiras e nas outras quinze a carne picada deve ser colocada sobre as fatias de pão. Essas escudelas devem ser apresentadas em alternadamente um bom caldo por um lado, com um creme de caça à la Royne por outro lado, feita de carne picada de numerosas perdizes e faisões, seguindo-se outro caldo e depois uma sopa de carne picada com cogumelos, alcachofras e outros produtos da terra. Logo a seguir, uma sopa de caranguejos, um creme guarnecido, com todo o tipo de carne de penas, depois da sopa de caranguejos uma sopa de cogumelos ou qualquer outra iguaria. Assim se continuará alternando sempre até ao fim da mesa uma iguaria leve e uma iguaria mais pesada.*

***Segundo prato.***

*Consiste em todas as variedades de comidas, tais como caça de fricassé, frita ou cortada em pequenos pedaços, empadas simples ou com massa folhada, empadas de peixe, caracóis, línguas, carnes frias, morcelas, melões e frutos da estação, e muitas pequenas saladas e ervas colocadas no centro da mesa sobre o saleiros e sobre as peças da baixela. O cozinheiro pode, se o desejar, temperar ali as comidas. Mas deve permanecer sempre que possível do lado direito da mesa, podendo assim ter um melhor acesso às escudelas. Deve ter do outro lado um ajudante que retire as escudelas e não retire mais do que as que pode colocar no lugar vazio. De cada vez não deve deixar espaço para mais de quatro escudelas. Quem serve também deve cuidar de não servir nunca a um convidado importante uma*

*escudela com grandes pedaços de carne porque lhe impede a visão e a honra exige que permaneça visível para todos. Por último deve colocar as escudelas de tal modo que sempre alterne uma comida forte com uma comida leve, mantendo a mesma distância de ambos os lados. As escudelas também se devem misturar de modo a não dar a perceber quando uma iguaria é repetida duas vezes.*

**Terceiro prato.**

*Compõe-se de toda a espécie de assados grandes, perdizes, faisões, pombas ou pombos-torquaz, frangos, lebres, coelhos, carneiros inteiros e outros. Com estes servem-se pequenas escudelas com laranjas de Sevilha, limões, azeitonas e similares.*

**Quarto prato.**

*Compõe-se de toda a espécie de pequenos assados, como galinholas, tordos, cotovias, vermelhos, pedaços de pavão e similares. Pode acompanhar com carne assada seca, combinando de tal modo as escudelas que uma escudela de carne assada com molho seja sempre acompanhada de outra com carne assada seca. Os pratos com fruto e outras coisas são colocados espetados em saleiros e pratos de baixela.*

**Quinto prato.**

*Se vai servir-se peixe cozinhado com presunto devem servir-se os salmões, as trutas, as carpas e os lúcios inteiros com os quais também podem fazer-se empadas. Entrecalam-se algumas escudelas com carne de tartaruga e caranguejos cortados em pequenos pedaços, ornamentados com as suas carapaças ou na falta delas com laranjas de Sevilha e limões.*

**Sexto prato.**

*Compõe-se de toda a espécie de pratos confeccionados com manteiga e presunto, bem como ovos preparados de diversos modos, alguns dos quais misturados com molho de guisado de carneiro, outros fritos na frigideira, outros misturados com açúcar, podendo comer-se tanto frios como quentes e em todo o tipo de geléias coloridas. Sobre os saleiros e peças de baixela colocam-se escudelas com alcachofras, da horta e silvestres, e aipo com azeite e pimenta.*

**Sétimo prato.**

*Compõe-se de frutos diversos, de acordo com a estação do ano, leite de creme e biscoitos. Sobre os saleiros e pratos de baixela colocam-se amêndoas e nozes sem casca.*

**Oitavo prato.**

*O prato final deste banquete consiste em diversos doces, tanto úmidos como secos, massapão, frutas em calda e similares. Sobre os saleiros e peças de baixela colocam-se pedaços de funcho, polvilhados de açúcar colorido, eriçados em pequenos palitos. Em algumas escudelas podem oferecer-se merengues e pasteizinhos condimentados com almiscar e âmbar e outras espécies aromáticas. O cozinheiro deve mudar as escudelas pelo menos de cada vez que se servem novos pratos e os guardanapos cada duas vezes.*

*Levantam-se primeiro da mesa os que estão sentados do lado oposto à cabeceira enquanto o ajudante vai levantando as escudelas os saleiros e tudo o que esteja sobre a mesa levantando-se por último os que estão sentados à cabeceira e ali lhes apresenta o cozinheiro um lavabo.*

*Entretanto o outro ajudante distribui toalhas até esta cerimônia chegar ao fim da mesa. A mesma pessoa que segura o lavabo deve verter a água suja e enchê-lo de novo.”<sup>1</sup>*

---

1 – SCHENEIDER, Nobert. *Naturezas Mortas: a pintura de naturezas-mortas nos primórdios da idade moderna*. Tradução de Adelaide Cervaens Rodrigues e Teresa Carvalho. Alemanha: Taschen, 1999, p. 92.



Imagem 10: Doré, Gustave – *“O Rato da Cidade e do Campo”* – LA FONTAINE.

## O Rato da Cidade e o do Campo

*Era um bom rato burguês,  
Que, uma vez,  
Do campo a jantar opimo  
Trouxe um primo.  
Seu banquete  
Foi servido em profusão  
No salão.  
Em festiva patuscada,  
Bem rasgada,  
Passavam os dois sujeitos,  
Satisfeitos.  
Para ser brilhante a festa  
Nada resta;  
Mas alguém se agita e fala  
Na ante-sala.  
Um barulho se levanta  
Que os espanta.  
Foge o da corte, veloz;  
O outro após.  
Cessa o ruído de dentro;  
Logo ao centro  
Ratos vêm. Diz o hospedeiro,  
“Acabemos este assado,  
Já provado.”  
Volve o outro: “Nada; agora,  
Vou-me embora.  
Breve em casa vos espero;  
Pois eu quero  
Que vades jantar comigo,  
Caro amigo.  
Lá não tenho tanto prato  
De aparato;  
Porém, como sossegado,  
Sem cuidado.  
Nada vem interromper  
Meu prazer.”  
Não há gozo, com receio  
De permeio.<sup>2</sup>*

---

2 – LA FONTAINE, Jean de. *Fábulas de La Fontaine*, pp. 88-91.

*“(…) Naturalista ou não, La Fontaine conhece admiravelmente os animais, como conhece uma sociedade, um viajante finamente observador.*

*É aquele eterno distraído, em cujo espírito passa como numa lanterna mágica a imagem da sociedade do seu tempo, que ele parece não ver, mas que ali se desenha com rara perfeição. Sorrio ao ver como se coadunam bem com as comédias de Versailles, as comédias dos currais e das colméias, dos arvoredos e dos antros.*

*Na capoeira ele vê passar, de crista vermelha empoada, um galo, Luís XIV, seguido por uma galinha branca, que é La Vallière, e uma galinha pedrez, que é a Maintenon.*

*(…) Os cortesãos rodeiam humildemente, o leão que desperta, e recebe ao seu “petit lever” o seu ministro raposa, e o lobo, seu superintendente. Ao ver a raposa aconselhar o leão doente a esfolar o lobo e a aquecer o corpo com sua pele ainda tépida, parece-nos estar vendo Coubert a aconselhar Luís XIV a tirar a pele, também, ao opulento Fouquet.*

*(…) La Fontaine, numa comédia que povoa com seus milhares de atores o monte e a planície, os bosques e os jardins, a humanidade disfarçada, como num vasto carnaval, com raposas e lobos, cegonhas e tartarugas, ursos, leões e macacos. (...) É a eterna comédia da humanidade que está se espelhando, aos seus olhos, nesse mundo inferior, cuja inteligência ele defende energicamente contra Descartes, nessa sociedade de colossos e de infinitamente pequenos, onde, como acontece entre os homens, são a força e a manha que triunfam sobre a razão e o direito.”<sup>3</sup>*

---

3 - LA FONTAINE, Jean de. *Fábulas de La Fontaine*, pp. 11, 12

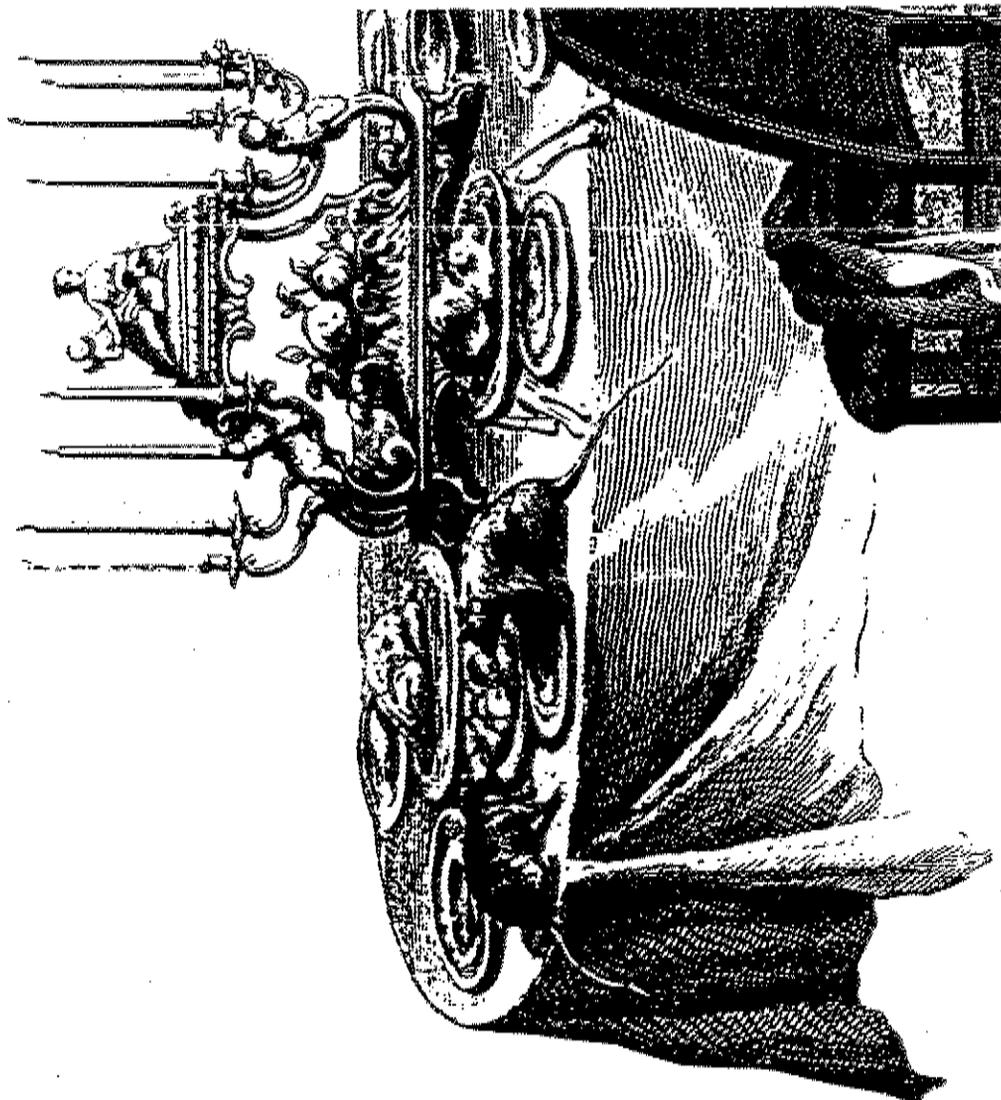


Imagem 11: Jean-Baptiste Oudry – *“Le rat des villes e le Rat des champs”*. Paris.



### Seqüência 3 – Em Perspectiva

*“Que melhor representação da problemática existencial do homem do século XVII que esses personagens calderonianos que, saindo simbolicamente da escura gruta da ignorância – universo cerrado e sem progresso do conhecimento platônico que se abandona – à luz do conhecimento baseado na percepção direta, comprovam, tristemente, que seus sentidos os enganam?”*.<sup>4</sup>

Assim que as carruagens da corte tomam conta da tela, em imagens, tem-se a certeza do início da viagem que nos conduzirá a um mundo de palcos e bastidores de grandes espetáculos, bem ao estilo de uma encenação da época em que a representação busca o ideal absoluto através do artifício e do luxo.

O filme sobre Vatel, o cozinheiro de Condé, é, simbolicamente, a representação entre estes dois espaços. O personagem principal, mais que um cozinheiro, é um mestre do espetáculo. Tem acesso livre da cozinha aos salões do Château de Chantilly, bem ao estilo de um herói de um drama que, a todo o momento, revela-se como tragédia e prenuncia o sacrifício em nome da honra. O Maitre d’Hotel é um ícone cartesiano da luta entre o corpo e a alma, entre as paixões e o seu controle pela razão; na verdade, um cortesão, um “intrigante”, no vocabulário e na análise de Walter Benjamim no seu livro sobre o Drama Barroco Alemão. Segura a tensão entre a liberdade ideal e a prisão entre os cordéis da sociedade cortês.

*“Para bem manejar as paixões humanas ele não pode dar-se ao luxo de ter paixões, mais radicalmente ele se comporta como um estóico e no limite como um santo”*<sup>5</sup>. As cenas sobre a corte são fiéis ao que se conhece sobre esse lugar, nos livros e pesquisas da época de seu apogeu. Essa instituição nos é mostrada como um grande palco móvel a transitar pelas cozinhas, pelos salões, quartos e jardins de Chantilly. Estamos agora à mercê da ilusão, predominantemente visual e sonora, tal como num drama barroco bem ao estilo das peças de Calderón de La Barca.

---

4 – AMADEI-PULICE, Maria Alicia. *Calderón y el barroco: exaltación y engaño de los sentidos*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 1990, p. 180.

5 – BENJAMIM, Walter. *Origem do drama barroco alemão*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1984, p. 31

A cozinha encenada nas telas surge como um grande útero quente e úmido, onde a vida fervilha em sua gênese elementar. São imagens codificadas pela sensualidade e nudez das carnes e dos corpos despojados de suas coberturas. Expõem-se tons de vermelhos carnaís ou em brilhos acobreados. Penas e vísceras à parte; carcaças esquartejadas dos animais abatidos jazem sobre as mesas ou dependuradas em varais de madeira. O cru e o desfeito em cascas; os legumes, as verduras e as frutas escolhidas cuidadosamente. As abóboras, em suas mais variadas formas, confundem-se aos melões, misturando-se, assim, produtos da terra, artefatos e utensílios de cozinha que se expõem como numa grande feira subterrânea. Corpos suados e desprovidos de ornamentos trabalham, também, como personagens. Tubérculos e féculas são transubstanciados pelos cozimentos e moagens, atingindo formas ideais de apresentação, esculpidos, assados e corados: os massapães, brioches, bolos, empadas, “estufados” de carne compõem o cardápio dos farináceos. Sob o peso das mãos rudes dos cozinheiros, a massa se afina e pelas interferências do fogo, da água e da fermentação, tornam-se airosas e crocantes; adornarão, mais tarde, as mesas, dispostas em ricas bandejas de prata, envoltas em guardanapos engomados. São iguarias para serem, primeiramente, vistas e depois saboreadas. É, também, na cozinha que se estabelece o comércio e toda movimentação das carroças e de seus carregamentos destinados aos jantares suntuosos, programados minuciosamente por Vatel.

Os fornecedores traziam seus produtos e, em troca, recebiam a honra e certeza de ter contribuído para o engrandecimento do Rei-Sol: “favores” para o rei; servi-lo era servir a nação. Na concepção da época absolutista francesa, o monarca, fartamente vestido e alimentado, era a própria França fortalecida.

Para nós espectadores, esse cenário é uma das pontas visíveis da trama. Do outro lado, antagonicamente dispostos, estão os salões, os jardins e os aposentos luxuosos, repletos de luzes exageradas que, replicadas em cristais e espelhos, aumentam em intensidade seus brilhos, contrastando com a palidez dos rostos e dos colos à mostra das damas na corte. São corpos sem alma a confundir-se com os frontispícios em afrescos nas paredes. Estátuas frias, ou imagens tecidas como nas tapeçarias. *“A vida migra para a cena teatral”*<sup>6</sup>.

---

6 – BENJAMIM, Walter. *Idem*. p.115.

Predomina a ilusão. Vatel conhece e sabe bem trilhar esse caminho, ao mesmo tempo em que acompanha os fornos e as panelas, decorando as travessas, precisamente (ou quase), em seus banquetes teatrais, verdadeiros espetáculos sensoriais feitos para encantar.

Para ser fiel à época contextualizada nas telas em imagens cinematográficas, o diretor Rolland Joffé valoriza cada detalhe, o que nos leva a crer que faz ressurgir o próprio espírito dos séculos XVI e XVII, onde se percebe, nitidamente, a predominância do olhar, da visão duplicada ou unificada pelas lentes objetivas dos telescópios, lunetas e espelhos côncavos. É a precisão matemática que dirige o olhar. Vatel – um banquete para o rei é um filme para ser visto e revisto, rastreando e registrando, ato sugerido pelo próprio maitre d’hotel em suas observações constantes. Obsessivamente visualizava através do uso da perspectiva, uma maneira de naturalizar o real, espetacularizá-lo.

*“O espetáculo é a ilusão lúdica que reflete o mundo em artifício tipicamente barroco; o espetáculo dentro do espetáculo introduz na cena uma instância que, à primeira vista, remete a outra realidade, não ilusória, mas essa segunda realidade é apenas uma cena atrás da cena, portanto uma duplicação ilusória da ilusão”*<sup>7</sup>.

Diante dessa redundância em perspectiva, resolvo enquadrar o enquadrado, usando, também, a “visão de um olho só” e, pelas lentes objetivas da máquina fotográfica, enxergar o que pedia para ser visto, tirar das imagens seu movimento, congelando ou alterando seu ritmo de projeção. Pinçando, em suas imobilidades, suas memórias pictóricas. Devolver às cenas cinematográficas seu estado estático de retrato ou pintura proporcionou-me um exercício de contemplação da imagem pela imagem, onde pude perceber detalhes imperceptíveis durante o movimento e o ritmo da projeção. Composições, formas e texturas que se perderam na passagem de uma cena à outra, entre um enquadramento e outro. Focalizei a imagem momentos antes dela se libertar pelo movimento. Peguei-a em seu “instante barroco”<sup>8</sup>, no momento mesmo em que expressou seu desejo de ser outra... Assumi o jogo da perspectiva como espectador, e mais, como quem também joga.

---

7 – BENJAMIM, Walter. *Idem*. p. 36

8 – “O filme não se contenda mais em conservar para nós o objeto lacrado no instante, como no âmbar... ele livra a arte barroca de sua catalepsia convulsiva”. (BAZIN, André. *Ontologia da imagem fotográfica em XAVIER, Ismail. “A experiência do cinema”*. Rio de Janeiro: Graal, 1983, p. 125)

*“A profundidade e o movimento chegam até nós no mundo do cinema, não como fatos concretos, mas como mistura de fato e símbolo.*

*Ao dizer mistura de fato e símbolo ele se refere à condição de espectador que aceita a aparência de profundidade e, ao mesmo tempo sabe que esta profundidade não é real; envolve-se no “como se” da ficção e guarda consciência de que há uma convenção que permite o jogo”<sup>9</sup>.*

O tempo no filme é o mesmo da narrativa oral e o espaço delinea-se sempre como cenário. Em Vatel percebe-se, nitidamente, a montagem das cenas: palcos internos e externos constroem-se diante de nós espectadores que participamos de uma projeção cinematográfica e assistimos a um espetáculo aos moldes teatrais do barroco, numa representação que tende ao exagero, como haveria de convir ao maneirismo da época. Na composição das cenas há nítidos momentos de “falhas”, são emendas intencionalmente mostradas, o avesso, o viés do espetáculo que, no todo do filme, representam as limitações e angústias centradas no homem do século XVI e XVII, que se descobre em sua capacidade de criar, inventar e imitar a natureza. As leis e a precisão matemática auxiliam, seguram a razão, em detrimento dos sentidos e das paixões desenfreadas. Nas artes, representam-se as ilusões como forma de entretenimento e manipulação.

A vida do cortesão é por excelência, o lugar ideal para se representar esta ditadura do controle dos corpos e das almas; os da corte devem saber se comportar e seguir as leis do espetáculo.

*“As almas fracas são aquelas que ficam ao sabor do que lhes ditam as paixões. Podemos, então, por homologia, num primeiro momento, aproximar a vontade cartesiana da alma à Prudência que separa, ou pede para separar o impulso da ação”<sup>10</sup>.*

Na voz do personagem, escutemos seu diálogo com Gourvilhe, mensageiro e porta-voz real. Temos a seguir a resposta dele (Vatel) ao irmão do rei que lhe propõe (por Gourvilhe) um relacionamento íntimo e carnal:

---

9 – GRIFFITH, citado por MUNSTERBERG, Hugo. *Photoplay: a psychological study (1916 – 1970)* em XAVIER, Ismail. *A experiência do cinema*. Rio de Janeiro: Graal, 1983. p. 20

10 – MIRANDA, Carlos Eduardo Albuquerque. *Educação da face: o cinema e as expressões das paixões*. Campinas, SP, 2000. Tese (Doutorado na área de educação, conhecimento, linguagem e arte). Faculdade de Educação. Unicamp, p. 132.

**Vatel:** *Diga a monsieur, e eu cito Descartes a quem tive o prazer de conhecer: “não há alma tão fraca que não possa exercer o controle absoluto sobre as paixões”*

**Gourvilhe:** *Que eu saiba o rei não é cartesiano...*

**Vatel:** *...ambos convivemos com algo terrível, o desejo absoluto da sublimação, da perfeição. É por isso que ele vai de uma pessoa a outra e é por isso que eu não me dou a nenhuma.*

De um lado os prazeres da carne, amores voluptuosos e insaciáveis, a gula e o exótico hedonismo. Os fartos banquetes atingiam todos os sentidos e tinham a fascinante função de seduzi-los. Cardápios eram cuidadosamente montados e desfilavam em bandejas, agradando primeiro aos olhos, depois ao paladar. Eram, também, parte dos cenários tematizados. A água, o fogo e o ar eram fontes, fogos e música, preenchendo os espaços numa comunhão cósmica, o espetáculo sempre “à mercê de um olho que observa”<sup>11</sup>.

A farsa, em moldes teatrais, com cenários construídos sob as novas leis da visão monocular e de base mecânica, realiza a movimentação tanto na horizontal como na vertical. Anjos, cupidos e divindades representam suas ascensões, suspensos por cordas e carretilhas. Nas laterais, painéis pintados com árvores articuladas surgem à nossa frente, as alegorias misturam imagens com caracteres da época e traços do paganismo clássico.<sup>12</sup>

Na análise feita por Maria Alicia Amadei-Pulice sobre o engano dos sentidos, estaríamos diante de uma época em que o espectador vê o que percebe e deseja-se percebido.

*“... a época barroca se inicia com a cumplicidade dialética das observações humanas, onde a vista divaga de uma pessoa a outra e o raio de visão toma inesperadas direções, terminando, às vezes, em um espelho como o caso da Alegoria de Ticiano”<sup>13</sup>.*

11 – AMADEI-PULICE, Maria Alicia. *Idem*. p. 123.

12 – Na nova ciência da perspectiva, trabalham na construção edifício teatral e suas máquinas. Stefano della Birla irá a Paris em 1641 para desenhar o teatro Petit Bourbon, desenhando ali as cenas para Andrômeda de Corneille. Cosimo Lotti, é figura chave da técnica teatral em Madri, com ele a cenografia chega ao ponto do aperfeiçoamento: máquinas hidráulicas, automáticas fontes, rios, grutas. (AMADEI-PULICE, Maria Alicia. *Idem*. p. 26)

13 – AMADEI-PULICE, Maria Alicia. *Idem*. p. 111.

São inúmeras as cenas em que aparecem os espelhos e os olhares que se cruzam no filme. Numa das seqüências, Vatel espia a rainha por uma parede falsa. Em seus aposentos, ela se deixa pentear por sua dama de companhia, Anne de Montausier. Ela olha para frente e não para o espelho, que segura com uma das mãos. Montausier dirige o olhar para o lado, muito embora pareça olhar para frente. Ambas parecem saber que estão sendo observadas. Vatel demora-se a olhar para elas por segundos, tempo bastante para que entendamos que há um jogo, onde quase se pode adivinhar o que pensam. Vatel fecha o buraco na parede e depara-se com sua própria imagem, reflexa pelo revestimento espelhado. Na verdade, pelas emendas das lâminas (espelhadas), tem-se a “quebra” da imagem reflexa do rosto que se multiplica em outras imagens.

*“O espelho mente, ao mesmo tempo em que diz a verdade. É cristal claro, duro e liso e é também delicado e frágil e, se alguém se reflete na água, um sopro é suficiente para desfazer a imagem e converter o espelho e a imagem em pura ilusão.*

*O que, na verdade, poderia melhor do que um espelho simbolizar a idéia maneirista de Arte, seu paradoxo inerente, sua irrealidade, brilho e magia?”<sup>14</sup>*

As máscaras fisionômicas, os olhares, muitas vezes tão significativos e constantes, sustentam os conflitos e as “figuras” movimentam-se “presas na trama do poder absolutista”. O rei sustenta a corte e é por ela sustentado e legitimado em seu poder.

*“Todo personagem se sente sempre observado, “mirado” e atua à luz desse olhar. Trata-se de uma observação que parte dos olhos do representante, o qual percebe o outro vendo-lhe”<sup>15</sup>*

Juntemos a esta composição especular da máscara do rosto a idéia de enquadramento das lentes objetivas: *“As superfícies especulares representam e replicam nosso olhar na duração do próprio olhar. Criam representações do nosso próprio rosto, sem o olhar de um outro, como na pintura, e sem o olhar de uma máquina, como na fotografia e nas cinematografias<sup>16</sup>”*

14 – HAUSER, Arnold. *Maneirismo, a crise da Renascença e o surgimento da arte moderna*. Editora Perspectiva, 1995, pp. 94 – 95.

15 – AMADEI-PULICE, Maria Alicia. *Idem*. p.166.

16 – MIRANDA, Carlos Eduardo Albuquerque. *Idem*. p. 69

Na tela, ofusca-se a luz e o brilho, baixa-se a câmera, em close-up, para o chão, para os pés que começam a movimentar-se em retirada e, na escura imagem, alguns ratos fogem diante da presença humana...

*“Vemos, assim, desenhar-se o corpo desalmado, pois não é a alma que anima o corpo. Corpos, relógios ou máquinas não devem à alma a causa de suas funções.”*<sup>17</sup>

O homem tem seu limite corpóreo demarcado, seus sentimentos interiorizam-se por trás de armações, perucas e espartilhos. Assim, estaríamos diante de um programa de educação visual da face (do corpo, dos gestos) e do controle das expressões e das emoções como nos diz Miranda em sua tese intitulada *“Educação da face: o cinema e as expressões das paixões”*.

Em seqüência, Miranda também nos apresenta Charles Le Brun, membro da Academia Real de Pintura e Escultura na França e seus estudos sobre a fisionomia, tendo suas idéias proferidas em conferência no ano de 1668 (Conferences sur l’expression des passions).<sup>18</sup>

Confrontando-se Le Brun e Descartes (o qual foi citado pelo personagem Vatel) percebe-se, pela análise feita na revista *El Paseante, El Cuerpo Y La Fotografía* que Le Brun *“aspira à mesma solidez racional que o “Método” cartesiano, apoiando-se na sustentação de que o “eu” corporal tem estatuto autônomo”*<sup>19</sup>. Paradoxal, Descartes liberta o homem, atribuindo-lhe o controle das paixões, “espíritos animais”, porém o aprisiona ao destino individual que lhe é dado por Deus. Talvez por isso Le Brun não cite Descartes em seus tratados. Aproveita-se do modelo cartesiano e utiliza-se das imagens fisionômicas como um “código mensurável” das paixões; matematicamente calculado. Assim, constroem-se, nas artes acadêmicas da época, um padrão, um código, uma personae / máquina de representar, um instrumento poderoso nas mãos do poder.

---

17 – MIRANDA, Carlos Eduardo Albuquerque. *Idem*. p. 125

18 – MIRANDA, Carlos Eduardo Albuquerque. *Idem*. p. 106

19 – AZÚA, Félix. *El paseante, el cuerpo y la fotografía*. Madrid: Ediciones Siruelas, SA, 1996. pp. 80-81.

O equilíbrio entre o corpo e alma, então, vem da harmonia e do controle dos vícios animais. Vejamos a fala de dois personagens, cortesãos: Dom Pietro e o Senhor Gaspar, no livro “O Cortesão” de Baldassaro Castiglione:

*“Como em nossa alma existem três modos de conhecer: pelo sentido, pela razão e pela inteligência; do sentido nasce o instinto que temos em comum com os animais brutos; da razão nasce a escolha que é própria do homem; do intelecto, por meio do qual o homem pode se comunicar com os anjos, nasce a vontade.*

*Portanto, assim como o sentido conhece apenas as coisas sensíveis, o instinto apenas deseja essas mesmas coisas; e, assim como o intelecto não se destina a nada mais que à contemplação de coisas inteligíveis, a vontade só se nutre de bens espirituais.*

*O homem de natureza racional, colocado no meio destes dois extremos, pode, por escolha pessoal, inclinando-se para o sentido ou elevando-se para o intelecto, acercar-se dos desejos, ora num, ora noutra extremo.*

*Destarte, pode-se, desses modos, desejar a beleza, cujo nome universal convém a todas as coisas naturais ou artificiais, que são compostas com a boa proporção e o devido equilíbrio que comporta sua natureza. Mas, falando da beleza que percebemos, que é aquela que só aparece nos corpos e principalmente nos rostos humanos e provoca esse ardente desejo que chamamos de amor, diremos que é um influxo da bondade divina, a qual, embora se derrame sobre todas as coisas criadas como a luz do sol, mesmo quando encontra um rosto bem proporcionado e composto com uma certa e agradável harmonia de cores diferentes valorizadas por luzes e sombras e por uma ordenada distância e delimitação de linhas, nele se infunde e exhibe toda sua beleza. E aquele sujeito, quando reluz, adorna e ilumina com uma graça e um esplendor admiráveis, à guisa de raio de sol que bate num belo vaso de ouro polido e salpicado de gemas preciosas; donde atrai agradavelmente para si os olhos humanos e penetrando por eles, imprime-se na alma e com uma nova suavidade comove-se e alegra-a inteiramente e, excitando-a, por ela se faz desejar”<sup>20</sup>.*

---

20 – CASTIGLIONE, Baldassare. *O cortesão*. Tradução Carlos Nilson Moulin Louzada. São Paulo: Martins Fontes, 1997, p. 317

Em Vatel – um banquete para o rei, sob a luz das velas, lustres e candelabros, nos salões as pessoas circulam, acompanhadas de suas sombras e paixões secretas, contidas. Fora, nos jardins, à languidez do dia, passeiam fúteis. À noite, o vento nas folhas das árvores é voz em lamento, presságio junto às badaladas de um sino que marca, além do tempo, o desejo pelo eterno em conflito com o efêmero.

Na tela, aos nossos olhos, em close-up, a câmera sobe, focalizando e alongando a estátua presa em seu pedestal. Ela olha para o céu e as estrelas...

Sucumbe ao peso da pedra, imóvel e carcomida.



Imagem 12: Charles Le Brun – “*El deseo*”.



Imagem 13: Joffé, R. Vatel – Um Banquete para o Rei. 2000. DVD.

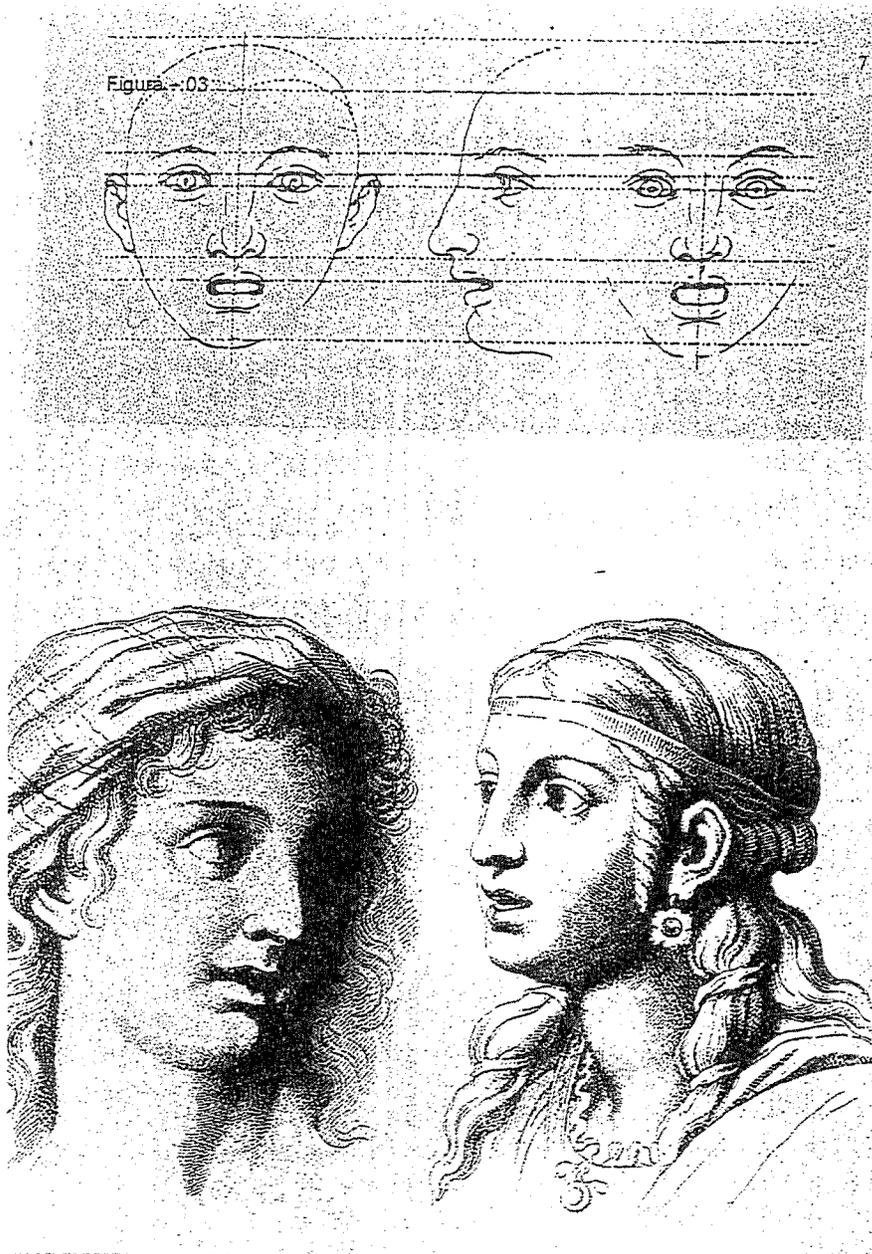


Imagem 14: Charles Le Brun – “El admiración”.



Imagem 15: Joffé, R. Vatel – Um Banquete para o Rei. 2000. DVD.

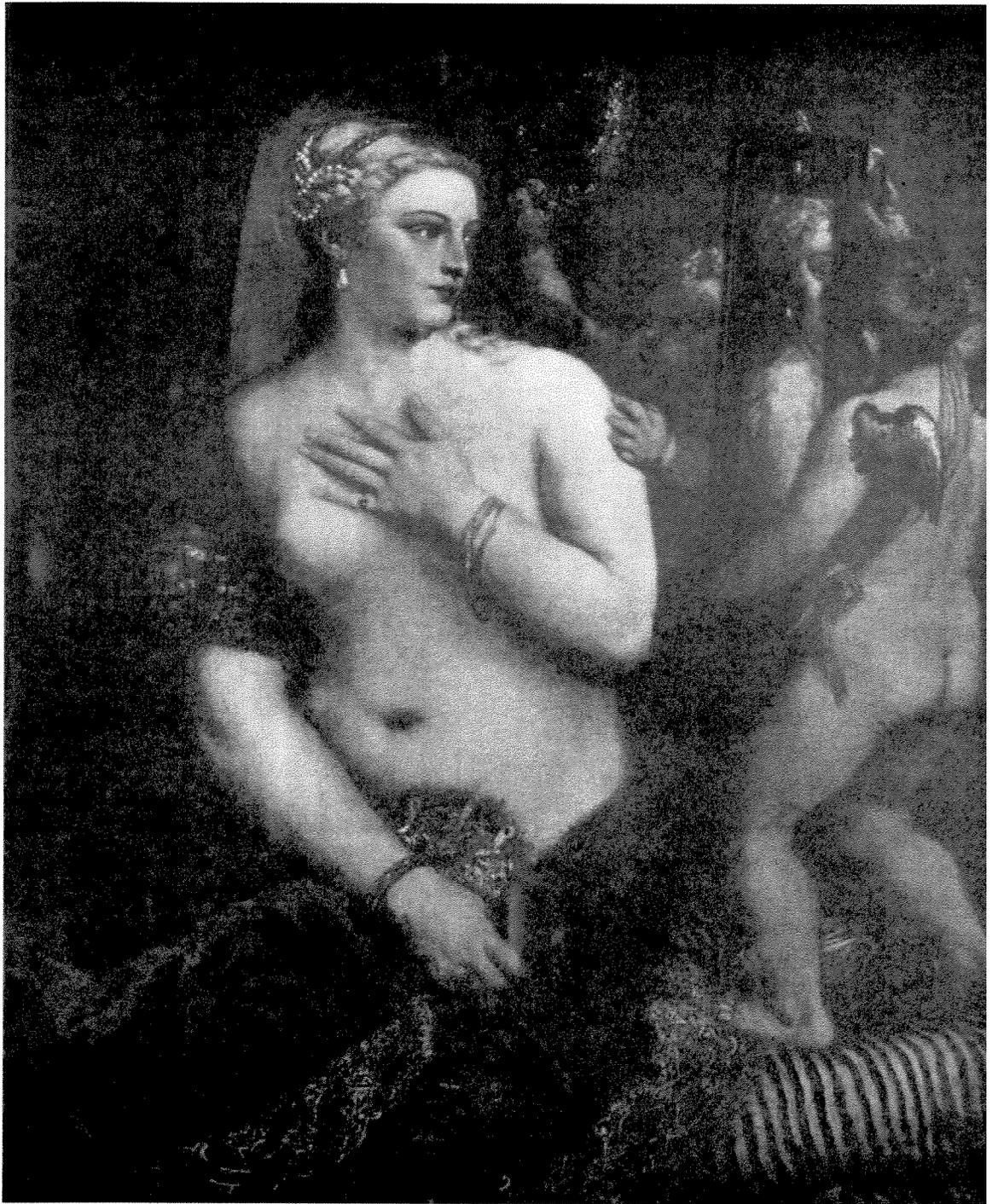


Imagem 16: TIZIANO Vecellio – “*Venus at her Toilet*”.

Nas representações dos perfis das pessoas da corte, a temperança e a prudência são as virtudes mais necessárias. Diante das paixões e dos vícios o corpo dissimula, representa e comporta-se mediante um rígido controle dos sentidos. A idéia de pecado opõem-se aos prazeres da carne.

*“Representação dos Cinco Sentidos.*

*Nos quadros de Jan Brueghel o Velho, o papel de receptor puramente passivo é assumido por uma figura alegórica feminina que se apresenta, não por acaso, com o peito nu ou semidespido, outras vezes completamente nua, e sublinha, de maneira significativa, um componente erótico: o consumo de bens suntuosos e o estado libidinoso dos sentidos (...) Os quadros documentam que a oferta de mercadorias de luxo criou uma situação provocatória, desencadeando no espectador uma compulsão para estimular o seu próprio prazer sensual, e um acréscimo permanente das suas necessidades”* <sup>21</sup>.

Brueghel associa aos sentidos a realidade que os cerca. *“A unidade da pessoa divide-se em partes sensoriais que corresponde a uma diferenciação crescente da realidade definida nos domínios funcionais pelos bens de luxo”* <sup>22</sup>.

Basicamente conservada numa mesma estrutura de perspectiva renascentista, a repetição dos sentidos feitas por Brueghel é a representação, em pintura, da visão, da audição, do gosto e do olfato. Carregam-se da tensão de cores e formas, com referências pagãs e cristãs em profusão de detalhes.

---

21 – SCHENEIDER, Nobert. *Naturezas Mortas: a pintura de naturezas-mortas nos primórdios da idade moderna*. Tradução de Adelaide Cervaens Rodrigues e Teresa Carvalho. Alemanha: Taschen, 1999, p. 65.

22 – SCHENEIDER, Nobert. *Idem*. p. 65.

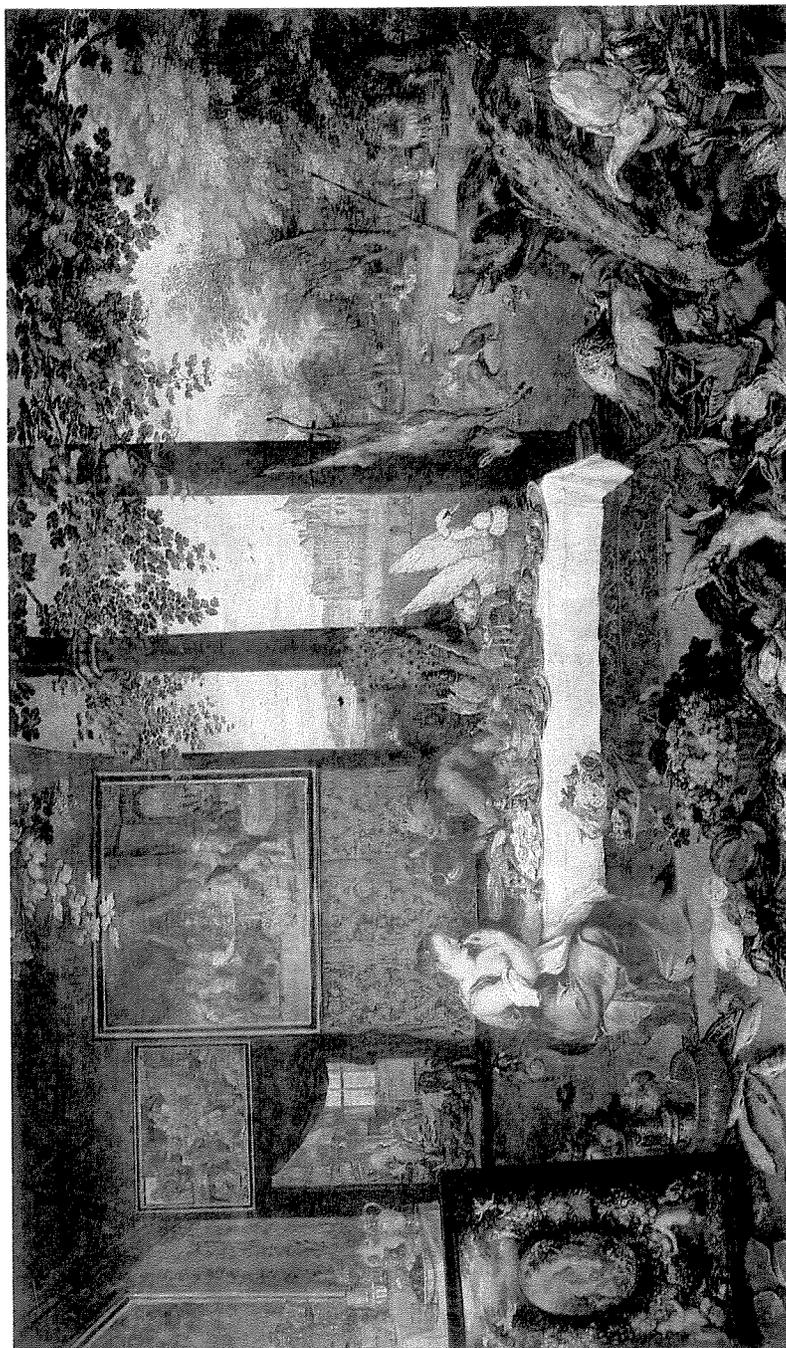


Imagem 17: Jan Brueghel o Velho – “*O Sentido do Gosto*”. Madrid

Observemos o “Sentido do Gosto”<sup>23</sup> e as imagens surgem em planos e profundidades. Quadros e ângulos se sobrepõem; uma cena se deixa engolir por outra, mantendo um diálogo dialético com quem vê o quadro.

No primeiro plano “*peixes, frutos e troféus de caça estão empilhados*”<sup>24</sup>. No fundo, que se subdivide em duas partes, há uma parede e uma porta, onde uma cortina escura é presa em um dos cantos, deixando revelar um ambiente interno. Nele, uma luz entra pela janela envidraçada e ilumina um rústico e desarranjado mobiliário. Uma criança parece estender o braço em direção a uma mulher que, de costas, ocupa-se com algum serviço, manuseando objetos sob uma bancada. O ambiente, os utensílios, as vestimentas são em cores sóbrias, tendendo para o cinza esverdeado. Um cão negro, na tonalidade das cortinas, está sentado sob as patas traseiras, mantém-se na soleira da porta a espiar o salão principal à sua frente.

Acima da porta, há um quadro com cenas alusivas ao trabalho em uma cozinha. Em mutirão, os serviços se movimentam ao redor de panelas, caldeirões em fornalha. Paralelo a esse quadro, em tamanho nitidamente maior, uma cena cristã, uma referência alusiva ao evangelho narrado pelo apóstolo Lucas:

*Evangelho segundo São Lucas: A pecadora arrependida* <sup>36</sup>*Um fariseu convidou-O para comer consigo. Entrou em casa do fariseu e pôs-se, à mesa.* <sup>37</sup>*Ora uma mulher, conhecida como pecadora naquela cidade, ao saber que Ele estava à mesa em casa do fariseu trouxe um vaso de alabastro com perfume;* <sup>38</sup>*colocando-se por detrás d’Ele e chorando, começou a banhar-Lhe os pés com lágrimas; enxugava-os com os cabelos e beijava-os, unguendo-os com perfume.* <sup>39</sup>*Vendo isto, o fariseu que O convidara disse consigo: “Se este homem fosse profeta, saberia quem e de que espécie é a mulher que Lhe está a tocar, porque é uma pecadora!”* <sup>40</sup>*Então, Jesus disse-lhe: “Tenho uma coisa para te dizer Simão”. “Fala Mestre”, respondeu ele.* <sup>41</sup>*“Um prestamista tinha dois devedores: um devia-lhe quinhentos denários e o outro cinquenta.*

---

23 – Jan Brueghel o Velho, O Sentido do Gosto, 1618. Óleo sobre madeira, 64x108cm. Madrid, Prado. (SCHENEIDER, Nobert. *Idem.* p. 67)

24 – SCHENEIDER, Nobert. *Idem.* p. 65.

<sup>42</sup>Não tendo eles com que pagar, perdoou aos dois. Qual deles o amará mais? <sup>43</sup>Simão respondeu: “Aquele a quem perdoou mais, creio eu”. Jesus disse-lhe: “Julgaste bem”. <sup>44</sup>E, voltando-Se para a mulher, disse a Simão: “Vês esta mulher? Entrei em tua casa e não Me deste água para os pés; ela, porém, banhou-Me os pés com as suas lágrimas e enxugou-os com os seus cabelos. <sup>45</sup>Não Me deste um ósculo; mas ela, desde que entrei, não deixou de beijar-Me os pés.

<sup>46</sup>Não Me ungiste a cabeça com óleo, e ela ungiu-Me os pés com perfume. <sup>47</sup>Por isso, digo-te Eu, que lhe são perdoados os seus muitos pecados, porque muito amou. Mas aquele a quem pouco se perdoa, pouco ama”. <sup>48</sup>Disse, depois, à mulher: “Os teus pecados estão perdoados”. <sup>49</sup>Começaram então os convivas a dizer entre si: “Quem é este que até perdoa os pecados?”. <sup>50</sup>E Jesus disse à mulher: “Salvou-te a tua fé: Vai em paz”. <sup>25</sup>

No quadro, a idéia de pecado vem associada à figura feminina. Em destaque, sentado e envolto por um manto vermelho, está Cristo; ele acena para uma mulher que está ajoelhada diante de algumas ânforas. Ela é observada por outra figura, um homem com a vestimenta um pouco mais colorida que a dos demais figurantes. Calvo, envolto por um manto negro, ele reclina a cabeça para baixo, em direção à mulher, observando-a <sup>26</sup>. Abaixo, no canto esquerdo, recostado a um aparador, emoldura-se em preto outro quadro, outra sobreposição de ângulos, causando a ilusão de profundidade.

---

25 – Bíblia Sagrada, Nova Edição Papal. Evangelho Segundo São Lucas, *A Pecadora Arrependida*, 7:36-50. p. 1039

26 – Maria Felice Tibaldi, *Festa do Fariseu*, Óleo sob pergaminho, 27.2 x 63.8 cm. Galeria Capitolina; Roma, Itália



Imagem 18: Maria Felice Tibaldi – “Festa do Fariseu”. Roma.

Retangular como um retrato, traz em seu centro um medalhão rodeado por uma guirlanda de flores que é suspensa e presa à tela pelas mãos de quatro anjos (cupidos). Estão enroscados em suas pontas superiores, abertas ao centro de onde se descortinam céu e nuvens num facho de luz solar. Dentro do medalhão, outra história em imagens. As figuras, que são quatro, parecem manter um diálogo enquanto são acompanhadas e observadas pelos anjos. Abaixo, fora da cena, em primeiro plano, outras figuras femininas deixam-se acompanhar pelos cupidos.

Fora desse quadro, abaixo, no chão ilusório do salão que está contido no primeiro quadro, postas de carne, vermelhas e sangrentas, juntam-se, em composição, a alguns peixes espalhados. O peixe é símbolo da paixão de Cristo e é alimento em época de abstinência. Seguindo a direção dos peixes, da esquerda para a direita, um emaranhado de animais mortos (troféus de caça) jazem num crescendo e tomam a parte inferior desta cena, emoldurando-a e avolumando-se no canto direito. A definição visual aumenta e tem-se a ilusão de que se olha mais de perto. Aves empenadas, um melão (melancia) cortado junto a uma cesta repleta de uvas, uma lebre. Em destaque, o canto direito da tela exhibe (em zoom) a cabeça de um javali sobre uma bandeja. Focinho e dentes à mostra apontam para outro animal, um pequeno cervo está dependurado em uma das colunas pelas patas traseiras presas a um pau de madeira, uma escora, um varal.

Ao centro, abaixo e em linhas paralelas aos quadros descritos acima, uma mesa retangular recobre-se por toalhas. *“A mesa está repleta de iguarias: empadas de cisne e pavão, uma taça de ostras, lagostins e frutos. Num pequeno banco, junto à mesa há uma taça de sobremesa cheia de doces”*<sup>27</sup>.

A figura que personifica o gosto é feminina, tem formas fartas. Seu braço nu e roliço cobre parte do seio desnudo e num gesto leva à boca um bocado, enquanto a outra mão segura a haste de uma taça com lagostas. É servida de vinho por um sátiro que entorna um grande jarro em sua taça, enquanto a observa com sua face de feições animais (sua boca com dentes à mostra estabelece diálogo com a boca do javali).

---

27 – SCHENEIDER, Nobert. *Idem*. pp. 66 – 67.

Por entre duas colunas, a vegetação adentra a sala e deixa pender, ainda no canto direito, alguns cachos de uvas. Seguindo o olhar para o fundo, fora dos arcos, descortina-se um espaço que é preenchido por árvores frondosas, em cujas sombras pastam, no verde, famílias de cervos, pavões entre outras aves; mais ao fundo, como um ponto de fuga, uma sólida construção, uma casa que pelo porte arquitetônico pertenceria à aristocracia. Ela deixa-se emoldurar pelas duas colunas.

Vícios e virtudes, lado a lado são apresentados; a representação do bom e do mau governo da alma, o domínio dos sentidos desenfreados, inebriados pelo gosto. A gula, um dos sete pecados capitais, vem aqui em alusão e é representada pelos excessos e pelos sentidos pecaminosos da carne. Todo o quadro equilibra-se pelo contraste e tensão. A ostentação e seus excessos saltam aos olhos junto à contenção e à temperança pedida pelas referências bíblicas cristãs. As cores libidinosas em tons de carne e pele contracenam com os cinzas e o verde. Acompanhemos a trajetória do vermelho (a cor predominante no quadro) com seus tons, mais ou menos iluminados, e sigamos em movimentos ondulantes desde o manto do Cristo (no quadro acima), descendo pelo prato sob o aparador, escorregando até o quadro recostado sobre ele (o aparador), abrindo em leque nas postas de carne e na bacia que contém dois jarros. Sobe a cor rubra e ilumina-se nas vestes da figura feminina (a Gula) que está sentada; em linha reta continua, agora, menos iluminada e mais densa no barrado da toalha da mesa.

Não nos esqueçamos que a época vivida, de onde surge este quadro (e os outros de Brueghel) tem como expressão artística a revelação de momentos sociais e econômicos marcados pelo mercantilismo. Um extraordinário aumento da oferta e da procura dos produtos agrícolas e, conseqüentemente dos seus comércios.

*“A unidade da pessoa divide-se em partes sensoriais que correspondem a uma diferenciação crescente da realidade definida nos domínios funcionais pelos bens de luxo. O filósofo e teólogo Nicolau de Cusa insiste também na unidade sensorial da pessoa e, atribuindo-lhe a qualidade de criatura sensorial perfeita, compara-a a um cosmógrafo como de uma cidade com cinco portas, pelas quais entram mensageiros do mundo inteiro para informar sobre a estrutura total do cosmos. Para os discípulos de Nicolau de Cusa o que importava era, sem dúvida, o ponto de vista epistemológico, e não o do consumo”*<sup>28</sup>.

---

28 – SCHENEIDER, Nobert. *Idem*. p. 65.

Ouçamos Santo Agostinho, em seu pronunciamento sobre a gula, o que completaria essa alusão sobre a tensão entre o corpo e suas necessidades; da alma em contenção a dominar os vícios e o prazer, elevando-se até Deus.

*“Reparemos os gastos cotidianos dos corpos comendo e bebendo até o momento em que Vós, destruindo os alimentos e o estômago matardes a minha indigência com uma saciedade maravilhosa e revestirdes este corpo corruptível com a eterna incorruptibilidade.*

*Por enquanto, esta necessidade (de alimento) é me agradável e combato contra esta delícia, para me deixar dominar por ela.*

*Sustento uma guerra cotidiana com jejuns, reduzindo o corpo à escravidão. Mas depois disto vem o prazer para afastar as minhas dores.*

*Efetivamente, se o remédio dos alimentos não nos socorrer, a fome e a sede tornam-se tormentos que abrasam e matam como a febre. Ora, estando este remédio sempre ao nosso alcance, graças à liberdade dos nossos dons, que faz com que a terra, a água e o céu sirvam a nossa enfermidade, chamamos delícias a tal desgraça.*

*Ensinastes-me a tomar os alimentos, só como remédio. Mas, quando passo do tormento da indigência ao descanso da saciedade, o laço da concupiscência arma-me ciladas no caminho. Com efeito, esta passagem é um prazer, e não há outro onde se possa ir para chegar aonde a necessidade nos obriga. (...) Sendo a saúde o motivo do comer e beber, o prazer junta-se a esta necessidade como um companheiro perigoso.*

*Ordinariamente procura ir adiante para que se faça por ele o que, segundo vou dizendo, faço ou quero fazer por causa da saúde.*

*Ora, o limite não é mesmo para ambos os casos, pois o que basta à saúde é insuficiente para o prazer.*

*Muitas vezes não sei bem ao certo se é o cuidado necessário do corpo que pede esse esforço do alimento, ou se é a voluptuosa e enganadora sensualidade que exige ser servida. A infeliz alma alegra-se com esta incerteza, e nela procura o apoio de uma escusa, regozijando-se com não poder determinar o que é suficiente para o cuidado moderado da saúde. Por isso, sobre pretexto da sua conservação, encobre a satisfação do prazer.*

*Esforço-me todos os dias por resistir a estas tentações, invocando, em meu auxílio, a vossa destra, e submetendo-Vos as minhas incertezas, porque nesta matéria ainda não está firme o meu parecer.*

*(...) Tirai-me as concupiscências do comer e do beber, donde se conclui claramente, ó Deus, que sóis vós que concedeis a graça, quando fazemos o que mandais.*

*Ensinastes-me, Pai bondoso que “tudo é puro para os puros”, e que “o comer com escândalos dos outros é mau para o homem”; que “todas as vossas criaturas são boas, e nada se deve desprezar do que se pode tomar com ação de graças”; que não é o alimento que nos faz recomendáveis a Deus; que ninguém nos julgue na comida e na bebida; que “aquele que come não despreza o que não come, e aquele que não come não condene aquele que come”.*

*Eis o que aprendi de Vós. Dou-Vos graças e louvores, ó meu Deus e meu Mestre, a Vós, que batestes às portas dos meus ouvidos e me iluminastes o coração. Não receio a impureza do alimento, mas temo a imundície do prazer.*

*Sei que Noé teve licença para comer toda espécie de carne que pudesse servir de alimento. Sei que Elias refez as forças comendo carne; e que João, homem de admirável abstinência, não se manchou com animais, isto é, com os gafanhotos que lhe serviam de alimento. Mas sei também que Esaú se deixou enganar pela sofreguidão ardente dum prato de lentilhas, que Davi se repreendeu a si mesmo, por ter desejado água; que o nosso Rei foi tentado não com carne, mas com pão. Por isso, o Povo (de Israel) mereceu ser repreendido no deserto, não por desejar carne, mas porque murmurou contra o Senhor por causa do desejo do alimento.*

*Exposto, portanto, a estas tentações, combato cotidianamente contra a concupiscência do comer e do beber, pois esta paixão não é coisa que se possa cortar logo duma vez, com o simples propósito de jamais a tocar para o futuro, como pude fazer no concúbito. Por isso, devemos ter mão nos freios do gosto, para afrouxar as rédeas com moderação, ou retesá-las.”*

29

---

29 – AGOSTINHO, Santo. *A Gula, confissões: de Magistro*. São Paulo: Abril Cultural, 1980, pp. 192 – 195.

De volta ao filme de Joffé, a sensação que se tem é a de ver teatro embalado em cinema. Mediante a fotografia do filme, as imagens são de pintura, uma ode às naturezas-mortas, trazendo à tona memórias de uma época em que o comércio, em expansão, favorece as trocas de mercadorias e de costumes sociais e culturais. Surge, então, uma nova classe social, privilegiada por poder vestir-se, morar e comer bem.

No filme, da cozinha para os aposentos sociais destinados às refeições, os trajetos e as trajetórias descritas pelas evidências aparecem reflexas nos utensílios, nas roupas e gestuais que expõem toda uma estrutura social aí remontada.

Desde os mais remotos tempos o ato de alimentar-se carrega princípios hierárquicos presos a um conjunto de base, principalmente, econômica e política. Assim pensando, não se pode dizer que o pão branco destinado à nobreza e às classes mais abastadas era só uma questão pura e simplesmente de preferência e gosto. É evidente que a questão passava bem além disso. Aos camponeses, o pão preto, integral, os legumes, de preferência os tubérculos. Aos nobres o produto moído, coado, refinado e ricamente condimentado com especiarias (vindas do Oriente). Iguarias servidas em finos recipientes nas mesas abastadas de luxo e regras de etiqueta. Como faces opostas de uma mesma unidade apresentam-se à mesa, opulência e miséria. Luxo e elegância na corte francesa deixam-se sempre acompanhar pelo seu avesso, que na verdade é sua base de sustentação: a fome, o descaso e a miséria.

Há uma cena em Vatel que, para mim, marcaria fortemente essa situação paradoxal: todos assistem a um grande espetáculo, o banquete marcado pela água e pelo fogo. A corte dispõe-se em mesas ao redor de um lago e assistem, por entre as comidas e todo o aparato das baixelas e cristais, à entrada triunfal de um protótipo de baleia que, de frente, aparece em cena com sua grande boca aberta. Ninfas banham-se nas águas ao som de flautas.

Num crescendo, num final apoteótico a grande farsa teatral atinge seu clímax com a subida de “Apolo” num carro “de fogo repleto de reflexos e coberto por armadura dourada”. Dos lados e sobre as mesas, num controle ritmado, explodem os fogos e a música aproxima-se, em intensidade, do “Gran Finale”. Os dois lados do espetáculo são controlados por Vatel.

Nos bastidores, todas as engrenagens devem funcionar para que deslizem os contrapesos. O carro de Apolo é puxado por um cavalo que se descontrola com os fogos, galopando desgovernadamente.

Na frente, diante dos olhos atônitos e enlevados pelo espetáculo, sobe o carro do deus pagão (que na verdade representa a ascensão do próprio rei), despenca alguns centímetros, pára, balança, atingindo finalmente seu destino, o alto.

Atrás dos cenários, em função do incidente com o cavalo, um operário jaz, dependurado pelas cordas. A tragédia se apresenta, mais uma vez, em estilo calderoniano.

Nas seqüências finais do filme, Vatel contempla o cenário esculpido em gelo; será para o último jantar. A notícia vem implacável, faltam os peixes, o prato principal do banquete. As estátuas geladas têm a forma de Netuno que está rodeado pelos aparatos que o caracterizam como rei dos mares. A umidade é intensa e espalha-se pelo chão; o tempo é cronometrado para que a duração da harmonia das formas não se decomponha antes do espetáculo. Na mudança desta cena, Vatel sobe as escadas para seu quarto onde o cenário que se apresenta dá continuidade à idéia do efêmero. Ao fundo uma estante com livros, um candelabro, uma vela sem luz e uma caveira.

De frente para a mesa Vatel celebra um ritual. Seus gestos lentos são acompanhados por uma voz que, do outro lado da porta comunica-lhe, oficialmente, sua ida para Versalhes. Empunha o cálice e toma o vinho, destrinchando com as mãos a lagosta do prato guarnecido com folhas verdes. A câmera passeia pela mesa e detém-se diante de uma bola de cristal, um ícone que traz em seu interior transparente um arco triunfal negro, de forma invertida (de cabeça para baixo) enquadra-se a imagem reflexa de Vatel, está desfocada, voltando-se, agora, para fora do arco. Mais um presságio; luto, talvez, pela morte que se aproxima. Com três estocadas de espada no peito Vatel se auto-imola, completando, assim, o espetáculo como num ritual, um banquete para um deus. Nas telas, entram em close a imagem dos pés e pernas cambaleantes. A mão ensangüentada arrasta a toalha e o conteúdo da mesa ao chão; os restos dos pratos espalham-se ao lado de uma garrafa tombada que entorna o vinho. Consuma-se o sacrifício, cumpre-se o destino do herói.

*“(…) reprimamos  
esta orgulhosa condição,  
esta fúria, esta ambição,  
pela qual alguma vez sonhamos.  
E assim faremos, pois estamos  
num mundo tão singular,  
que o viver é só sonhar;  
e a experiência me ensina,  
que o homem que vive, sonha  
o que é, até despertar.  
Sonha o rei que é rei, e vive  
com este engano mandando,  
dispondo e governando;  
e as honras, que recebe  
por empréstimo, no vento escreve  
e em cinzas as converte  
a morte (desdita forte!):  
que há quem tente reinar  
sabendo que vai despertar  
no sonho da morte!”*

(Passagem do drama de Calderón de la Barca “La vida es sueño”. A um rei, a quem foi dito que a sua dignidade real não é mais do que um sonho confuso)<sup>30</sup>.

---

30 – SCHENEIDER, Nobert. *Idem*. pp. 81 – 82.

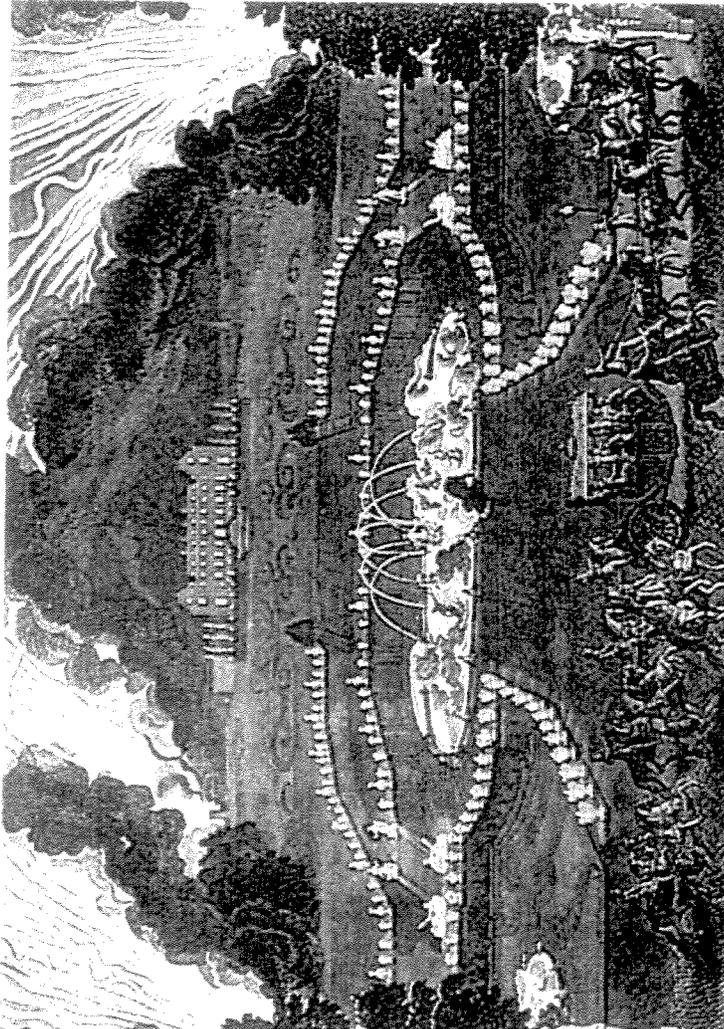


Imagem 19: “Gravure du Divertissement de 1674 par Le Pautre”. Paris.

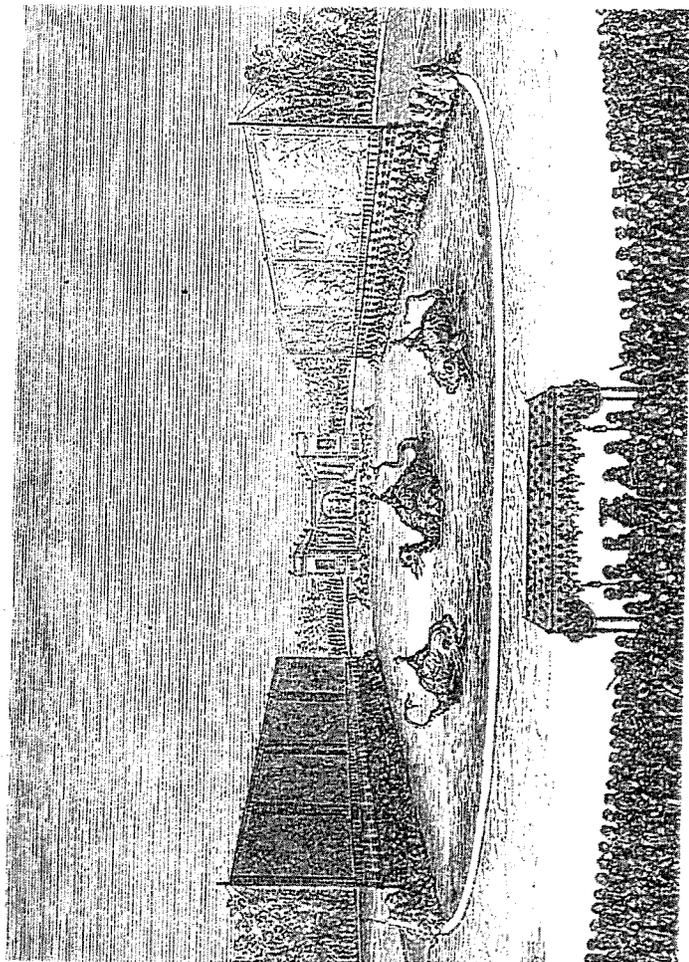


Imagem 20: “Gravure du Divertissement de 1674 par Le Pautre”. Paris.

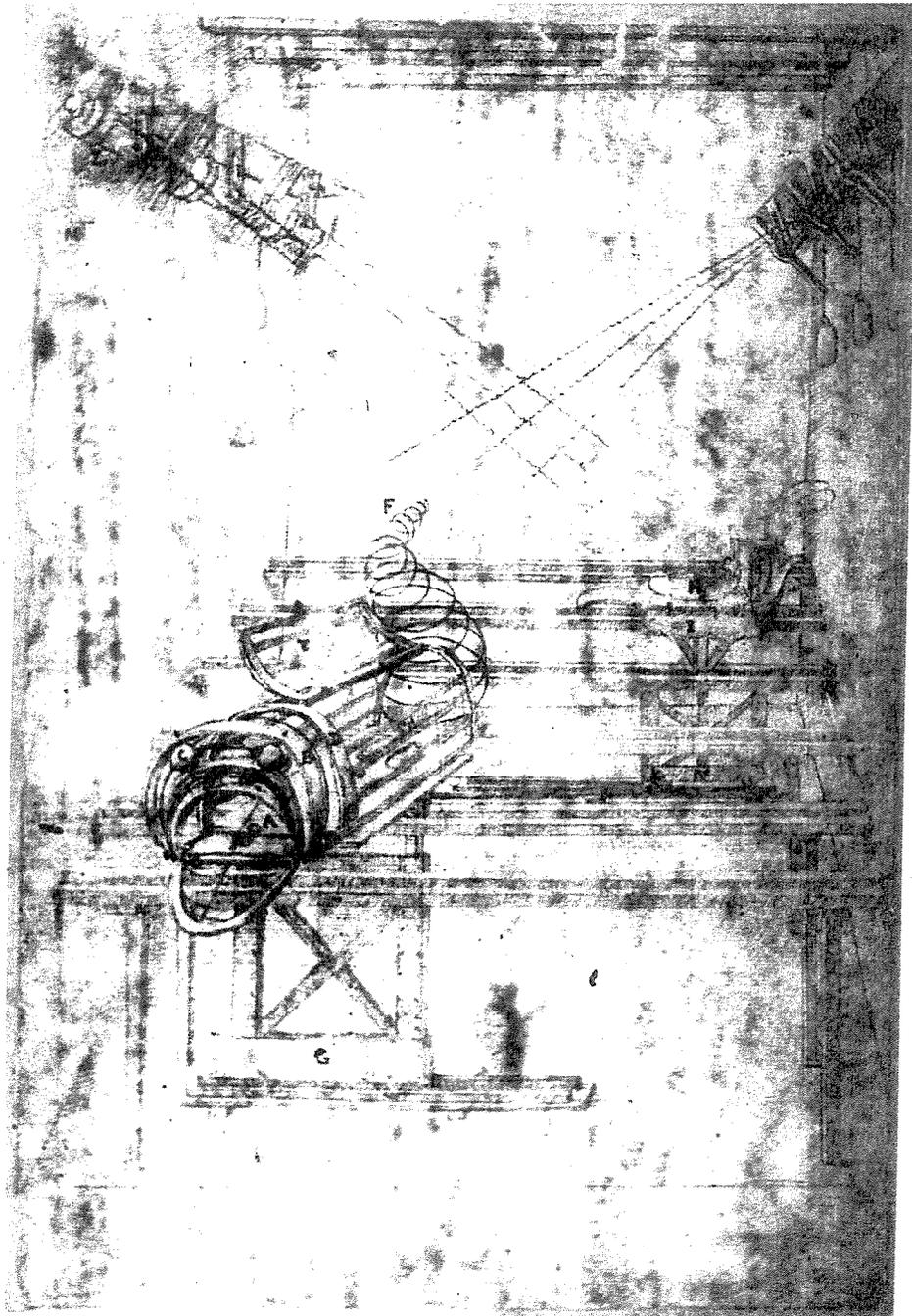


Imagem 21: Ilustración de la escenografía de Baccio del Bianco creada para *La Fera, el rayo y la piedra* (1652) em AMADEI-PULICE, Maria Alicia.

*"Máquina para movimentar monstros marinhos e carro que se desloca na cena sobre roldanas. Teatro Farnese, Parma"*. Segmento traduzido para o português : Anna Teresa R. M. A. Gouvêa.



Imagem 22: Ilustracion de la escenografia de Baccio del Bianco creada para La Fera, el rayo y la piedra (1652) em AMADEI-PULICE, Maria Alicia.

“Cenografia toscana. Monstros marinhos no rio Arno (1608). Desenho de Giulio Parigi”. Segmento traduzido para o português : Anna Teresa R. M. A. Gouvêa.

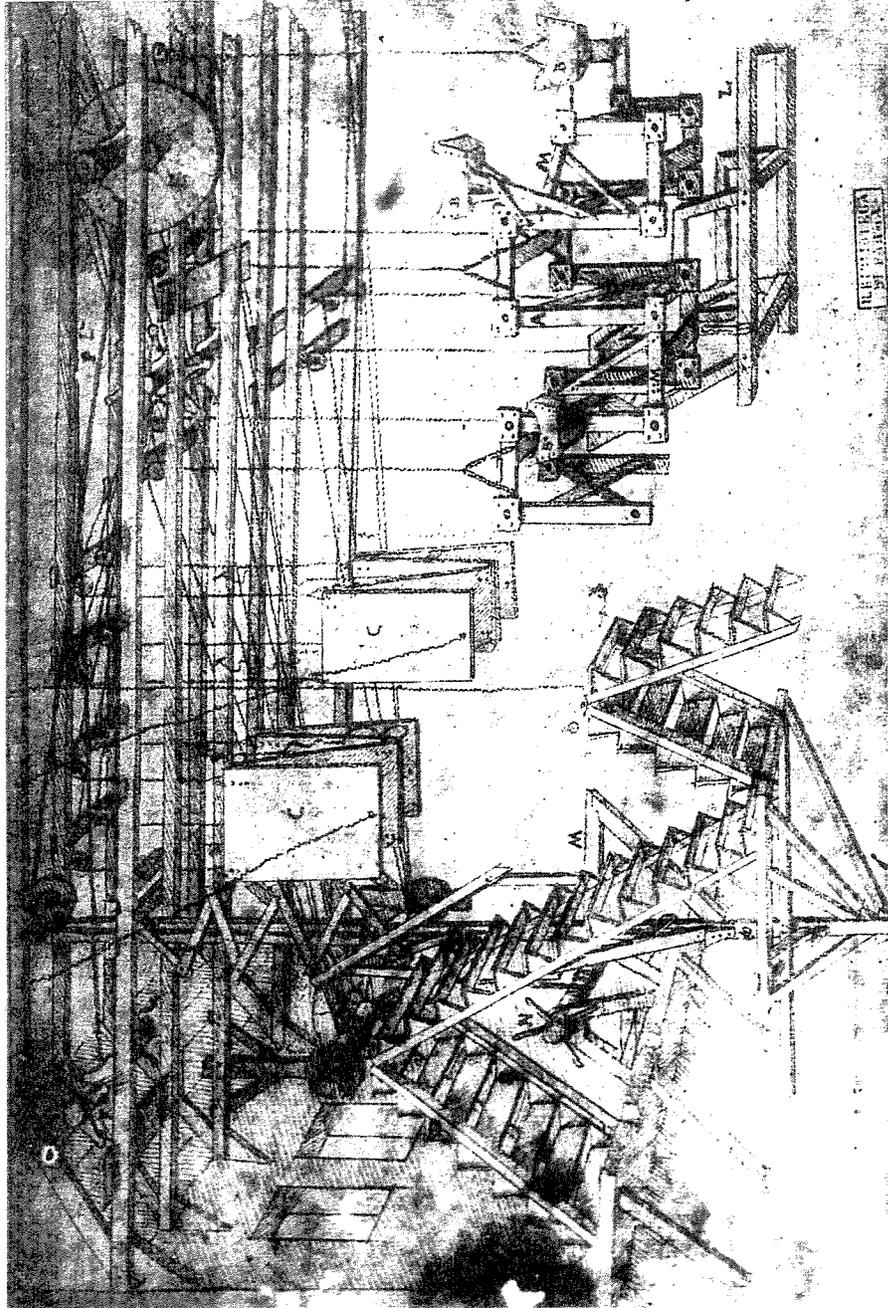


Imagem 23: Ilustración de la escenografía de Baccio del Bianco creada para *La Fera, el rayo y la piedra* (1652) em AMADEI-PULICE, Maria Alicia.

*“Máquinas que permitem o movimento e vôo de personagens. Teatro Farnese, Parma.”*  
Segmento traduzido para o português : Anna Teresa R. M. A. Gouvêa.

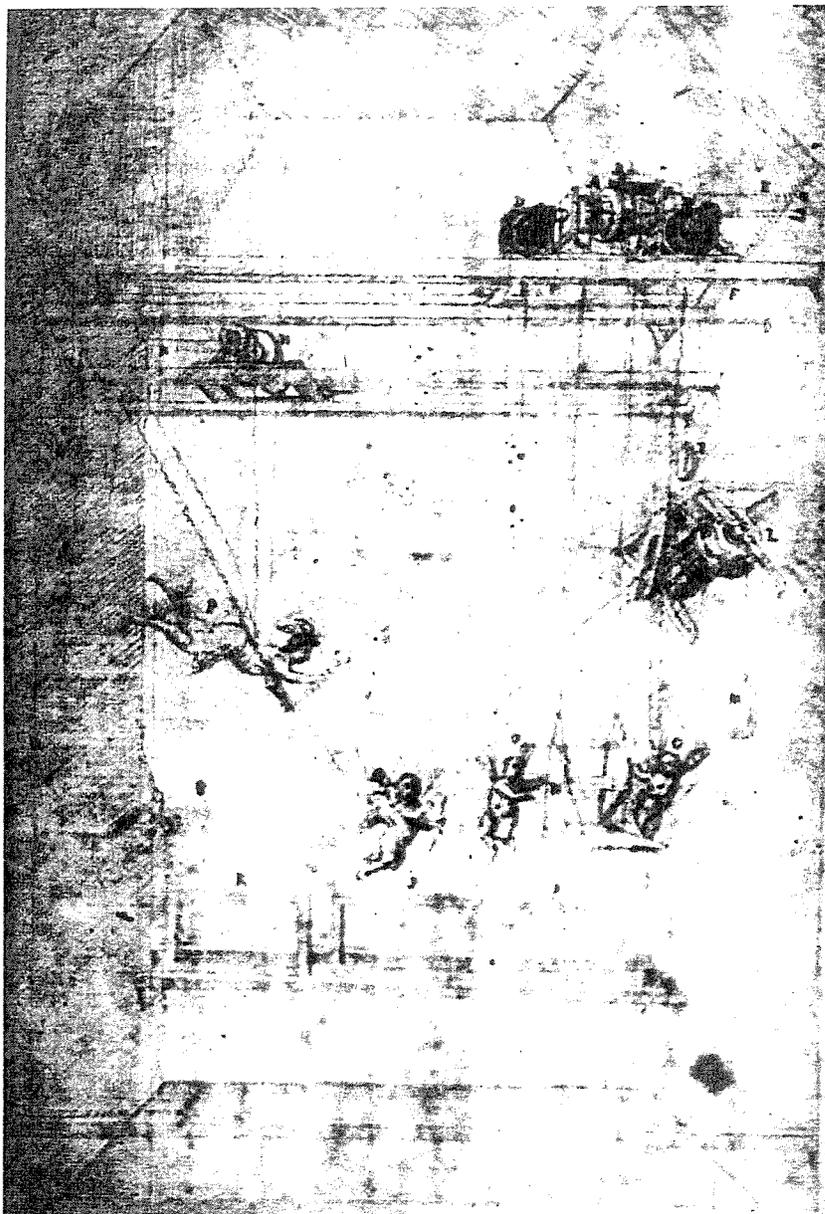


Imagem 24: Ilustración de la escenografía de Baccio del Bianco creada para *La Fera, el rayo y la piedra* (1652) em AMADEI-PULICE, Maria Alicia.

*“Máquinas para suspender no ar Cupido e Mercúrio com lugar para outro personagem. Teatro Farnese, Parma”.*

Segmento traduzido para o português : Anna Teresa R. M. A. Gouvêa.

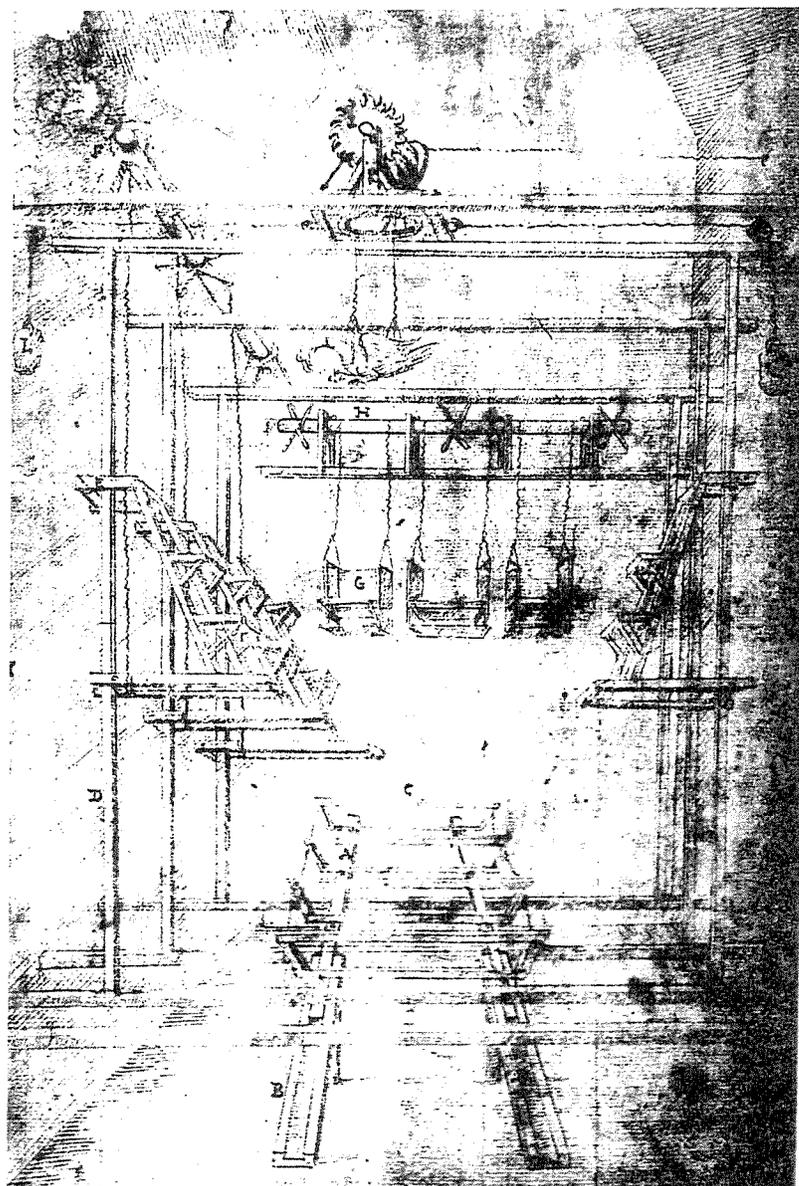


Imagem 25: Ilustración de la escenografía de Baccio del Bianco creada para *La Fera, el rayo y la piedra* (1652) em AMADEI-PULICE, Maria Alicia.

*“Máquina que trabalha por engrenagens que permitem o vôo de uma ave e cadeiras para simular a subida e a descida dos personagens. Teatro Farnese, Parma”.*

Segmento traduzido para o português : Anna Teresa R. M. A. Gouvêa.

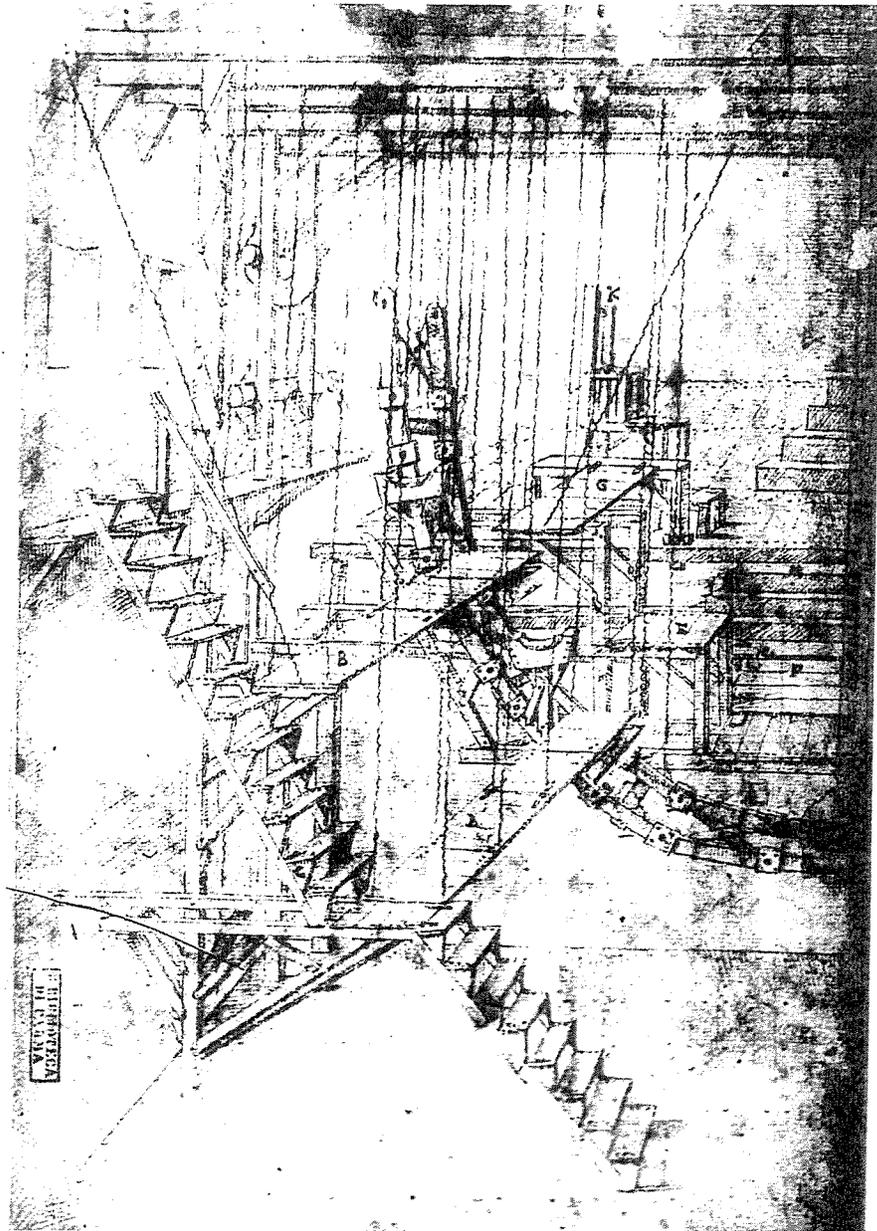


Imagem 26: Ilustración de la escenografía de Baccio del Bianco creada para *La Fera, el rayo y la piedra* (1652) em AMADEI-PULICE, Maria Alicia.

*“Escadas e plataformas para personagens voadores. O arco com cadeiras parece ser uma espécie de escorregador para caídas bruscas, desde o alto, dos personagens. Teatro Farnese, Parma”.*

Segmento traduzido para o português : Anna Teresa R. M. A. Gouvêa.

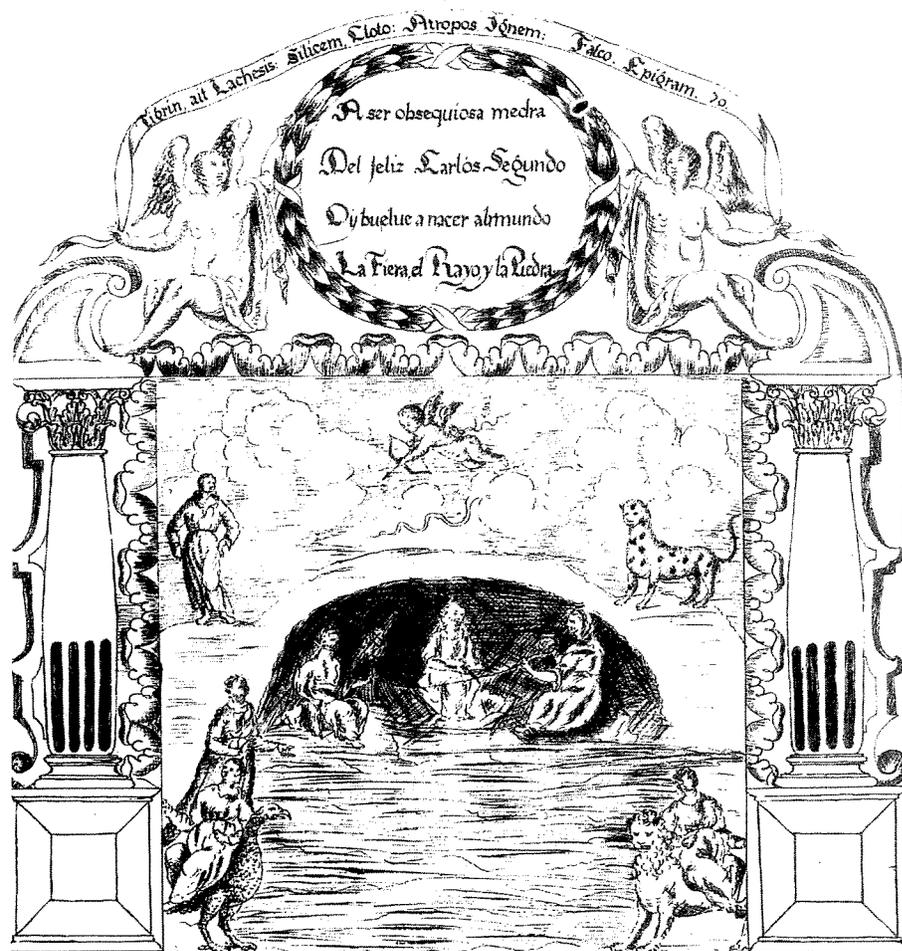


Imagem 27: Ilustración de la escenografía de Baccio del Bianco creada para *La Fera, el rayo y la piedra* (1652) em AMADEI-PULICE, María Alicia.

*"Telão de boca de cena para "La fiera, el rayo y la piedra". Biblioteca Nacional de Madrid".*

Segmento traduzido para o português : Anna Teresa R. M. A. Gouvêa.

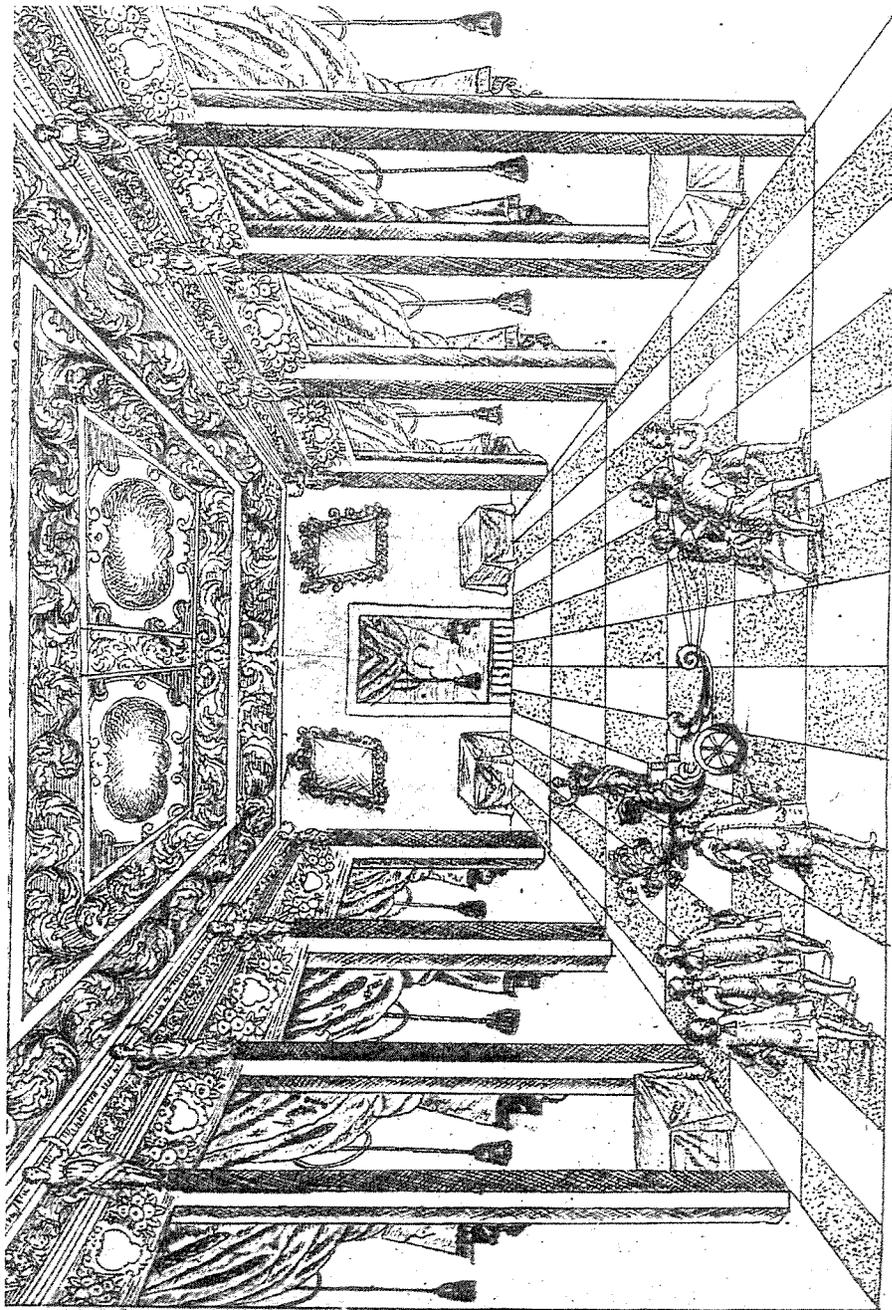


Imagem 28: Ilustración de la escenografía de Baccio del Bianco creada para *La Fera, el rayo y la piedra* (1652) em AMADEI-PULICE, María Alicia.

*“Terceiro ato. Teatro régio. Sai um carro. Biblioteca Nacional de Madri”.*

Segmento traduzido para o português : Anna Teresa R. M. A. Gouvêa.

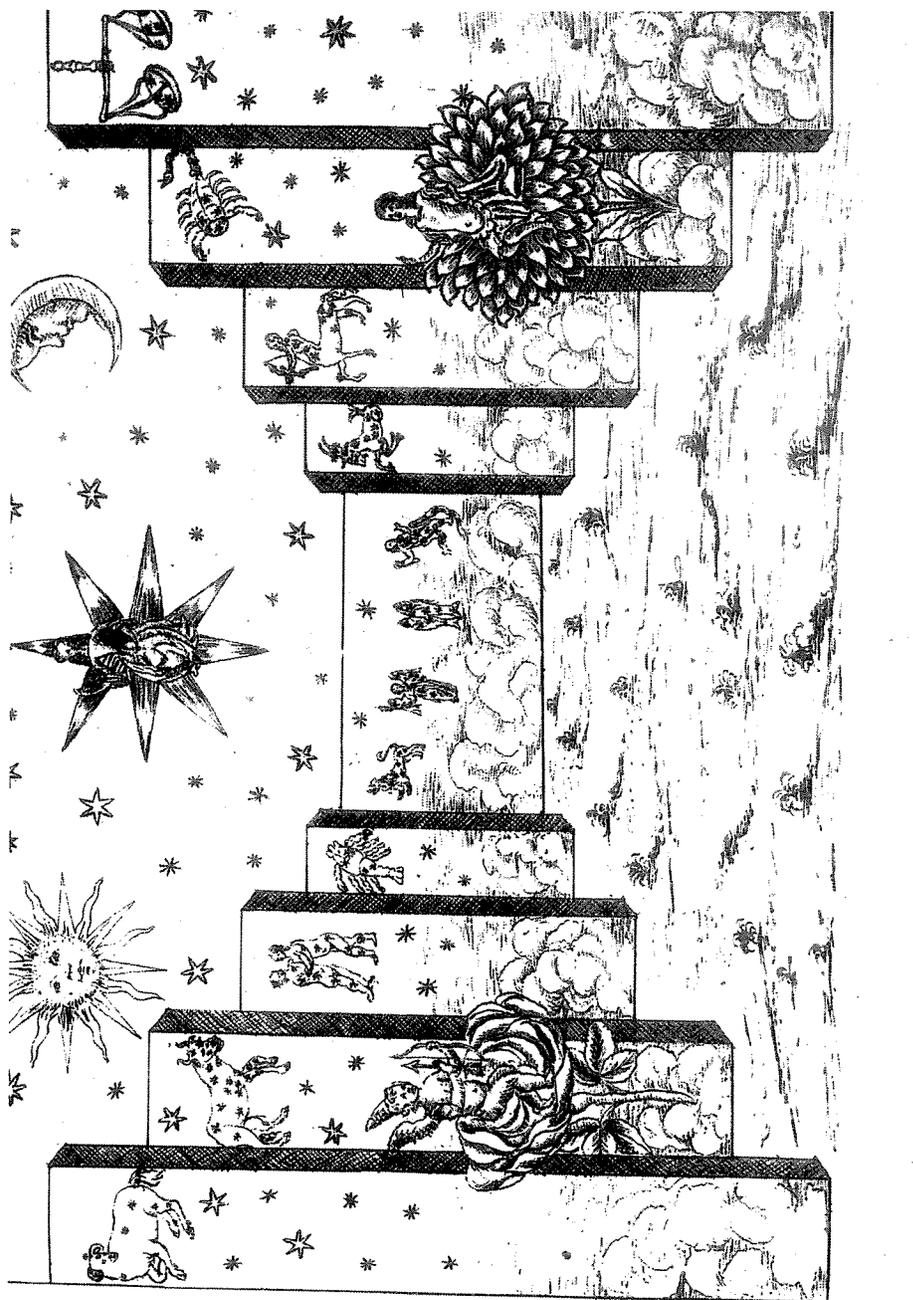


Imagem 29: Ilustracion de la escenografia de Baccio del Bianco creada para La Fera, el rayo y la piedra (1652 em AMADEI-PULICE, Maria Alicia.

*“Terceiro ato. Anteros, Cupido e Vênus descem do céu. Biblioteca Nacional de Madri”.*

Segmento traduzido para o português : Anna Teresa R. M. A. Gouvêa.

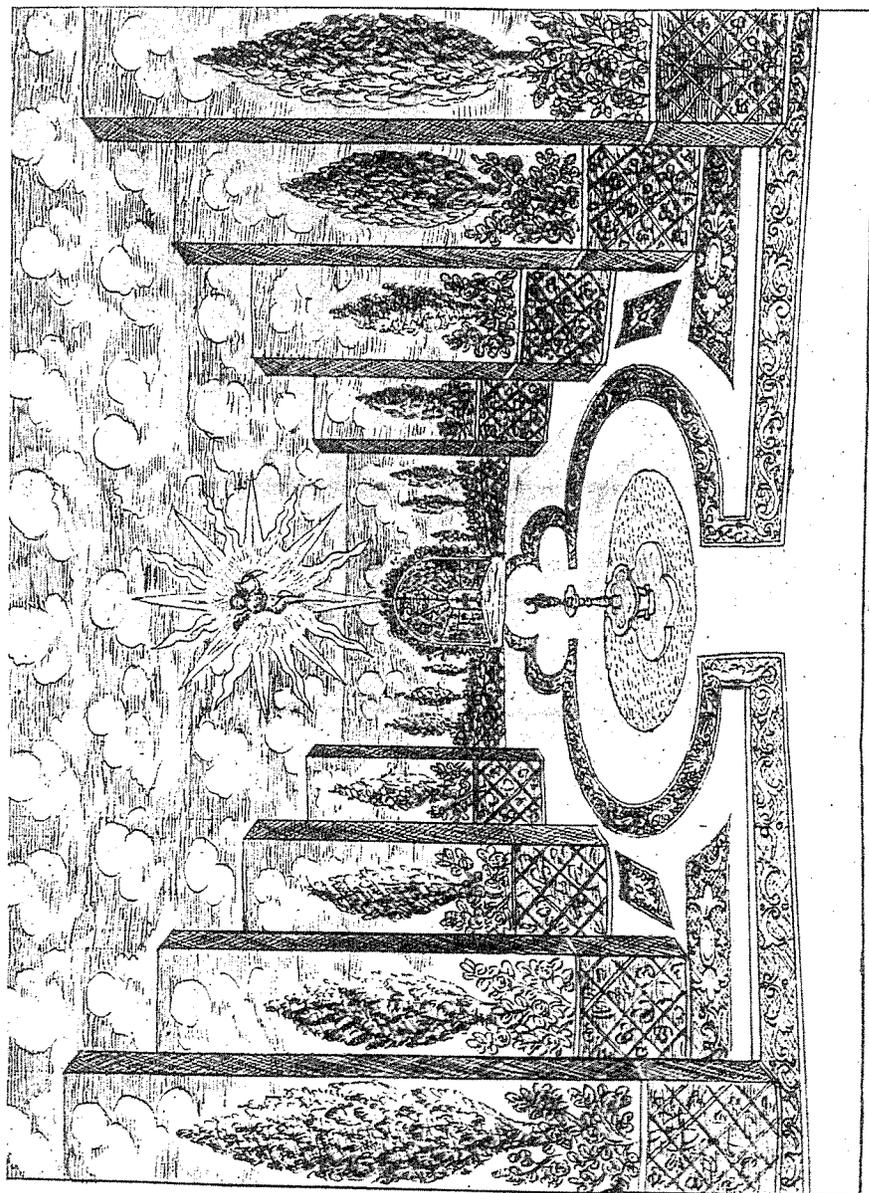


Imagem 30: Ilustración de la escenografía de Baccio del Bianco creada para *La Fera, el rayo y la piedra* (1652) em AMADEI-PULICE, Maria Alicia.

*"Segundo ato. O teatro se transforma em jardim, com uma linda fonte no meio. Sai Cupido. Biblioteca Nacional de Madri"*.

Segmento traduzido para o português : Anna Teresa R. M. A. Gouvêa.

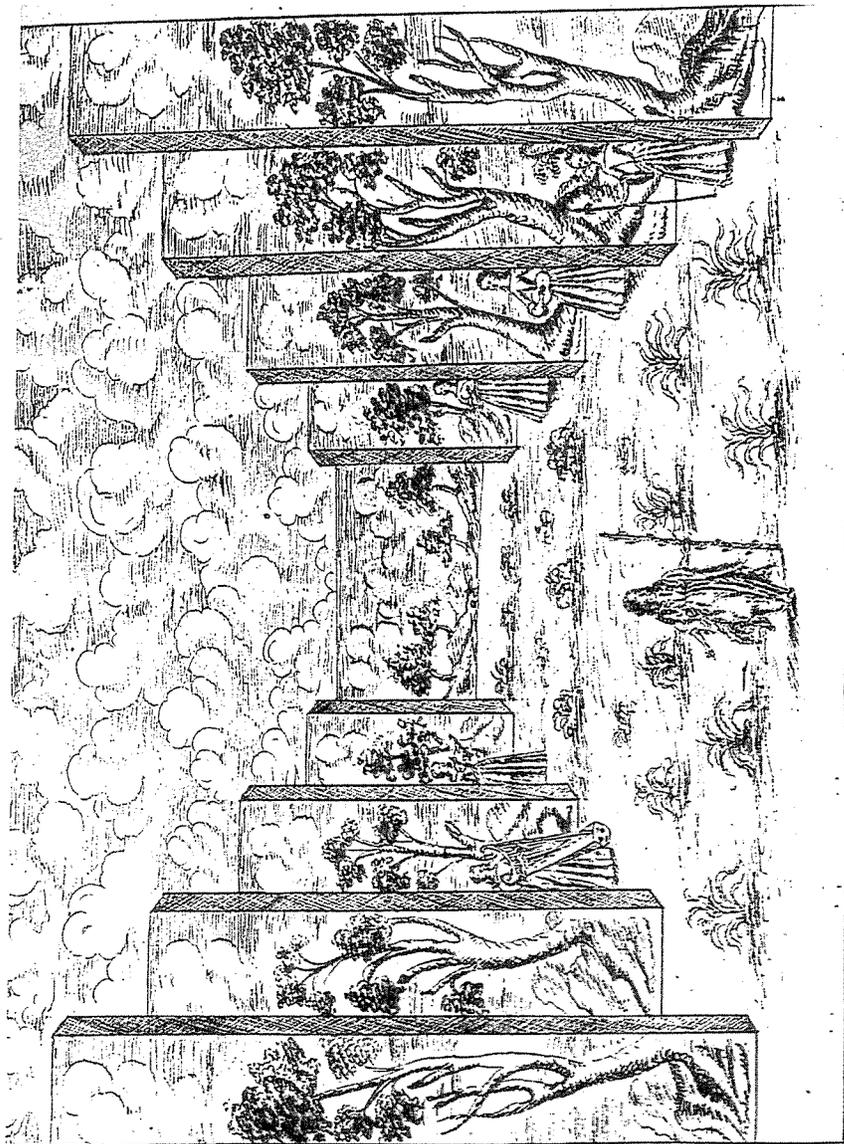


Imagem 31: Ilustración de la escenografía de Baccio del Bianco creada para *La Fera, el rayo y la piedra* (1652) em AMADEI-PULICE, Maria Alicia.

*"Primeiro ato. Cobre-se o mar e aparece o bosque. Biblioteca Nacional de Madri".*

Segmento traduzido para o português : Anna Teresa R. M. A. Gouvêa.



## Seqüência 4 – Memórias de Vatel

*“O tempo não perdura, mas voa célere, porém, o que é eterno dele depende.*

*Neste mundo, ganhamos ou perdemos a felicidade eterna. O grande peso da eternidade pende do pequeno e frágil fio da vida, (...) Este é o nosso dia de trabalho, o nosso tempo de mercado (...) Oh, meus senhores, se dormirem agora, vão despertar no inferno, onde não há redenção.”<sup>1</sup>*

---

1 – CHAUCER, Geoffrey. *Contos de Canterbury* in THOMPSON, E.P. *Costumes em comum*. Revisão técnica: Antonio Negro, Cristina Meneguello, Paulo Fontes. 1998, p. 295



A. Nunc opus est alias Terrarum inuifere tractus,  
 Et Iuuenes alias. Moniti vos ergo valete.  
 B. Quis subitæ calor iste fuga? C. Quin si fuga tandem  
 Certa tibi est; pennas saltem Dea calua fugaces  
 Sistat adhuc. D. Cur tot nequidquam verba per auras  
 Perditis? hinc aliò, mora nulla, recado; valete.  
 E. Aufugiat? Sparsas potius pro fronte capillos  
 Arripite. D. Ai! sine, sponte sequar; vestrisq; morabor  
 Aëdibus, ad us tam donec perduxero metam.  
 F. Laudo animos, nam vi cogi DEA gaudet amica.

Imagem 32: Theodor Galle – “Oportunidade Aproveitada e Oportunidade Perdida”..



- A. Hem socij, quantum video, non omnis adempta  
Spes nobis: noua praeteritorum alludit imago.
- B. Siste gradum, TEMPVS. Quo tam pernicibus alis  
Praecipitas? A. Lentesce precor, nosq; adspice profens.
- B. Ah! fugit. C. Heu! velox Occasio praeterit, ora  
Detorquens alio. D. Miseris quid deniq; restat?
- C. Quid vetat iniectis manibus retinere fugacem?
- D. Ferte manus. C. En eluctata est, veste relicta.  
Prende capillitium, et proprio remorare capistro.
- E. Heu! sero sapimus: F. POST EST OCCASIO CALVA.

Imagem 33: Theodor Galle – “Oportunidade Aproveitada e Oportunidade Perdida”.

As imagens em seqüências de tempo/espço se alternam: o salão e a música, o lago e os jardins; de novo o canto, a voz feminina, as expressões. Jogos de olhares...

Close-up – uma mão segura por entre os dedos um pequeno relógio. Algarismos romanos destacam-se num círculo incrustado numa caixinha oitavada, decorada por rococós e arabescos esculpidos em dourado. Num impulso, a mão fecha-se. Abre-se a cena, distancia-se a câmara e o personagem. Vatel guarda-o no bolso.

Na legenda, um diálogo de (Vatel) com um dos oficiais de cozinha. Ambos esperam o rei para que se inicie o espetáculo:

– *“Quanto tempo ainda vão demorar?”*

**Vatel** – *“Não se pode apressar o rei”.*

– *“E não se pode atrasar o pôr-do-sol”.*

(Vatel olha para o céu em silêncio...).

*“Levanta o olhar para o sol brilhante  
Que no signo de Touro percorreu  
Vinte e tantos graus e um pouco mais,  
Ele sabia pela natureza, e por nenhuma outra ciência,  
Que amanhecia, e cantou em voz alegre (...)  
Bem mais confiável era seu canto no poleiro  
Do que um relógio, ou o relógio na abadia”.*<sup>2</sup>

Seu tempo (de Vatel) é o dos que administram o tempo: das frutas, dos legumes, dos molhos, das caldas, dos assados, das massas açucaradas antes que endureçam... É, também, o de quem cronometra o espetáculo das mesas e dos palcos. Cada detalhe submete-se ao seu toque ou ao seu olhar.

A nós, espectadores de hoje, sentados diante da tela do cinema ou da TV, esse tempo/luz se concretiza de maneira acelerada porque o interiorizamos no ritmo das imagens. A cada olhar do personagem, a cada respiração sua, entrecortada e ofegante, a cada virada brusca, somos nós que viramos, traçamos e imaginamos junto com ele soluções para os imprevistos que surgem.

---

2 – THOMPSON, E.P. *idem*. 1998, p. 268.

Somos levados e também buscamos, como ele, a perfeição e talvez as “harmonias e os contrastes” em nossos cotidianos, em nossas sagas. Muitas vezes a sua solidão é a nossa...

Confundem-se o tempo e o espaço num único tempo e já não importa dizer se invadimos ou somos invadidos pelas imagens. Unimo-nos às angústias e às ansiedades do personagem. *“No tempo iniciado com e pela aparição do filme na tela, os espectadores estão envolvidos numa cerimônia, em que a memória e a história coletiva são trazidas em pedaços de filme para a chama dos corpos de personagens que vão simular a narração de suas vidas. Uma representação do tempo e da história num ritual de uns tantos minutos”*.<sup>3</sup>

Sua vida é a nossa vida e, talvez, quando a tela do cinema ou da TV escurecer, nos percamos por alguns segundos a contemplar a ficha técnica em exibição, já não enxergamos e, no final da projeção, pensamos: “não terminou, não poderia em tão pouco tempo...”

Nossa intimidade com o cozinheiro de Condé fez com que nos uníssemos a ele de maneira que não vissemos o tempo (real e o representado) passar. Para nós, assim como para ele (personagem), não houve dia e nem noite, apenas um grande espetáculo, constante e ininterrupto em luzes e sombras; carregando as telas e os nossos íntimos de referências dramáticas. A todo instante, percorremos partes e todo, buscando e desejando viver intensamente numa não existência de tempo nem de espaço.

E, com um olhar panóptico (como o do personagem), também adivinhamos sentimentos, vemos detalhes e armamos estratégias de representação e sedução. Tentamos sobreviver às artimanhas e armadilhas de um discurso que, muitas vezes, se faz pelo silêncio e pelas entrelinhas.

Aproveitando-me da idéia desse olhar tão abrangente, distancio-me, agora, de mim (e de Vatel) e consigo percebê-lo como um ponto na narração filmica e histórica (século XVI e XVII), sendo congruência entre tensões, numa época em mudanças econômicas, políticas e sociais.

---

3 – ALMEIDA, Milton José de. *O tempo no cinema, imagem em perspectiva em Quanto tempo o tempo tem*. 2003, p. 63.

Sem ele e sua ação neutra e catalisadora ao mesmo tempo, talvez tivéssemos mais uma história contada sobre o poder do absolutismo francês, com sua opulência e luxo e/ou da opressão, da fome do povo e seus heróis, como na queda da Bastilha e, em seqüência, talvez, da Revolução Francesa...

Vatel é a iconografia do tempo em passagem, em transição. O meio (não estático) entre duas pontas: a falência da monarquia antiprodutiva e a burguesia em sua faina comercial, a valorizar os bens de consumo e o dinheiro.

Joffé fez de sua produção cinematográfica uma grande apresentação de época, pintada em cores tão reais e ilusórias quanto as naturezas-mortas holandesas, ou dramaticamente forjadas em luzes e sombras contrastantes como as flamencas, despertando em nós a memória de um gênero de pintura que foi marginalizada em sua época pelas leis acadêmicas vigentes, mas que permaneceu porque “encantou” pela técnica de iludir; pela força de expressão do desenho e das cores que destacavam texturas e volumes muito próximos do real e mais perto ainda das idéias, apelando diretamente aos sentidos.

Um gênero de pintura fortemente marcado por sua natureza teatral, naturalizada, carregada de simbologias e que trazia, num mesmo espaço, toda a força de expressão e “*satisfazia e atendia a vários objetos conflitantes*”<sup>4</sup>. Manipuladas pela moral cristã vigente, eram muito mais que aparências. Guardavam, suscitavam ideais do bem e do mal, dos vícios e das virtudes; da caridade cristã e da luxúria, além de um forte sentido de passagem do tempo e da morte inexorável. Mesmo as mais tenras e suculentas frutas, representadas pelos pincéis, traziam, em suas superfícies, as marcas do apodrecimento já a se prenunciar. Viço e vida, depauperização e morte... Muitas vezes eram cenas bíblicas explicitamente mostradas e/ou simbolicamente representadas: alimentos, animais, flores e objetos fugiam de seus sentidos literais, carregando-se de um código de essência moral e dogmática. Assim, borboletas e libélulas opunham-se – uma representando o bem, a ressurreição e a outra (como a mosca, da qual é variação) o mal, o diabo, a corrupção.

---

4 – GOMBRICH, Ernest Hans. *Meditações sobre um cavalinho de pau e outros ensaios sobre a teoria da arte*. 1999, p.104.



Imagem 34: Jan Davidsz, de Heem – “*Natureza-Morta com Flores e Frutos*”.

Nas cenas de cozinha:

*“A presença simultaneamente dissonante e propícia de uma mesa de cerimônia, a escolha dos alimentos, a própria atividade dos cozinheiros e servidores, assim como a presença de determinados elementos, por exemplo, o fogo e a água – tudo isso forma um universo completo e coerente, embora provisório, já que não passa de uma etapa antes do banquete e do consumo das iguarias. Nessas representações, o cozinheiro dedica-se às tarefas elementares, sempre em relação à primeira fase da transformação dos alimentos – a imagem do prato confeccionado não faz parte da fase da mesa posta”.*<sup>5</sup>

A composição de pinturas representando cozinhas confundiam-se, às vezes, com as de mercado. Há características em comuns nas duas, tais como uma mesa, uma banca onde os víveres se misturam, expostos junto aos utensílios, pratos, ânforas de barro, tachos de cobre, panelas, facas, cestos... Nas bancadas de carne, carcaças de animais semi cortadas, descarnadas em meio a penas e ossos.

É interessante notar que há a predominância do vermelho nas carnes e nas vestes das mulheres que posam junto às mesas de trabalho. São gestos teatrais. A maneira como se dispõem os objetos e os alimentos permite-nos uma visão panorâmica do todo, sem perda de nenhum detalhe. Mais um truque das leis da perspectiva. Nas cenas de cozinha, predominam os sentidos, as cores. As formas representadas aludem aos pecados da carne, à gula, aos prazeres desenfreados.

Assim, cenouras, pepinos e até os peixes (ícones de sentido dúbio, também representam, na fé cristã, o jejum) referem-se à genitália masculina. Enquanto que carcaças de aves com a cloaca aberta e descarnada têm forte semelhança com a sexualidade feminina.

*“A representação da alimentação refere-se aqui à fase final do ciclo alimentar. Figuram aí, portanto, não só pratos inteiros, mas alimentos cortados e esfarelados, como no subgênero pictórico dos restos da refeição (...) a representação assume um caráter normativo, moral, já que incita à temperança no consumo dos alimentos e bebidas e dirige um convite à sua apreciação”.*<sup>6</sup>

---

5 – MONTANARI, Maximo. *História da alimentação*. 1998, p. 692.

6 – MONTANARI, Maximo. *idem.*, p. 694.

A refração da luz e a alteração das cores refletidas nos objetos trazem efeitos sugeridos pelos estudos feitos em câmara escura. Permitem uma maior sensibilidade quanto às diferentes tonalidades e matizes.

*“A luz é mais fraca e difusa com uma origem que não é identificada com exatidão, e empresta a cada objeto um mínimo de claridade, fazendo com que do seu interior brote o brilho da transparência. (...) A laranja vem descascada em espiral, a polpa suculenta está representada de tal maneira que as fibras umedecidas emitem uma tênue luz dourada.”*<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> – SCHENEIDER, Nobert. *Naturezas Mortas – a pintura de naturezas mortas nos primórdios da idade média*. 1999, p. 108



Imagem 35: Joffé, R. Vatel – Um Banquete para o Rei. 2000. DVD.



Imagem 36: Joffé, R. Vatel – Um Banquete para o Rei. 2000. DVD.

*“No século XVII, os alimentos, dispostos artisticamente ou em forma de empadas, eram parte integrantes de cerimonial de mesa dos festins aristocráticos, dos chamados banquetes – espetáculos que, como o nome sugere – visavam deleitar mais o olhar do que o palato. (...) uma decoração festiva que aparentemente acabou de ser feita da cozinha. Por baixo do cisne há uma empada verdadeira e comestível (certamente não confeccionada com a carne demasiadamente gorda do cisne). (...) O quadro de Tenier contém alusões à situação política da época. A crosta da empada foi decorada com a águia bicéfala da casa de Habsburgo, e do pescoço do cisne pende um emblema representando umas mãos juntas e um coração a arder, símbolos da fé cristã”.<sup>8</sup>*

---

<sup>8</sup> – SCHENEIDER, Nobert. *Naturezas Mortas – a pintura de naturezas mortas nos primórdios da idade média*. 1999, p. 44

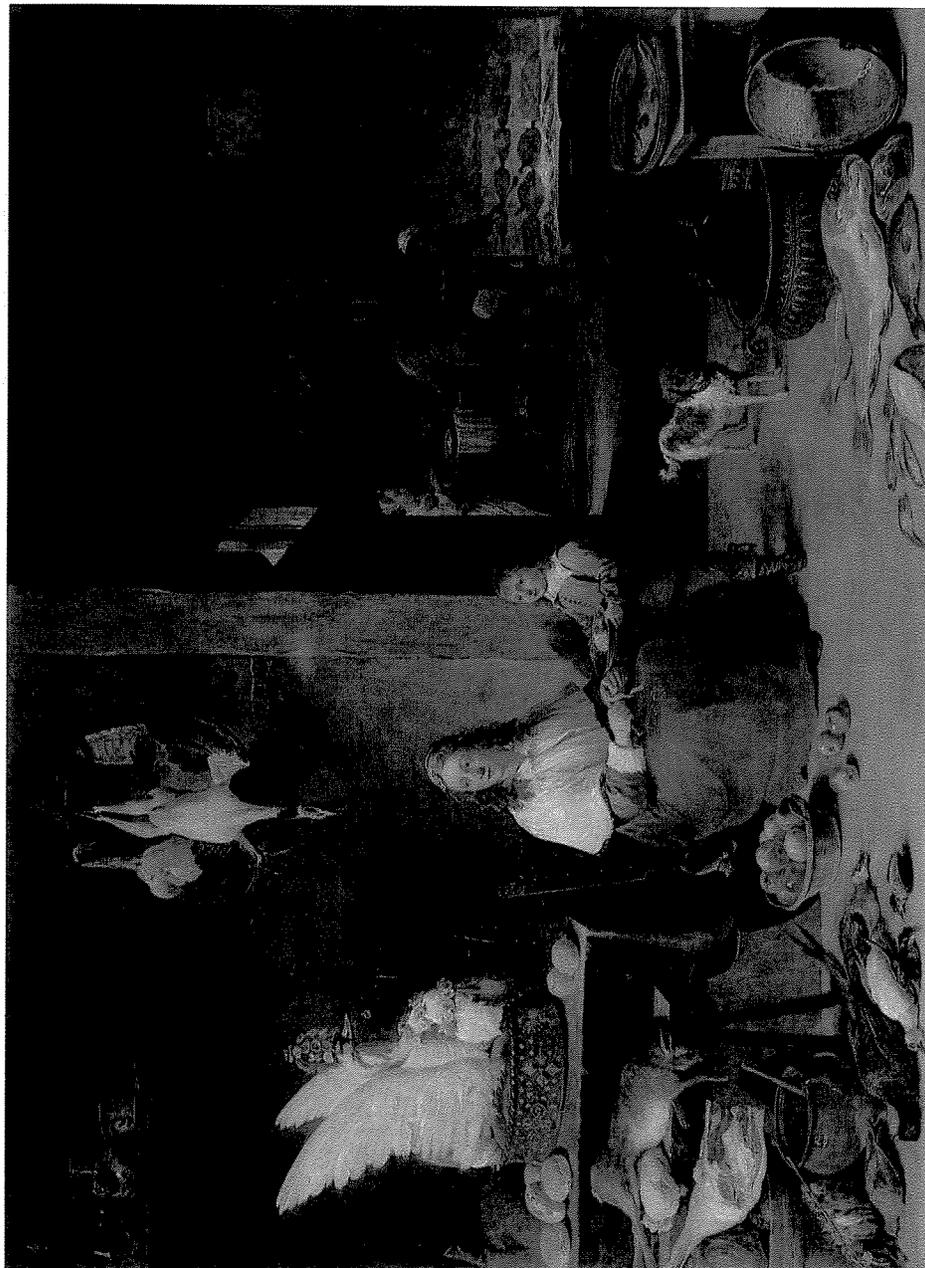


Imagem 37: David Tenier o Jovem – “Cena de Cozinha”.

No quadro, “A cozinheira com víveres” de Frans Snyders, segue-se a trajetória da luz que parte, pela sua intensidade visível, do canto externo da mesa a iluminar as carnes de animais inertes, igualando-as na cor com a pele do rosto e do braço da figura feminina. Sob um fundo escuro, ergue-se uma prateleira com doces, além de alguns citrinos (apenas um pequeno detalhe) descascados em partes. Abaixo, um caldeirão de cobre que se ilumina pela luz reflexa, contendo em seu bojo uma bandeja com lagostas. As carnes e carcaças dos animais fazem a base de um amontoado em forma piramidal, terminando no topo com as patas hirtas de uma lebre. A figura feminina posa como que para um retrato; tem os cabelos presos por uma toca que lhe desnuda uma feição inexpressiva. Seu perfil é revelado com a mesma intensidade da luz que vem do canto esquerdo. Ela traça um corpete de um vermelho vivo em tecido aveludado que se dobra, junto às mangas da camisa branca de gola alta. Seus braços parecem desproporcionais e grosseiros em relação ao rosto; suas mãos seguram firmemente um almofariz. Mais à frente, na mesma linha (imaginária) das carnes, em lado oposto, dois cachos de uvas são diferenciados pela cor e estabelecem uma ligação simbólica de sentido junto às lagostas, ambos (lagostas e uvas) aludem à ressurreição de Cristo e à eucaristia. O cadáver da lebre, ainda inteiro, e os pedaços de carne representariam a fertilidade e os prazeres libidinosos. A figura feminina não os encara diretamente, mas, assim posando junto aos outros símbolos, representaria a temperança, o comedimento. Enquanto seu corpo (totalmente coberto por vestes finas) apresenta-se impassível diante dos vícios; sua alma e seus pensamentos elevam-se até o aparato de confeitos na prateleira. Ao fundo, os morangos ou as cerejas das sobremesas representariam os frutos do Paraíso. No detalhe do limão (laranja), o equilíbrio no gosto – doce e azedo. Há também uma simbologia para o açúcar que representaria a elevação espiritual.

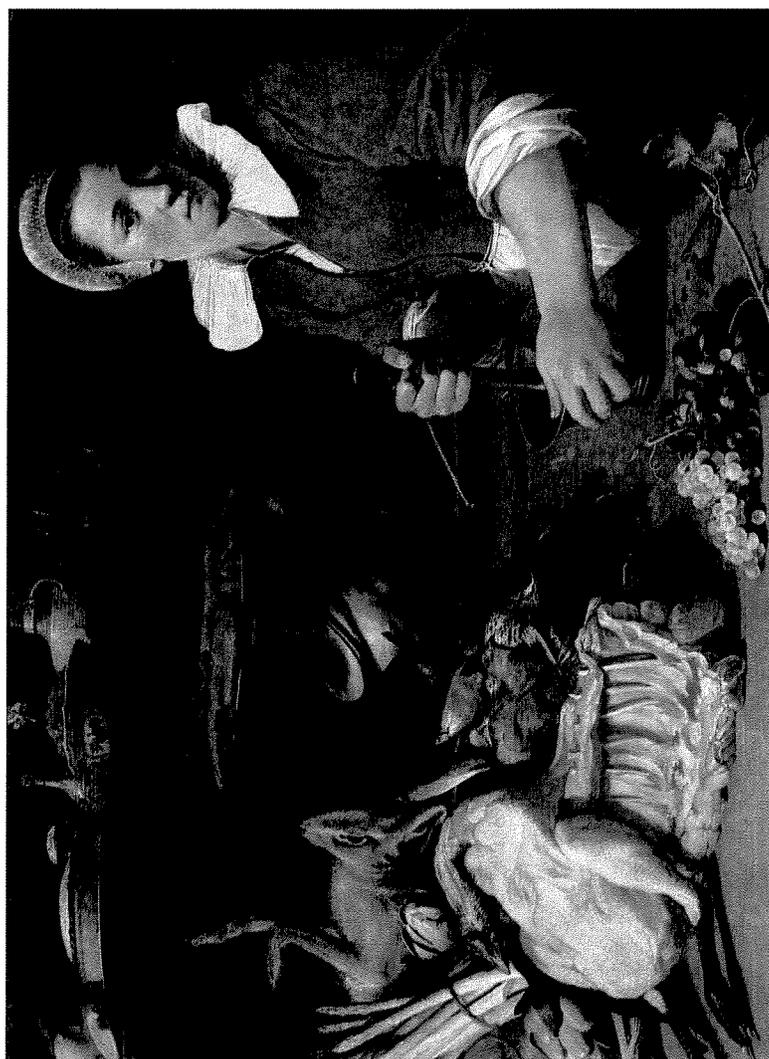


Imagem 38: Frans Snyder – “*Cozinheira com Viveres*”.

As cestas de frutos no gênero naturezas-mortas tendiam às descrições dos fenômenos reais, muito embora os holandeses ainda permanecessem na tradição do “simbolismo”.

A “Cesta com Frutos” de Balthasar van der Ast ultrapassa a representação do real, dando destaque ao tema vanitas, caracterizado nas frutas já muito maduras, com manchas, buracos, sendo comidas por minhocas e insetos. Num contexto religioso, *“as maçãs simbolizam redenção e vitória sobre o pecado, enquanto insetos e lagartos estavam, muitas vezes, associados com o princípio do mal, então, este inofensivo motivo de todos os dias torna-se, de repente, num cenário (embora reduzido) do bem contra o mal na história da salvação”*.<sup>9</sup>

---

9 – SCHENEIDER, Nobert. *Naturezas Mortas – a pintura de naturezas mortas nos primórdios da idade média*. 1999, p. 122



Imagem 39: Balthasar van der Ast – “Cesta com Frutos”.

Três espelhos (em perspectiva) apoiados sobre rústica base de pedra. Refletem um cesto de romãs e maçãs e outro com cebolas. Mais ao fundo, amontoam-se alguns pêsegos. Pouco mais à frente, uma garrafa de vidro com um galho seco imerso em água. Essa cena assume o aspecto de uma meditação bucólica, que traz uma íntima relação com o agreste e a realidade cotidiana.<sup>10</sup>

A apresentação da composição de Barbiero diante do espelho e o conteúdo dos cestos nos conduzem além. E, analisando-as em conformidade com a linguagem simbólica teríamos uma mistura um tanto incompatível de gostos: pêsegos, cebolas e maçãs. Com certeza estaríamos diante dos símbolos. A sensualidade sensível, forte e crua representada pelas cebolas está rodeada pela nobreza do gosto e textura dos pêsegos. São o equilíbrio e a tensão do texto/imagem e sua função, para quem souber traduzi-la, é a de incitar o comedimento, a temperança.

Os espelhos duplicam e dão profundidade aos objetos em primeiro plano. São objetos constantes nas composições pictóricas do gênero. Na interpretação alegórica, representam o olhar prudente, virtuoso.

*“Os quadros em que figuram alimentos são produzidos de uma forma, por assim dizer, espontânea, em que a abundância da alimentação não depende de algum modo de trabalho do homem, mas lembre o jardim do Paraíso Terrestre.”<sup>11</sup>*

---

10 – L'ANIMA E LE COSE: *La natura morta nell'Italia pontificia nel XVII e XVIII secolo* (PAOLO ANTONIO BARBIERI (Cento, 1603-Bologna, 1649) - Natura morta con specchi, oggetti, frutta e ortaggi) [http://www.provincia.ps.it/cultura/mostre/anima\\_cose/opere\\_barbieri.htm](http://www.provincia.ps.it/cultura/mostre/anima_cose/opere_barbieri.htm) Segmento traduzido para o português: Anna Teresa R. M. A. Gouvêa.

11 - MONTANARI, MÁSSIMO E JEAN FLANDRIN, *História da Alimentação*, p. 690.



Imagem 40: Paolo Antonio Barbieri – “*Natura Morta con specchi, orgetti, frutta e ortaggi*”

As naturezas mortas e o filme Vatel – um banquete para rei são uma metáfora da própria condição do homem, sua vulnerabilidade diante da morte certa e o seu desejo de sublimá-la pela arte do espetáculo. Entender a morte de Vatel, no final do filme é pensá-la alegoricamente, buscando na ficção referências dadas pelo ritmo da representação teatral em fôrma cinematográfica. Uma das interpretações surge a partir da análise de Walter Benjamin sobre a origem do Drama Barroco Alemão e, assim, teríamos o luto junto ao trágico e a morte como apoteose única diante da desonra. Buscar no suicídio do cozinheiro de Condé uma perspectiva verossímil é aceitar sua condição imaginária e, assim, nunca teremos certeza do tanto de verdade que há nessa história contada por Madame Sévigné em forma de carta à Madame Grignan, sua filha. O fato assim narrado nos remeteria a mais uma das crônicas da corte ou a uma ilusão literária e teatral da morte de um personagem no palco.

Ao confundirem-se as imagens da tela com as memórias e fragmentos da história, nos séculos XVI e XVII, enxergamos o tempo/espço de Vatel como o colapso de uma época de luxos e ostentações desmedidas, vencidas pelo ritmo dos “relógios”, trazendo as leis e os dogmas religiosos do trabalho em série e da produção, uma nova maneira de pensar o tempo e o dinheiro.

Vatel, como todo cozinheiro, ou como quem produz espetáculos, estaria sempre fadado a ficar no limbo existente entre o desejo de satisfazer e a satisfação plena. O seu peso é o da incompletude e a sua busca é a de uma eternidade impossível. Sua obra só atinge o máximo quando morre. Assim, os grandes mestres dos prazeres gastronômicos são os que controlam a vida e a morte em seus extremos; conhecem os seus segredos e lutam “*nos domínios de Eros ali onde triunfam quase exclusivamente as Fúrias mortais de Tânetos*”<sup>12</sup>

---

12 – ONFRAY, Michel. *A razão gulosa: filosofia do gosto*. 1999, p. 107



Imagem 41: Jean-François de Troy – “Uma alegoria do Tempo desvendando a Verdade”



## Seqüência 5 – A Luz em Réquiem

*“Champagne...  
Pelo espaço de um momento, uma eternidade. O perfume se mescla ao gás, os sabores de longa duração coincidem com um efeito de perda das efervescências. O que um ganha o outro perde. As bolhas, sempre as bolhas. São explosões gasosas que permitem as fragrâncias. E por trás desse efeito novo se esconde a verdade da bebida, a máscara barroca.”  
(ONFRAY, Michel. *A razão gulosa: filosofia do gosto*. 1999, p.26)*

Os peixes, os crustáceos, as enguias chegam acondicionados em cestos de vime, que sacolejam nos interiores das carrocerias puxadas por cavalos. Uma atrás da outra, surgem rompendo o silêncio trágico após a morte do cozinheiro, mestre dos espetáculos.<sup>1</sup>

(Não choremos ainda...)

As carroças trazem freneticamente a mercadoria, que antes era escassa; as intempéries dissiparam os barcos de pesca e escassearam a encomenda de Vatel para o jantar da terceira e última noite da corte em Chantilly.

O som que se faz ouvir na cena é o do ruído dos cascos dos cavalos a patinarem pela água dos tanques e reservatórios onde as lavadeiras lavam e estendem em varais as toalhas brancas.

Em movimento giratório, as rodas sulcam, impulsionam e espalham a superfície líquida em milhares de gotas.

*“A alegoria se instala mais duravelmente onde o efêmero e o eterno coexistem mais intimamente. Por isso ela floresce na idade barroca dilacerada entre dogmas da fé cristã e a cruel imanência do político”<sup>2</sup>*

---

1 – Vejamos o trecho do jornal da época La Gazette: *“A Gazeta contara longamente o fato. Ela não dirá o motivo do suicídio de Vatel. Quando acontece, Gourville ordena o transporte rápido do cadáver para longe de Chantilly, dentro de uma charrete. Os empregados carregam o mestre em uma carroça. O pároco de Saint-Leonard, sabendo do suicídio, recusa o corpo. Ele é enterrado sem cerimônia no cemitério da paróquia de Saint-Firmin, de onde foi omitida a verdadeira causa de sua morte nos registros oficiais por ordem do príncipe de Condé, pois, em principio não eram admitidos suicidas serem enterrados em campos santos.”* (<http://vatel.free.fr/C002/600.htm>)

2 – GAGNEBIN, Jean Marie. *História e narração em Walter Benjamin*. 1999, p. 37

É impresso um novo ritmo de trabalho. Acelera-se o mercado de compra e venda dos produtos. Prima-se por suas qualidades. Intercambiam-se as culturas, os gostos e os costumes. Ampliam-se as fronteiras.

Sobrepõe-se a essas referências, meu pensamento unificado, presentificado, convocando outras imagens que se apresentam minimizadas, como se estivessem diagramadas nas páginas de uma revista qualquer, ao folheá-las me deparo com as pessoas em pé ou sentadas em jardins, ou até mesmo, em salões nas mansões ou nos hotéis de luxo. Personae. São máscaras de cera. Elas garantem a representação da farsa. São fachadas disseminadas nos tablóides, nas telas de televisão e representam... Ecos da corte.

Expostos, os produtos e as pessoas são descartáveis. Nos palcos diversos (e hoje globalizados, universalizados) as comidas são ornamentos, objetos visíveis e, muitas vezes, pouco palatáveis ou acessíveis. Mais do que marcas de tradição e simples prazeres são conceitos vendáveis, grifes. Do hermetismo e da linguagem simbólica das naturezas-mortas barrocas chegamos à explicitação de referências, propagandas dos produtos industrializados e produzidos em larga escala. Espalham-se pelas ruas em outdoors a venderem idéias (ideais).

*“Da fome que naturalmente atormenta e vem dos instintos, à refeição, que permite a incandescência da cultura, do enfeite, do artifício, do elaborado, desenha-se resumidamente a história da humanidade entendida como eterno arrancar à natureza.”*<sup>3</sup>

Vai-se o pensamento e, aos nossos olhos, saltam as mãos (operárias) que despejam em um grande tabuleiro os seres da água, que ainda se contorcem em movimentos espasmódicos. Últimos instantes, muitos serão cozidos, ainda vivos, dentro de suas carapaças, agora sarcófagos. De nada lhes servirão suas arquiteturas calcificadas, mortas e perdidas sem seus conteúdos. As mãos quebram, desmembram, esquartejam, cavoucam, desnudando, assim, suas carnes indefesas e moles.

(Fala de Vatel)

*“Este será meu último jantar.*

*Mas será magnífico.*

*O caldo será feito com alho e alho poró...*

*Demaury, lembre-se de escaldar os legumes antes de dourar senão vão murchar enquanto esperam pelo Rei.*

*As lagostas serão fritas. Devem ser cortadas ao meio ainda vivas.”*

---

3 – ONFRAY, Michel. *Idem*, p. 36



Imagem 42: Joffé, R. Vatel – Um Banquete para o Rei. 2000. DVD



Imagem 43: Joffé, R. Vatel – Um Banquete para o Rei. 2000. DVD

A cozinha quente e fervilhante gradativamente esfria. Vatel contempla o cenário esculpido no gelo. Seu olhar vai além...

Um cheiro forte, salgado e carregado de iodo escapa da tela e das memórias que tenho dos peixes frescos expostos em bancadas na beira da praia. As formas vivas se contorcem em tons de cinza. Escorregam num resto de água preso ali. Suas vidas estão expostas como numa mesa de um laboratório de anatomia.

O odor impregna porque vem cheio e quase vivo, menos asséptico e higiênico do que os aquários que suprem e ornamentam os grandes restaurantes especializados em servir, em seus cardápios, frutos do mar. Neles expõem-se caranguejos, lagostas e lagostins prontos para serem abatidos e alimentarem muito mais a posição social do que a fome de quem pode pagar por suas vidas / mortes. Não quero aqui desmerecer o sabor e o prazer de se degustar tal iguaria. Lembremos de que estamos falando de espetáculo e como a vida e morte dos seres é representada.

*“A morte não é senão um instante depois do outro, mas o último (...) como a morte, o amor se vive, mas não se representa (...) pelo menos não se representa sem violar a sua natureza.”<sup>4</sup>*

Segundo Bazin representar a morte nas telas do cinema é profaná-la, tornar explícito o espetáculo.

*(...) cada ser é uma aparição frágil, uma exceção distinta a brilhar com todo o seu fulgor, enquanto escapa à morte que lhe trabalha o corpo, exigindo uma razão cotidiana de cadáveres sublimados.<sup>5</sup>*

Em seqüência de cena, o degelo. Após o banquete, a desconstrução, a decadência. A cor é excessivamente branca e reflete a luz leitosa em tons de azul que clareia e se rarefaz, tornando-se transparente como vidro, quebrando-se em pedaços, liquefazendo-se.

---

4 – BAZIN, André. *Ontologia de imagem fotográfica em XAVIER, Ismail. A experiência do cinema.* 1991, p. 133

5 – ONFRAY, Michel. *Idem*, p. 190

Diante de nossos olhos, desfigura-se Netuno e todos os seus ornamentos e aparatos cênicos. Flores despencam e, nas mesas, os restos do jantar são migalhas, ossos e carcaças. Putrefação inodora pela ação do gelo que ainda resta. A luz maquia e diviniza a cena, fazendo com que eu perca a memória do frio e até me esqueça dos cheiros inconfundíveis das câmaras frigoríficas.

Um profundo silêncio me invade e, por mais que o cineasta tenha querido preenchê-lo com a música, trilha sonora do filme, por mais que os violinos intensificassem, numa imagem / som do drama, o vácuo ainda é maior e o tempo que se instala, então, é o da luz antes da refração. Cheia, densa, escorrendo pelos cantos da cena.

A presença das toalhas, dos candelabros, dos cristais e dos sofisticados pratos e seus conteúdos nos restaurantes da alta classe são, na verdade, fragmentos de uma época e insistem em ficar. São ressuscitados (em sua grande maioria falsificados). Réplicas reproduzidas em série como souvenirs da ostentação e do luxo. O espetáculo se repete em cada mesa de restaurante, fazendo com que cada freguês se sinta único em sua solitária condição de homenageado; brindando na medida do prazer que possa comprar com o seu capital.

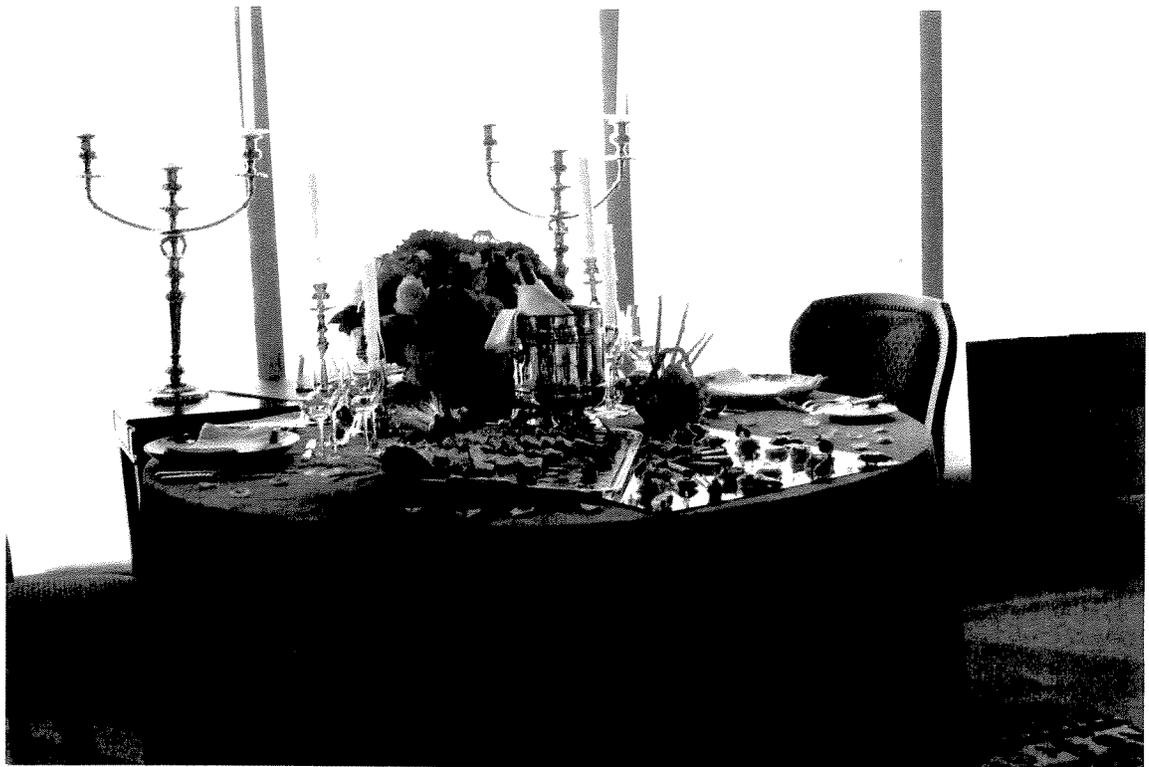


Imagem 44: Fotos feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no evento Boa Mesa 2002.



## Seqüência 6 – Relatos de Viagem I

Morre o espetáculo de Vatel e renasce nos estúdios e restaurantes contemporâneos.

Vem fragmentado, apresentando-se nos palcos minimizados das mesas, ou mesmo estampando-se nas páginas das revistas de culinária. Às vezes, em estandes nas grandes feiras de gastronomia, são pequenos cenários de cozinhas e mesas de banquetes. Como num museu ali se expõem os doces, as carnes e os vinhos. Seduzem primeiro os olhos, como nas telas de cinema ou das pinturas. A ilusão se instala pelo poder dos enquadramentos e da perspectiva e na tela plana, aprofunda-se e arredonda-se nos desenhos, nas cores, nas texturas. Assim, os olhos, e tão somente eles, mastigam enquanto a boca se enche de água. Instala-se o desejo. Vendem-se produtos, e, muito mais que isso, confirmam-se modos de vida, “status” sociais. Não há morte nem envelhecimento; em seu poder de sedução, as imagens são eternizadas e pelas leis do espetáculo, estarão lá com toda sua força e vitalidade, até serem substituídas por outras.



Imagem 45: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.

Primeiro Momento:

Quando a notícia chegou via e-mail não acreditei que finalmente conseguiria...

As palavras eram claras de sentido, mas, mesmo assim, eu as li e reli várias vezes para ter certeza de que diziam o que diziam. Vou repeti-las aqui porque guardei impresso o recado:

“Cara Anna,

O Ricardo Castilho me pediu para informá-la sobre nossa próxima foto, para que você pudesse acompanhar o trabalho. Será na próxima segunda-feira, dia 9, às 14h 30min, no restaurante Amadeus, rua Haddock Lobo, 807.

Você pode chegar um pouco antes e procurar o fotógrafo Ricardo D’Angelo e a produtora Beth Freidenson.

Eles já estão sabendo da sua presença.

Qualquer dúvida me ligue.

Um abraço e boa foto.

Cláudia Mota

Redação Gula”.

Não havia ainda me refeito da surpresa do convite da Gula, quando recebo, também, o convite do Denis Rodrigues, fotógrafo especialista em fotos de culinária, para que acompanhasse seu trabalho numa campanha publicitária que faria para a Santa Marina, indústria dos refratários marinex.

Coincidentemente as duas produções aconteceriam em seqüência e dias cronologicamente marcados: 09 de dezembro, a produção da Gula e nos dias 10, 11 e 12 a da Santa Marina.

Tive o cuidado e a ética de não revelar a nenhum dos dois sobre o outro. Assim participei de um e outro como se fossem únicos, e na verdade foram. Situações em que vivenciei e conheci experiências e pessoas muito especiais.

Tudo e todos eram desconhecidos para mim, mas, sintonizavam com a minha idéia e cediam, gentilmente, à minha vontade de espioná-los em seus ambientes de trabalho.

Decidi, então, me preparar tecnicamente para os encontros: um gravador para registrar as falas e máquina fotográfica. Enfrento, então, mais um momento de tensão e eu, que pouca intimidade tenho com as máquinas fotográficas, iria utilizá-las diante de profissionais.

Longe da confusão dos mercados; dos pregões matinais; dos cheiros ácidos das carnes frescas e das hortaliças expostas nas bancas e até mesmo distante dos pratos e das panelas sujas na pia, e dos fogões fumegantes. Estou num lugar onde as paredes são extremamente brancas e sem arestas, seus cantos não existem, são arredondadas; um estúdio de produções fotográficas. No outro lado, quebrando a neutralidade, um tapete traz impresso em letras pretas sobre fundo amarelo os seguintes dizeres: “Isto é Arte Pode Pisar”, (o que me fez sentir estranhamente à vontade). À sua volta, toda uma parafernália de pratos, copos, panelas, toalhas de mesa, talheres, garrafas térmicas, refratários, caixas de embalagens, laçarotes de fitas para presente...

Material necessário à montagem de cenários cotidianos, destinados a contextualizarem uma cozinha; uma sala de jantar com mesa posta, à luz de vela. Seriam três dias de fotos e as atividades de preparação estavam, cronometricamente agendadas. Como se isso garantisse o controle do tempo de trabalho, o que, pela experiência de anos, o próprio fotógrafo sabia que lhe escaparia. Foi o que pude perceber acontecer, à medida em que as horas passavam e os imprevistos surgiam naquele dia. Eu imaginava: “será que terminam até as 22 horas?” Chegam as palavras do fotógrafo: “Eu sei que teremos o dia cheio, portanto, organizo-o desde a chegada da cozinheira, mas sei também quando começamos e que nunca terminamos na hora prevista”.

Coloquei, timidamente, meu casaco junto à minha câmera fotográfica em um cabideiro, afixado na parede do corredor e procurei um cantinho qualquer na cozinha. Não queria atrapalhar toda a movimentação necessária ao trabalho da produção, o que me parecia quase impossível. A cozinha era pequena e no meio havia uma mesa / balcão que a dividia em duas alas, deixando o espaço suficiente para uma pessoa transitar em seus afazeres, indo da pia ao fogão e, do outro lado, à geladeira e ao armário. O resto do espaço era a continuação do corredor que interligava a sala e o estúdio. No depósito, estavam guardados o resto das caixas repletas de vidros, uma mesa e todo aparato mais pesado que seriam usados (ou não) nos cenários.

Só me senti à vontade quando Denis (o fotógrafo) me disse se podia contar com a minha ajuda na hora de trazer os materiais fotografáveis. Assim, estabelecida a “parceria”, tomo coragem e peço para fotografar a cozinha. O que ele prontamente diz que sim. Dirce (a cozinheira) também não se opõe, embora se sinta encabulada. Começo então a conversar com ela numa fala bem à vontade (iguais às que eu costumava ouvir de minha mãe e avó quando faziam os almoços de domingo).

Percebo, então, que ela não se parece com o perfil que eu idealizei e imaginei. Nada muito técnico. Começo a fotografar, aproveitando o “desarranjo” da mesa e sem que ela perceba, enquadro-a e, sob a visão da máquina, ela aparece como uma dona de casa comum às voltas com o seu fogão. E o cheiro começa a impregnar o pequeno espaço: um lombo recheado e cuidadosamente amarrado com barbantes para manter firme o conteúdo – cenouras, tomates e bacon – por cima raminhos de alecrim.

Numa frigideira de teflon, untada com margarina, ela derrama a massa mole, fico tentada em dizer “deitar a massa” em forma untada. O termo “deitar” usado nas receitas mais antigas sempre me provoca uma vontade imensa de gargalhar, uma vez que insisto, propositalmente, em pensar tal verbo em seu sentido figurado, personificando a massa. Uma maneira solitária de divertir-me com as palavras e com minha própria imaginação ainda cheia de infância.

Esperei que a massa fritasse de um dos lados e, já com o dedo no botão da máquina, à espera de que a cozinheira a jogasse para o alto e, habilmente, a aparasse do outro lado com a frigideira, “deitando-a” para que dourasse por igual. Estava decidida a pegar a imagem do “disco” bem no alto, a virar. O gesto da mulher, em suspenso, a segurar a frigideira.

Decepção... Ela não fez malabarismo nenhum, apenas pegou uma espátula de silicone (espécie de plástico resistente, anti-aderente, muito utilizado hoje em utensílios de cozinha) e virou a panqueca, ali mesmo, no tampo do fogão. Não resisti e lhe disse: “minha mãe vira a massa no ar”, ao que ela me respondeu com um sorriso...

Aproveito o espaço sem falas e dirijo-me ao depósito, um quartinho, talvez uma garagem, abarrotada de coisas novas, ao contrário do que normalmente se espera de uma despensa, um lugar onde se guarda objetos usados, quebrados ou inúteis.

Ali, a maioria das coisas ainda mantinham o selo ou a embalagem original, envoltas em plásticos com bolhas de ar, muito usados para evitar que se trinquem ou quebrem os objetos

frágeis quando transportados de um lugar a outro. Lembro-me de uma cena de Vatel aonde as luminárias de vidro chegam quebradas, acondicionadas entre palhas em uma carroça. Diante do olhar de reprova de Vatel, a justificativa do carroceiro: “as estradas estavam ruins, Senhor...”

Ali, na despensa do fotógrafo, a pouca luz encheu de sombras as caixas de papelão e madeira e tudo me pareceu tão aconchegante que comecei a disparar os cliques. Eram flashes de memória<sup>1</sup>, que até mesmo eu desconhecia. Fui despertada pela voz de Denis atrás de mim: “pode me ajudar com o tampo da mesa?” – ele disse, solicitando-me ajuda e já segurando em uma das pontas, pendurei a máquina ao pescoço e agarrei a outra parte da mesa. Era madeira maciça e pesava; seria usada nas fotos do jantar à luz de vela.

Os primeiros trabalhos aconteceram à portas fechadas e, enquanto isso eu reatava a minha conversa com a cozinheira que se intitulava culinária. Fazia tempo que exercia a cozinha /espetáculo como profissão, desde que se separara do marido. Trabalhara numa cozinha experimental de uma das mais conceituadas indústrias de alimentos, onde conheceu o Denis. Trabalhou como auxiliar num programa culinário na TV. Era ela quem cozinhava. O programa não era ao vivo e, entre uma cena e outra, os cortes e ela “sumia” diante da tela e do fogão, com as mãos sujas de massa surgia a apresentadora que com seu sorriso carismático passava certezas às telespectadoras. A receita e, principalmente, os produtos nela utilizados seriam os melhores de suas listas de compras.

Surpreendo-me diante da farsa, não por não saber das leis, muitas vezes inescrupulosas do espetáculo, mas por ter sido totalmente enganada por aquelas mãos maquiadas de farinha e ovos. Aquele sorriso gordo, me fez idealizar um perfil bonachão da cozinheira experiente, que tem prazer em cozinhar e oferecer a todos seus quitutes. Eu ainda associo uma iconografia, hoje ultrapassada, onde os profissionais de cozinha são sempre gordos e lustrosos. Essa idéia (idealização) choca-se com as imagens vendáveis das revistas e programas culinários atuais. Cozinheiros e cozinheiras são, em sua maioria jovens, esguios e, senão estiver exagerando, nos encaram com olhares carregados de sensualidade.

---

<sup>1</sup> – “As fotos se desperdiçam a menos que o poder do motivo que nos impulsionou a fazê-las seja forte e comovedor (...) a seleção do conteúdo apropriado à imagem vem da delicada união entre o olho adestrado e a mente com imaginação.” (ABBOTT, Berenice. *La fotografia em la encrucijada* in FONTCUBERTA, Joan. *Estética fotográfica selección de textos*, 1984, p. 185.

As apresentadoras de culinária na TV são também esguias e chegam a desfilarem por lugares exóticos em seus modelitos que vão desde roupas esportivas até as de gala, usadas na hora da mesa posta, onde sentadas (ou embaixo da mesa) provam, mastigam, degustam, fazem biquinho, estalam a língua, passando-nos a idéia da delícia. Deixando-nos a salivar e a imaginar gostos e cheiros...

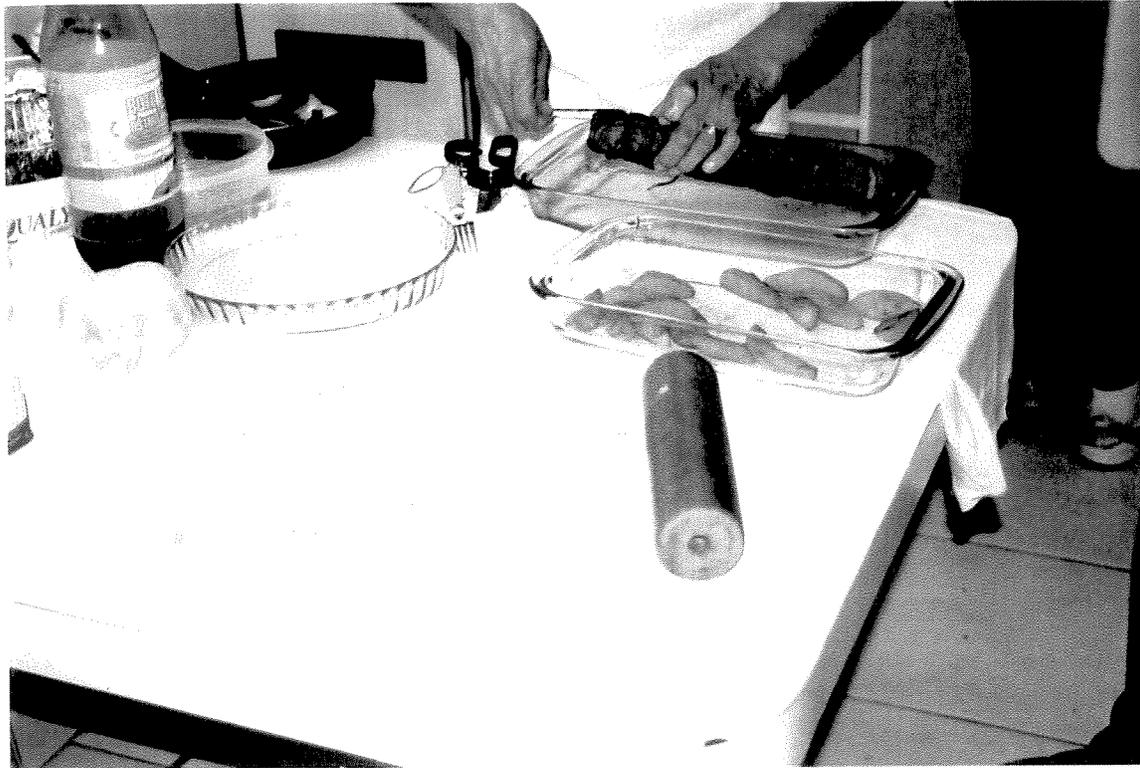


Imagem 46: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.



Imagem 47: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.



Imagem 48: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.



Imagem 49: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.

A culinária Dirce senta-se e abre, diante de meus olhos, uma maleta. Finalmente vou enxergar a técnica, a maquiagem; e ela escolhe entre tantas, uma pinça grande e com ela cutuca e arranja os grãos de feijão (sem caldo) numa tigela redonda de vidro transparente. Abaixei-me para olhar, por entre o vidro, o efeito dos grãos prensados, colocados milimetricamente uns sobre os outros.

Em flashes vi passar, em imagens, a peneira de taquara com feijões secando ao sol... pontas de dedos eram as pinças certas que os recolhiam e separavam, num canto os bons, enquanto atiravam fora os ciscos e as pedrinhas que eu juntava, desenhando com elas algumas figuras, garatujas...

Outra luz remanescente me conduz, saltando da peneira para algumas palavras grafadas a giz branco num quadro-negro: *“Catar feijão se limita com escrever, jogam-se os grãos na água do alquidar e as palavras na folha de papel; e depois joga-se fora o que boiar (...)”* João Cabral de Melo Neto.

Em seu ofício de fazer comida e transformá-la, Dirce era imperturbável e não permitia, aos feijões, qualquer acaso. A cozinheira e o fotógrafo eram precisos no que preparavam, assim como eu, Denis olhou os grãos através do vidro, acenando afirmativamente com a cabeça, colocando uma tampa plástica na tigela. Ela só seria fotografada depois de um tempo: o necessário para que seu conteúdo congelasse. Lembremos que a campanha publicitária destinava-se a vender os recipientes, e que as comidas neles acondicionadas deveriam “comportar-se”, deixando à mostra seu aspecto saudável. Mas, muito mais que isso, deveriam ser coadjuvantes da idéia primeira e única de mostrar, aos consumidores (as), a versatilidade dos refratários.

Uma luz indireta ilumina a mesa-balcão da cozinha de Denis. Na verdade, sua casa está sempre pronta para ser cenário. As paredes pintadas em cores diferenciadas e a quase ausência de móveis permitem a ele transformar sua casa num total estúdio.

Voltemos à cozinha e à luz que, vinda do alto, produz efeitos nos objetos dispostos abaixo dela. Assim, a cada vez que eu focalizo a mesa com a minha objetiva, obtenho enquadramentos plenos de memórias pinturescas. São naturezas-mortas. Os olhos fixam-se em detalhes que devem ser vistos. São mais explícitos e sua linguagem é direta e objetiva, sem rodeios ou qualquer hermetismo. Surgem em cores e grafias contrastantes, os rótulos dos

produtos, suas logomarcas; as descrições (obrigatórias por lei) dos ingredientes, seus nutrientes medidos em porcentagem: vitaminas, carboidratos, lipídeos, glicídios, corantes e acidulantes, além, é claro, dos códigos de barra que permitem ao comerciante (via computador), não só a leitura dos preços, mas também o controle de saída e entrada dos produtos em seu estoque. O cálculo imediato de seu lucro.

Denis examina a espessura das panquecas. Acha-as com a massa muito grossa. Sem titubear, Dirce prepara outra, enquanto sua ajudante quebra os ovos, ele comenta: “quero tudo parecido com o natural, essa é minha linha de trabalho”.

Já é quase hora do almoço e sinto fome. Imaginei que poderia muito bem comer uma daquelas panquecas. Contento-me com uma barrinha de cereais comida às escondidas. De volta à cozinha, deparo-me com mais duas mulheres: Vera, assistente de marketing, profissional há anos no emprego e responsável por muitas vitrines que exibiam os produtos, contendo, muitas vezes, imitações de comidas, pratos prontos: bolos confeitados, hambúrgueres, tortas de chocolate e até um peru de Natal. Todos confeccionados em massa sintética. Ela carregava-os junto às roupas na bagagem.<sup>2</sup>

Lilian é responsável por criar um site de propaganda de produtos na Internet, era a mais jovem e preparava-se para assumir o casamento. Na equipe, seria quem transformaria as imagens fotográficas em computadorizadas, colocando-as na Internet.

Juntas, ali, nós três mais a Dirce éramos apenas mulheres na cozinha a conversar ao redor do fogão. Vera, então, faz o convite para almoçarmos. Vamos as três, deixando Dirce em seus afazeres. O restaurante é pequeno, mas aconchegante e as comidas expõem-se num balcão, o sistema é o de self-service, onde as pessoas circulam ao redor dos pratos explicitamente expostos. Em fila esperam a vez de servirem-se a si mesmas. Durante o tempo em que ficamos juntas descobri o quanto éramos parecidas em nossas sagas diárias e o quanto nos sentíamos perdidas de nós mesmas, ocupadas em nossos múltiplos ofícios, sentíamos falta de uma espaço / tempo para relaxar e, tão somente, conversar...

---

2 – Mock-ups e maquetes – falsas comidas, imitações, réplicas muito parecidas com as naturais. Sendo confeccionadas por produtos não percebíveis têm a vantagem de durar no tempo, facilitando sua exposição e o seu uso como propaganda de produtos alimentícios. Fazem, muitas vezes, o que atualmente é chamado de hiperrealismo.

Voltamos ao estúdio e às fotos um pouco mais leves, redimidas, talvez. Na cozinha, Denis, Dirce e seus assistentes ainda almoçavam. E nos pareceu que havíamos demorado tanto... Mesmo estando satisfeita pela comida do restaurante, desejei as panquecas (as que foram enfeitadas para as fotos) e que agora deviam estar quentes. A campainha toca, chega a modelo que faria o papel de mãe numa das fotos. A moça já vem maquiada e penteada do cabeleireiro. Cabelos puxados e presos atrás em um coque, deixando à mostra seus olhos grandes, muito discretamente delineados, enquanto que seus lábios ostentavam um batom quase que imperceptível. Todos aguardavam a garotinha (modelo) que seria a sua filha na cena. Eis que ela chega com sua família inteira: pai, mãe, avó e mais uma coleção de roupinhas e adereços que eles trouxeram para ver se serviriam para a produção. A mãe chegou mais maquiada e produzida que a própria modelo e eu imaginei, não fosse pelo exagero e discrepância no estilo, que ela também faria parte nas fotos.

Em meio a toda preparação, entre cenários, modelos, a porta do estúdio se abre e eu entro, pisando, novamente, na palavra “arte” do tapete amarelo. No centro, um fogão de quatro bocas e, em seu forno, o lombo num refratário retangular. Denis testa os filtros de luz coloridos, enquanto seus assistentes limpam o vidro das impressões digitais, fazendo-o refletir à luz. O lombo, corado por horas ao forno na cozinha da Dirce, era apenas um detalhe a mais no cenário. Simples conteúdo que deveria desaparecer diante do brilho do recipiente de vidro. A mim me pareceu muito mais ver o fogão como o grande protagonista.

Desejo a imagem e clico várias vezes, disparando ou não o flash (opcionalmente). Estava decidida a experimentar com a luz. O resultado surpreendeu-me, não imaginava que essa simples decisão de usar ou não os recursos luminosos da câmera interferisse e mudasse tanto o enfoque primeiro. As cores aglutinavam-se e os brilhos tinham diferentes associações, as que eu quisesse imaginar. Ali estava, alegoricamente, mostrado o poder da imagem e da luz que a compõe na espetacularização de suas formas. Revelavam-se os objetos por eles mesmos e, ao fotografar a feitura dessas imagens, deparo-me com seu poder de imanência. Ficam soltas as formas e as cores. À deriva da luz, podem compor outras imagens em diversos desdobramentos; a impressão que se tem é a de que se espia pelo orifício de um caleidoscópio.

No andar de cima do estúdio, as pessoas se preparam para as fotos. Na seqüência, a mãe deveria representar ter feito uma torta de morangos. Sai o fogão do centro do estúdio e entra

uma mesa rústica retangular. Nela estavam espalhados uma tigela contendo a massa já pronta, uma outra tigela está suja de farinha e na mesa espalham-se alguns morangos, cascas de ovos. Num canto, a torta já pronta se junta a um feixe de paus de canela; do lado, um saco de confeitaria. Na cozinha, os imprevistos fizeram com que o “chantilly” desandasse por duas vezes e, mesmo batido pela terceira vez, não atingiu a consistência desejada. Isso fez com que Vera assumisse o comando e confeitasse, por cima de uma bola de plástico / filme amassada e colocada no centro da torta, elevando-se, assim, um montinho de creme, dando destaque ao morango do meio. Resolvido o imprevisto, tenta-se convencer a mãe da garotinha (modelo) de que a menina deveria se parecer com uma criança: duas marias-chiquinhas no cabelo e um vestidinho simples, sem aquelas franjas exageradas e adereços, os quais ela insistia em oferecer do “guarda-roupa” da filha.

Lílian tenta ajudar e encontra para a mãe (modelo) uma blusa de listras em tons de rosa e branco, uma saia justa fumê. Por cima um avental branco que é preso por alfinetes, após ser passado a ferro cuidadosamente. Denis pede ao seu assistente que borrife com água essa peça de roupa para que, no corpo, ela fizesse dobras “naturais”. A moça fica atrás da mesa, enquanto a filha, à sua frente, finge furar com o dedinho a torta e, num gesto subsequente, leva o dedo à boca. Lílian retira, da sua mão direita, a aliança de noivado e entrega à modelo que a coloca na mão esquerda. O que se passou para que esses gestos se tornassem perfeitos, na concepção de Denis, foi um trabalho de horas...

Os morangos foram examinados um a um; a manequim ajoelhou-se em almofadas; a garotinha foi convencida a fazer cara de fura-bolo sob vários ângulos fotografáveis. E tudo acontecia diante de nós, ali sentadas no tapete que deixava visível, ainda, “Isto é Arte”.



Imagem 50: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.



Imagem 51: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.



Imagem 52: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.

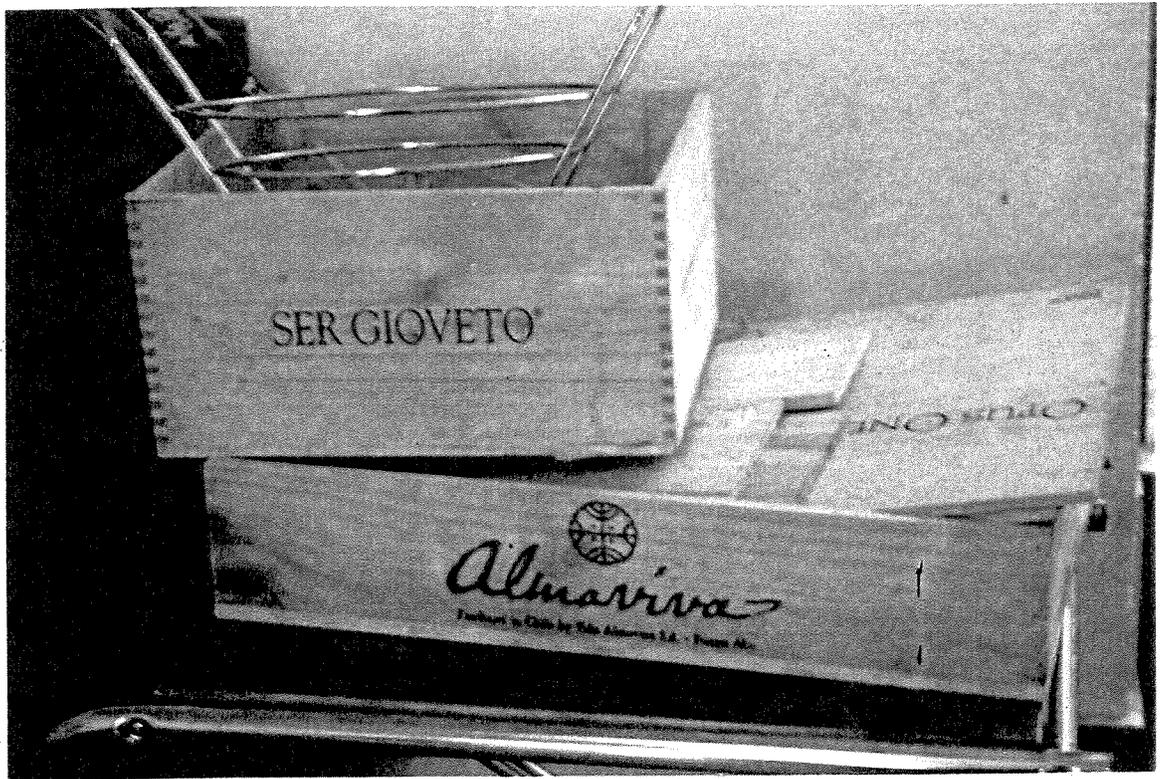


Imagem 52: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.



Imagem 53: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.

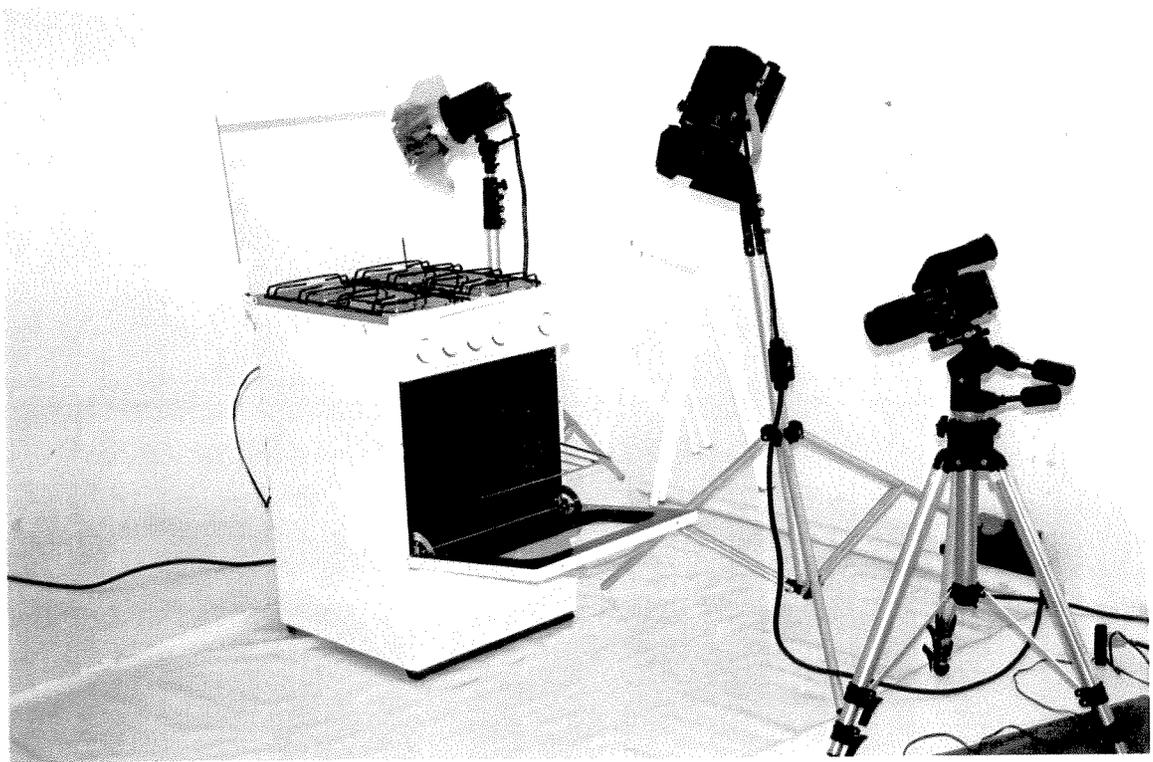


Imagem 54: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.

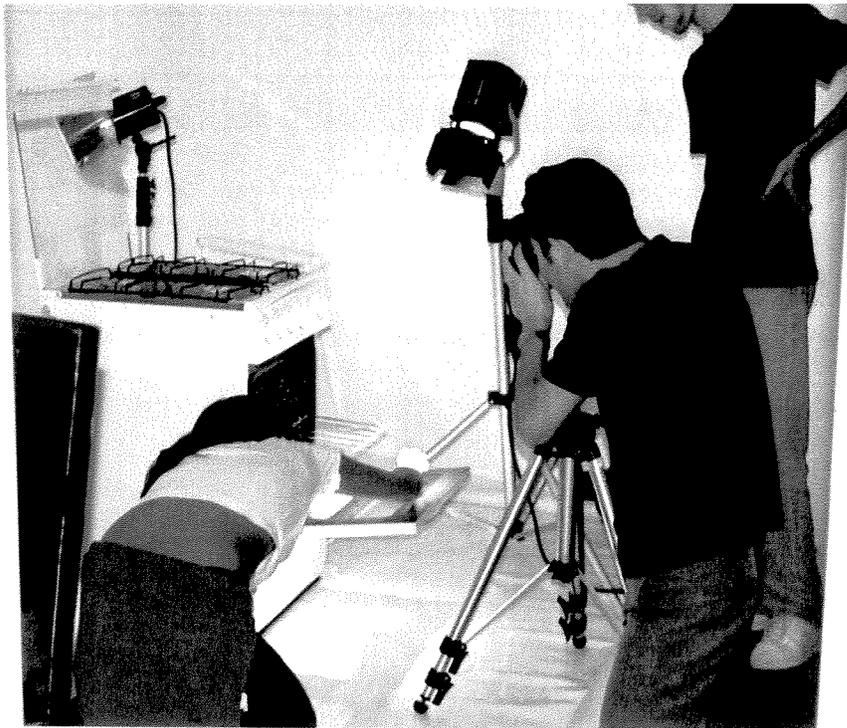


Imagem 55: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.

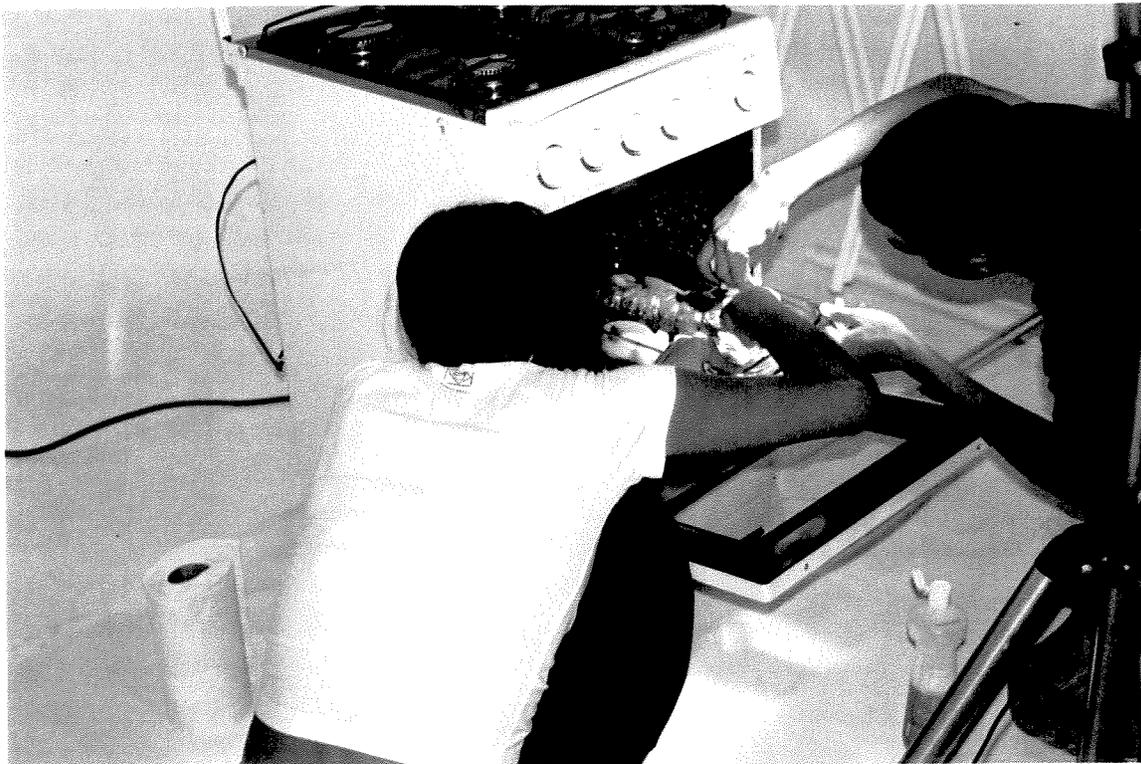


Imagem 56: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.



Imagem 57: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.

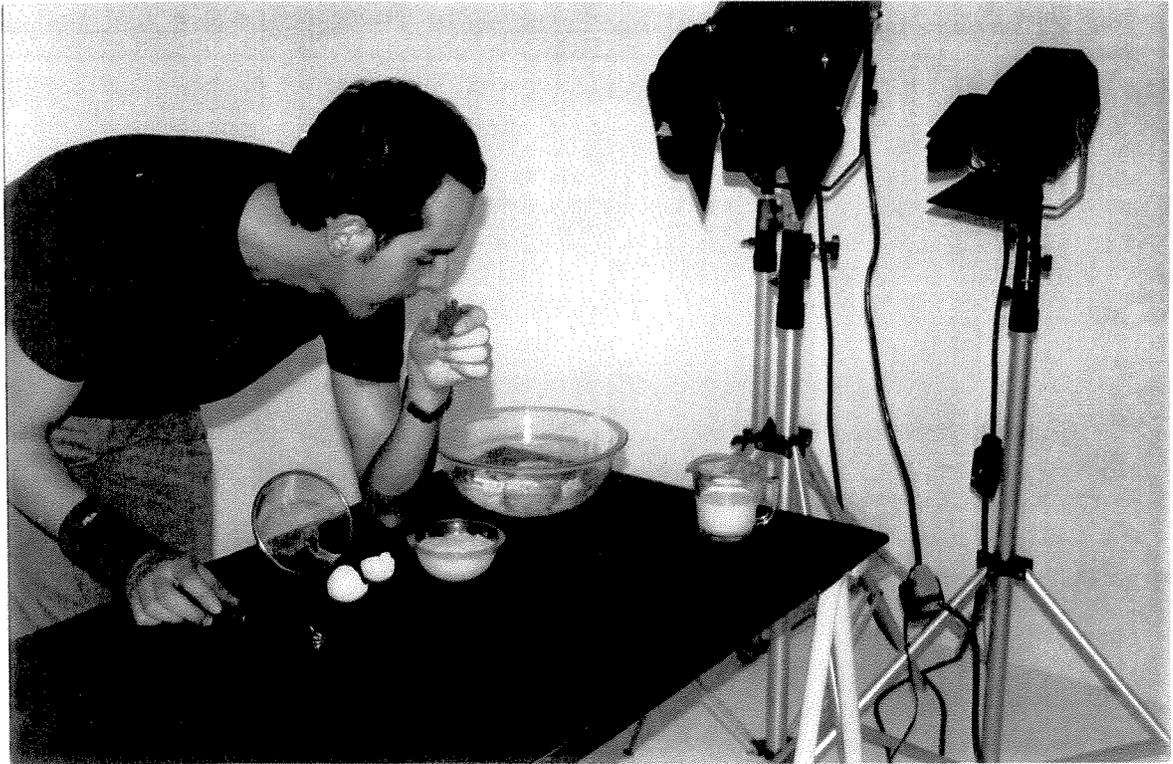


Imagem 58: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.

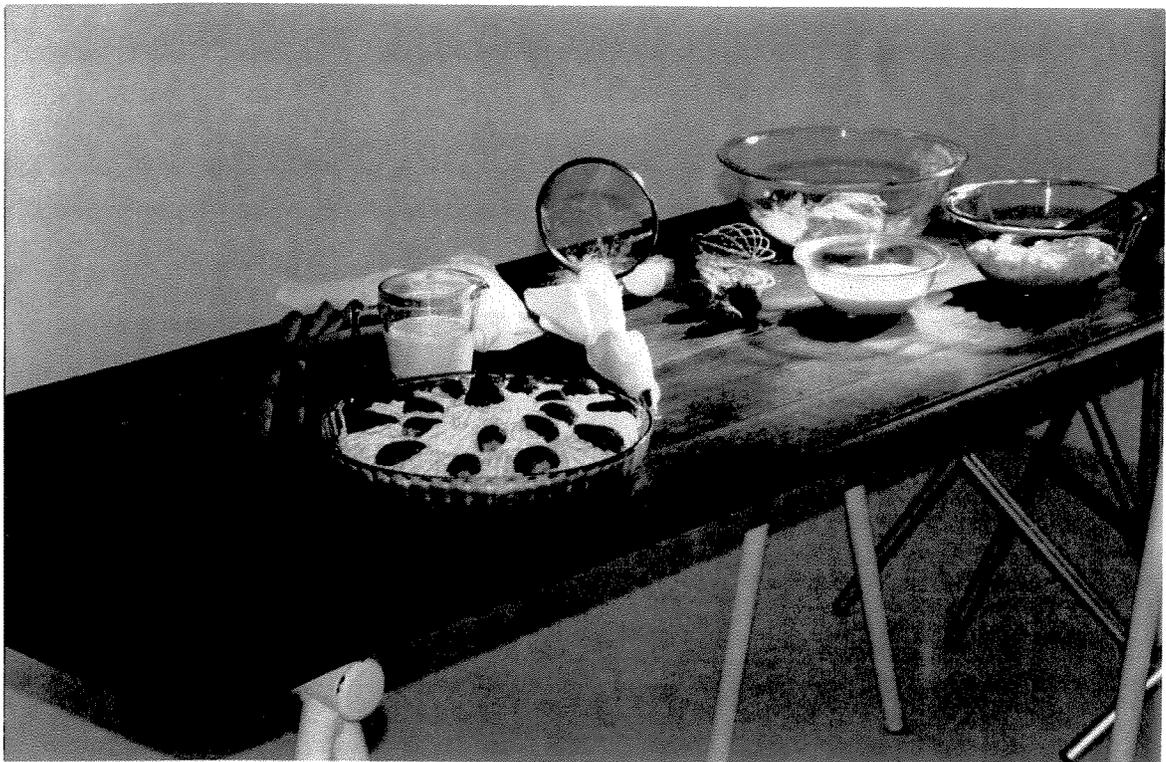


Imagem 59: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.



Imagem 60: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no Estúdio Denis Rodriguez Fotografia. Produção Denis Rodriguez para campanha publicitária da Santa Marina 2002.



Imagem 61: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no evento Boa Mesa 2002



Imagem 62: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no evento Boa Mesa 2002



Imagem 63: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no evento Boa Mesa 2002



Imagem 64: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no evento Boa Mesa 2002



Imagem 65: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no evento Boa Mesa 2002



Imagem 66: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no evento Boa Mesa 2002



Imagem 67: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no evento Boa Mesa 2002

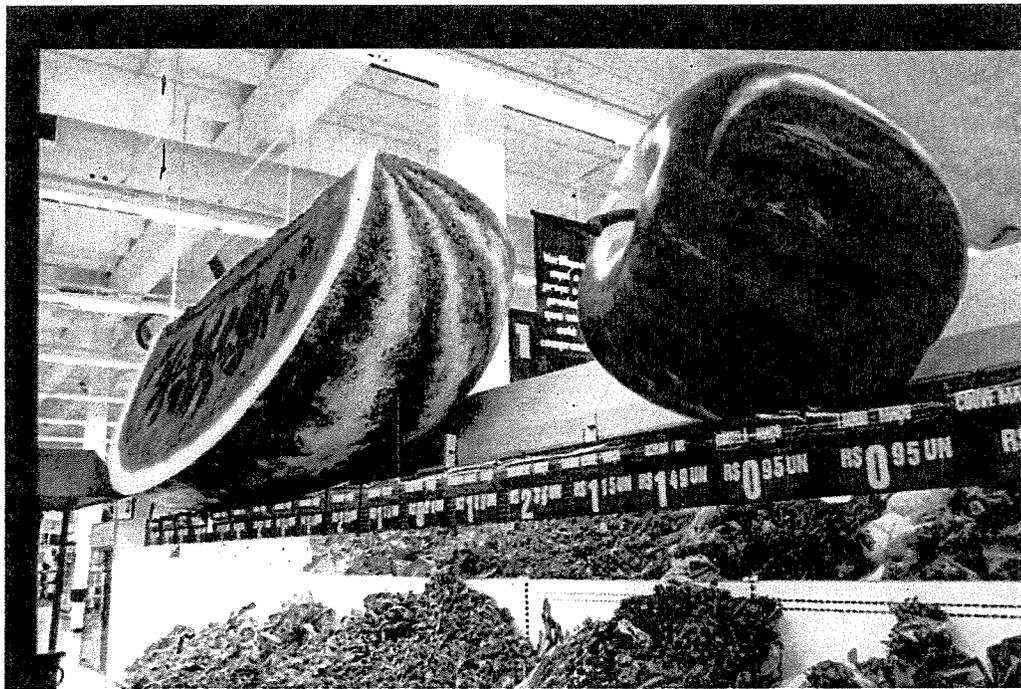


Imagem 68: Imagem do catálogo: Talento 10 – Mock-ups & Maquetes, Editora Talento.

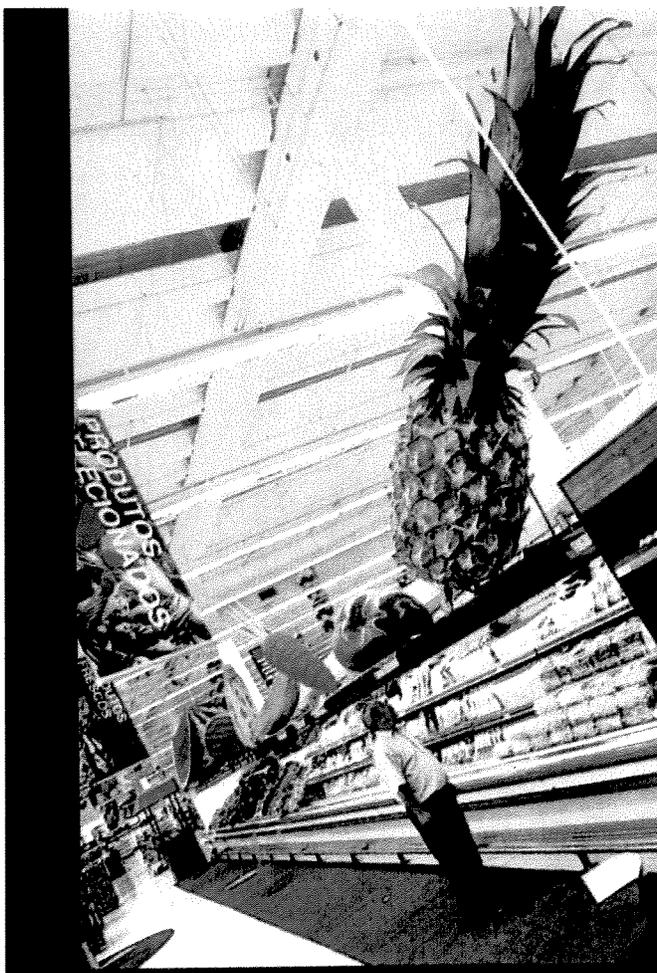


Imagem 69: Imagem do catálogo: Talento 10 – Mock-ups & Maquetes, Editora Talento.



Imagem 70: Imagem do catálogo: Talento 10 – Mock-ups & Maquetes, Editora Talento.



Imagem 71: Imagem do catálogo: Talento 10 – Mock-ups & Maquetes, Editora Talento.



## Seqüência 7 – Relatos de Viagem II

*“Os pilares do Amadeus são vários. Tadeu e Ana são detalhistas e sabem receber os clientes como poucos, fazendo em cada mesa um verdadeiro show. O ambiente é bem montado – com direito a bananeiras e piano no mezanino –, o serviço correto e atencioso. Mas são os pratos de peixes, os frutos do mar e as ostras, todos esbanjando muito frescor, os atrativos da casa. A maioria desses produtos vem de criações próprias, que os Masano possuem em Florianópolis, em Santa Catarina, na Praia de Jurerê Internacional. As estrelas de sua fazenda de frutos do mar – tocadas em projetos com professores da Universidade Federal de Santa Catarina – são as vieiras tenras e graúdas e as ostras saborosas e firmes, despachadas diariamente por avião para São Paulo, juntamente com camarões grandes e determinados tipos de peixe. Em pouco restaurantes do Brasil existe oferta tão fresca de matéria-prima”.*<sup>1</sup>

A viagem até São Paulo foi tranqüila e, na hora marcada pela revista eu estava diante do prédio, um Flat-hotel – Parthenon Flats – Crillon Plaza, rua Haddock Lobo, 807. Fui recebida por Bella, Cheff de cozinha e filha dos proprietários Tadeu e Ana Masano, que me deu a informação de que a equipe de produção fotográfica da Revista Gula estava para chegar.

Ao final de uma hora, entra Ricardo D’Angelo, acompanhado de um assistente mais todo o equipamento fotográfico: filtros de luz, fotômetro, refletores, tripés e a câmera fotográfica e fios e mais fios.

Apresentamo-nos, mutuamente, e começamos a conversar no bar, junto ao piano. Perguntei-lhe se podia gravar nossa conversa e ele não se opôs. Começara a fotografar desde os 16 anos, quando ajudava o pai a preparar bebidas e coquetéis num bar, e desde então, aprimorou seus conhecimentos em imagem fotográfica, contando apenas com a prática e a vontade de fazer. Contou-me que a produção de fotos, ali no restaurante Amadeus, na verdade, já começara antes, no final de semana anterior, onde fora conhecer e fotografar a propriedade dos Masano, em Florianópolis, Santa Catarina, na praia de Jurerê. Percebi, então, que o que eu veria ali seria a continuação de um trabalho feito para mostrar a tradição em família e o estilo da cozinha do Amadeus.

---

1 – CASTILHO, Ricardo. *O Mar por Testemunha* in *Revista Gula* nº 123 – Janeiro de 2003. p. 30

Bella Masano se junta à conversa e conta-me um pouco de sua vasta experiência na culinária da França, na região de Champagne onde estagiou em cozinhas renomadas. Falou-me o quanto ainda guarda de tradição a cozinha francesa atual. Disse-me que há, ainda, um ritual na confecção de um prato. Sob a supervisão de um Cheff os ajudantes de cozinha realizam seu minucioso trabalho, sendo cada um responsável por um detalhe, desde a copa até as guarnições. Assim, a equipe de cozinha de um restaurante de porte médio alto na França conta com vários funcionários. São mãos, olhos e talentos a garantirem a qualidade e o nome da casa. Pergunto-lhe sobre a estrutura de sua cozinha e ela me responde que não tem espaço físico para tanto.

Fomos interrompidos pela chegada das outras pessoas da equipe de produção da Gula: Beth Freidenson, responsável pela produção de montagem dos pratos à mesa e Ken Tanaka, o diretor de artes da revista.

Dirigimo-nos, então, até o salão do Amadeus e todos se prepararam para a realização das fotos. Peço permissão à Bella para fotografar os quadros na parede. São lindos em seu conjunto. Numa composição de três, arenques são mostrados como em naturezas-mortas e combinam com o restante da decoração e com sua especialidade, frutos do mar. Entusiasmo-me diante do ambiente agradável e inicio a minha sessão de fotos, enquanto o pessoal da equipe Gula se prepara para a chegada dos pratos a serem fotografados: “Pasta Negra” (Massa com frutos do mar) e “Couscous de Camarão”, ambos criados por Bella Masano.

Beth e Ken escolhem a toalha da mesa dentre vários modelos trazidos por ela (Beth). Liga à tomada um ferro de passar roupas e alisa, insistentemente, as dobras do tecido ainda engomado. Uma toalha branca de barrado floral.

A luz ambiente é amena, controlada por persianas. Às mesas, juntam-se aos talheres e aos copos para vinhos e água, os pratos. São brancos e trazem em um de seus cantos um “A” estilizado, marca e símbolo do nome Amadeus. Todas as mesas têm, ao centro, uma pequena árvore de natal, lembrando-nos que estávamos em dezembro.

Ricardo D’Angelo testa a luz de cada objeto com o fotômetro, enquanto talheres, pratos e copos são cuidadosamente limpos das marcas, embaçados e sinais digitais que possam aparecer ou prejudicar a qualidade das fotos, seus brilhos e transparências. Beth pede o azeite e pincela com ele toda a superfície do couscous para que reflita à luz dos flashes. Aproximo-me

e indago sobre o seu trabalho e ela me conta que é formada em nutricionismo, mas, sua aproximação das “comidas” se dá por vias tortas, ou seja, dedica-se, há muito tempo a transformá-las em “fotografáveis”, assim, é ela que corre, horas antes do trabalho fotográfico começar, até as lojas especializadas em utensílios de mesa e decoração e, em consignação, escolhe aqueles que fariam uma apresentação de acordo com o prato a ser mostrado nas páginas da revista. São pratos, travessas, toalhas, copos, talheres variados. Disse-me, também, que há uma troca, onde os estabelecimentos comerciais, muitas vezes, oferecem os objetos e utensílios em troca da propaganda nas páginas da revista, ou de seu nome e endereço nas listas de compras no final da mesma. Tudo ali é vendável.

Num canto, quieto e a observar cada detalhe, Ken Tanaka supervisiona e retoca. Aproximo-me e pergunto-lhe sobre sua formação e ele responde: “Arquiteto”. Surpreendo-me e meus pensamentos buscam Vatel e seus protótipos articulados, suas maquetes dos cenários... Ken continua: “Devo me preocupar em manter a cara da revista em cada exemplar publicado, manter o seu estilo dentro de cada tema trabalhado em texto e imagem”. Conto-lhe, rapidamente, sobre a história de Vatel, mostrada por Rolland Joffé no filme. Falo de sua cozinha e de seu trabalho como produtor de espetáculos. Agora é ele quem se surpreende, seu olhar se ilumina e ele esboça um sorriso.

Antes dos cliques, retiro-me da frente da lente e observo em silêncio. Então, para minha surpresa, Ricardo me convida a olhar pelo visor de sua câmera para que observe a foto, antes que ela aconteça. Ele completa: “Se quiser pode fotografar”, não penso duas vezes, empunho minha câmera e registro, em primeira mão, os pratos e todo o trabalho da equipe da Gula. Um making off perfeito, os bastidores de um espetáculo estilizado. O que seria visto mais tarde de todo aquele material? O que faria parte das páginas da revista? Na diagramação, nos recortes e na distribuição de todas as matérias o que veríamos, com certeza, seriam fragmentos, apenas fragmentos editados e impressos em larga escala, de acordo com os números de tiragem da revista. O Couscous seria exibido em primeiro plano, no alto da página, com os camarões uniformemente dispostos salientes. Bella Masano disse que os crustáceos são escolhidos um a um e são recusados se não obedecem a determinada medida de tamanho. Seu rosto, na revista, aparece no canto inferior da página, ao lado de seu currículo. A foto 3 x 4 não lhe permitiu o sorriso, mas no texto ela diz que: *“se orgulha e se sente gratificada por ter a possibilidade de*

*oferecer prazer e arrancar sorrisos de satisfação de um cliente, além de ter seu trabalho agregado à memória das pessoas”.*<sup>2</sup>

Fiquei tentada em saber o preço dos pratos no menu do restaurante, mas não ousei perguntar. Arrisco-me a pedir a Bella permissão para ver a cozinha. De forma educada, ela diz não (eu já esperava tal resposta).

Em reminiscências, aparecem-me novamente algumas cenas de Vatel...

Final do trabalho, uma foto de Bella à frente do quadro em tons de laranja. Nele, enigmáticamente, estão dispostos uma bicicleta e um manequim de formas femininas preso a um pedestal. A euforia, a surpresa e o pudor impediram-me de ver ou perguntar a respeito do quadro e de seu autor. Arrependo-me.

Fim de tarde, despeço-me de todos e, já no carro, enfrentamos o trânsito. No trajeto passamos ainda por outros restaurantes famosos da região dos Jardins, São Paulo. Mais adiante, parados diante de um farol, tive tempo bastante para perceber um prédio de dois andares, com portas envidraçadas por onde se via o seu interior: cozinhas planejadas e expostas em composições de cores e formas, decoradas com os mais variados objetos. Os ambientes variados integravam-se pelas luzes dos enfeites de natal e pela música que escapava até a rua. Quis fotografar, pelo menos o luminoso com o nome da loja, o sinal abriu e eu fiquei sem a foto.

---

2 – CASTILHO, Ricardo. *Idem*. p. 30.



Imagem 72: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no interior do Restaurante Amadeus. Produção fotográfica Revista Gula 2002.



Imagem 73: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no interior do Restaurante Amadeus. Produção fotográfica Revista Gula 2002.



Imagem 74: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no interior do Restaurante Amadeus. Produção fotográfica Revista Gula 2002.

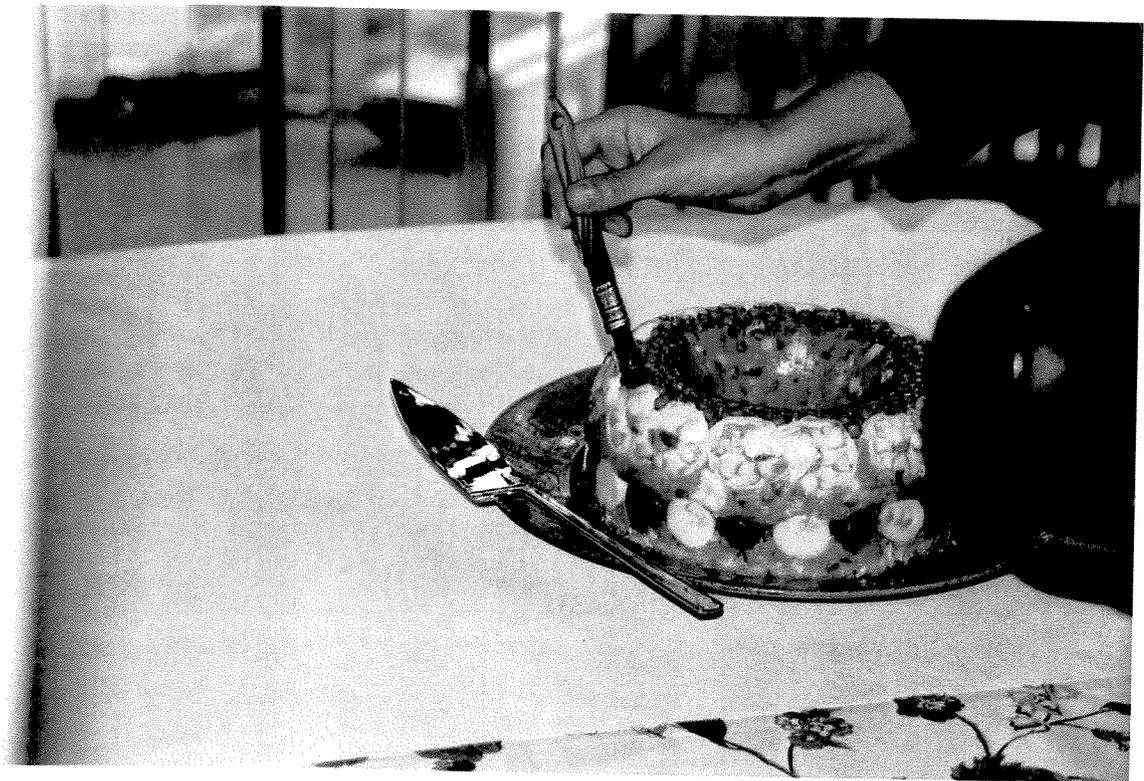


Imagem 75: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no interior do Restaurante Amadeus. Produção fotográfica Revista Gula 2002.

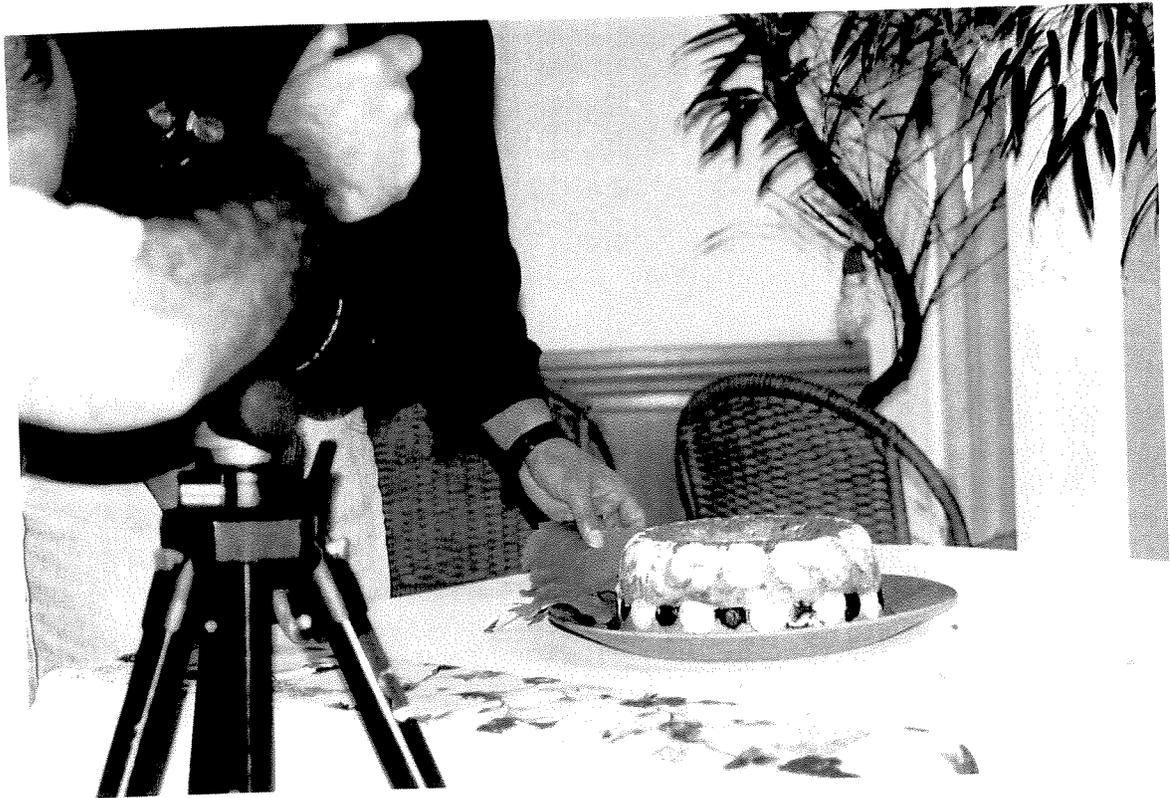


Imagem 76: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no interior do Restaurante Amadeus. Produção fotográfica Revista Gula 2002.

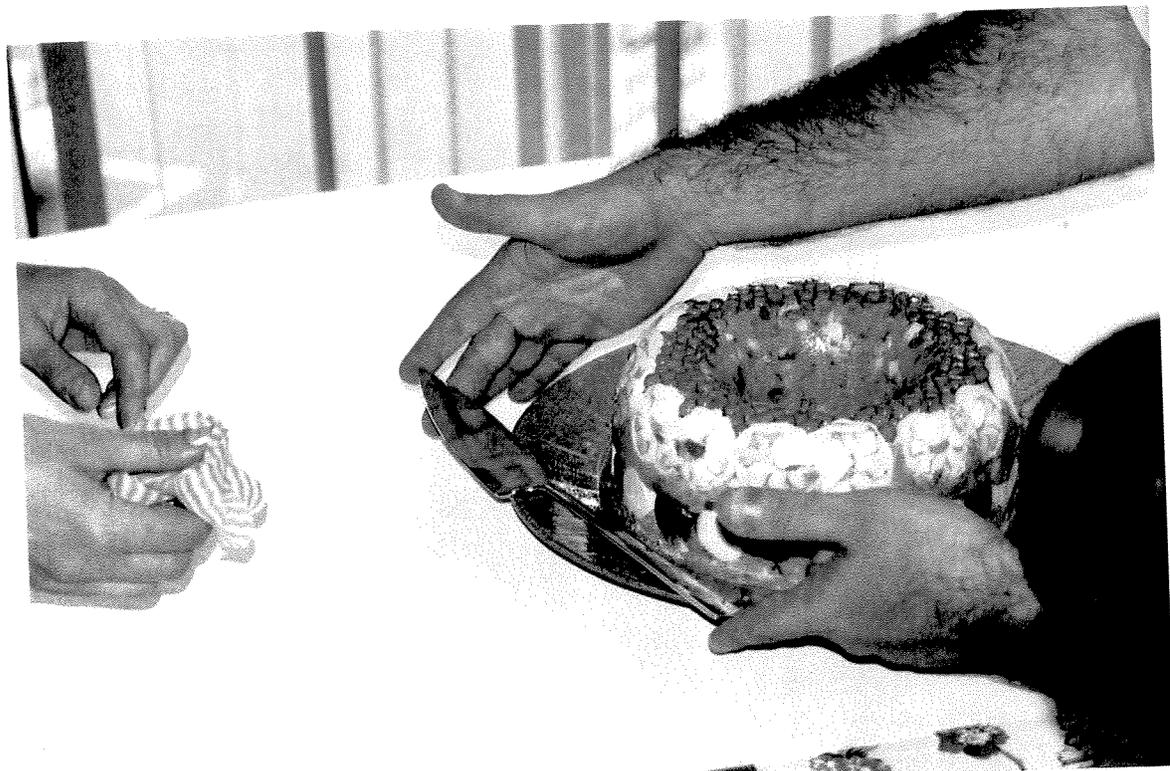


Imagem 77: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no interior do Restaurante Amadeus. Produção fotográfica Revista Gula 2002.



Imagem 78: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no interior do Restaurante Amadeus. Produção fotográfica Revista Gula 2002.

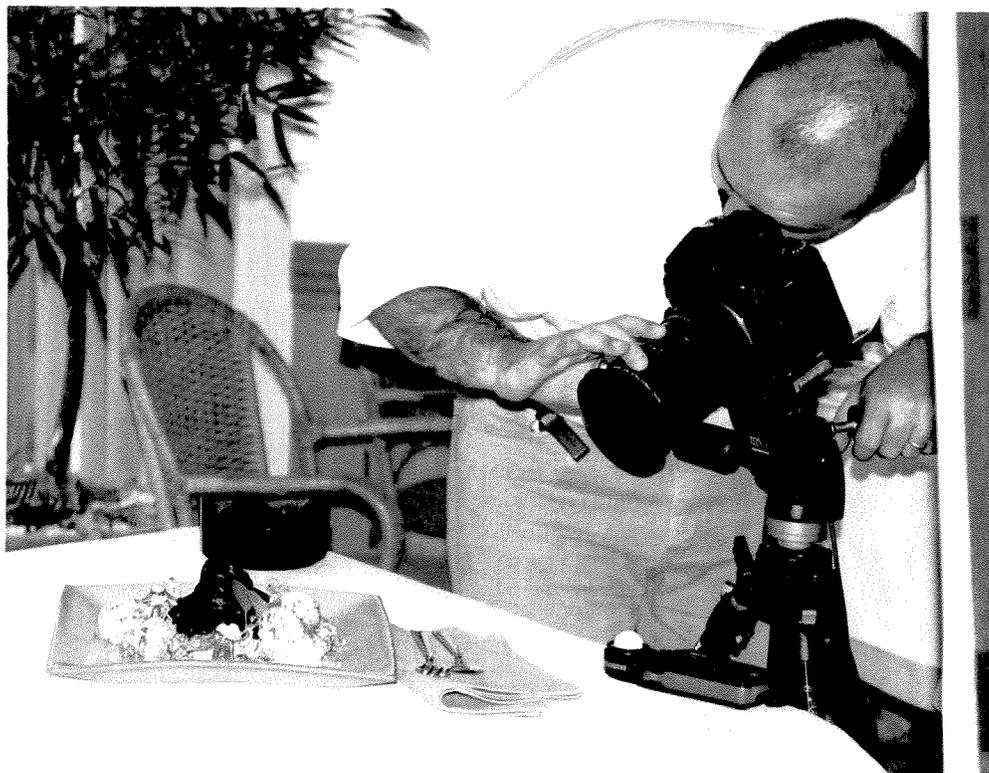


Imagem 79: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no interior do Restaurante Amadeus. Produção fotográfica Revista Gula 2002.



Imagem 80: Foto feita por Anna Teresa R. M. A. Gouvêa, no interior do Restaurante Amadeus. Produção fotográfica Revista Gula 2002.

## **Bibliografia**

AGOSTINHO, Santo. *A Gula, confissões: de Magistro*. São Paulo: Abril Cultural, 1980.

ALBANO, Ana Angélica. *Tuneu, Tarsilha e outros mestres: o aprendizado da arte como um rito de iniciação*. São Paulo: Plexus, 1998.

ALMEIDA, Milton José de. *Aproximações em forma escrita sobre as imagens da pintura e do cinema*. In Zamboni, E & Miguel, A (orgs) *Representações do Espaço*. São Paulo: Autores Associados, 1996.

\_\_\_\_\_, Milton José de. *Cinema arte da memória*. Campinas, São Paulo: Autores Associados, 1999.

\_\_\_\_\_, Milton José de. *Imagens e sons: a nova cultura oral*. São Paulo: Cortez, 1994. (Coleção Questões da Nossa Época. Vol. 32).

\_\_\_\_\_, Milton José de. *O tempo no cinema, imagem em perspectiva*. Apud DE ROSSI, Vera Lucia Sabongi, ZAMBONI, Ernesta. *Quanto tempo o tempo tem! Educação, filosofia, psicologia, cinema, astronomia, psicanálise, história...* Campinas, São Paulo: Editora Alínea, 2003.

AMADEI-PULICE, Maria Alicia. *Calderón y el barroco: exaltación y engaño de los sentidos*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 1990.

BENJAMIM, Walter. *Origem do drama barroco alemão*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1984.

CASTIGLIONE, Baldassare. *O cortesão*. Tradução Carlos Nilson Moulin Louzada. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

CERTEAU, Michel de. *A Invenção do Cotidiano: Artes de Fazer*. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 1994.

FONTCUBERTA, Joan. *Estética fotográfica: Selección de textos*. Barcelona: Editorial Blume, 1984.

GAGNEBIN, Jean Marie. *História e narração em Walter Benjamin*. São Paulo: Editora Perspectiva, 1999.

GILCHRIST, Cherry. *A Alquimia e seus Mistérios: história concisa da filosofia e prática da alquimia desde sua origem até o século XX – Avaliação da tradição hermética ocidental*.

Tradução de Aydano Arruda: São Paulo: Ibrasa, 1998

GOMBRICH, Ernest Hans. *Meditações sobre um cavaleiro de pau e outros ensaios sobre a teoria da arte*. Tradução de Geraldo Gerson de Souza. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1999.

HAUSER, Arnold. *Maneirismo, a crise da Renascença e o surgimento da arte moderna*. Editora Perspectiva, 1995.

LA FONTAINE, Jean de. *Fábulas de La Fontaine*. São Paulo: Edigraf Ltda

LEVEY, Michael. *Pintura e escultura na França – 1700 e 1789*. São Paulo: Cosac & Naify Edições, 1998.

MARTY-DUFAUT, Josy. *La Gastronomie du Roi-Soleil: 150 recettes du XVII<sup>e</sup> siècle adaptées à nos jours*. Temps Gourmands: Autres Temps. 2001.

MILLÁS, Juan JOSÉ; INFANTE, Guilherme Cabrera; GRANDES, Almudena; AZÚA, Félix; VALHONRAT, Valentin; ARAKI, Nobuyoshi. *El paseante, el cuerpo y la fotografía*. Madrid: Ediciones Siruelas, SA, 1996.

MIRANDA, Carlos Eduardo Albuquerque. *Educação da face: o cinema e as expressões das paixões*. Campinas, SP, 2000. Tese (Doutorado na área de educação, conhecimento, linguagem e arte). Faculdade de Educação. Unicamp.

MONTANARI, Máximo e FLANDRIN, Jean Louis. *História da Alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MORIN, Edgar. *A Alma do Cinema*. Apud XAVIER, Ismail. *A Experiência do Cinema*. Rio: Graal, 1983.

ONFRAY, Michel. *A Razão Gulosa: Filosofia do Gosto*. Tradução de Ana Maria Sherer. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

\_\_\_\_\_, Michel. *O Ventre dos Filósofos: Crítica da Razão Dietética*. Tradução de Ana Maria Sherer. Rio de Janeiro: Rocco, 1990.

PITTE, Jean Robert. *A Gastronomia Francesa: História e Geografia de uma Paixão*. Tradução de Carlota Gomes. Porto Alegre. Rio Grande do Sul: L & PM, 1993.

SCHNEIDER, Nobert. *Naturezas Mortas: A Pintura de Naturezas Mortas nos Primórdios da Idade Moderna*. Tradução de Adelaide Cervaens Rodrigues e Teresa Carvalho. Alemanha: Taschen, 1999.

SOMBART, Werner. *El burgués: contribución a la historia espiritual del hombre económico moderno*. Tradução de Maria Pilar Lorenzo. Espanha: Alianza Editorial, 1972.

STEINER, G., *No castelo do Barba-Azul*. São Paulo: Cia das Letras, 1991.

THOMPSON, E. P. *Costumes em comum*. Revisão técnica: Antonio Negro, Cristina Meneguello, Paulo Fontes. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

XAVIER, Ismail. *A Experiência do Cinema*. Rio: Graal, 1983.

### **Periódicos – Revistas**

*BÍBLIA SAGRADA*. Edição Nova Papal.

*CULT – REVISTA BRASILEIRA DE LITERATURA* n° 29 – “Um Javali, por Tutatis!”.

*LE TEMPS VERSAILLES AU SIÈCLE DE LOUIS XIV*: Collection le Edition de la temps.  
Paris: Reunion des Musées Nationais, 1993.

*REVISTA GULA – COMER BEM É A MELHOR VINGANÇA* n° 123 – “O Mar por Testemunha” – Ricardo Castilho, Janeiro de 2003.

*SABOR – PÃO DE AÇÚCAR* n° 19. Comer / Pondo a Mesa – “Caminho Suave” – Nina Horta.

*VLAMINCK 1876 – 1958 – “Meu Testamento”*, Museu de Arte Brasileira M.A.B. Fundação Armando Álvares Penteado, 09 de março a 08 de abril de 2001. São Paulo.

### **Filme**

VATEL – Um Banquete para o Rei. Direção de Roland Joffé. Co-produção Franco-Inglesa Légende Enterprises Gaumont em Associação com Nomad Timothy Burril Productions LTD Tfl Films Production Canal +. Edições: Imagem Filmes, 2000. 112min, color., legendado, (Título original: “Vatel” – DVD – NTSC. Drama)

### **Anexo I**

- Cronograma de Produção Fotográfica + Culinária para campanha publicitária da indústria Santa Marina feita por Denis Rodriguez Fotografia.
- Edição de imagens: Comidas, Cozinha e Espetáculo, 25min.

### **Anexo II**

- Receitas e imagens copiadas da *REVISTA GULA – COMER BEM É A MELHOR VINGANÇA n° 123* – “O Mar por Testemunha” – Ricardo Castilho, Janeiro de 2003.

### **Anexo III**

- Receitas: *Vatel et la naissance de la gastronomie*. Dominique Michel Fayard, Paris, 1999. <http://www.kitchenproject.com/history/vatel/aboutVatel.htm>

## Anexo I

### Cronograma de produção fotográfica

Para: Santa Marina / Saint-Gobain  
Sra. Vera Nunes / Sandra Sernaglia

Ref.: produção fotográfica + culinária (pratos definidos)

## I. Fotos

colorex (02 fotos): 1 foto linha AMBAR ambientada para café da manhã –  
*produção de alimentos da INA*: mini-pães (mini brioche, mini croissants,  
torradas pqs) e frutas (melãozinho, papaya, uvas, maçã)

+ 01 foto com todas as linhas colorex ambientadas em cestos

duralex (02 fotos): 1 foto linha LUZ ambientada para almoço, tagliarini com  
tomate e manjericão servido em travessa e salada verde com radicchio, salsa e  
maçã servida em prato individual (2/3 porções) – salada verde: rúcula, agrião e  
alface

+ 01 foto com todas as linhas duralex ambientada em prateleiras

santa marina (02 fotos): 01 foto com copos em bandejas (alguns copos  
cheios/outros vazios – copos caídos e vários em pé – referência 7)

+ 01 foto com bowls empilhados (referência 8)

francesinho (02 fotos): 01 foto com potes (ref. 09)

+ 01 foto com jarra+copos (com gelo, limões, cascas de laranja etc) \* as 02  
fotos bem fechadas nos produtos

by santa marina (02 fotos): 01 foto ambientada em lava-louças

+ 01 foto ambientada para jantar: salada verde com endívias, alfafa, tangerina  
e gergelin servida em bowl grande; 02 porções individuais de posta de  
cação/atum com molho de iogurte, manteiga de alecrim e alcaparra com  
acompanhamento de pedaço de galette de batatas / travessa com galette ao  
fundo

marinex (04 fotos): 01 foto com micro-ondas, na terrina com tampa semi-  
aberta – prato: risoto giardino (brócolis, pimentões, cenoura...)

+ 01 foto em forno convencional e luva protetora, no marinex retangular  
médio – prato: lombo com batatas assadas, cebolas/cebolinhas assadas e  
azeitonas pretas

com modelo + 01 foto com marinex + toalha de mesa + 2/3 tigelas utilizadas na preparação, farinha espalhada, respingada – torta de morango e chantilly (tipo padaria Santa Marcelina)  
+ 01 foto marinex de tampa azul marinho descongelando na pia de inox – panquecas com recheio de carne moída e azeitonas verdes  
versão 2: marinex redondo com tampa, com caldo de feijão rosa dentro  
home (01 foto): com fundo parede vermelha (tomada horizontal) no estúdio do piso superior  
clube (01 foto): 01 foto em carrinho com um marinex contendo torta xadrez de legumes + 02 duas mini tortas, uma de morango, outra de kiwi + pratos de sobremesa empilhados + copos com refresco + baralho (cartas) + caderninho para anotações do jogo + champagnerie com gelo e vinho branco ou latinhas coloridas + tapete de grama artificial  
presentes (01 foto): tirando a fita do marinex presenteado/ caixa kraft, celofane amarelo e transparente, fita vermelha (ou de cor saturada)

## II. Cronograma

10.12 \_ 14h às 17h : casting modelos mirins e mãe + organização de produção (objetos Santa Marina)

11.12 \_ 8h30 culinária inicia trabalhos na cozinha do estúdio  
\_ 13h30 primeiro click – início da sessão fotográfica

04 fotos: 04 fotos do item MARINEX + 05 produções culinárias  
*previsão de encerramento: 18h*

12.12 \_ 8h30 culinária inicia trabalhos na cozinha  
\_ 11h início da sessão fotográfica

05 fotos: 01 foto duralex almoço + 01 foto by Santa Marina jantar + 01 foto colorex café da manhã + 01 foto do item clube (carrinho) + 01 foto by Santa Marina em lava-louças (pratos sujos do jantar) + 08 produções culinárias  
*previsão de encerramento: 18h*

13.12 \_ 10h30 início da sessão fotográfica

08 fotos: 01 foto presentes + 01 foto home + 02 fotos francesinho + 02 fotos Santa Marina + 01 duralex prateleiras + 01 foto colorex cestos  
*previsão de encerramento: 19h*

## Anexo II

### Receitas e Imagens



Imagem 80: *REVISTA GULA – COMER BEM É A MELHOR VINGANÇA n° 123 – “O Mar por Testemunha”* - Ricardo Castilho, Janeiro de 2003.

## **Pasta Negra**

### **Ingredientes:**

300g de camarões médios  
3 colheres (sopa) de óleo de oliva  
250g de lulas cortadas em anéis  
6 dentes de alho picados  
150g de vôngoles sem as cascas  
1 colher (sopa) de salsinha picada  
400g de massa negra  
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto.

### **Preparo:**

Limpe os camarões, em uma frigideira grande, coloque óleo de oliva. Aqueça e adicione as lulas. Deixe cozinhar um pouco e acrescente os camarões. Junte o alho e refogue bem. Coloque os vôngoles, a salsinha, tempere com sal, pimenta e misture. Cozinhe por mais alguns instantes, enquanto os frutos do mar estão no fogo, cozinhe a massa em abundante água fervente com sal. Escorra a massa quando estiver al dente e misture-a rapidamente aos frutos do mar. Sirva em seguida.

Rendimento: 4 a 6 porções.

*(REVISTA GULA – COMER BEM É A MELHOR VINGANÇA nº 123 – “O Mar por Testemunha” – Ricardo Castilho, Janeiro de 2003. p. 32)*



Imagem 81: *REVISTA GULA – COMER BEM É A MELHOR VINGANÇA* n° 123 – “O Mar por Testemunha” – Ricardo Castilho, Janeiro de 2003.

## **Camarão Del Capo**

Por Tadeu Masano

### Ingredientes:

1 kg de camarões graúdos

Suco de 2 limões

500g de cogumelos shiitake frescos

1/2 xícara (chá) de óleo de oliva

1 cabeça de alho cortada em finas lâminas

1/2 maço (pequeno) de salsinha picada

Sal e pimenta-do-reino moída ba hora a gosto

### Preparo:

Lave e abra os camarões inteiros pela barriga. Tire a tripa central, mas deixe as cascas. Tempere os camarões com limão, sal, pimenta. Deixe descansar por 10 minutos nesses temperos. Lave bem os shiitakes, tempere-os com sal, pimenta e grelhe-os junto com os camarões. Cuide para que não cozinhem demais. Numa frigideira, aqueça o óleo de oliva e doure o alho. Misture a salsinha. Disponha os camarões nos pratos, com os cogumelos. Regue com o molho de alho e sirva imediatamente.

Rendimento: 4 porções

*(REVISTA GULA – COMER BEM É A MELHOR VINGANÇA nº 123 – “O Mar por Testemunha” – Ricardo Castilho, Janeiro de 2003. p. 34)*

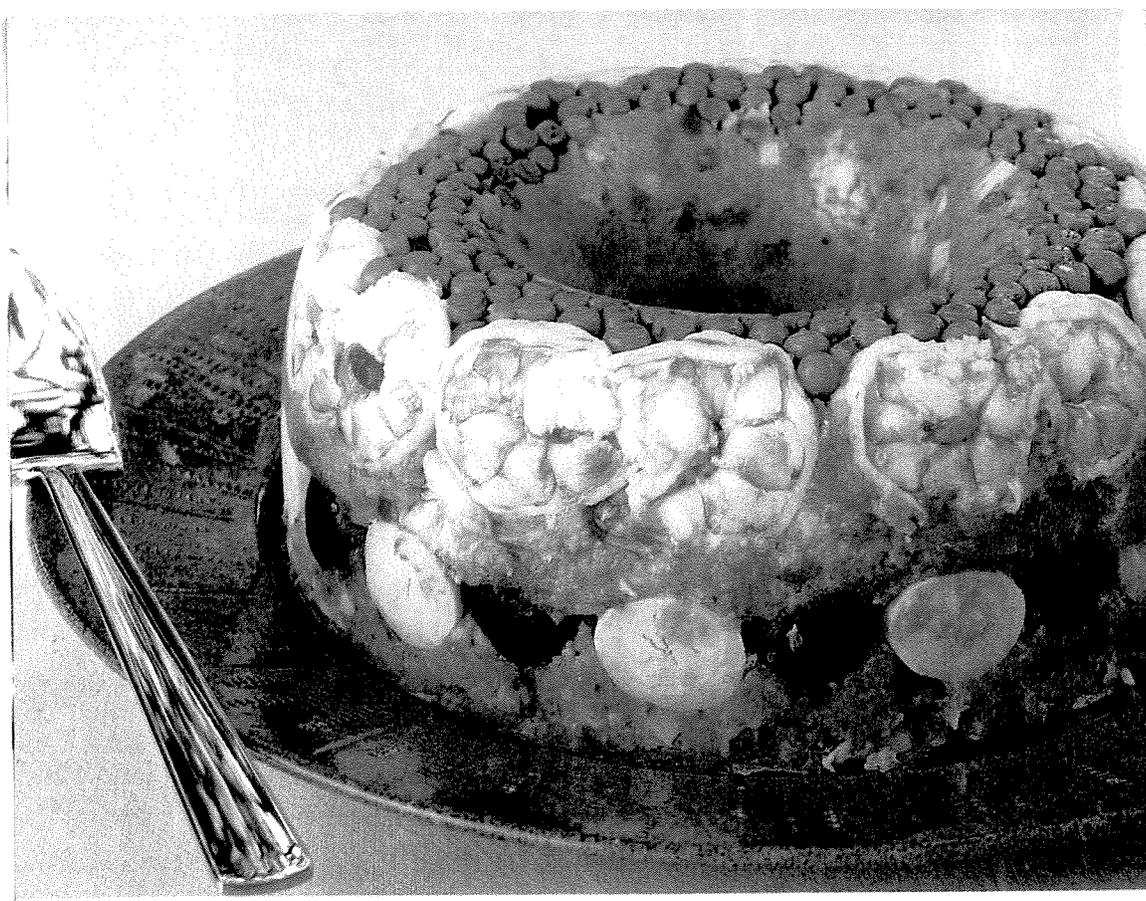


Imagem 82: *REVISTA GULA – COMER BEM É A MELHOR VINGANÇA n° 123 – “O Mar por Testemunha” - Ricardo Castilho, Janeiro de 2003.*

## **Couscous de Camarão**

Por Bella Masano

Ingredientes:

Massa:

1 kg de camarões médios, limpos, sem cascas.

8 tomates maduros

Suco de um limão

1/2 xícara (café) de salsinha picada

1/2 xícara (café) de cebolinha verde picada

1 xícara (chá) de ervilhas cozidas

1 vidro de palmito

3 dentes de alho picados

1 cebola picada

3 dentes de alho picados

1 cebola picada

1/2 xícara (chá) de óleo de oliva

1 pimenta vermelha picada

1 xícara (chá) de farinha de milho

1 xícara (chá) de farinha de mandioca

1 xícara (chá) de azeitonas pretas

Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto.

Preparo:

Limpe os camarões. Reserve-os. Com uma faca, risque em cruz a extremidade inferior dos tomates. Mergulhe-os em uma panela com água fervente e, após 30 segundos, retire-os e coloque-os imediatamente em água com gelo. Retire a pele e corte-os em cubos de 1 cm. Reserve. Separe quinze camarões e cozinhe-os por 5 minutos em água aromatizada com sal, suco de limão, salsinha e cebolinha verde. Retire-os da água e corte-os ao meio, sem separar os lado. Corte os demais em pedaços e os palmitos em rodela, pique os demais. Separe

também parte das ervilhas. Numa panela, aqueça o óleo, junte o alho e depois a cebola. Coloque os camarões em pedaços e tempere com sal e pimenta. Deixe por dois minutos no fogo e junte os tomates. Refogue por 5 minutos, adicione os palmitos picados, metade das ervilhas, a pimenta vermelha e, em seguida, a farinha de milho e de mandioca, mexendo bem até que descole do fundo. Ajuste o sal e a pimenta. Numa fôrma antiaderente, furada, distribua as ervilhas que sobraram. Coloque nas laterais da fôrma os camarões abertos ao meio. Preencha metade da fôrma com a mistura de farinha. Disponha as rodela de palmito e as azeitonas nas laterais da fôrma e complete com o restante da farinha. Coloque na geladeira para esfriar e desinforme na hora de servir.

Rendimento: 6 porções

*(REVISTA GULA – COMER BEM É A MELHOR VINGANÇA n° 123 – “O Mar por Testemunha” – Ricardo Castilho, Janeiro de 2003. p. 36)*

## Anexo III

### Menus Famosos

De Vatel para Luis XIV no castelo de Chantilly

(observar que as quantidades de ingredientes não são precisas como nas receitas atuais)

## **Melão com Presunto de Parma**

Melão maduro, meio grande

Presunto de Parma – 6 fatias finas

Suco de um limão

Pimenta preta

Quartos de limão para servir como guarnição

Descasque o melão completamente. Corte-o, fatiado em “cunhas”. Retire as sementes. Coloque para cada fatia de melão, uma de presunto enrolado, sobre o melão. Embale cada parte do melão com a fatia e coloque-os em um recipiente, polvilhando o melão e o presunto com o suco do limão e a pimenta moída na hora. Sirva as “gôndolas” de melão com as cunhas do limão.

(Receitas: *Vatel et la naissance de la gastronomie*. Dominique Michel Fayard, Paris, 1999.

<http://www.kitchenproject.com/history/vatel/aboutVatel.htm>. Segmento traduzido para o português: Anna Teresa R. M. A. Gouvêa.)

## **Pé do Cordeiro à La Vatel**

1 pé de cordeiro, aparado e amarrado

Espete 6 cravos-da-índia nos cortes em cruz

1/4 de copo de manteiga

3 cenouras cortadas

3 cebolas médias cortadas

1 copo de caldo de galinha

Sal, pimenta e pasta de tomate a gosto

1 bouquet guarni.

Com uma faca afiada, faça pequenos sulcos na carne e em cada um coloque os cravos-da-índia. Derreta a manteiga em uma caçarola. Adicione as cenouras e as cebolas e doure junto à carne. Adicione o vinho, cozinhe-o por 1-2 minutos e adicionem, então, a pasta de tomate, mexendo bem. A pasta de tomate adiciona, não somente algum sabor, mas dá ao molho uma cor marrom avermelhada, agradável. Cubra a caçarola e a carne de cordeiro e coloque em um forno que seja pré-aquecido a 250° C por 6 a 7 horas. Quando assada, a carne deve estar macia a ponto de ser comida com uma colher. Após assar, remova muito delicadamente a carne em uma bandeja. Cubra com o molho a carne. Serve 6 porções.

(Receitas: Vatel et la naissance de la gastronomie. Dominique Michel Fayard, Paris, 1999.

<http://www.kitchenproject.com/history/vatel/aboutVatel.htm>. Segmento traduzido para o português: Anna Teresa R. M. A. Gouvêa.)

### **Strawberry Bombe**

Num primeiro olhar, parece estranho um prato com sorvete antes da técnica de refrigeração. O gelo acondicionado à fruta já é uma recompensa por causa da dificuldade e da incerteza da sua preparação, uma vez que somente as circunstâncias climáticas naturais poderiam ser usadas. Vatel é conhecido por controlar e produzi-los em grande quantidade para um banquete, tudo diante da perplexidade dos convidados, afortunados o bastante para prová-los. Em um banquete para Luís XIV, um convidado relatou: *“no fim da festa o chef causou espanto. Foi colocado no copo de cada convidado o que, aparentemente, era um ovo colorido, mas antes que tivessem tempo de recuperar-se de sua surpresa, descobriram que os supostos ovos eram guloseimas deliciosas, frias e compactas como mármore. Presumivelmente havia morangos, uma vez que estavam em abril, época da fruta.”*

1 litro de morangos (pode ser cerejas ou amoras)

açúcar

1 e ½ copos de gelo

1 cálice de suco de limão

1 copo de creme

Esmague os morangos e adicione o açúcar. Deixe descansar por aproximadamente ½ hora. Embeba o gelo em três cálices de água e dissolva em três partes de água fervendo. Bata o limão e o suco. Coloque no freezer. Quando a mistura estiver em ponto de fio, congelando e o creme em ponto de “picos”, misture delicadamente. Derrame tudo em molde ligeiramente umedecido ou em recipientes individuais. Congele. Não guarde por mais de 12 horas. Aproximadamente 30 minutos antes de servir, tirar do refrigerador.

Rendimento: 8 a 10 porções.

(Receitas: Vatel et la naissance de la gastronomie. Dominique Michel Fayard, Paris, 1999.

<http://www.kitchenproject.com/history/vatel/aboutVatel.htm>. Segmento traduzido para o português: Anna Teresa R. M. A. Gouvêa.)