



Universidade de Brasília  
Centro de Excelência em Turismo

## **O SABOR EM TELA**

A Gastronomia no Cinema

Adriana Faria Nasser

Aluna

**Dr<sup>a</sup> Tânia Montoro**

Orientadora

Monografia apresentada ao Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília como requisito parcial para a obtenção do certificado de Especialista em Gastronomia e Segurança alimentar.

Brasília - DF, outubro de 2004.  
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
Centro de Excelência em Turismo

Curso de Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar

**O SABOR EM TELA**  
A Gastronomia no Cinema

**Adriana Faria Nasser**  
Aluna

Banca Examinadora:

Dr<sup>a</sup> Tânia Montoro  
Orientadora

Rita de Cássia Akutsu  
Professor(a):  
Membro da Banca

Brasília-DF, 16 de outubro de 2004.

ADRIANA FARIA NASSER

**O SABOR EM TELA**  
A Gastronomia no Cinema

Comissão Avaliadora:

**Dr<sup>a</sup> Tânia Montoro**

Orientadora

Rita de Cássia Akutsu  
Professora

Brasília-DF, 16 de outubro de 2004.

À minha família, especialmente meu padrinho, pelo incentivo.

Agradeço à Raquel Botelho, nossa Coordenadora, pela competência, carinho, talento e dedicação que demonstrou durante o curso, resolvendo sempre, todas as nossas dúvidas e problemas. À professora Tânia Montoro por ter embarcado comigo nesta saborosa aventura, e a todos os companheiros de turma que se esforçaram para que juntos pudéssemos concluir o curso, dando chance para que o mesmo tenha seqüência no próximo ano.

**PABLO NERUDA****ODE À CEBOLA**

Cebola,  
luminosa redoma,  
pétala a pétala  
formou-se a tua formosura,  
escamas de cristal te acrescentaram  
e no segredo da terra sombria  
arredondou-se o teu ventre de orvalho.  
Sob a terra  
deu-se o milagre  
e quando apareceu  
teu rude caule verde,  
e nasceram  
as tuas folhas como espadas no horto  
a terra acumulou seu poderio  
mostrando a tua nua transparência,  
e como em Afrodite o mar distante  
duplicou a magnólia  
levantando-lhe os seios,  
a terra  
fez-te assim,  
cebola,  
clara como um planeta,  
e destinada  
a reluzir,  
constelação constante,  
redonda rosa de água,  
sobre  
a mesa  
dos pobres.

Generosa  
desfazes  
teu globo de frescura  
na consumação  
fervente do cozido,  
e o girão de cristal  
ao calor inflamado do azeite  
transforma-se em ondulada pluma de ouro.

Recordarei também como a tua influência  
fecunda o amor da salada  
e parece que contribui o céu  
dando-te a fina forma do granizo  
a celebrar a tua luz picada  
sobre os hemisférios de um tomate.

Mas ao alcance  
das mãos do povo,  
regada com azeite,  
polvilhada  
com um pouco de sal,  
matas a fome  
do jornaleiro no duro caminho.  
Estrela dos pobres,  
fada madrinha  
envolta  
em delicado  
papel, tu saís do solo,  
eterna, intacta, pura  
como semente de astros,  
e ao cortar-te  
a faca de cozinha  
sobe a única lágrima  
sem mágoa.  
Fizeste-nos chorar mas sem sofrer.  
Tudo o que existe celebrei, cebola,  
mas para mim és  
mais formosa que um pássaro  
de plumas ofuscantes,  
és para os meus olhos  
globo celeste, taça de platina,  
baile imóvel  
de anêmona nevada

e a fragância da terra inteira vive  
na tua natureza cristalina.

(tradução de José Bento, in **Antologia de Pablo Neruda**, editorial Inova, 1973 - As mãos e os frutos)

**“A gente não quer só comida, a gente quer comida,  
diversão e arte...”**  
(Araldo Antunes)



## RESUMO

O presente trabalho é um estudo exploratório, etnográfico e visa analisar a relação entre a Gastronomia, a Cultura e o Cinema, buscando associar a história da alimentação revelada através da própria evolução humana. Para isso foram selecionados filmes que, de diferentes formas, mostram essa relação. Através de um breve passeio pela cinematografia, apontou-se filmes, personagens e cenários que imortalizaram a tela desvendando curiosidades sobre o costume alimentar dos homens; identificando os valores simbólicos embutidos no ato de comer, preparar e cultivar alimentos e sabores.

Palavras-chaves: Gastronomia, Cultura, Cinema.

## **ABSTRACT**

The present work is a exploratory study, etnografic and aims at to analyze the relation between the Gastronomy, the Culture and the Cinema, searching to associate the history of the feeding disclosed through the proper evolution human being. For this films had been selected that, of different forms, they show this relation. Trough a brief stroll the cinematography, it points films, personages and scenes that had immortalized the screen unmasking curiosities on the alimentary custom of the men, identifying the symbolic values inlaid in the act to eat, to prepare and to cultivate foods and flavors.

**Keywords:** Gastronomy, Culture, Cinema.

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	14
• JUSTIFICATIVA.....	14
• OBJETIVOS.....	15
• DESENHO DO ESTUDO .....	15
1. A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO.....	21
1.1 A Descoberta do Fogo.....	22
1.2 O Pão.....	26
1.3 Na Idade Contemporânea: a caminho do aperfeiçoamento.....	34
2. CINEMA, A HISTÓRIA.....	38
2.1 A Evolução.....	39
2.2 Cinema Brasileiro: A Bela Época.....	41
2.3 Os Ciclos Regionais.....	42
2.4 A Era dos Estúdios.....	44
2.5 Cinema Novo.....	47
2.6 Cinema Marginal e a Pornochanchada.....	48
2.7 O Cinema Contemporâneo.....	49
3. OS FILMES.....	52
3.1 Vatel: Um banquete para o rei.....	52
3.2 Titanic: Um banquete antes do naufrágio.....	57
3.3 Michael, anjo e sedutor.....	62
3.4 Mulheres à Beira de um Ataque de Nervos.....	65
3.5 O Quatrilho.....	67
3.6 Como Água para Chocolate.....	70
3.7 Chocolate.....	74
3.8 Na Cozinha com Dona Flor.....	78
3.9 CASABLANCA.....	84

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	91
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	92
FONTES MIDIÁTICAS.....	94
ANEXOS	

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Ilustração 1 – O Verão de Giuseppe Arcinboldo.....	20
Ilustração 2 – Pôster do filme Vatel: Um banquete para o Rei.....	52
Ilustração 3 – Cena do filme Vatel.....	54
Ilustração 4 – Pôster do filme Titanic.....	57
Ilustração 5 – Pôster do filme Michael – Anjo & Sedutor.....	62
Ilustração 6 – Pôster do filme Mulheres à beira de um ataque de nervos.....	65
Ilustração 7 – Pôster do filme O Quatrilho.....	67
Ilustração 8 – Pôster do filme Como água para chocolate.....	85
Ilustração 9 – Pôster do filme Chocolate.....	74
Ilustração 10 – Pôster do filme Dona Flor e seus dois maridos.....	78
Ilustração 11 – Pôster Casablanca.....	84
Ilustração 12 – Cena do filme Casablanca.....	88

## INTRODUÇÃO

É inegável o fascínio e a curiosidade que envolvem o tema trabalhado nesta monografia, pois, desde a Antigüidade, a gastronomia já despertava o interesse das pessoas.

Caminhar por dois universos prazerosos, o cinema e a cozinha, mobiliza todos os nossos sentidos. Ao seguirmos por esse caminho, estaremos percorrendo doces lembranças da infância, como ocorre no filme *Anjo e Sedutor*, em que tentadores pedaços de torta, levam alguns dos personagens a fazerem uma verdadeira viagem ao passado.

Recordações de momentos marcantes, como reuniões de família, casamentos, conversas de negócios, claramente explorado em *Vatel*, um banquete para o rei, em que uma ameaça de guerra é suspensa em função de um verdadeiro festival gastronômico que é realizado no castelo de Chantilly.

Em todos os filmes analisados neste trabalho, a comida se destaca ora como alimento principal, ora como pano de fundo. No filme *Como água para chocolate*, os alimentos são usados como forma de conquista amorosa. Um prazeroso diálogo é estabelecido através da comida, entre um casal que vive um amor proibido.

- **JUSTIFICATIVA:**

O tema deste trabalho surgiu da necessidade de tentar esclarecer como a gastronomia como valor sócio cultural é representada em filmes que tomam a comida em suas múltiplas fases como tema central de roteiros seja em forma de documentário ou ficção.

Ao analisarmos os filmes, iremos indicar como este simples costume rotineiro e essencial para a sobrevivência, influencia a cultura e a representa para diferentes nações e etnias.

A monografia tem a intenção de revelar as formas que configuram a construção da imagem da gastronomia na cinematografia contemporânea compreendendo o espaço do cinema e do áudio visual em geral como lonas de representação de identidade e configurações de imaginários.

O trabalho dentro de uma análise temática dos filmes selecionados oferece um registro interpretativo do discurso midiático partindo das características sócio culturais que revelam a imagem fílmica destacando a disposição dos personagens com os temas gastronômicos abordados indicando sentidos e significações que associam a gastronomia com a narrativa cinematográfica.

- **OBJETIVOS DA MONOGRAFIA:**

Revisar a literatura acerca da gastronomia como cultura e valor simbólico;

Buscar associar a gastronomia e sua representação na cinematografia;

Relacionar a história da gastronomia com o cinema.

- **DESENHO DO ESTUDO E ESTRATÉGIAS METODOLÓGICAS:**

Com o intuito de tornar o presente trabalho, um estudo exploratório de cunho etnográfico interessante para os que forem consultá-lo, buscou-se desenvolvê-lo com base nas estratégias metodológicas.

- **Levantamento Exploratório:** Nesta etapa da pesquisa foi feito um levantamento bibliográfico de publicações voltadas para a história da gastronomia e do cinema indicando os filmes com a temática e também visitas a web sites e recortes de material de imprensa observações sobre o assunto em língua portuguesa.

De acordo com Cervo e Bervian (2002), a pesquisa exploratória realiza descrições precisas da situação e quer descobrir as relações existentes entre os elementos componentes da mesma. Essa pesquisa requer um planejamento bastante flexível para possibilitar a

consideração dos mais diversos aspectos de um problema ou situação. Recomenda-se o estudo exploratório quando há poucos conhecimentos sobre o problema a ser estudado.

- **Levantamento bibliográfico:** Teve-se como base as pesquisas realizadas em livros e artigos publicados sobre gastronomia, cultura e cinema, em língua portuguesa, nos bancos de dados da Universidade de Brasília, CAPES e SCIELO.

Cervo e Bervian (2002), afirmam que a pesquisa bibliográfica procura explicar um problema a partir das referências teóricas publicadas em documentos. Busca conhecer e analisar as contribuições culturais ou científicas do passado existentes sobre um determinado assunto, tema ou problema. Este tipo de pesquisa é o meio de formação por excelência e constitui o procedimento básico para os estudos monográficos, pelos quais se busca o domínio do estado da arte sobre determinado tema.

Foram realizadas pesquisas nos bancos de dados da Biblioteca da UnB, CAPES e SCIELO, em busca de matérias referentes ao tema em questão.

Para aplicar a análise fílmica procurou-se inicialmente os filmes que estavam disponíveis para análise nas locadoras do Plano Piloto, tanto clássicos como contemporâneos. Por se tratar de um levantamento fílmico de natureza exploratória, a preocupação não recaiu sobre temporalidade, gêneros ou formatos e sim sobre um abanico de filmes que pudessem de forma generalizada mapear, ainda que preliminarmente um volume de conhecimentos, que pudesse cruzar a relação da gastronomia, no roteiro e na cena fílmica.

A princípio foram locados 17 filmes que, de alguma forma tratavam de temas relacionados com gastronomia e alimentação. Deste total, depois de assistidos, escolheu-se 11 títulos devido à maneira como o diretor apresentava e interligava o alimento ao enredo.



Dentre todos, 9 foram transformados em capítulos, como veremos a frente. Dois clássicos, *A Festa de Babette* e *A comilança*, por serem muito especiais foram colocados ao longo da narrativa que trata da História da Alimentação.

Utilizou-se para análise dos filmes os recursos descritos por Casetti e di Chio (1990), no livro *Cómo analizar um film*, onde os autores enfatizam três procedimentos que devem ser utilizados.

- 1- Segmentação de seqüência: o analista de posse do conhecimento da ficha técnica destacará cenas associativas da película indicando cenários recorrentes, construção do personagem, figurinos e adereços utilizados.
  
- 2- Estratificação: Consiste em uma estratégia metodológica em que busca através de uma análise transversal das partes individualizadas e os mecanismos de funcionamento de seus componentes internos. Em outras palavras: identificando um tronco de árvore, se corta o tronco pela metade, e passa-se a observar os diferentes extratos concêntricos que indicam a sua estrutura.
  
- 3- Enumerar e ordenar: Nesta etapa, o analista estuda as diferenças e semelhanças tanto das estruturas fílmicas quanto das funções estáticas. Ou seja, as cores, os sons utilizados, a tomada de câmara de cada plano, os efeitos especiais.

Para melhor compreensão, o trabalho foi dividido em 3 capítulos e cada um trata dos seguintes temas:

No Capítulo 1 , fez-se um breve relato da história da alimentação;

No Capítulo 2, conhecemos a história do cinema;

O Capítulo 3, foi dividido em 9 sub capítulos, para melhor analisarmos os filmes.

3.1 Vatel: um banquete para o rei, relacionando a importância que gastronomia teve no fim de uma possível guerra.

No 3.2, contamos a história do Titanic, suntuoso transatlântico que naufragou na noite do passeio inaugural. Durante o decorrer da trama, revelamos o que os passageiros iriam comer na trágica noite, através do cardápio que seria servido no navio;

No 3.3, mostramos através do filme Michael, anjo & sedutor a importância que as comidas têm nas lembranças da infância;

No sub capítulo 3.4, desvendamos através de uma tradicional receita da cozinha espanhola, conflitos e desejos de vingança dentro de um relacionamento conturbado;

No 3.5, através do filme brasileiro O Quatrilho, conhecemos as tradições e costumes de imigrantes italianos que vieram para o sul do Brasil;

No capítulo 3.6, o filme Como água para chocolate aborda o tema que desperta curiosidade: a comida afrodisíaca;

No 3.7, o filme Chocolate trata o alimento como a solução dos problemas;

No 3.8, ao abordarmos o filme Dona Flor, damos continuidade ao tema cozinha dos prazeres;

No 3.9, encerramos com o clássico Casablanca, que mostra como o ambiente, no caso um bar, influencia nas decisões e comportamento das pessoas. Aqui também fazemos um breve passeio pelos filmes que tratam do vinho, ora como personagem principal, ora apenas como pano de fundo.

Foi neste contexto que buscou-se fazer uma viagem pelo mundo da gastronomia, tendo como principal rota o cinema.

Como cinema e gastronomia dentro do recorte teórico e epistemológico desta monografia recai sobre a análise de relações culturais e, por tanto, simbólicas, optou-se pelo trabalho ensaístico conforme descrito por Lúcia Santaella (2001), em seu livro *Comunicação e Pesquisa*.

A preocupação com os fenômenos da Comunicação é recente, ela data de meados do século XX, tendo coincidido com a explosão dos meios de comunicação de massa e a conseqüente emergente das culturas de massa. O ensaio tem sido um produtivo pensamento especulativo e reflexivo sobre a comunicação, os meios e a realidade.

*Penso que Deus deve ter sido um artista brincalhão para inventar coisas tão incríveis para se comer. Penso mais: que ele foi gracioso. Deu-nos as coisas incompletas, cruas. Deixou-nos o prazer de inventar a culinária.* (Rubem Alves)



## 1. A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

Maria Leonor de Macedo Soares Leal (1998), afirma que para os cientistas modernos, a Terra teria se formado há cerca de 5 bilhões de anos. Mas somente há 3,5 milhões de anos é que surgiram os primeiros mamíferos semelhantes ao homem, e que já caminhavam em dois pés.

Desse momento em diante, o homem da Pré-história teve as suas mãos livres, por exemplo, para pegar frutos em árvores, retirar os caracóis das conchas e até se lançar sobre alguns animais de pequeno porte.

A autora segue afirmando que o homem pré-histórico criou todo tipo de armas, desde arpões, lanças com bicos envenenados, arcos e flechas até redes de pesca. Com a criação desses instrumentos, ampliou sua dieta de forma assombrosa. Começou a caçar e comer porco, cabra, rena, galinha, deixando de se alimentar apenas de vegetais.

Leal (1998), refletindo sobre a relação entre a gastronomia e a própria evolução humana, lembra que a passagem de uma alimentação vegetariana para uma outra carnívora teve sérias conseqüências na vida do homem. Ele precisou se organizar em grupos de modo a reunir esforços para atrair as presas a uma emboscada, esfolá-las, esquartejá-las e depois levá-las até uma árvore, caverna ou gruta onde o grupo estava fixado. E aí ele se reunia com os demais companheiros para devorar a presa.

Nesses locais os homens viviam apenas por uns tempos, enquanto houvesse frutas, raízes, legumes, peixes ou caça. Muitos deles até já colhiam grãos de trigo e faziam farinha. Mas quando a comida se tornava escassa, os grupos vagavam para um novo lugar que pudesse lhes oferecer mais alimentos.

Esta autora considera que com a dieta carnívora, o homem acostumou-se ao sal encontrado na carne que comia e passou a depender dele. Mais tarde, quando praticamente

abandonou o consumo de carne e reduziu a quantidade ingerida, ele precisou de novas fontes de sal para compensar aquela perda.

Para Leal, outra consequência da mudança para uma alimentação carnívora foi o aparecimento do canibalismo. Grupos inteiros tornaram-se canibais porque lhes faltavam as proteínas da carne e eles não tinham outra forma de conseguí-las. O canibalismo também fazia parte de rituais mágicos. O inimigo era comido com muito prazer, não propriamente por gulodice ou fome, mas para que suas qualidades fossem transferidas para quem comia.

## **1.1 A DESCOBERTA DO FOGO**

A autora segue informando que a crença de que comida quente é substancial é bastante antiga. E o fogo, mais antigo ainda. Ele começou a ser usado há mais ou menos 1,5 milhão de anos e isso foi decisivo para diferenciar o homem dos outros animais.

O fogo era calor e luz e, talvez por isso mesmo, fosse associado à magia e ao sobrenatural. Ele aquecia o homem nos dias frios, mantinha as feras afastadas, e logo seria usado para assar a caça ou a pesca. Assim, a carne deixou de ser comida crua e passou a ser assada diretamente nas chamas ou nas brasas, presa a um espeto.

E como um derivado dessa nova habilidade culinária surgiu a arte. O homem começou a fabricar pigmentos a partir do cozimento da gordura animal com o sangue ou com a albumina dos ovos, usando essas misturas para desenhar representações dos animais que caçava além de outras figuras. Essas pinturas, encontradas nas rochas, paredes e tetos das grutas, conservavam o colorido e o brilho durante milhares de anos.

Cabe destacar que, para Leal, o fogo também teve um papel decisivo na conservação das comidas. As técnicas mais antigas surgiram na Pré-história, quando o homem aprendeu que os alimentos se deterioravam no ar e no calor, perdendo a pureza e as propriedades nutritivas.

É preciso lembrar que, os cereais passam a ser torrados sobre as brasas na pedra, e as carnes, aves e pescados, defumados ou secos por exposição ao calor do fogo. Mais tarde, as carnes passam a ser secas por exposição ao sol, assim como as frutas e os vegetais. Cultivar a terra e tirar dela os alimentos foi uma das descobertas mais importantes do homem pré-histórico, segundo Leal.

A autora nos lembra que a caça, praticada até então, era um modo de vida muito precário. O caçador precisava andar quilômetros para encontrar apenas o estritamente necessário para sua alimentação. E como a população caçadora vinha crescendo, foi ocorrendo uma grande escassez de alimentos. Era preciso arranjar uma nova forma de sobrevivência.

A resposta a esse desafio foi encontrada quase ao mesmo tempo por diferentes grupos espalhados pelo mundo, quando descobriram que a semente plantada acabava germinando, dando origem a uma nova planta que serviria para alimentá-los.

O homem começou, então, a semear e colher trigo, cevada, milho, batata, feijão, mandioca e arroz. E precisou ficar junto ao lugar onde plantava, o que acabou levando-o a montar acampamentos perto das plantações. Nesses acampamentos, ele vigiava o desenvolvimento dos grãos e afugentava pássaros, animais ou outros homens rivais que desejassem se apoderar de seus campos.

O camponês também passou a perceber a influência dos fenômenos meteorológicos sobre a terra. Observando o sol, a lua e as estrelas, ele aprendeu sobre a estação chuvosa, as enchentes, e a boa época de semear ou colher. Prova disso é um desenho de trigo encontrado na França, feito por um caçador, onde se supõe estar representado um calendário lunar. Ele parece indicar a época precisa do ano em que o trigo silvestre estava pronto para ser colhido.

Os acampamentos fixos interferiram bastante na história dos caçadores. As presas capturadas passaram a ser mantidas vivas durante certo tempo, para garantirem um abastecimento prolongado de carne fresca. E assim teve início a domesticação de animais.

A criação de abelhas foi uma das primeiras desenvolvidas pelo homem, que desde cedo aprendeu a se apropriar de seu mel. Depois domesticou antílopes, veados, hienas, cães, carneiros, cabras, vacas, ovelhas, porcos e galinhas.

Assim, o homem acabou se ligando definitivamente ao solo, o que lhe trouxe novos hábitos. Ele instalou mobiliários para dormir, sentar, comer e guardar alimentos nas moradias fixas. Inventou novos instrumentos e aperfeiçoou outros. Cada grupo de pessoas começou a trocar experiências com grupos vizinhos, fazendo surgir o comércio. Apareceram as primeiras aldeias, que mais tarde deram origem às cidades.

Noutra direção surgem os utensílios de cerâmica para armazenar e conservar os alimentos. Com isso, a alimentação humana ficou bem mais variada, pois as vasilhas possibilitavam ferver os líquidos e manter os sólidos em temperatura constante. O homem, então, pôde iniciar-se na culinária propriamente dita, cozinhando os alimentos e condimentando-os com ervas e sementes aromáticas, para melhorar e ativar o gosto.

Nesta época, o alimento passa a ser preparado com antecedência, e não mais assado quando o caçador voltava para o seu abrigo com a peça abatida. O fogo estava sempre aceso e a panela fervia indefinidamente com a caça misturada a cereais, batatas e outros tubérculos, dando um caldo espesso que se tomava com pão, trigo, milho ou farinha. Era a marmitta em ebulição constante.

Nasceu, assim, o caldo substancial, que se tornou indispensável e típico da alimentação diária dos povos agricultores.

Ariovaldo Franco (2001), nos informa que os primórdios da arte culinária estão associados à invenção dos utensílios de pedra e de barro, pois, graças a eles, diferentes



processos de cozimento permitiram maior variedade na dieta humana. O autor segue informando que certas preparações não passariam dos níveis mais simples sem vasilhame para ferver líquidos manter alimentos sólidos em temperatura constante. Só com a fabricação de tais artefatos é que o homem pode iniciar-se na culinária propriamente dita.

Franco lembra ainda que, no caminho da cerâmica, portanto, vieram a cocção e o caldo, abrindo espaço para toda uma série de cozidos mais elaborados, como sopas, papas, mingaus, pirões, purês, tortas, *consommés* e bebidas aquecidas, os quais complementavam a alimentação ou se constituíam em alimento completo.

O autor segue informando que as bebidas não eram nem muito frias e nem muito geladas, preferência que ainda se observa entre os povos primitivos da atualidade. Exemplo disso é o homem do interior do Brasil, que até hoje tem repulsa pelo gelo.

No rastro dos alimentos líquidos surgiu a bebida fermentada, fabricada com raízes, e servida quente, para reforçar a resistência, tratar dos doentes ou até mesmo, para magias. O vinho já era preparado naquela época, sendo produzido com framboesas, amoras e cerejas silvestres. Até hoje esse tipo de vinho ainda é bastante popular na Itália.

Também foi nesse período da Pré-história que o sal passou a ser extraído e sua descoberta foi uma das mais valiosas para a gastronomia. Inicialmente, ele era retirado das ardósias, descobertas pelo homem quando observou que eram lambidas pelos animais. Só depois é que foi usado o sal extraído do mar.

O homem pré-histórico inventou o forno de barro compactado, o qual revelava sabores inesperados, dando o exato ponto de assadura ao alimento. Com essa aparelhagem, a cozinha requintava-se dando origem às primeiras combinações de carnes, aves ou peixes. A novidade é uma verdadeira revolução na culinária daquela época.

## 1.2 PÃO

É nesta época que surgiu o pão. Ele começou a ser preparado há mais de dois mil anos, na Idade Antiga, pelo povo egípcio, que foi também o inventor da padaria artística, produzindo pães das mais diferentes formas.

Foi na Idade Antiga, inclusive, que surgiu o pão ázimo, sem fermento, quando o povo hebreu, expulso do Egito, ficou vagando no deserto por mais de quarenta anos. O fermento passou a simbolizar corrupção e deterioração, e até hoje os judeus, que descendem dos hebreus, preparam o pão ázimo para festas religiosas.

Franco segue nos informando que além, do pão, os egípcios também consumiam vinho, mel e um certo tipo de cerveja que surgiu em locais onde a vinha não florescia. E comiam ainda cebola com respeito religioso. Mais tarde, estreitando relações com povos vizinhos, os egípcios ampliaram sua culinária, incluindo carnes, aves, peixes, ostras, ovos e frutos variados. Os criadores de aves, os taberneiros, os confeitores e os padeiros viviam nos grandes centros do Egito, onde, aliás, os padeiros gozavam de grande prestígio.

Mas outros povos, além dos egípcios, também viveram na Antigüidade, espalhados pela Europa, África e algumas partes da Ásia. Foram civilizações que se desenvolveram principalmente ao redor do Mar Mediterrâneo, como os sumérios, babilônios, assírios, egípcios, hebreus, fenícios, persas, hindus, chineses, gregos e romanos.

Entre os gregos da Antigüidade, o aumento da classe aristocrática, mais rica, levou a arte de comer a se associar à arte de receber, acarretando um refinamento da cozinha. A comida era preparada por cozinheiros escravos, que tinham uma posição de destaque em relação aos demais escravos, em função do enorme valor dado às refeições.

Franco destaca que, mais tarde, o trabalho de cozinheiro passou a ser feito pelo padeiro, que muitas vezes também era escravo. Eles se tornaram famosos produzindo pães enriquecidos com sementes aromáticas, ervas, frutas e óleos vegetais. Com o tempo, os

padeiros evoluíram para chefes de cozinha, sendo auxiliados por outros serviçais. Mas quando os gregos recebiam convidados especiais, eram eles próprios que preparavam as refeições, com a ajuda dos amigos.

Por muito tempo, o principal alimento dos gregos foi o peixe, em consequência do extenso litoral do seu país e também do solo, que não era bom para a agricultura. Essa dieta era enriquecida com centeio, arroz e aveia, e condimentada com sálvia, tomilho, alho-poró, cebolinha, alcaparra, raiz forte, orégão e coentro. Os ricos gostavam de boi, carneiro, cabra e porco e todos empregavam alface como calmante.

Os gregos deixaram no livro *Vida de Prazer*, escrito por Arquestratos, citado no livro *A História da Gastronomia*, de Maria Leonor de Macedo Soares Leal (1998), os primeiros registros sobre cozinha. Mas nem por isso podemos dizer que a culinária da Grécia Antiga, apesar de farta, tenha atingido a altura das demais artes daquela civilização, como a arquitetura e a escultura. A riqueza trouxe hábitos exagerados de comer e beber, tendo sido em vão os esforços contra esses excessos. Os gregos levaram os princípios da sua culinária para os romanos, quando eles se confrontaram em guerras de conquista. A cozinha de Roma, inclusive, progrediu muito depois que os romanos conquistaram a Sicília, cujos cozinheiros eram descendentes dos gregos e considerados os melhores da região. Desse modo, o povo romano acabou criando uma cozinha variada e refinada, ultrapassando os gregos, mas guardando muitas semelhanças em relação à hospitalidade.

Leal nos informa também que, geralmente, os romanos dividiam seus jantares, em duas partes. A primeira era dedicada à refeição propriamente dita, sendo feita em mesas retangulares e baixas, onde os convivas comiam reclinados e em silêncio. Tudo que havia para comer era colocado ao mesmo tempo sobre a mesa, para cada um escolher o que quisesse. Os criados estavam ali não para servir a mesa, mas para passar os pratos. E foi essa falta de seriação e sucessão nos serviços que deu origem à frase “O jantar está na mesa”, ainda em uso nos dias de hoje.

Leal destaca que terminada a refeição, as mesas eram trocadas por outras menores e redondas, e começava a segunda parte do jantar, a que os gregos chamavam de simpósio e os romanos de *commesatio*. Todos bebiam vinho e comiam frutas frescas e secas, nozes e azeitonas. Havia música, dança, canto, acrobacia, jogos e muita conversa nesses encontros, aos quais as mulheres jamais compareciam.

O simpósio ou *commesatio* começava com o derramamento de um pouco de vinho para o deus Dionísio, como objetivo de proteger os convidados. Depois, escolhia-se o líder do encontro, que decidia o tema da conversa, a ordem das falas, o lugar dos participantes nos sofás, quantos copos de vinho cada um beberia e a quantidade de água a ser colocada no vinho. Na Grécia Antiga só não se misturava água ao vinho que seria tomado no jejum, o qual consistia de pão cortado e embebido em vinho.

À medida que o tempo ia passando, os romanos iam conquistando mais terras, trazendo mais riquezas para Roma e mais prisioneiros de guerra. Esses prisioneiros se tornavam escravos e passavam a fazer quase todos os trabalhos, inclusive os culinários. E com a maior riqueza, também aumentaram os excessos à mesa, dando lugar aos famosos banquetes romanos.

O livro *A História da Gastronomia* de Leal, afirma que nesses banquetes, os convidados deviam chegar pontualmente, pois não se esperava pelos atrasados. Ao chegar, eles trocavam a roupa por outra mais leve, substituíam os sapatos por sandálias, e depois se lavavam, como um dever religioso, para se purificarem. Quando, enfim, entravam na sala de refeição, cada um recebia uma guirlanda de flores ou folhas, como proteção contra os excessos da bebida.

Os hábeis cozinheiros desses banquetes cada vez mais frequentes em Roma eram pessoas muito importantes, reconhecidas como artistas, e que recebiam altos salários. Ter um desses cozinheiros passou a ser símbolo de ascensão social. Foi aí, inclusive, que começou a aparecer a figura do *chef* de cozinha.

Por outro lado, Leal lembra que com o tempo, os banquetes romanos foram se transformando em verdadeiras orgias, sob o pretexto de comemorar as conquistas do Império. Já para os gregos, com algumas exceções, os banquetes eram mais usados para debater questões de literatura, filosofia e política, embora não deixasse de lado a comida e a bebida.

Como afirma Leal, nos festins, a refeição era tão exagerada e demorada, que havia intervalos para os convidados tomarem banho e fazerem massagem. E também foram introduzidos vomitórios, para possibilitar a continuidade dos excessos à mesa. Isso sem dúvida, marcou o início de uma decadência gastronômica entre os romanos, pois a quantidade passou a ser mais importante do que a qualidade.

Nesta mesma direção, fazendo uma ligação entre gastronomia e cinema, o filme *A Comilança*, de Marco Ferreri (1973), retrata bem o que é gula e luxúria, dois dos pecados capitais, permeiam essa sátira autêntica sobre os antiquados costumes da aristocracia européia. Em um castelo francês, quatro amigos se reúnem para degustar as delícias da culinária mundial e do sexo, tudo em excesso, até a morte de todos os convivas. Vômitos, escrementos, flatulências são as armas usadas em abundância pelo diretor para produzir um verdadeiro soco no estômago.

Em 1973, Ferreri ganhou fama pelo gosto duvidoso, pela escatologia e por outros excessos a mexer com os sentidos.

Marcello Mastroianni, Michel Piccoli, Ugo Tognazi e Philippe Noiret respondem por seus próprios nomes nos personagens que interpretam. Um comandante de avião, um produtor de Tv, um juiz e, como não poderia faltar, um chef de cozinha. Tudo o que se sabe desses homens de vida aparentemente estabilizada e bem sucedida, é que os quatro se enclausuraram na mansão de um deles para um fim de semana orgiástico. Querem comer até morrer.

O filme de Ferreri, além do gosto pela boa mesa, destaca também o exagero dos pratos e porções servidas. Cabe destacar que, em textos de Leal, podemos tomar conhecimento de que nas mesas romanas era comum aparecer frangos, patos, gansos, galinhas-d'angola e pavões; pássaros silvestres, como codornas, perdizes, gralhas, avestruzes, flamingos, garças e papagaios; peixes, rãs, mexilhões, ouriços e ostras. E, finalmente, as frutas como cereja, abricó, limão e melão. Os pobres comiam, basicamente, uma espécie de polenta feita com cereais ou com farinha de grão-de-bico.

Leal segue nos informando que os romanos, tanto quanto os gregos, eram muito hábeis em picadinhos, almôndegas e croquetes. O fato de eles comerem em posição reclinada talvez explique a preferência desses povos por alimentos em pequenos pedaços ou sob a forma de purês. Eles também apreciavam o leite coalhado, sendo mais comum o de cabras. O leite das vacas era pouco usado na Antigüidade, sendo reservado para os bezerros, para os sacrifícios fúnebres e as oferendas aos deuses. O leite das burras servia para animar crianças débeis e tuberculosos, como ainda fazem os sertanejos do Brasil de hoje.

Em Roma, nas cerimônias de casamento, as noivas comiam um pão especial para a ocasião, significando a vida em comum, a responsabilidade que se iniciava. Com esse mesmo sentido, as noivas gregas usavam pão frutos secos e bolo. É desse costume grego e romano que vem o bolo de casamento, o qual é partido pela noiva como primeiro ato da sua nova condição de casada.

Leal enfatiza que durante séculos, o Império Romano foi acumulando conquistas e acabou dominando grande parte do mundo conhecido. O contato com os outros povos, culturas, hábitos alimentares e produtos acabou por tornar a cozinha romana refinada e variada, levando-a a viver tempos de esplendor.

Os 200 anos que seguiram ao nascimento de Cristo – séculos I e II – foram de estabilidade e prosperidade. Mas, no século III, uma grave crise econômica, social e

política tomou conta do Império Romano, e as conquistas chegaram ao fim. Veio a decadência e a antiga moral acabou sendo destruída, segundo Leal.

Com essa crise, vários povos que viviam fora das fronteiras do império foram entrando lentamente, atraídos pelas riquezas, e em busca de terras para a agricultura e o pastoreio. Eram os chamados povos bárbaros, que foram se estabelecendo em várias áreas do Império Romano, com suas línguas e costumes, organizando verdadeiros reinos. Acabaram depondo o imperador romano no ano de 476, o que marcou o fim do Império Romano do Ocidente e, também, o fim da Idade Antiga. Assim, os bárbaros liquidaram uma grande civilização e, durante séculos, a arte da mesa quase desapareceu.

Mas se por um lado o Império Romano do Ocidente se desfez em vários reinos, o Império Romano do Oriente ainda sobreviveu por mais de 1000 anos, desenvolvendo uma brilhante civilização.

Entre os romanos, um *gourmet* de destaque foi Apício, que teria deixado suas experiências no livro *Sobre Culinária*, também citado por Maria Leonor de Macedo Soares Leal, no livro *A história da Gastronomia*. Contam que Apício teria se suicidado, apavorado com a idéia de um dia vir a morrer de fome.

Na França do século XVI era tempo de Luís XIII, um governante de pouca ação, que precisou de grandes ministros para reforçar sua autoridade de rei. Luís XIII era exímio na preparação de omeletes, sem contar com os ótimos bolos e doces que fazia. Foi também com ele que se começou a buscar uma ordem na apresentação dos pratos, na tentativa de evitar os grandes desperdícios ocorridos até então.

Mas foi só no final do século XVII, já com Luís XIV no poder, que deixaram de colocar todos os pratos ao mesmo tempo na mesa, para os convidados escolherem. Cada serviço, que era composto de mais de um prato, passou a vir separadamente para a mesa, observando uma certa ordem: primeiro as sopas, depois as entradas, os assados, as saladas e, por fim, as sobremesas.

Luís XIV comia com uma voracidade incrível. Era capaz de se servir de quatro sopas, duas perdizes, maio frango, várias fatias de pernil de carneiro ou cordeiro ou cabrito, sem contar com os diversos pratos trazidos à mesa entre um serviço e outro e as sobremesas do final. E tudo isso muito bem condimentado e apimentado.

Luís XIV era um rei medíocre, que assumiu sozinho todos os negócios do governo, acumulando muito poder. Foi apelidado de Rei-Sol pelo pessoal da corte, mas para o povo, esfarrapado e esfomeado, ele não tinha brilho algum. Insatisfeito com os palácios existentes, mandou construir o Palácio de Versalhes, com milhares de quartos e decoração riquíssima, onde vivia cercado de inúmeras famílias nobres.

Apesar de todo esse luxo, que era custeado pelo dinheiro dos impostos pagos pelo povo, Luís XIV comia com as mãos e se recusava a usar garfos. Nessa época, não havia diferença entre facas para caçar e ir à mesa, e só os nobres tinham instrumentos especiais para cortar a comida. Os talheres eram considerados objetos de uso pessoal, e cada um tinha o seu próprio estojo, levado no bolso para o caso de o anfitrião não ter talheres para os convidados. Esses estojos eram muito apreciados e significavam distinção.

Um dos mais famosos *chefs* de cozinha do século XVII foi *La Varenne*, que causou uma verdadeira revolução na culinária, desenvolvendo os primeiros molhos verdadeiramente franceses. Publicou livro com receitas desses molhos e observações sobre técnicas culinárias, motivando inúmeras inovações nesse campo.

Uma das inovações mais significativas foi o molho bechamel, apreciado pela cozinha atual, e cujo nome foi dado em homenagem a um conhecido financista da época. Aliás, os cozinheiros daquele tempo tinham o hábito de dar os nomes dos patrões ou de personalidades aos seus pratos, em retribuição ao interesse que demonstravam pela gastronomia.

Outro grande *chef* de cozinha foi Vatel, que esteve a serviço de um membro do governo de Luís XIV, ocasião em que desenvolveu preparações culinárias bastante sutis.



Conta-se que certa vez, ao receber o rei e sua comitiva, a quantidade de alimentos não foi suficiente para todos, o que levou Vatel ao desespero total, culminando com seu suicídio.

O filme *Vatel, Um Banquete para o Rei*, de Roland Joffé (2000), retrata nos mínimos detalhes a história de François Vatel, interpretado por Gerard Depardieu.

Foi mais ou menos nessa época que chegou o grande fogão de cozinha, de doze a vinte queimadores, para substituir o fogão de lenha e o braseiro de carvão. Só assim se tornou possível a espera em fogo brando ou forte, e o cozimento lento ou prolongado.

Foi no decorrer do século XVII que os costumes franceses começaram a se espalhar por outros países da Europa.

Genebra, na Suíça, se tornou o centro da intelectualidade francesa e da gastronomia. Na Rússia, o czar fundou São Petersburgo, uma cidade de inspiração francesa. A rainha da Suécia convidou o grande filósofo e matemático francês Descartes para fazer parte de sua corte. Na Inglaterra, Prússia e Áustria, os nobres importaram cozinheiros franceses para trabalharem na corte.

Portugal procurou imitar as construções e pompas dos palácios de Luís XIV. Sofreu influência da França na etiqueta e na indumentária, o que refletiu nos arranjos, na decoração e nas iguarias de sua mesa, e não tardou a entrar no Brasil. Os portugueses também exerceram alguma influência no Oriente, como é o caso da fritura, que os japoneses passaram a chamar de tempura.

Outros países, no entanto, ainda se mostravam pouco influenciados pela cozinha francesa. Os alemães e os holandeses, por exemplo, tinham uma alimentação mais pesada e pouco variada. A batata era o principal acompanhamento dos pratos alemães e na Holanda bebia-se muita cerveja, desde as mais tenras horas do dia.

Na Áustria e na Hungria cultivava-se maior variedade de alimentos do que na Alemanha, o que não foi suficiente para a criação de uma cozinha apurada. A páprica, trazida para a Europa pelos turcos, era o ingrediente essencial da cozinha húngara.

A Bélgica, por sua vez, tinha uma cozinha bastante esmerada, desenvolvida num país próspero e dinâmico, enquanto que a Polônia contava com uma das mais variadas cozinhas, propiciada pela burguesia que, em sua maioria, era de origem estrangeira. Os poloneses eram muito festivos e hospitaleiros, e gostavam de mesa farta.

Finalmente, chegou o século XVIII e a França inaugurou, com Luís XV, uma cozinha elegante, que deixava a pompa um pouco de lado. Era mais discreta que a do período anterior, despertando para a inteligência, inventividade e interesse pela boa mesa. Descartava-se a diferença entre a cozinha construída a partir da prática e da tradição popular, e a cozinha pautada na invenção e na reflexão.

Foi no governo de Luís XV que a verdadeira cozinha francesa se afirmou.

### **1.3 NA IDADE CONTEMPORÂNEA: A CAMINHO DO APERFEIÇOAMENTO**

Na Idade Contemporânea, Napoleão foi Imperador da França. Começou seu governo dez anos depois da Revolução Francesa e ficou quinze anos no poder. Maria Leonor de Macedo Soares Leal, nos mostra que uma das poucas contribuições do Império Napoleônico à gastronomia foi o frango cortado e frito no azeite doce, que é, inclusive, um prato mais italiano do que francês.

Ainda segundo Leal, outra contribuição foi quando o imperador, preocupado com a boa alimentação do seu exército, ofereceu um alto prêmio a quem criasse uma técnica para conservar alimentos por longo tempo. Assim surgiu a conserva em vidros, que evoluiu para os enlatados, dando grande impulso à indústria de alimentos. A conservação de alimentos

com o uso do gelo só viria mais tarde, primeiro com gelo natural e, depois, com gelo artificial.

Depois de Napoleão Bonaparte, a França viveu um período chamado de Restauração, durante o qual governaram dois reis. Um deles foi Luís XVIII, amante das refeições demoradas e abundantes, apesar de sofrer de incômoda obesidade. E o outro foi o rei Carlos X, seu irmão e sucessor, um grande caçador e *gourmet*.

Durante a Restauração, grandes *chefs* e cozinheiros foram trabalhar nos restaurantes de Paris ou abriram os seus próprios, depois de perderem seus empregos nos palácios da nobreza, já que ela ficaria enfraquecida com a revolução. Cada restaurante francês, simples ou não, passou a ter um homem que desenvolvia os prazeres da boa mesa, com sofisticação e arte, o que levou a cozinha francesa a evoluir tanto.

Tudo isso, aliado à classe média surgida após a Revolução Francesa, fez nascer na cozinha burguesa, que misturava os aromas do campo com a elegância da alta gastronomia. Combinou a cozinha da terra com a de laboratório, a profissional com a amadora, a provinciana com a internacional e a antiga com a moderna. Foi um encontro da tradição com a inovação das receitas inéditas.

No período seguinte à Restauração, a França foi reinada por Luís Filipe, um amante da boa mesa. Mas os problemas econômicos de seu governo levaram muitos cafés e pequenos restaurantes a fecharem as portas. As grandes festas gastronômicas dos períodos anteriores também foram muito prejudicadas.

Por outro lado, o seu reinado foi marcado por grandes avenidas asfaltadas, iluminadas a gás, com calçadas, lojas de luxo e restaurantes elegantes, pela fundação de grêmios e sociedades de gastronomia e, ainda, pela atuação de grandes *chefs*, *gourmets*, cozinheiros, escritores e filósofos. Um desses destaques foi Grimod de la Reynière, um gastrônomo profissional requintado, original e exigente. Ele implantou um tipo de serviço

conhecido no Brasil como *serviço à francesa*, em que cada prato é servido de uma única vez, como também escreveu alguns livros sobre o assunto.

Passado no ano de 1871, o filme *A Festa de Babette*, de Gabriel Axel (1987), mostra com riqueza de detalhes essa seqüência de pratos que são servidos um de cada vez, com sugestões de vinhos para acompanhar e realçar o sabor de tais iguarias.

Outra celebridade foi Anthelme Brillat-Savarin, um grande filósofo da mesa, tendo elaborado normas que o tornaram famoso. Seus livros marcaram uma geração, tornando-se obrigatórios para quem desejasse exercer o prazer da arte de comer. O mais famoso desses livros é *Fisiologia do Gosto*.

Na França, Luís Filipe saía do governo e Luís Napoleão assumia. As grandes avenidas eram o centro da vida de Paris. As cozinhas estavam equipadas com fogões de ferro fundido, aquecidos com carvão vegetal e, mais tarde, com geladeira. O fogão a gás já havia sido lançado, porém só mais tarde é que se espalharia pelos lares da Europa.

Na Segunda metade do século XIX, a França se envolveu em uma guerra com a Alemanha, e Paris foi cercada pelo exército alemão, quando o inverno era um dos mais rigorosos. Com isso, o preço dos alimentos subiu vertiginosamente, tornando-se impossível comprar carne. Surgiu um mercado especial que vendia carne de cavalo e, pior, um mercado de ratos!

Mas os franceses acabaram superando a crise e Paris, no final do século XIX, já vivia uma fase de grande prosperidade, com muitos cafés, restaurantes, cervejarias e comércios de vinho. Um dos mais célebres restaurantes desse tempo foi o Maxim's, que atualmente conta com sucursais em várias cidades do mundo.

Também foi inaugurada a *Le Cordon Bleu*, primeira escola destinada ao ensino da cozinha francesa para as filhas das famílias ricas. Conta, atualmente, com filiais em várias

idades, sendo reconhecida em todo o mundo, procurada por amadores e profissionais de cozinha. A culinária da França, enfim, atingiu seu apogeu!

História e cultura, é isso que une duas formas de arte conseguem despertar paixões no ser humano: A Gastronomia e o Cinema. Como vimos neste capítulo, através da história da alimentação, podemos acompanhar todo o processo da evolução humana. Para retratar tudo isso, através de costumes, manias, tradições e receitas, iremos através de filmes contar um pouco de como a comida pode influenciar tanto em nossas vidas. Para entendermos um pouco melhor essa relação, no próximo capítulo iremos conhecer um pouco sobre o Cinema, já que cozinha e cinema formam uma dupla que gerou vários e fantásticos filmes.

## 2. CINEMA, A HISTÓRIA

**Cinema** (do grego *Kinema*=movimento) é a arte de produzir imagens em movimento.

A denominação "cinema" origina-se do cinematógrafo (construído pelos irmãos *Lumière*), um dos diversos equipamentos desenvolvidos no século XIX capazes de registrar fotograficamente imagens sucessivas numa velocidade superior ao tempo da persistência retiniana. Tais imagens, projetadas em velocidade análoga, produzem a sensação de movimento contínuo. Atualmente a velocidade de filmagem e projeção é padronizada em 24 fotogramas por segundo.

Entre os inventos precursores do cinema cabe citar as sombras chinesas, silhuetas projetadas sobre uma parede ou tela, surgidas na China cinco mil anos antes de Cristo e difundidas em Java e na Índia.

Outra antecessora foi a lanterna mágica, caixa dotada de uma fonte de luz e lentes que enviava a uma tela imagens ampliadas, inventada pelo alemão *Athanasius Kircher* no século XVII.

A invenção da fotografia no século XIX pelos franceses *Joseph-Nicéphore Niépce e Louis-Jacques Daguerre* abriu caminho para o espetáculo do cinema, que também deve sua existência às pesquisas do inglês *Peter Mark Roget* e do belga *Joseph-Antoine Plateau* sobre a persistência da imagem na retina após ter sido vista.

Por fim, prolífico inventor *Thomas Alva Edison*, desenvolvia, com o auxílio do escocês *William Kennedy Dickson*, o filme de celulóide e um aparelho para a visão individual de filmes chamado cinetoscópio.

Os irmãos *Louis e Auguste Lumière*, franceses, conseguiram projetar imagens ampliadas numa tela graças ao cinematógrafo, invento equipado com um mecanismo de

arrasto para a película. Na apresentação pública de 28 de dezembro de 1895 no *Grand Café do boulevard des Capucines*, em Paris, o público viu, pela primeira vez, filmes como *La Sortie des ouvriers de l'usine Lumière* (A saída dos operários da fábrica Lumière) e *L'Arrivée d'un train en gare* (Chegada de um trem à estação), breves testemunhos da vida cotidiana. *"Com essa invenção a morte não será mais absoluta. As pessoas que vimos na tela estarão conosco movendo-se e vivas, mesmo após a sua morte"*

(texto publicado no Jornal La Poste por um Jornalista desconhecido no dia da primeira apresentação em público do cinema)

Tuio Becker (2003), exprime que o cinema, em sua forma mais tradicional, busca reproduzir a vida. No escuro de uma sala de cinema, o espectador é envolvido pela magia das imagens e levado a se identificar com os personagens que vê na tela. Essa força de persuasão, torna o cinema uma arte maravilhosa e de grande força: um fecho de luz cortando o escuro projeta imagens abstratas, intangíveis, que despertam os mais contraditórios sentimentos entre os espectadores.

## 2.1 A EVOLUÇÃO

Há pouco mais de 100 anos, o cinema sequer existia. Na realidade, a história da mais nova das artes começa no dia 28 de dezembro de 1895, em Paris, no Grand Café do Boulevard des Capucines. Lá, os irmãos Auguste e Louis Lumière, que haviam patenteado sua invenção chamando-a de Cinématographe, exibiam filminhos bem curtos e simples como A Chegada de um Trem à Estação de Ciotat. O sucesso foi imediato e os irmãos Lumière compreenderam logo que não poderiam ficar exibindo sempre o mesmo filme. Haveria necessidade de novas atrações. Numa dessas tentativas, um dos cinematografistas de Lumière, enquanto passava de gôndola pelo Grande Canal de Veneza diante do Palácio do Doges, verificou que a câmara não precisava ficar presa ao chão. Surgiu o movimento, que ficaria conhecido como travelling.

Mas os pais do cinema não acreditavam no futuro econômico de seu filho. Para eles, aquilo seria apenas uma atração passageira que somente existiria enquanto houvesse

interesse pela novidade. O teatro, em suas diversas formas, sempre manteria a liderança. Enquanto isto, no entanto, nos Estados Unidos, o inventor e industrial Thomas Alva Edison registrava o seu Vitascope Edison e, a 29 de abril de 1896, fazia a primeira exibição em Nova Iorque. Ao contrário dos Lumière, Edison via naquela nova descoberta possibilidades econômicas. E começou a tentar explorá-las.

No Brasil, o cinema chegaria cerca de seis meses após a estréia parisiense. E, em 8 de julho de 1896, no centro do Rio de Janeiro, era apresentado um programa que, no dia seguinte, seria saudado pelos jornais cariocas: "...Os leitores que hão de ter a curiosidade de até lá ir, terão de concordar conosco em que a photographia é o vivo demônio..."

O vivo demônio crescia, mas Paris continuava sendo sua capital. Os irmãos Lumière prosseguiram interessados em mostrar o desenvolvimento da fotografia animada, mas o público está interessado em algo mais. Que gênero, no entanto, seria o preferido - uma dúvida que sempre perseguiria os produtores pela história do cinema afora - era a grande questão. Havia a necessidade de descobrir um novo caminho: após 18 meses, os espectadores abandonaram o cinematógrafo.

Esta necessidade de atrair o público, através do tempo, geraria uma série de inovações na técnica cinematográfica. Mas, neste início, buscava-se, ainda, a linguagem. Thomas Edison se mostrava favorável às teses de uma aproximação do Teatro e da História: A Morte de Maria Stuart, de 1896, naturalmente juntando os dois temas, foi um grande sucesso. A França atacaria de A Paixão de Cristo e com o gênio de Georges Méliés. Este, desde 1897, perseguia o que lhe parecia o melhor caminho para o cinema: "Lançá-lo no seu rumo teatral espetacular", segundo suas próprias palavras. Objetivo atingido, sem dúvida, com *Le Voyage dans La Lune* - uma ficção científica. Como não havia recursos, na época, para construir um grande filme, Méliés resolveu fazer uma adaptação cômica do livro de Jules Verne. E obteve imenso sucesso.

O sistema de exibição era, então, precário como a própria forma de produção: Em 1902 o número total de lugares nos cinemas fixos era provavelmente inferior ao das



poltronas de um cinema médio como os que conhecemos hoje. Até essa época, os exibidores compravam alguns filmes, formavam um programa, saíam pelas cidades montando tendas e mostrando a novidade - mais ou menos como aparece no filme brasileiro de Carlos Diegues, *Bye Bye Brasil* (1979). Mas o sucesso de filmes como *Le Voyage dans La Lune* deu origem, por exemplo, ao primeiro cinema permanente em Los Angeles onde, quase 10 anos mais tarde, surgiria o maior centro de produção cinematográfica do mundo: Hollywood.

## **2.2 CINEMA BRASILEIRO: A BELA ÉPOCA**

Como nos mostra Carlos Roberto de Souza (1998), em seu livro *Nossa Aventura na Tela*, a chegada do cinema ao Brasil deu-se em 8 de julho de 1896, com a inauguração de um omniographo (variação do cinematógrafo dos irmãos Lumière) na Rua do Ouvidor, no Rio de Janeiro. Os historiadores divergem quanto às primeiras filmagens feitas no Brasil. A versão que aponta o pioneirismo do registro da Baía de Guanabara pelo italiano Afonso Segreto, em 19 de junho de 1898, foi contestada pelos pesquisadores Jorge Capellaro e Paulo Roberto Ferreira, que encontraram evidências da exibição, em maio de 1897, de filmetes realizados no Brasil e exibidos em Petrópolis, com tecnologia do Cinematógrafo de Thomas Edison.

Souza segue informando que a atividade progrediu sobre tudo pelas iniciativas de Pascoal Segreto, apelidado “ministro das diversões”, que produzia filmes de atualidades, abordando eventos cívicos e populares, obras urbanísticas, casos policiais etc, exibidos como complementos de espetáculos de rua. O cinematógrafo consolidou-se por volta de 1907, enquanto o ano de 1908 marcaria o início da primeira fase áurea do cinema brasileiro. *Os estranguladores* (1908), reconstituição de um crime famoso, foi o primeiro grande sucesso de ficção, produzido pela profícua sociedade do cinegrafista português Antonio Leal com o ex-comerciante José Labanca. Data de 1908 também a primeira comédia brasileira, *Nhô Anastácio chegou de viagem*, produção de Arnaldo & Cia, e a primeira filmagem de um jogo de futebol (entre brasileiros e argentinos).

Proliferavam na época os “filmes falantes” e “cantantes”, sincronizados com o som de fonógrafos, e os filmes sacros. Surgiam os “filmes livres”, proibidos para mulheres e crianças, que eram aconselhadas a prestigiar o Novíssimo Cinematographo Infantil. Romancistas, dramaturgos e caricaturistas passavam a escrever para o cinema. O êxito do cinema brasileiro provocava o fechamento de muitos teatros por volta de 1910 e repercutia através de anúncios na Europa. A cine-opereta *A viúva alegre* (1909), de Alberto Moreira, estabelecia novo recorde de bilheteria, só superado por *Paz e amor* (1910), de Alberto Botelho, que levou o teatro de revista para as telas com alfinetadas de crítica à campanha civilista.

Em 1911, chegou a primeira missão de capitalistas norte-americanos interessados em investir em cinema no Brasil. Atores dos EUA protagonizaram o drama *Nas matas de Mato Grosso*. Os filmes estrangeiros começavam a tirar espaço dos nacionais, que por alguns anos sobreviveram basicamente nos cinejornais e filmes de “cavação”, encomendados ou vendidos a quem neles aparecia. Em 1915 radicou-se em São Paulo o italiano Vittorio Capellaro, que produziria os primeiros épicos e adaptações literárias no país. Também em São Paulo, Gilberto Rossi e José Medina elevaram o padrão técnico e artístico da atividade em filmes como: *Exemplo regenerador* (1919). De 1912 a 1922, foram produzidos pouco mais de 60 filmes no Rio de Janeiro, que passava a dividir atenções com a produção de outros estados.

### **2.3 OS CICLOS REGIONAIS**

Jean-Claude Bernardet (1995), autor do livro *Nossa Aventura na Tela*, nos informa que a cidade de Pelotas, no Rio Grande do Sul, viu florescer o primeiro movimento cinematográfico fora do eixo Rio-São Paulo. O português Francisco Santos realizou documentários e filmes de ficção, entre eles *Os óculos do vovô* (1913), cujo fragmento é o mais antigo de ficção preservado no Brasil.

Ainda segundo Bernardet, os ciclos regionais se sucederam nos anos 20, às vezes representado por um empreendedor solitário, como Almeida Fleming em Pouso Alegre, Minas Gerais; Silvino Santos no Amazonas (objeto do documentário *O Cineasta da selva*, de 1997); e Walfredo Rodrigues em João Pessoa, Paraíba. Em Recife, Pernambuco, formou-se um grupo laborioso em torno de Edson Chagas e Gentil Roiz, que produziria 13 filmes entre aventuras, comédias e dramas com temas da região: os jangadeiros em *Aitaré da praia*, de Roiz (1925); os conflitos urbanos em *A filha do advogado*, de Jota Soares (1927).

Em Campinas, São Paulo, um aventureiro brasileiro instalou-se em 1923 com a falsa identidade de E.C.Kerrigan, diretor vindo de Hollywood. Contratado por produtores iniciantes locais, realizou o faroeste *Sofrer para gozar* (1924) e a comédia *Quando elas querem* (1925). Mesmo depois de desmascarado, Eugênio Centenaro ainda estimularia o efêmero ciclo de Guaranésia, Minas Gerais, com o drama *Corações em suplício* (1926), e o de Porto Alegre, Rio Grande do Sul, com três outros filmes.

O ex-chofer de táxi Eduardo Abelim foi o principal pioneiro do cinema em Porto Alegre, dirigindo filmes publicitários e três obras de ficção, entre elas *Em defesa da irmã* (1926), história de vingança em que, à falta de revólveres, os atores fingiam atirar com facas. A biografia de Abelim foi reconstituída por Lauro Escorel Filho em *Sonho sem fim* (1986). Em Curitiba, Paraná, o documentarista Anibal Requião, ativo na década de 1910, foi sucedido pelo comerciante João Batista Groff, que realizou documentários naturais e o ufanista *Pátria redimida* (1930), sobre a Revolução de 30.

O mais vigoroso de todos os ciclos regionais foi o de Cataguases, Minas Gerais, iniciado com o criminal *Valadião*, o *Cratera* (1925), e que formaria o primeiro grande cineasta com obra sólida e legitimamente brasileira, Humberto Mauro. Associado ao versátil italiano Pedro Comello, Mauro fundaria a *Phebo Sul America Film*, onde desenvolveria equipamentos e estética condizentes com o ambiente rural brasileiro, mas fazendo notáveis progressos na fluência da narrativa. O Ciclo de Cataguases encerrou-se

com Sangue mineiro (1930), de Mauro, num momento em que a chegada do cinema sonoro e a crise econômica mundial abalavam uma vez mais as estruturas do cinema brasileiro.

## 2.4 A ERA DOS ESTÚDIOS

O final do cinema mudo no Brasil foi marcado pelo aparecimento de duas obras que alinhavam o Brasil com as vanguardas européias da época: o documentário São Paulo, sinfonia da metrópole (1929), de Rodolfo Lustig e Adalberto Kemeny, inspirado em Berlim, sinfonia da metrópole, do alemão Walter Ruttmann, e Limite (1931), obra única de Mario Peixoto que, com suas imagens sofisticadas, narrativa elíptica e trilha sonora erudita, encantou platéias na Europa e tornou-se uma lenda do cinema brasileiro.

Em termos de cinema comercial, a década começou com a fundação dos Estúdios da Cinédia (1930), no Rio de Janeiro, por Adhemar Gonzaga, estimulado pelo sucesso do seu luxuoso Barro humano (1929). A Cinédia inspirava-se nos estúdios de Hollywood para desenvolver um ritmo de produção regular, com palcos simultâneos, equipamentos de qualidade e pessoal contratado em regime permanente. O objetivo era fazer, como propalava a revista Cinearte, “um cinema de estúdio, como o norte-americano, com interiores bem decorados e habitados por gente simpática”. Ali Humberto Mauro realizou Lábios sem beijos (1930) e a obra-prima Ganga bruta (1933), drama com elementos freudianos que marcou época.

A Cinédia continuaria produzindo musicais como Coisas nossas (1931) e Alô, alô, Brasil (1935), dirigidos pelo norte-americano Wallace Downey, os carnavalescos A voz do carnaval (1933), Alô, alô, carnaval (1935), este assinado por Gonzaga, e Banana da terra (1938), além de comédias românticas como Bonequinha de seda (1936), de Oduvaldo Vianna, e Pureza (1940), da portuguesa Chianca de Garcia, baseado em romance interiorano de José Lins do Rego. O estúdio produziu, ainda, diversas comédias de Luis de Barros e foi alugado à equipe de Orson Welles em 1942 para as filmagens de É tudo verdade. Em 1946, lançou O ébrio, de Gilda Abreu, o maior sucesso do país por muitos anos. A Cinédia atravessaria as décadas seguintes servindo principalmente à televisão.

Também na década de 30 destacam-se as atividades da Brasil Vita Filme, no Rio de Janeiro, propriedade da atriz, produtora e diretora portuguesa Carmen Santos, cognominada “a grande dama do cinema brasileiro”. Ela produziu, entre outros, *Favela dos meus amores* (1935), primeira abordagem das populações dos morros cariocas no cinema, e a comédia *Cidade-mulher* (1936), de Humberto Mauro.

Um novo alento chegaria para o cinema brasileiro em 1941 com a fundação da produtora Atlântida, a partir de esforços de Moacyr Fenelon, com o firme propósito de firmar o cinema no Brasil como "um dos mais expressivos elementos de progresso". Ao cinejornal *Atualidades Atlântida* sucederam-se histórias de fundo social, que obtinham desempenho irregular nas bilheterias. Com *Tristezas não pagam dívidas* (1944) abriu-se o filão dos musicais carnavalescos, que mais tarde evoluíram para as chanchadas (comédias geralmente ambientadas no meio artístico, com toques de sátira política e paródias de gêneros do cinema norte-americano). Foi o reinado de diretores como Watson Macedo, José Carlos Burle e Carlos Manga, atores como Oscarito, Grande Otelo, Anselmo Duarte e Eliana, e dos grandes nomes da canção popular vindos do rádio.

A Atlântida, cujo principal acionista a partir de 1947 era Luís Severiano Ribeiro Jr., dono da maior empresa exibidora do país, beneficiou-se da lei de 1946 que criava a primeira reserva de mercado para o filme brasileiro. A revista *Cinelândia*, surgida em 1952, ajudava a criar um star system nacional. Além de chanchadas antológicas como *Este mundo é um pandeiro* (1947), *Carnaval no fogo* (1949), *Nem Sansão nem Dalila* (1954) e *O homem do Sputnik* (1959), a Atlântida produzia filmes sérios como *Luz dos meus olhos* (1947), onde José Carlos Burle lançou a atriz Cacilda Becker; *Terra violenta* (1948), adaptação do romance *Terras do sem-fim*, de Jorge Amado; e o policial *Amei um bicheiro* (1952), de Jorge Ileri e Paulo Wanderley. A Atlântida desapareceu em 1962, soterrada por insucessos e pelo advento da televisão. O filme *Assim era a Atlântida* (1976), de Carlos Manga, reuniu o melhor daquela experiência.

A mais ambiciosa investida industrial do cinema brasileiro nesta época foi a criação, liderada pelos industriais da colônia italiana Franco Zampari e Francisco Matarazzo

Sobrinho, da Companhia Cinematográfica Vera Cruz, em São Paulo (1949). Estimulados pelo reerguimento do cinema internacional após a II Guerra Mundial, o crescimento industrial de São Paulo e sua revitalização cultural, os fundadores da Vera Cruz almejavam um sistema de produção semelhante ao de Hollywood, com equipamentos importados, grande esquema publicitário, técnicos e diretores trazidos da Europa. O consagrado Alberto Cavalcanti, de volta ao Brasil, convidou e coordenou o trabalho de diretores como os italianos Adolfo Celi e Luciano Salce, e o argentino-inglês Tom Payne.

O bom acabamento e a fatura clássica dos filmes da Vera Cruz valeram ao Brasil os primeiros grandes prêmios internacionais. O cangaceiro (1953), de Lima Barreto, e Sinhá Moça (1953), de Tom Payne, ganharam distinções importantes nos festivais de Cannes e Veneza, respectivamente. Em apenas quatro anos, a Vera Cruz produziu 18 filmes, entre melodramas (Caiçara, 1950, Floradas na serra, 1954), comédias (Nadando em dinheiro, 1952, com Amácio Mazzaropi, Uma pulga na balança, 1953) e a superprodução Tico-tico no fubá (1952), biografia do compositor Zequinha de Abreu, estrelada por Anselmo Duarte. Vergada por dívidas e sem um esquema de distribuição/exibição eficiente, a empresa faliu em 1954, mantendo-se depois com atividades irregulares.

São Paulo assistiu, nos anos 1950, à ascensão e queda de três outros empreendimentos industriais na área cinematográfica. Na Brasil Filmes (1955-1959), desdobramento da Vera Cruz dirigido por Abílio Pereira de Almeida, foram realizados, entre outros, a clássica comédia Osso, amor e papagaios (1957), de César Mémolo Jr. e Carlos Alberto de Souza Barros, e o segundo filme de Walter Hugo Khouri, Estranho encontro (1958). A Maristela (1950-1958) produziu ou co-produziu 24 filmes de diretores como Ruggero Jacobbi (Presença de Anita, 1951), Carlos Hugo Christensen (Mãos sangrentas, 1955), e Alberto Cavalcanti, que abandonara a Vera Cruz (Simão, o caolho, 1952, O canto do mar, 1953, e Mulher de verdade, 1954). Por sua vez, a Multifilmes (1952-1954) produziu nove títulos.

## 2.5 CINEMA NOVO

Ismail Xavier (1994), mostra que a falência ou retraimento dos estúdios cariocas e paulistas, alinhada à renovação do cinema na Europa e América Latina, abriu espaço para um sentimento revolucionário em jovens cineastas do Rio de Janeiro e da Bahia, que no início dos anos 1960 se insurgiam contra o industrialismo da Vera Cruz e a alienação cultural das chanchadas. Cada um com seu estilo e suas preocupações próprias, convergiam no interesse por um cinema barato, feito com “uma câmera na mão e uma idéia na cabeça”, e que refletisse e discutisse a realidade brasileira sob um ponto de vista nacional-popular. Surgia o cinema novo, um divisor de águas da própria cultura brasileira.

O impacto neo-realista de *Aguilha no palheiro* (1953), de Alex Viány, *Rio 40°* (1955), de Nelson Pereira dos Santos, e *O Grande momento* (1957), de Roberto Santos, assim como a influência da *nouvelle vague*, foi fundamental na formação de cineastas como Glauber Rocha, principal ideólogo do movimento, Paulo Cesar Saraceni, Carlos Diegues, Leon Hirszman, David Neves, Joaquim Pedro de Andrade e outros, que integrariam a linha de frente inaugural do Cinema Novo. Obras profundamente enraizadas no cotidiano e na mitologia do Nordeste brasileiro (o sertão) deram corpo ao movimento: *Vidas secas* (1963), de Nelson Pereira dos Santos, *Deus e o diabo na terra do sol* (1964) e *O Dragão da Maldade contra o Santo Guerreiro* (prêmio de melhor direção do Festival de Cannes de 1969), ambos de Glauber Rocha, *Os Fuzis* (vencedor do Urso de Prata no Festival de Berlim de 1964), de Ruy Guerra, e *A hora e a Vez de Augusto Matraga* (1966), de Roberto Santos.

Xavier segue informando que a face urbana do cinema novo foi desenhada por filmes como *Os cafajestes* (1962), *O desafio* (1965), de Paulo Cesar Saraceni, *Cinco vezes favela* (1965), filme em episódios de diretores diversos, *A grande cidade* (1966), de Carlos Diegues, e *Terra em transe* (1967), de Glauber Rocha. O cinema brasileiro incorporava ao seu rol de personagens as minorias, operários, desempregados, imigrantes e outros emblemas dos desequilíbrios sociais do país, além de dramatizar os dilemas dos intelectuais com o regime instalado pelo golpe militar do movimento de 1964. Inventava-se também uma nova estética mais espontânea, formalmente ousada e intencionalmente descolonizada

em relação aos padrões de Hollywood. Foi o período de maior evidência internacional do cinema brasileiro.

O cinema novo, já sem coesão, entrou pelos anos 1970 revisitando temas do Modernismo (Joaquim Pedro de Andrade), aproximando-se do movimento tropicalista (Brasil ano 2000, de Walter Lima Jr.) e enveredando pelas alegorias para escapar à censura militar (Os herdeiros, 1969, de Carlos Diegues, Azylo muito louco, 1970, de Nelson Pereira dos Santos). O movimento, contudo, segue como parâmetro estético-político até a atualidade.

Fora da hegemonia do cinema novo, Anselmo Duarte conquistou a Palma de Ouro do Festival de Cannes em 1962 com o clássico O Pagador de promessas. Do mesmo modo, os documentários conheceram um impulso inédito na década. Depois dos influentes Arraial do Cabo (1959), de Paulo Cesar Saraceni, Aruanda (1960), em que o paraibano Linduarte Noronha reproduziu a vida de ex-escravos, e Maioria absoluta (1964), abordagem do analfabetismo por Leon Hirszman, o produtor paulista Thomas Farkas mobilizou diversos cineastas na captura da vida e da cultura populares no Rio, São Paulo e Nordeste.

Nomes como Geraldo Sarno, Maurice Capovilla e Paulo Gil Soares firmaram-se nessa série de documentários curtos (1965-1970) influenciados pela ética e as técnicas do cinema-verdade.

## **2.6 CINEMA MARGINAL E A PORNOCHANCHADA**

Paralelamente aos últimos momentos do cinema novo, desenvolveu-se, no Rio de Janeiro e também em São Paulo, uma corrente de cineastas jovens mais preocupados com a contestação dos costumes e da linguagem cinematográfica que com o processo político-social do país. Rogério Sganzerla, com O bandido da luz vermelha (1967), e Julio Bressane, com Matou a família e foi ao cinema e O anjo nasceu (1969), inspiraram dezenas de filmes que rompiam com o intelectualismo do cinema novo e tentavam alcançar o público



aproveitando os 50 anos de mau cinema norte-americano absorvido pelo espectador. Pretendia-se incorporar, de forma ativa, os ícones da sociedade de consumo e da cultura de massa, numa esfera de influência de Jean-Luc Godard e do pop inglês da época. Ao mesmo tempo, radicalizava-se a estética da fome preconizada pelo cinema novo.

O cinema marginal ou *udigrudi* revelou diretores como Andrea Tonacci (*Bang bang*, 1970), Elyseu Visconti (*Os monstros de Babaloo*, 1970), Fernando Coni Campos (*Viagem ao fim do mundo*, 1968), Luiz Rozemberg Filho (*Jardim das espumas*, 1970), Neville D'Almeida, Carlos Reichenbach Filho e Ivan Cardoso. Absorveu cineastas precursores do movimento, como os paulistas Ozualdo Candeias (*A margem*, 1967) e José Mojica Marins. Sua ruptura, porém, ganhou proporções anárquicas, que inviabilizariam o pretendido diálogo com o público.

A *Boca do Lixo* paulista tornou-se, nos anos 1970, o centro de produção das pornochanchadas, gênero que se constituiu a partir do sucesso das comédias eróticas leves do início da década e foi desembocar num ciclo de pornografia explícita nos anos 1980. A pornochanchada, duramente combatida por muitos e defendida por outros como fonte de empregos e renda para o cinema do período, teve grande êxito popular em seu apogeu.

## 2.7 O CINEMA CONTEMPORÂNEO

As décadas de 1970 e 1980 caracterizaram-se sobretudo pela presença da censura militar, a difícil concorrência com o cinema norte-americano e a ação da Embrafilme, empresa estatal encarregada de fomentar a produção e distribuir filmes brasileiros. A Embrafilme estimulou inúmeras adaptações de grandes obras literárias brasileiras e épicos baseados na história oficial do país. Expoentes do cinema novo contrapunham com exemplares menos reverentes desses gêneros (*Os inconfidentes*, de Joaquim Pedro de Andrade; *São Bernardo*, de Leon Hirszman sobre livro de Graciliano Ramos) ou experimentavam modos diferentes de alcançar o gosto do público, como Carlos Diegues no musical *Quando o carnaval chegar* (1972), Paulo Cesar Saraceni no histórico *Anchieta José*

do Brasil (1978), e Ruy Guerra em *Ópera do malandro*. Arnaldo Jabor, com suas adaptações de Nelson Rodrigues e sua trilogia do apartamento, e Walter Lima Jr. (*Inocência*), ambos da chamada segunda geração do cinema novo, atingiam, enfim, esse ideal.

Os anos 70 testemunharam um pequeno surto de semidocumentários e uma retomada menos radical do experimentalismo (*A lira do delírio*, de Walter Lima Jr., e diversos filmes de Julio Bressane). Glauber Rocha produziu obras inflamadas no exílio e retornou ao Brasil com o conturbado *A idade da Terra*. A segunda metade da década foi de aquecimento da produção e do mercado, com o sucesso popular de, entre outros, *Dona Flor e seus dois maridos* (1976), de Bruno Barreto; *Xica da Silva* (1976) e *Bye bye Brasil* (1976), de Carlos Diegues; *A Dama do loteação* (1977), de Neville D'Almeida; *Lúcio Flavio, passageiro da agonia* (1978) e *Pixote* (1980), de Hector Babenco. As comédias do quarteto *Os Trapalhões* são as campeãs de bilheteria da década.

As influências do cinema pós-moderno refletiram-se no Brasil da década de 1980 com o aperfeiçoamento da técnica fotográfica e o fortalecimento de um cinema auto-referencial, especialmente entre jovens diretores paulistas como Chico Botelho, Wilson Barros e Sergio Toledo. Ao mesmo tempo, os temas políticos ganharam força com o fim do governo militar, tanto em documentários sobre movimentos trabalhistas, quanto em ficções como *Eles não usam black-tie*, de Leon Hirszman, e *Pra frente Brasil*, de Roberto Farias. Nesta época, a hegemonia do cinema norte-americano sufocava drasticamente os filmes brasileiros. O modelo da Embrafilme, criticado por incentivar privilégios e não contribuir para a industrialização do cinema, foi colocado em xeque e catalizou as discussões sobre a participação do Estado no cinema.

Em 1990, tomou posse o presidente Fernando Collor de Mello, que extinguiu a Embrafilme e outros mecanismos de incentivo, mergulhando o cinema brasileiro em sua maior crise histórica. Seguiram-se quatro anos de paralisação quase total na produção de longas-metragens, ficando para os curtas e o vídeo a responsabilidade de manter algumas câmeras em movimento. Os curtas atingiram certa popularidade em festivais e exposições

especiais, consagrando nomes como Jorge Furtado, Nelson Nadotti, Carlos Gerbase e José Roberto Torero.

Após a interrupção do governo Collor, foram criados novos instrumentos de estímulo à produção e sancionada a Lei do Audiovisual Brasil (1994), que incentiva empresas privadas a investirem em cinema. Isto somado ao envolvimento de governos estaduais na produção levou a um novo renascimento a partir de 1995, simbolizado pelo sucesso de Carlota Joaquina, princesa do Brasil, de Carla Camuratti. Cerca de 100 filmes de longa-metragem foram produzidos entre 1995 e 1997. Trata-se de um cinema diversificado, tecnicamente bem feito e apto a reconquistar a simpatia do público.

A atividade voltou a atrair profissionais de outras áreas, como a diretora teatral Bia Lessa (*Crede-mi*, 1996) e a produtora cultural Monique Gardenberg (*Jenipapo*, 1996). Estreantes talentosos como os paulistas Beto Brant (*Os matadores*, 1997) e Tata Amaral (*Céu de estrelas*, 1997), e a dupla pernambucana Lírio Ferreira-Paulo Caldas (*Baile perfumado*, 1997) somaram-se a veteranos como Walter Lima Jr. (*A Ostra e o vento*), Carlos Diegues (*Tieta do agreste*), e Bruno Barreto (*O que é isso, companheiro?*, filme baseado no livro homônimo de Fernando Gabeira). *O Quatrilho*, de Fábio Barreto, foi indicado para o Oscar de melhor filme estrangeiro e *Terra Estrangeira*, de Walter Salles Jr., fez circuito de sucesso em cinemas europeus e festivais norte-americanos.

O cinema brasileiro entrou em alta no século XXI, apesar da fragilidade do sistema de produção. Walter Salles Jr. se confirma como um dos maiores cineastas brasileiros da atualidade. *Central do Brasil*, *O Primeiro Dia* e *Abril Despedaçado*, todos de Walter Salles Jr. alcançaram grande qualidade técnica e artística, tendo repertório internacional. O cinema nacional ainda está longe de se tornar uma indústria consolidada, mas pelo menos a produção nacional foi retomada em termos de quantidade e qualidade.

### 3. OS FILMES

#### 3.1 VATEL: UM BANQUETE PARA O REI

##### Ficha Técnica

Título Original: Vatel

Ano: 2000

País de Origem: França/Reino Unido

Idioma: Inglês

Duração: 119 min

Direção: Roland Joffé



O ano é 1671 e o rei Luís XIV vive em Versailles. Baseada em fatos reais, a história se passa na França do século XVII, no palácio de Chantilly. No norte da França, o Príncipe de Condé, enterrado em dívidas, planeja uma solução para fazer com que não só ele mas toda a província fique livre das dívidas: ele decide convidar o rei Luis XIV (Julian Sands), e toda sua corte, para passar um fim de semana recheado de iguarias e entretenimento. Se o Príncipe conseguir cair nas graças do rei, toda a região será salva do desastre econômico.

Porém, apenas um homem poderá preparar um banquete suntuoso e ainda cuidar da diversão real: François Vatel, o mordomo do Príncipe.

Na França absolutista do século XVII, o que hoje se chama *promoter* era conhecido como *maître des plaisirs*. François Vatel, interpretado por Gérard Depardieu, era talvez o mais competente deles.

O filme de Roland Joffé (2000), mostra Vatel como um mestre de cerimônias completo. Cria esculturas em gelo para o cenário de um jantar, organiza apresentações teatrais e arquiteta espetáculos de fogos de artifício para a abertura dos banquetes. Mas é

claro que, além de coordenar as fantásticas apresentações que precedem ou sucedem as refeições e bolar as decorações mais imaginosas possíveis, ele também é o responsável pelo cardápio requintado e pela execução de todos os pratos.

O principal objetivo dos eventos realizados por Vatel, era a satisfação do Rei. Tudo deveria sair perfeito, com o máximo de qualidade. Se houvesse qualquer falha, deveria ser "camuflada" a fim de que passasse despercebida; como aconteceu em um dos eventos, onde um cavaleiro morreu de forma violenta, atrás do palco, sem ninguém da platéia perceber.

Era necessário também saber lidar com o imprevisto, de forma rápida e inteligente. Ex: na hora de enfeitar os bolos, perceberam que mais que a metade dos ovos estavam podres, e não teriam como fazer o creme. Então, Vatel rapidamente improvisou uma mistura com nata batida e açúcar e viu que também ficava bom. Ou seja, se ele ficasse desesperado e não conseguisse ter uma idéia para resolver este problema, os bolos não seriam servidos ou ficariam sem os enfeites, o que desagradaria ao Rei. É neste momento do filme, em uma cena rápida, que passa quase despercebida, que se dá a invenção do Chantilly. Ao improvisar um creme para substituir o que seria usado nas tortas, Vatel cria um creme branco, consistente e adocicado de sabor agradável. “Use isto. Se perguntarem, diga que é uma tradicional receita de Chantilly”.

Vatel era um organizador bastante criativo. Seus eventos eram bastante requintados, nunca faltava comida, tudo sempre saía perfeito. Sua equipe era composta por pessoas que estavam com ele há anos, portanto, conheciam seu jeito de ser e realizavam bem seus trabalhos.

Para divertir o Rei, eram apresentados teatros, musicais, espetáculos de fogos, etc. Mas, a maioria dos eventos de Vatel eram realizados ao ar livre, então, corriam o risco de dar errado devido à chuva ou ventania - como aconteceu em um de seus últimos eventos. Estes fatores imponderáveis, fogem da previsão e domínio do organizador.

Como o evento era todo voltado para agradar ao Rei, também era necessário seguir as regras do protocolo, como por exemplo: anunciar quando o Rei se aproximava, a colocação das pessoas perto do Rei, etc.

Além de artista, que fazia a alma se desabrochar num êxtase de todos os sentidos, Vatel usou a tecnologia e criatividade, empregadas nas apresentações feitas para o deleite visual e auditivo da corte francesa, magníficas e inovadoras para a época. Mas a verdadeira poesia de Vatel é exalada na cozinha e derramada sobre os alimentos, para depois ser declamada em aromas e sabores que arrancam suspiros ao paladar. Vatel é um regente, no comando de uma orquestra onde os ingredientes são os instrumentos, enquanto sua sensibilidade e criatividade determinam com magistral precisão, as notas que comporão a sinfonia a ser saboreada.

Enfim, Vatel teve o reconhecimento pelo seu trabalho, mas ao final, sentiu-se traído ao ser "disputado" em um simples jogo, tendo que mudar de sua cidade, e deixar sua equipe de trabalho para trás. Então, não vendo outra saída, se suicidou. E o Rei ficou feliz, por pensar que Vatel se suicidou devido ao insucesso do seu último evento.



No filme Vatel, podemos perceber a importância da figura do chef de cozinha. Desde a Antigüidade os cozinheiros são tidos como pessoas importantes. Em Roma, por exemplo, os cozinheiros eram personagens de grande importância e pagos a altos preços. Cada qual tinha as suas tarefas específicas na cozinha e ficava sob as ordens de uma outra pessoa, que correspondia aos chefes de cozinha de hoje.

Outros povos da Europa, Ásia e África desse mesmo período tinham o hábito de enterrar seus reis juntamente com um copeiro e um cozinheiro, para garantir a sua alimentação na vida além-túmulo. No Egito dos faraós, os chefes de cozinha eram quase ministros de Estado, enquanto que a Índia teve vários reis cozinheiros.

Desde aqueles tempos até os dias atuais, muita coisa mudou, embora cozinheiros e chefes de cozinha continuem gozando de muito respeito.

Segundo Escoffier<sup>1</sup>, um cozinheiro, ainda que seja capaz e experiente, precisa ter seu trabalho orientado e dirigido por um chefe, responsável por tudo na cozinha. O chefe de cozinha, por sua vez, deve ser um artista e administrador. Suas tarefas consistem em realizar as compras de cada dia, planejar os menus e distribuir o trabalho entre o pessoal da cozinha. Também deve supervisionar a execução dos pratos, trocar idéias com o *maître*, e examinar todos os pratos preparados em sua cozinha.

O *chef* precisa, portanto, ter sensibilidade artística, paladar muito apurado e também conhecimento de todos os assuntos da cozinha, pois só assim estará capacitado para orientar outras pessoas.

A tarefa é complexa, sem dúvida, mas não impossível. Um dos primeiros pontos é a sua vocação, seja ele um *chef* de cozinha ou um cozinheiro. Ele deve gostar do que faz e, acima de tudo, querer fazer bem feito.

Outro ponto igualmente importante é a sua formação profissional. Ele precisa de muito estudo e de muitos anos de experiência e trabalho, para adquirir um amplo conhecimento de cozinha, tanto popular como clássica. É o contato com essas cozinhas que dará a ele a possibilidade de criar algo fino e sofisticado.

---

<sup>1</sup> (George-August Escoffier, um dos maiores expoentes da culinária francesa. Trabalhou em Paris, Londres, nas praias de Ostende e em alto-mar. Onde quer que estivesse, escrevia manuais de cozinha. Em seu *Guide Culinaire*, publicado em 1901, simplificou os cardápios e as apresentações dos pratos. Escoffier nasceu em 1846 e morreu em 1935)

Por mais inovador e criativo que seja, um *chef* ou um cozinheiro vai sempre se inspirar em velhas receitas e técnicas culinárias que ele já aprendeu. Uma prova disso é que as grandes cozinhas surgiram em países onde já existia uma cozinha tradicional saborosa e variada, e que acabou servindo de base para as outras.

Mas é importante que o profissional da cozinha seja sempre muito curioso e não se deixe aprisionar pela tradição, estando aberto para as novidades e para as discussões gastronômicas que correm pelo mundo. Essas discussões, apesar de sempre muito proveitosas e ricas para a culinária, devem ser olhadas com espírito crítico e cautela. Não se pode mudar tudo e esquecer do imenso trabalho de profissionais anteriores.

Um princípio do qual jamais um cozinheiro ou *chef* de cozinha deve se afastar é o equilíbrio. Os pratos extravagantes podem ser excessivamente carregado em temperos e gorduras e pouco saborosos. Já nos pratos simples, pode-se juntar dois ou três produtos, ainda que singelos, de modo que resultem num sabor original, obtido apenas pelo preparo correto. Portanto, é necessário conhecer as associações saborosas para resultar num casamento perfeito: quais ingredientes podem ser misturados a outros; qual a forma e tempo de cozimento; quais as quantidades e proporções.

E assim como os pintores fazem com as cores, o verdadeiro cozinheiro tem que tornar as misturas tão homogêneas que de seus vários sabores resulte apenas um gosto sutil e instigante, uma harmonia de todos os gostos reunidos.

Aí está a grande finalidade e a grande obra da cozinha.

É nesta mesma perspectiva que Cameron irá tratar a gastronomia em *Titanic*. Como veremos no próximo capítulo, a paixão e curiosidade sobre a gastronomia despertadas no homem, levam a uma busca e reprodução minuciosa do que foi o último jantar servido a bordo do famoso navio antes do trágico naufrágio.



### 3.2 TITANIC: UM BANQUETE ANTES DO NAUFRÁGIO

#### Ficha Técnica

Título Original: Titanic

Gênero: Drama / Romance

Tempo de Duração: 194 minutos

Ano de Lançamento (EUA): 1997

Direção: James Cameron



O Titanic foi o maior e mais luxuoso transatlântico do mundo. Pesava 46.328 toneladas, pertencia à poderosa White Star Line e navegava sob a bandeira britânica. Foi decorado com rara elegância e tinha em uso 5 mil peças de finos talheres, 10 mil copos, grande parte de cristal francês, 21 mil pratos e 25 mil peças de porcelana inglesa. Na primeira classe, os passageiros jantavam em trajes de gala. Na noite de 14 para 15 de abril de 1912, um domingo para segunda-feira, depois de abalroar um *iceberg*, o Titanic afundou perto da ilha canadense de Terranova, em sua viagem inaugural da Inglaterra para os Estados Unidos. Morreram no naufrágio 1.513 dos 2.223 passageiros e tripulantes que se encontravam a bordo. Entre as vítimas, encontravam-se magnatas como John Jacob Astor, dono do hotel Waldorf Astoria, de Nova York, e Isidor Straus, proprietário da loja Macy's, da mesma cidade. Alguns passageiros notaram um aumento persistente na trepidação provocadas pelas engrenagens do navio. Inicialmente, julgaram que a velocidade estava aumentando, o que significaria chegar a Nova York na noite do dia 16, uma terça. E não na manhã de quarta, como estava previsto. Depois, interpelaram o comando da tripulação, que informou o choque com o *iceberg*, mas lembrou o fato de que aquele transatlântico, ter sido construído à prova de qualquer tipo de acidente. O Titanic efetivamente representava o que de mais seguro a indústria naval da época podia produzir. Era hora do jantar e as refeições a

bordo do transatlântico constituíam o que de mais requintado a cozinha da época podia oferecer.

O último jantar servido aos passageiros e tripulantes foi reproduzido e atualizado no livro *Last Dinner On The Titanic* (Último Jantar no Titanic.1997), de autoria de Rick Archbold (escritor e pesquisador especializado no Titanic) e Dana McCauley (*chef* de cozinha, responsável pela interpretação das receitas, além de escritora). Editado pela Weidenfel & Nicolson, de Londres. O livro é primoroso e precioso na reconstituição do ambiente nos três refeitórios do transatlântico, da primeira, segunda e terceira classes, e no restaurante freqüentado unicamente pela milionária e refinada aristocracia presente na viagem inaugural. Os três refeitórios eram mantidos pela própria White Star Line. Já o luxuoso restaurante funcionava no regime de concessão e tinha sua cozinha em separado, com pessoal diferenciado.

Foi graças aos depoimentos de sobreviventes do naufrágio e ao resgate de alguns *menus*, inclusive o do último jantar, é que foi possível saber o que os passageiros comeram e recriar as receitas com alto grau de autenticidade.

Segundo Archbold e Mc Cauley, a reconstituição exata do que se comeu a bordo do Titanic há 92 anos foi trabalhosa. A dificuldade aumentou no caso do restaurante freqüentado pela primeira classe, porque nenhum dos sobreviventes conseguiu lembrar do cardápio completo. Mas muitos deles lembraram os nomes de alguns dos pratos servidos, em sua maioria receitas clássicas, fortemente influenciadas por *August Escoffier* (1846-1935), o genial chef francês que se destacava como estrela da cozinha da época. Além do mais, são conhecidos os cardápios de outros excelentes navios daquele começo de século, especialmente os alemães (onde o próprio Escoffier chegou a trabalhar) e o *Olympic*, também pertencente à White Star Line e lançado ao mar na mesma ocasião que o Titanic, como uma espécie de navio-irmão. Quanto ao que se serviu nos três refeitórios, a reconstituição foi bem mais fácil, pois vários cardápios apareceram entre os destroços que subiram à tona depois do naufrágio, na madrugada do dia 15 de abril de 1912. O que ficou, de todas as lembranças e documentos sobre a comida do Titanic, foi a confirmação de que naquele transatlântico a enogastronomia era uma prioridade.

O sofisticado restaurante reconstituía, em cada detalhe, o que existia de melhor, mais perfumado e saboroso nos melhores restaurantes de Paris e Londres. Funcionava das 8 horas da manhã às 11 horas da noite. O cardápio mudava a cada dia. Foi assim também na última noite a bordo. As mesas estavam decoradas com flores e arranjos de frutas. Um quarteto de cordas tocava antes do jantar, durante o coquetel. A maioria das pessoas preferiu bebidas leves, *champagne* ou vinho. Uma sineta avisou quando o jantar estava pronto para ser servido. Cada cavalheiro ofereceu então o braço direito para sua dama. Os casais se dirigiam aos lugares previamente marcados. O *menu* do último jantar do Titanic compunha-se de dez itens, desde os petiscos para estimular o apetite até o café e o charuto no final da refeição. Para acompanhar, sete diferentes vinhos: Bordeaux e Burgundy brancos, Chablis, Madeira, Sherry, Reno, Mosel, Champagne, Bordeaux tinto, Beaujolais, Sauternes, Moscatel e Tokay.

Na primeira classe, o refeitório era suntuoso, inteiramente atapetado, tinha cortinas confortáveis poltronas de couro em torno das mesas para duas pessoas. O livro reproduz o cardápio do jantar de 14 de abril de 1912, claramente inspirado no modelo que *Escoffier* lançou. Eram doze itens, desde *Canapés à l'almiral* e *Ostras à Rússia*, passando por *Consommé Olga*, Salmão escaldado ao molho *mousseline*, Frango *lyonnaise*, *Filets mignons Lili*, *Waldorf pudding* etc. No final da refeição, café e charuto, é claro. A comida da segunda classe, considerada tão boa quanto à da primeira classe de outros navios da época era servida num refeitório espaçoso e atapetado.

Em *O Titanic*, a reprodução é tão rica em detalhes, que até o cardápio do último jantar servido a bordo do navio foi reproduzido durante as gravações.

Por incrível que pareça, o MENU do último jantar do monumental transatlântico TITANIC tornou-se ao limiar do terceiro milênio, uma procurada atração com pessoas pesquisando, garimpando exaustivamente este tema tão místico, até então adormecido no baú das trágicas recordações, pesquisa esta que fez vir à tona, uma refinada montagem de vinhos e pratos magnificamente elaborados e combinados pelas mãos maestras do Chef de Cuisine August Scouffier (1846 a 1935) que vivendo oitenta e nove anos, escreveu a chamada bíblia da clássica cozinha francesa, até hoje reverenciada e seguida ao pé da letra,

pelos homens das panelas de todo o mundo da Gastronomia. Scouffier antecedeu a verdadeiros príncipes do fogão como Antoine Careme, H. de Balzac, Philéas Gilbert, Prosper Montagne, Louis Bechamel, Brillat Savarin este último, diplomata e grande poeta de sua época.

Eis o faustoso jantar da citada noite:

### **HOR'S D'OUVRES**

1. Patê de Foie Gras com aipo de Provence e pães rolée de erva doce
2. Ostras à la Russian servidas cruas banhada a vodca Stolichnnaya, servida em placas de gelo decorada com beterraba ralada e lâminas de queijo de leite de cabra alpina

### **ENTRÉES:**

3. Salade de Vie, brotos de aspargos silvestres molhados à vinaigrette de champagne francesa polvilhado com poeiras de açafão Hindu
4. Consomé à Olga, refinado caldo de vieira pescada nas costas chinesas e moldado ao exótico tempero da Terra de Mao Tsé Tung

### **PRATOS INTERMEDIARIOS:**

5. Salmon Mussolini, feito ao vapor, coberto ao sumo de endro fresco, guarnecido com tranchas de pimentão e pepino primaveril
6. Frango à lyonnaise, peito de frango rosqueado com tomilho e estragão. Guarnecido com Rizotto de ervas colhidas nas férteis hortas mediterrâneas

### **PRATO SUÍTE:**

7. Mouton Àvec Sauce de Menthe, tenros pernis de cordeira, fatiada, com batata Chateau e creme de cenoura.

**SOBREMESAS:**

8. Pudim Waldorff, aromatizado com noz moscada e baunilha. Queijos, torradas e frutas frescas.

### 3.3 Michael – Anjo e Sedutor

#### Ficha Técnica

Título Original: Michael

Gênero: Comédia Romântica

Tempo de duração: 105 min

Ano de Lançamento(EUA): 1996

Direção: Nora Ephron



“Não importa o que digam. Açúcar nunca é demais!” Quem espera ouvir esta máxima defensora da gula da boca de um anjo? Mas é justamente isto o que acontece na comédia *Michael – Anjo e Sedutor*, em que John Travolta encarna um enviado celeste para lá de anticonvencional. É a 26ª e última incursão a Terra, mas a saudade que já antecipa quando estiver de volta ao paraíso é mesmo a do mais famoso subproduto da cana, o açúcar. Invulnerável aos modismos estéticos que atormentam os mortais comuns, como a mania da boa forma, Michael é um querubim rotundo que desfruta sem culpa do prazer de comer muito até o último bocado.

Nos sucrilhos que devora ruidosamente com leite no café da manhã – esse anjo certamente não é nenhum modelo de etiqueta –, nunca faltam diversas colheres de sopa de açúcar, para horror dos companheiros de mesa. Nem mesmo no ketchup ele deixa de derrama-lo, em porções tão generosas quanto a misericórdia do Altíssimo. Michael é feliz e a gastronomia é sua alegria mais explícita. Num momento, há um grupo à sua volta que precisa de lições sobre como saborear melhor a vida. Ávidos por fenômenos paranormais que se tornam manchetes para quase cinco milhões de leitores, três representantes do fictício tablóide *The National Mirror*, de Chicago, batem à porta do motel Garrafa de leite, no Iowa – atual endereço terreno de Michael. Alertados por uma carta, vêm no encalço deste espírito celestial que tem asas de verdade.

São eles um jornalista, um tratador de cães e uma especialista em anjos. A peculiar anatomia que confere a Michael a faculdade de dormir em pé para não amassar as asas, aguça a ambição do trio por mais uma tiragem de recorde nas bancas. Michael, porém, não aceita ser fotografado, pelo menos por enquanto. Concorde em acompanhar o grupo até Chicago e só lá se compromete a conceder uma entrevista completa sobre sua trajetória desde o começo dos tempos.

No trajeto, porém, exige visitar atrações turísticas, de gosto duvidoso para os outros, mas todas sob medida para o tamanho de seu apetite – como a maior frigideira antiaderente do mundo. Nela, se pudesse, Michael certamente fritaria a maior porção de rabanadas que a história já registrou. Felizmente, não é nesse tipo de recorde que o mensageiro divino está interessado. Além do estômago, satisfazer seu igualmente generoso coração vem primeiro em suas prioridades. Não por acaso, Michael emana um cheiro doce, que as mulheres definem como caramelo, algodão doce ou guloseimas afins. Sim, o arcanjo namora com o mesmo entusiasmo com que se debruça sobre um prato de torta.

Num restaurante do caminho, a especialidade está justamente nos doces caseiros. O cardápio inclui as tortas de maçã, banana, coco, passas, chocolate, morango, cerejas, limão com merengue...uma lista interminável. Comandados pelo glutão representante dos céus, os viajantes pedem duas fatias de cada tipo – acompanhadas de uma porção extra de sorvete de baunilha. A orgia gastronômica dá ensejo a uma conversa sobre família e o significado das tortas na vida de cada um. O jornalista lembra que comê-las dá-lhe a sensação de “morar num país honesto”.

Dorothy, que estuda os mistérios dos anjos, tem seu lado de cantora *country* e recita os singelos versos de uma canção que dedicou a esta versátil peça da culinária mundial: “Torta, torta, torta/ nada é mais doce, cremoso, salgado ou seco/ Tudo dá uma torta/ Maçã, abóbora, frutas secas/ Vou á sua casa todo dia/ Se você tiver torta/ Eu adoro torta!”.

Sabores, perfumes, sons, tudo isso mexe com os cinco sentidos do homem.

Olfato e paladar caminham juntos na percepção de sabor porque os sensores do nariz e da boca estão intimamente associados. Ao comer ou beber, moléculas voláteis presentes nos alimentos estimulam as papilas gustativas e o epitélio olfativo. A reunião dos gostos básicos, (doce, salgado, ácido e amargo) com as sensações na mucosa da boca (temperatura, picância, refrescância), somada às inúmeras percepções do olfato, é que vai formar no cérebro a idéia de sabor.

Os estímulos nervosos são transmitidos ao sistema límbico, responsável no cérebro por diversas funções vegetativas, pela nossa memória e pelo controle de neurotransmissores (como a serotonina), que nos dão a sensação de prazer. É o sistema límbico que nos traz lembranças quando sentimos um cheiro familiar.

O filme mostra que alguns dos personagens, ao comerem um pedaço de torta, são remetidos a lembranças e sensações. Uma começa a cantarolar, outro diz ter a sensação de viver em um país honesto e sentem conforto ao serem remetidos ao passado, à infância.

Além de criar um clima de aconchego e despertar na memória imagens, cheiros e sabores da infância, esta simpática comédia deixa uma mensagem de que ao enviar à Terra um emissário tão heterodoxo, o criador está mandando um recado: a gula, afinal, não é um pecado tão sério assim.

A comida pode nos trazer sensações diversas. Nostalgia, prazer, desejos e até rancor. Como veremos no próximo capítulo, é na comida, ou melhor no Gazpacho, que uma mulher traída afoga todas suas mágoas enquanto planeja uma vingança.



### 3.4 MULHERES A BEIRA DE UM ATAQUE DE NERVOS

#### Ficha Técnica

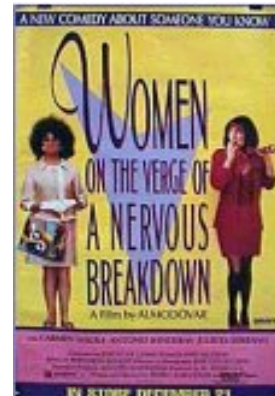
Título Original: Mujeres al Borde de un Ataque de Nervios

Gênero: Comédia

Tempo de Duração: 89 minutos

Ano de Lançamento (Espanha): 1988

Direção: Pedro Almodóvar



Tomate, pepino, cebola, vinagre, alho pão duro, sal e azeite – no filme *Mulheres à Beira de um Ataque de Nervos*, (1988) de Pedro Almodóvar, a personagem interpretada por Carmen Maura vai dizendo os ingredientes de seu *gazpacho*, ao mesmo tempo em que estabelece uma relação entre ódio e comida, angústia e comida em uma das cenas mais divertidas do filme. A maneira meticulosa mas displicente como a atriz corta os tomates, dá a entender que se trata de operação a que está acostumada. Ela sabe que o ex-amante, de quem quer se vingar, não resiste àquela sopa fria de vegetais crus, a qual acrescenta soníferos em dose suficiente para adormecer um elefante. Daí por diante, o ritmo da história se acelera e as situações surpreendentes se sucedem. Juntamente com pitadas de sensualidade, e de irreverência, o *gazpacho* dá o tempero desse filme que se mantém atual até os dias de hoje.

Pepa, a personagem de Carmen Maura, bebe a sopa fria diretamente do liquidificador, ao experimentá-la. O mesmo gesto será repetido cenas adiante, pela morena esnobe que cai no sono imediatamente e só desperta no final. Fica evidente a força de atração do *gazpacho*, do mesmo modo, no entusiasmo com que outros figurantes o aceitam e na expressão de prazer com que o tomam. Homens e mulheres sentem igual e intenso fascínio pela bebida. O enredo de mulheres à beira de um ataque de nervos, na verdade, nada tem de gastronômico. Mas o *gazpacho* é uma de suas referências básicas, assim como

a infidelidade compulsiva do ex-amante de Pepa, que também aparece pouco mas tem influência decisiva no correr da história. Em torno de um e outro vão ocorrendo vão ocorrendo os disparates, as ambigüidades, as situações de absoluto *nonsense* e outros ingredientes que as receitas das melhores comédias podem combinar.

O cenário é urbano, Madri. Mas no apartamento de cobertura de Pepa, sobra espaço para criar galinhas e coelhos. Ferida em seu orgulho de mulher atraente, ainda assim ela encontra tempo para regar as plantas, com as quais conversa enquanto a água jorra do esguicho. Esses contrastes recheiam o filme de momentos inesperados. Como o encanto com que Carmem Maura assiste ao fogo acidental ameaçar o sofá da sala, antes de se dar conta de que precisa apagá-lo. Como o colorido taxista que aparece para neutralizar a dramaticidade de algumas situações: não há abandono ou lágrima que persista diante daquele sujeito de cabelos tingidos de amarelo vivo, camisas vistosas, ao volante de um automóvel de estofamento berrante e equipado com quase tudo que um passageiro possa necessitar no meio do trânsito (ou tudo, acredita ele, depois que providencia o colírio que vai descongestionar os olhos da enraivecida e lacrimosa Pepa).

Ela faz o papel de uma atriz e dubladora, amante de um ator e também dublador casado com uma mulher que divide sua existência entre a vida doméstica e internamentos em hospícios. As duas trocam alfinetadas (além de ameaças de soníferos e tiros), sem saber que ele passou a sair com uma terceira. Bastaria essa urdidura, nas mãos de um cineasta talentoso como Almodovar, para se obter uma sucessão de momentos do melhor humor. Mas há, ainda, uma amiga de Pepa, tão atraente quanto desatenta às malícias da vida, que se envolve com um grupo de fanáticos xiitas. Ou seja: na comédia de Almodóvar, as fusões e confusões do amor trazem como cobertura o deboche ao terrorismo de conotações religiosas e políticas. O *gazpacho* entra então como a beberagem condimentada a que ninguém resiste. Entra na medida exata, para dar cor e sabor à *Mulheres à Beira* de um *Ataque de Nervos*.

### 3.5 O QUATRILHO

Ficha Técnica

Título Original: O Quatrilho

Gênero: Drama

Tempo de Duração: 120 minutos

Ano de Lançamento (Brasil): 1994

Direção: Fábio Barreto



Os brasileiros tomam vinho quente à noite, no inverno, pisam a uva para produzir vinho caseiro, em suas festas servem quentinhos o saboroso *Sfregolá*, *Fregolá*, *Frecolotta* e a tradicional batata-doce, gostam de fumar charutos, adoram polenta, fazem pão em casa – mas que brasileiros são esses? São os que vários países estão conhecendo desde que o filme *O Quatrilho* foi às telas de cinema em 1985. Entre outros méritos, o filme de Fábio Barreto, revelou para os próprios brasileiros de outras regiões os costumes e alimentos entre os imigrantes que vieram do norte da Itália, especialmente da região do Vêneto, no século passado, e fizeram o progresso da Serra Gaúcha. Calcado no livro homônimo de José Clemente Pozenato, o filme conta a história de dois jovens casais de filhos de italianos e de sua luta para vencer na região de Caxias do Sul. Compatibilidade de gênios acabam levando a uma troca de casais, como costuma acontecer no *quatrilho*, jogo de cartas (em que parceiros acabam trocando de lugar), que serve de fundo a belas cenas de reuniões em casa e danças ao ar livre.

Todo filme, explora com felicidade a paisagem serrana do Rio Grande do Sul. Deixa boa impressão, igualmente a reconstituição das cidades da região no início do século, com poeira e lama nas ruas, em que homens estão sempre de paletó, às vezes até de colete e gravata, e as mulheres desfilam vestidos compridos – tudo muito parecido com as cidades do interior da Itália, na mesma época. A influência européia se estende à mesa, aos costumes alimentares. Logo no início, uma cena em que Tereza, (Patrícia Pillar), ainda com

vestido de noiva, ouve provocações maliciosas de um parente mais velho de seu compenetrado marido Angelo (Alexandre Paternost), ela responde: “Olha que a Marieta te pega com o pau da polenta”. Trata-se de uma expressão do Sul, que o restante do Brasil, muitas vezes desconhece, pois não tem a polenta entre seus alimentos cotidianos.

Mais para o fim do filme, quando Angelo está sozinho em casa com a também compenetrada Pierina (Glória Pires), pergunta se ele não quer um vinho antes de dormir. Ele aceita. Pierina, com toda naturalidade, põe alguns gravetos de canela numa panela de ferro que fica cerca de um palmo suspensa sobre o fogo, derramando em seguida o vinho. Este, com certeza, será outro costume que surpreende na maioria das outras regiões brasileiras. Mais conhecidas são as imagens das cebolas e lingüiças penduradas em varais de madeira acima do fogão de lenha, e as pilhas de queijos e embutidos de carne, nos bares e pequenas vendas que aparecem em diferentes cenários que compõem a narrativa. Ainda mais familiar é a tia mexeriqueira que depois da noite de núpcias de Tereza quer saber novidades. Quando a sobrinha se mostra decepcionada e confessa que às vezes sofre com acessos de desejo, a tia sugere que desvie os pensamentos para “um bom salame com vinho; comer é a coisa mais importante do mundo”.

Em *O Quatrilho*, as atrizes Patrícia Pillar e Glória Pires, dividem o protagonismo. Patrícia domina pouco mais da metade do filme, com as inquietações de sua personagem, o envolvimento com o marido de Pierina, a presença constante entre os trabalhadores, levando comida, oferecendo nacos de pão. A força de Glória se revela na parte final do filme, quando sua personagem enfrenta os preconceitos, desafia o poder da Igreja e se impõe como o grande ponto de apoio da prosperidade alcançada por Ângelo. Mas é Ângelo, afinal, o personagem central. A história que se conta, no livro como no filme, é a saga do imigrante rude mas esperto nos negócios, de mãos calejadas de tanto manejar a terra e quebrar pedras, mas imbatível nas sutilezas do baralho. É ele quem convence o viajado Bruno a entrar de sócio na colônia que já havia apalavrado com o poderoso comerciante Batiston.

Ao contar a história de Ângelo Gardone, que começa peão e termina banqueiro, que perde a mulher bonita mas conquista a trabalhadeira, *O Quatrilho* enriquece o cinema brasileiro e inaugura uma fase nova em que a maior preocupação se concentra em contar bem uma história que toda gente entenda. Durante a narrativa, os quatro personagens principais evoluem naturalmente. Brindam com vinho na caneca esmaltada, no período que tem que dar duro para pagar as dívidas. Mas, três Natais adiante, brindam com copos, pois as contas já estão em dia, e Pierina vem do forno com um belo leitão assado.

Além de contar um pouco da história da colonização do Sul do país, *O Quatrilho* nos ensina também um pouco da cultura e da tradição dos imigrantes italianos, costumes esses, que foram sendo incorporados e adaptados ao dia a dia de muitos brasileiros. Através da conturbada trama de troca de casais, o filme vai nos mostrando ora como pano de fundo, ora como personagem principal, a comida vai sendo inserida no contexto, através de cenas que se passam na cozinha, em torno do fogão, de uma mesa, em momentos de brindes.

No próximo capítulo, também veremos como as tradições passadas de gerações para gerações podem nos mostrar costumes e tradições de um povo. Neste caso, uma paixão proibida é revivida quase que diariamente através de pratos preparados com muito amor e dedicação.

### 3.6 COMO ÁGUA PARA CHOCOLATE

#### Ficha Técnica

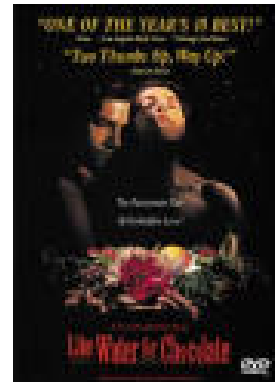
Título Original: Como Água Para Chocolate

Ano: 1993

País de Origem: México

Idioma: Espanhol

Direção: Alfonso Arau



Numa comunidade marcada pelos hábitos simples e pela vida rústica, o amor de uma jovem chamada Tita, é reprimido por uma tradição estabelecida à gerações. Como filha mais nova, deve ficar solteira para poder cuidar da mãe na velhice. Apaixonada por Pedro, um jovem promissor da região onde vive e, sendo correspondida nesse amor, vê sua mãe rejeitar o pedido de casamento feito pelo rapaz e, para piorar a situação, sugerir que o moço se case com sua irmã mais velha.

Apesar de, aparentemente, ter se conformado com a situação, Tita não consegue esquecer o grande amor e, através de sua suprema habilidade culinária, introduz em suas iguarias o sabor de uma ardente paixão não correspondida. Seus pratos despertam no jovem Pedro a certeza de que o seu casamento não o afastou dos pensamentos de Tita.

A mãe, sempre castradora, tenta a todo custo evitar qualquer encontro amoroso dos jovens e, por isso, vigia atentamente os passos de Tita. Só não consegue conter a comunicação estabelecida por meio dos alimentos, do paladar.

Márcia Frazão (2003), relata que no aconchego do fogo aprende-se que a cozinha não é um espaço destinado apenas aos cozimentos. Nela se aprende a criar perfumes e óleos

aromáticos, a elaborar filtros amorosos com vinhos, azeites, vinagres, flores e ervas. Aprende-se a arte dos sonhos, aprende-se a misturar desejos com farinha e ovos e assá-los no forno do velho fogão. É na cozinha que encontramos a perfeita harmonia com os quatro elementos, os cinco sentidos e as iluminações do amor. É nela que a água se integra à terra e dá origem aos pratos saborosos e aromáticos. Dentro dela o fogo arde no coração dos amantes, e o vento arrepia os pêlos da luxúria. Na cozinha o alimento é misturado aos desejos e delírios, originando alimentos que unem os amantes e inspiram os encantamentos dos poetas.

É, por muitas vezes, inacreditável o poder de sedução que envolve a gastronomia que, quando associada ao amor, torna-se simplesmente irresistível. E faz de cada um de nós, simples mortais, vítimas perfeitas dos seus encantos, aromas, texturas e sabores.

Neste filme, além da forma de diálogo estabelecida através das comidas, podemos notar também como os pratos preparados por Tita, tem a capacidade de mexer com todos os sentidos de seu amado, inclusive os mais íntimos.

Ao despertar a libido, revelando desejos secretos, conseguimos estabelecer uma conexão entre a forma de preparo destes pratos com a culinária afrodisíaca.

Mas será que existem mesmo alimentos afrodisíacos? Ou talvez o simples ato de saborear uma boa comida já tem em si uma carga tão grande de prazer que beira o êxtase, confunde os sentidos e faz com muitas pessoas embarquem nas mais extraordinárias sensações? Qual será o segredo da união entre sabor e sedução?

Da maçã proibida que expulsou Adão e Eva do Paraíso, passando pela maçã irresistível que adormeceu Branca de Neve, até os saborosos cachos de uvas usados por Jack, o Estripador, para conquistar suas vítimas, muitos alimentos são personagens principais nas histórias de conquistas e sedução. Isto sem falar nos banquetes servidos por Cleópatra aos homens que pretendia seduzir politicamente e nas orgias realizadas nos

grandes banquetes das cortes européias, como a de Luis XIV, o Rei Sol, que misturava negócios e prazeres íntimos entre os pratos servidos.

De modo geral, o poder de sedução é geralmente ligado ao amor e especialmente ao sexo e à mulher, como explica Jean Boudrillard, no livro, *Da Sensação*.

Muitas expressões e metáforas ligam o amor ou o sexo à alimentação: apetite sexual, lua-de-mel, alimentar a paixão, etc. O clássico sobre a habilidade e a arte milenar *Kama Sutra*, dedica quase um capítulo inteiro à comidas que podem aumentar o vigor sexual.

Segundo o mestre em Educação, Arte e História da Cultura e professor da faculdade de Gastronomia do Senac de Campos do Jordão/SP, João Luís Almeida Machado, esses hábitos e tradições devem ter surgido a partir do século 18, já que os restaurantes, da forma como os conhecemos foram criados na França neste mesmo século.

E o tão falado poder de sedução do chocolate? Almeida segue afirmando que o famoso sedutor veneziano Giacomo Casanova (1725-1798), degustava uma barra de chocolate antes suas orgias e os pesquisadores estão descobrindo que os ingredientes do chocolate contém realmente substâncias que provocam reações químicas no cérebro, relacionadas à sensação do bem-estar, como a feniletilamina, que, além de interferir no mecanismo amoroso, produz a serotonina, uma substância estreitamente associada à sensação de bem-estar.

Na relação das comidas afrodisíacas, além do chocolate, as pimentas (por estimular, excitar, provocar e ainda por serem infusores de calor), as trufas (cogumelos que, dizem, exalam um cheiro semelhante a um feromônio liberado por javalis antes do acasalamento) e as ostras (Casanova afirmou que aguçava seu lendário apetite sexual comendo 12 ostras no café da manhã e outras 12 no almoço).



A palavra afrodisíaco é utilizada desde o século 1 antes de Cristo e deriva de Afrodite, nome da deusa do amor na mitologia grega. Diz a lenda que a deusa nasceu da espuma do mar, depois de Cronos ter castrado seu pai e lançado os genitais na água. Daí a crença de que todos os alimentos que vêm do mar são afrodisíacos.

O filme *Como Água Para Chocolate*, de Alfonso Arau (1993), transformou a gastronomia numa fonte de paixão e o ato de cozinhar numa espécie de encantamento.

Este apetite por paixão, transporta o espectador para o mundo dos sentidos onde cozinhar é uma aventura prazerosa e cada prato tem um significado, abrindo um mundo de novas e deliciosas sensações.

No próximo capítulo, veremos também, como a comida tem poderes de mexer com os sentimentos mais ocultos do ser humano. Em *Chocolate*, as vendas de bombons de uma loja nova em uma cidade tradicional, servem de pretexto para o desenrolar da trama.

### 3.7 CHOCOLATE

#### Ficha Técnica

Título Original: Chocolat

Gênero: Comédia

Tempo de Duração: 105 Minutos

Ano de Lançamento (Eua): 2000

Direção: Lasse Hallström



A história acontece no ano de 1960, no interior da França, numa cidadezinha sombria, extremamente conservadora, intolerante, obediente, cuja população, não tendo com que se ocupar, voltava as atenções para a vida das pessoas que era vasculhada, vigiada, julgada e condenada. Nesse contexto chegam os elementos que vão sacudir aquela pacata comunidade.

Vianne Rocher, interpretada por Juliette Binoche, uma mulher independente, uma jovem mãe solteira, e sua filha de seis anos (Victorie Thivisol) resolvem se mudar para uma cidade rural da França. Lá decidem abrir uma loja de chocolates que funciona todos os dias da semana, bem em frente à igreja local, o que atrai a certeza da população de que o negócio não vá durar muito tempo. Porém, aos poucos Vianne consegue persuadir os moradores da cidade em que agora vive a desfrutar seus deliciosos produtos, transformando o ceticismo inicial em uma calorosa recepção.

Esses elementos reunidos poderiam, juntos provocar uma guerra civil. As mulheres entram em pânico. O que vai acontecer com os nossos maridos? Os homens observam tudo e tiram conclusões: acho que é viúva... não, é divorciada... acho que é mãe solteira... falta

de vergonha. É bonita... não, não achei... Uma filha sem pai, sem casamento, sem o sacramento do matrimônio. Que falta de vergonha!

A “bruxa” é combatida pelo prefeito carola (Alfred Molina), cuja mulher fugiu, pela viúva nervosa (Carrie-Anne Moss) e pelo bronco dono do bar (Peter Stormare). Mas, aos poucos, a estranha mulher conquista a todos, ganha a amizade da velha ranzinza (Judi Dench), da louca local (Lena Olin) e mais uns poucos e seus chocolates fazem milagres.

Neste filme, em que a novata recém chegada à pequena cidade desperta inveja, cobiça e provoca desejos, o chocolate é tido como um vilão. Talvez como uma fachada para que uma comunidade, até então recatada, pudesse condenar uma única pessoa por todos os erros e pecados cometidos ao longo dos últimos anos.

A História nos mostra que quando a Igreja decidiu que o chocolate não quebrava o jejum da quaresma, a Páscoa ficou mais doce e o mundo, que era muito mais religioso, reuniu os elementos para o surgimento de um dos símbolos mais saborosos que se conhece – o ovo de chocolate. Na mesma época, início do século XVII, também a medicina européia referendou o chocolate, considerado então mais nutritivo que as carnes bovinas e ovinas. Foi a partir desses dois episódios que o chocolate, já grandemente apreciado, consagrou-se como um dos principais alimentos da humanidade e base de importantes operações industriais e comerciais em todos os cantos do mundo.

Segundo Rosa Belluzzo, no livro *Os Sabores da América* (2004), somente no século XVIII, é que ingredientes vindos de longe, como o milho, o feijão, tomate, pimentão e a baunilha, de origem mexicana, propagaram-se pelo Velho Continente. Apenas o chocolate caiu no gosto da realeza tomando conta das cortes européias. Uma característica: desde sempre, esse foi um ingrediente usado para doces e sobremesas, quase nunca na cozinha propriamente dita. As exceções estão no receituário da Espanha, que utiliza o chocolate amargo como molho de pratos como a Lagosta com chocolate, especialidade da Catalunha, e no da Itália, onde pode aparecer no *Salmi* (Civet), em certos molhos de caça, em particular do javali, na popular *Coda alla vaccinara* da região de Roma e em algumas

preparações da Sicília, como no *Pasticcio di sostanza* – receita celebrizada pelo restaurante Charleston, de Palermo e mencionada no romance *Il Gattopardo*, de Tomasi di Lampedusa (1896-1957).

Sabe-se também que, antes dos espanhóis e dos italianos, os mexicanos já usavam o chocolate em comida de sal: um dos pratos mais tradicionais da cozinha mexicana é o *Mole poblano de guajolote*, um *ragoût* de peru com molho de cacau. Para melhor entender essa primazia da culinária do México, é importante recuar aos tempos pré-colombianos e recordar que, até onde se conhece, os astecas foram o primeiro povo a trabalhar o cacau e transformá-lo no chocolate. O próprio nome científico do cacau, *Theobroma cacao*, é uma combinação da palavra grega *theobroma* e uma antiga palavra asteca, *cacahuatl*. Ao chocolate, os astecas chamavam de *xocoalt*. Eles preparavam uma bebida bem condimentada com grãos de cacau grelhados, amassados, diluídos e aos quais adicionavam pimenta-do-reino, pimentão, baunilha e corante, algumas vezes também mel e flores secas.

Um dos hábitos de Montezuma II (1466-1520), último imperador asteca, morto pelos espanhóis, era mandar servir, no fim do almoço, uma taça de ouro com esse preparo. Cristóvão Colombo (1451-1506), o primeiro europeu a ter contato com o chocolate, provou e não gostou. No século XVI, os conquistadores Francisco Pizarro e Fernando Cortez experimentaram e se interessaram. Depois deles, os jesuítas espanhóis se encarregaram de melhorar aquele produto exótico, preparando-o com água, açúcar, baunilha, âmbar cinzento e almíscar. Logo o chocolate tornou-se moda entre os nobres espanhóis. A corte francesa também aderiu, no início do século XVII. Na sequência, a Inglaterra se tornaria grande consumidora e responsável pelo hábito de misturar o chocolate com leite, adicionando vinho madeira e ovos batidos. Em 1670, Paris contava apenas com um comerciante de chocolate. Já em 1705, um edital permitia vendê-lo em taça, como o café. Finalmente, a alta sociedade adotou o chocolate na época de Luís XV. A bebida se democratizou no século XIX, sobretudo na Àustria, na Espanha e na França, com a difusão comercial do chocolate em pó.

Por essa época, surgiam na Europa empresas familiares que permanecem entre os grandes nomes do chocolate. Uma delas foi a holandesa Van Houten, em 1815. Pelas mãos de C. J. Van Houten foi inventado, em 1828, um meio de alcalinizar o pó do cacau, o qual ficou mais fácil de ser misturado e digerido. Outras empresas chocolateiras que ficaram famosas foram a francesa Jean-Antoine Menier, de 1824, e as suíças Suchard, Nestlé, Lindt e Kholer. Novas descobertas, como o chocolate ao leite, e novos métodos, como o batimento constante ao preparar, resultariam no grau de aperfeiçoamento observado nos dias de hoje. Um bom chocolate se reconhece pela cor marrom brilhante e pela consistência uniforme, sem grumos, bolhas estouradas ou pontos brancos. É essencial que se derreta sobre a língua e apresente o característico aroma de chocolate (não de cacau em pó).

Retornando ao filme, podemos concluir que na loja, Vianne não vendia somente chocolates e sim sonhos. É através desses bombons, que brigas de família foram resolvidas, casamentos refeitos e desejos secretos liberados. A chocolateria do filme pode ser considerada uma verdadeira metáfora do sabor.

Outro filme, desta vez um brasileiro, que também mexe com sentimentos e desperta desejos é Dona Flor e seus dois maridos. É o que veremos no próximo capítulo.

### 3.8 NA COZINHA COM DONA FLOR

#### Ficha Técnica

Título Original: Dona Flor e seus dois maridos

Gênero: Comédia

Tempo de Duração: 120 minutos

Ano de Lançamento (Brasil): 1976

Direção: Bruno Barreto



Florípedes Guimarães, esposa e amante de dois maridos, professora emérita de culinária, dona do ponto exato, do tempero na medida, protótipo do dengo e da sensualidade baiana.

Apesar de ter sido transformado em filme, *Dona Flor e seus dois maridos* não é a única obra de Jorge Amado que trata a culinária como uma verdadeira obra prima. Pedro Archanjo, Fadul Abdala, *A Descoberta da América pelos Turcos*, Tereza Batista, *Tieta do Agreste* e, é claro, Gabriela Cravo e Canela, revelam detalhes da culinária baiana que enriquecem não só as páginas dos livros, mas também as telas de cinema.

Nas obras do saudoso baiano, além de nutrir, a comida marca o caráter, a personalidade dos que a comem, através dela os personagens, muitas vezes, dizem quem são e para que vêm.

Para o leitor construir a imagem de Vadinho, não bastam as indicações de seu tipo físico – alourado, magro, bigodinho –, do seu andar de malandro, do seu olhar de frente, tem-se que saber que ele é doido por moqueca de siri-mole, que chama Dona Flor de *minha franguinha gorda* e que é um guloso comedor de pimentas. Estes dados culinários emprestam à sua figura uma grande sensualidade.

Professora de arte culinária, dona da escola Sabor & Arte, o que leva seu primeiro marido, Vadinho, o malandro, a dizer-lhe: “- Minha Flor, quero saborear-te”. Aluna exemplar do primeiro marido nas artes do amor, mistura este aprendizado às lições que ensina, e pratica uma culinária sensual.

Para caracterizar dona Flor, Jorge Amado usou de imagens culinárias. Eu cito: Era bonita, agradável de ver-se: pequena e rechonchuda, de uma gordura sem banhas, a cor bronzeada de cabo-verde, os cabelos lisos tão negros a ponto de parecerem azulados, olhos de requebro e os lábios grossos um tanto abertos sobre os dentes alvos. Apetitosa, como costumava classificá-la o próprio Vadinho em seus dias de ternura, raros talvez porém inesquecíveis. Quem sabe, devido às atividades culinárias da esposa, nesses idílios Vadinho dizia-lhe meu manê de milho verde, meu acarajé cheiroso, minha franguinha gorda, e tais comparações gastronômicas davam justa idéia de certo encanto sensual e caseiro de dona Flor a esconder-se sob uma natureza tranqüila e dócil.

Dona Flor pratica uma culinária que leva ao amor e ao amar. Com gosto de África, a comida baiana é muito temperada, sobretudo com gengibre e pimenta, com amendoim e castanha de caju, elementos que usados na medida certa, não só ressaltam o sabor dos pratos, mas também os tornam definitivamente afrodisíacos. Ela não se limita, no entanto, àquilo que sabe fazer e ensinar, experimenta novidades e aprende novos gostos. É assim que conhece o caviar, acepipe requintado, servido em dia de apresentação da Orquestra de Amadores Filhos de Orfeu, da qual faz parte o doutor Teodoro, seu segundo marido. O caviar é usado pelo autor para mostrar a diferença entre os dois maridos de dona Flor. A cena se passa no sarau na casa do Comendador, onde os Filhos de Orfeu vão tocar, tudo é muito fino e elegante:

No intervalo, os convidados, como bárbaros famintos, há meses sem comer, atiram-se ao régio bufê, onde, pela primeira vez em suas vidas, dona Flor e dona Norma viram e provaram caviar.

A dona Flor, com seu paladar de mestra da cozinha, o tão falado caviar – cada grama uma fortuna – soube bem: é esquisito mas eu gosto. Não concordou dona Norma e, fazendo uma careta, disse à amiga entre risos (gostava, isso sim, de champanha e já bebera duas taças):

- Esse negócio tem um ranço, não sei de quê...

Riu também dona Flor e, como doutor Teodoro se afastara, recordou um dito do finado seu primeiro esposo, ao voltar do Rio. Na viagem, dona Flor não sabe onde, ele andara se fartando do tal de caviar e lhe dissera, quando ela lhe perguntou que gosto lhe encontrara:

- Tem gosto de boceta...É muito bom!

Espocou dona Norma em riso, um pouco tonta da champanha: fora um maluco falecido, um boca suja, um sem remédio mas tão alegre, inesquecível. Menina, o finado tinha graça e entendia desses gostos...

Voltava doutor Teodoro, dona Flor apressou-se a lhe preparar um prato, sem esquecer uma porção de caviar...

Doutor Teodoro, de fagote em punho, propôs a retirada: mais de meia-noite... Dona Norma pediu cinco minutos apenas, o tempo de emborcar mais uma taça de champanha: adoro!

Emborcou duas e no táxi ria sem saber por quê, contente da vida. Dona Flor tomara entre as suas as mãos de seu marido, seu bom marido. Comentaram o concerto e a festa, ambos magníficos. Tanta coisa de comer e de beber, tudo do melhor, o comendador gastara um dinheirão.

- Um exagero...- disse o doutor. – Até caviar... Do verdadeiro, russo...



Dona Norma, no bem-estar da champanha, piscou o olho para dona Flor e dirigiu-se a doutor Teodoro, numa voz de malícia só compreensível a elas duas:

- E caviar lhe agrada, doutor?

- Sei que é acepipe para deuses, ainda hoje provei, porque não se deve perder uma ocasião como essa, quando se pode comer manjar tão caro. Mas vou lhe confessar, dona Norma, não consigo adaptar meu paladar ao gosto...

- E que gosto o senhor acha que tem o caviar?

Sorria dona Norma, numa euforia, descontraída. Dona Flor baixara a cabeça, quem sabe para esconder um sorriso de motejo. Doutor Teodoro procurou com que comparar o gosto ainda recente da iguaria, nada encontrando:

- Para ser franco, não recordo nada com o mesmo gosto. Aqui para nós, que ninguém nos ouça, que gosto mais ruim!

- Ruim? – desmanchava-se em riso dona Norma – Eu também acho...Mas há quem ache bom, não é mesmo, Flor?

No fim do filme, uma das cenas marca a trama, pela forma e simplicidade como é narrada uma simples receita. Ao ensinar as alunas a moqueca de siri-mole, dona Flor conta ao espectador sobre a imensa dor e solidão desde a morte de Vadinho.

Neste clássico do cinema nacional, notamos a todo momento a presença e a força da comida durante o filme, a começar pela personagem Flor, interpretada por Sônia Braga, que é uma professora de culinária.

Para agradar o primeiro marido, dona Flor faz de tudo para dar à ele todos os tipos de prazeres, desde os carnavais até os proporcionados através da comida, sendo sempre correspondida.

Com a morte de Vadinho, Flor se casa novamente, mas seu novo companheiro não lhe agrada tanta, no sentido sexual, como seu antecessor. Dona Flor, que vive de lembranças do passado, se entrosa cada vez mais com suas aulas e os alimentos.

Toda essa paixão fica bem explícita durante uma aula de culinária onde Florinda ensina a receita da Moqueca de Siri mole, o prato preferido de seu grande amor.

### **Aula prática:**

Ralem duas cebolas, amassem o alho no pilão;

Cebola e alho não empestam, não, senhoras,

São frutos da terra, perfumados.

Piquem o coentro bem picado, a salsa, alguns tomates,

A cebolinha e meio pimentão.

Misturem tudo em azeite doce e a parte ponham

Esse molho de aromas suculento.

(essas tolas acham a cebola fedorenta,

que sabem elas dos odores puros?

Vadinho gostava de comer cebola crua e seu beijo ardia).

Lavem os siris inteiros em água de limão,

Lavem bastante, mais um pouco ainda, para tirar

o sujo sem lhes tirar porém a maresia.

E agora a temperá-los: um a um

No molho mergulhando, depois na frigideira

colocando um a um, os siris com seu tempero.

Espalhem o resto do molho por cima dos siris

bem devagar que esse prato é muito delicado.

(ai, era o prato preferido de Vadinho!)  
Tomem de quatro tomates escolhidos, um pimentão,  
uma cebola, tudo por cima e em rodelas coloquem para dar  
um toque de beleza. No abafado por duas horas deixem  
a tomar gosto. Levem depois a frigideira ao fogo.  
(Ia ele mesmo comprar o siri mole,  
possuía freguês antigo, no Mercado...)  
Quando estiver quase cozido e só então  
Juntem o leite de coco e no finzinho  
o azeite de dendê, pouco antes de tirar do fogo.  
(Ia provar o molho, a todo instante,  
gosto mais apurado ninguém tinha).  
Aí está esse prato fino, requintado, da melhor cozinha,  
quem o fizer pode gabar-se com razão  
de ser cozinheira de mão cheia.  
Mas, se não tiver competência, é melhor não se meter  
nem todo mundo nasce artista do fogão.  
(Era o prato predileto de Vadinho  
nunca mais em minha mesa o servirei.  
Seus dentes mordiam o siri mole,  
seus lábios amarelos do dendê.  
Ai, nunca mais seus lábios,  
sua língua, nunca mais  
sua ardida boca de cebola crua!)

Mas não é só a comida que desperta paixões no cinema. Como veremos no próximo capítulo, as bebidas também [ No

### 3.9 CASABLANCA

Ficha Técnica

Título Original: Casablanca

Gênero: Romance

Origem/Ano: EUA/1942

Direção: Michael Curtiz



No filme Casablanca, as noites são bem mais movimentadas no Ricky's Café Americain do que no bar Belle Aurore, de Paris, onde Richard Blaine e Ilsa Lund viveram seu romance nas noites que antecederam a ocupação alemã. O Belle Aurore está sempre vazio. De uma de suas janelas, observando a entrada da Gestapo em Paris, sob os estrondos da artilharia, Ilsa diz a frase comovedora que, em qualquer outro lugar, soaria como cafonice insuportável: “Serão canhões ou é o meu coração que dispara?”

O Belle Aurore, de qualquer outro modo, terminou com estilo. No último dia -antes da fatídica cena em que Ricky recebe o bilhete de despedida de Ilsa na estação de trens sob a chuva-, Ricky, Ilsa e Sam consumiram todo o champagne possível. Com a sobra, Sam regaria o jardim, por ordem de Ricky, para que os alemães não tivessem o que beber, quando chegassem.

O filme mostra, desde as primeiras cenas, como Ricky comandava com determinação e energia os problemas de seu bar do Marrocos, dando ordens e tomando decisões com muita autoridade, ao contrário do que acontecia em Paris. Em Casablanca, ele estava sempre presente, cuidando dos mínimos detalhes. Sequer bebia, no início. Só passou a beber no bar, tornado-se “o melhor freguês”, como definiu seu empregado Carl, depois

que Ilsa apareceu com Laszlo: “Entre todos os buracos do mundo, ela foi escolher logo o meu bar para entrar”, disse Ricky na madrugada, durante um dos porres mais célebres da história do cinema.

O espectador pode ser levado a um engano inicial, supondo que, no filme, a preferência dos clientes pelo Ricky’s Café Americain seria em razão do comércio de vistos para Lisboa, caminho da América. A sugestão aparece logo nas primeiras cenas, com a câmera passeando pelas mesas do bar, onde refugiados tentam comprar um destino, uma porta de saída rumo à liberdade. Se fosse só por causa dos vistos, no Papagaio Azul, o outro bar marroquino que aparece no filme, haveria muito mais facilidades, pois o seu dono, o gordo Senhor Ferrari, comandava o câmbio negro em Casablanca. Ricky não se envolvia no câmbio negro. O sucesso de seu bar nada tinha a ver com a venda de vistos, e tampouco com o fato do bar ter uma sala com roleta clandestina: o jogo era manipulado no Ricky’s e, portanto, também não seria um motivo de atração aos fregueses de passagem pela cidade.

Na verdade, todos iam ao Ricky’s – do comandante nazista ao líder da resistência antifascista na Europa; do matador dos mensageiros alemães, Ugarte, ao chefe de polícia Capitão Renault, incluindo os refugiados mais abandonados. Por causa da ótima administração de Richard Blaine, que criou uma casa noturna cheia de apelos: o astral do bar, boas instalações, a música do Sam e da pequena orquestra e, é claro, o próprio charme pessoal do proprietário – um americano (naquela época dava prestígio ser norte-americano) com obscura e sedutora aura de aventureiro e militante antifascista em outras guerras, afável com os empregados e correto com os fregueses. Desde que não fossem nazistas: um banqueiro alemão é arbitrariamente impedido de entrar na sala de jogo logo no início do filme, enquanto Ricky estuda um tabuleiro de xadrez. Ricky ia fazendo justiça à sua maneira, enfrentado os nazistas possíveis, contemporizando com o chefe de polícia, que o considerava um sentimental, e discretamente tentando ajudar os refugiados. Mas o empresário Richard Blaine procurava manter as aparências de um bar sem bandeira. “Qual a sua nacionalidade?”, pergunta o Major Strasse a Rick, para averiguar suas preferências políticas. “Sou um bêbado”, responde Ricky.

Mas quem vê este clássico do cinema mundial com outros olhos, arrisca dar mais um motivo para o sucesso do local: a qualidade da comida e da bebida. Há uma cena, em que fica clara essa afirmação. Carl se desculpa com um freguês que quer convidar o dono do bar para um drinque, explicando que Ricky nunca bebe com os fregueses. “Mas eu era o segundo maior banqueiro de Amsterdam!” – insiste o freguês. “É pouco”, diz Carl. “pois o primeiro banqueiro de Amsterdam trabalha aqui na nossa cozinha”.

Fico imaginando os pratos que esse tal banqueiro holandês era capaz de preparar. Talvez fizesse coisas assombrosas num fogão, misturando perfumes e sabores da cozinha árabe a técnicas de *pâtisseries* europeu. Um empadão de cordeiro com hortelã, preparado por esse banqueiro de Amsterdam, teria obrigado Ilsa a ficar com Ricky no final de *Casablanca*.

A infra-estrutura gastronômica do Ricky’s Café Americain era evidente. A adega do bar, por exemplo, era muito bem fornida, pelas indicações do filme. Há uma cena que o Capitão Renault recomenda ao Major Strasse um champagne *Veuve Clicot* safra 1926. A História presumivelmente se passa em 1941 – era o apogeu daquela safra. O Major Strasse pede *champagne and a tin of caviar*.

Nas temperaturas elevadas do deserto, os pedidos de tintos encorpados de *bordeaux* e grandes *bourgognes* por certo eram raros, mas seria indispensável ter alguma coisa consistente estocada: duas ou três caixas de *Château Pichon Lalande* e alguma reserva de *Château Lafite Rothschild*, além de uma pequena lista de borgonhas mais jobens, para dar respeitabilidade á casa. Com o calor e a baixa umidade, Ricky certamente tinha graves problemas de armazenamento. Não deve ser fácil manter uma adega no deserto.

Esse problema do clima é sublinhado no diálogo em que o Capitão Renault pergunta por que Rick veio para Casablanca.

“Por motivos de saúde. Vim por causa das águas”, responde Ricky.

“Águas? Que águas? Nós estamos no deserto!”, reage Renault.

“Acho que fui mal informado”, sorri Ricky com seu esplêndido cinismo.

Destilados são mais fáceis de conservar no deserto, basta cuidar para que fiquem em local arejado, sem sol direto. Carl serve ao casal de refugiados alemães um conhaque

extraordinário que diz ser “o dos empregados”. Infelizmente, essa magnífica garrafa não é identificada, mas podemos supor, ou até mesmo adivinhar, que se tratava de um dos produtos de *Delamain & Co*, quem sabe um *Gr.Champagne* 1935 – que, por baixo, naquela época, com o câmbio negro pressionando os preços, devia chegar ao Marrocos por mais de 700 dólares a garrafa. Ricky bebia algo desse padrão naquela cena em que decide ajudar o jovem búlgaro, facilitando seus ganhos na roleta. Por certo foi movido por nobres ideais quando estragou o “pequeno romance” do Capitão Renault com a jovem esposa búlgara disposta a uma pequena infidelidade em troca de dois vistos de saída. Mas duas ou três doses de Delamain podem Ter aguçado a generosidade de Ricky, quando fez o sinal ao crupiê e sugeriu àquele desesperado refugiado que jogasse tudo, duas vezes, no 22, ganhando a bolada que tornou desnecessário emprestar a esposa ao Capitão Renault em troca de visto. Um drinque de primeira classe fortalece a grandeza de caráter.

Os drinques de Sacha, o barman do Ricky’s Café Americain, tem sólida reputação em Casablanca. Entre todos, o coquetel de champagne, a julgar pelos pedidos reiterados que recebe, é o best-seller do bar. O Capitão Renault os apreciava, Ilsa experimentou com aparente aprovação, e Ugarte pede um deles no diálogo terrível em que pergunta a Ricky:

“Você me despreza, não é mesmo?”

“Se eu pensasse em você, provavelmente sim”, responde Ricky indignado, porque Ugarte fazia câmbio negro de vistos.

“Tenho muitos amigos em Casablanca, mas respeito você, Ricky, porque você me despreza”, diz Ugarte.

Quando Ugarte dá a entender que matou os mensageiros alemães, Ricky se levante, quase sorri, e admite: “Começo a ficar um pouco impressionado com você”.

Lazlo pede o coquetel de champagne de Sacha na cena em que tenta inutilmente encontrar Ugarte no bar. Depois de padecer em diversos campos de concentração e ter sido dado por morto na fuga dos nazistas, Laszlo chega a Casablanca com uma sede antiga: durante o filme, em diferentes ocasiões, bebe cointreau, coquetel de champagne,

champagne *tout court*, conhaque e, por fim, uísque quando se esconde no bar deserto com Carl, fugindo da polícia ferido, enquanto Ilsa encontra Ricky no primeiro andar.

O serviço no bar, fica bem claro no filme, é excelente. Quando Ilsa e Laszlo chegam na primeira noite, a reserva que fizeram está firme e são prontamente instalados numa boa mesa. Na Segunda noite, o casal chegou sem reserva prévia, mas Ricky mobiliza o *maître* que rapidamente consegue acomodá-los. Fica evidente que Ricky valoriza muito a sua equipe. Quando vende o bar para Ferrari, no final, procura manter o emprego de todos os principais auxiliares. Entretanto Ferrari não conseguiu comprar justamente o mais importante, a alma do bar: Richard Blaine.

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



Neste filme, diferentemente dos demais analisados neste trabalho, podemos notar que, não é só a comida que faz efeito nas telas de cinema. Um outro ingrediente muitas vezes chega a fazer papel de personagem principal. Como falar de cinema sem falar de vinhos.

Quem não se lembra dos vinhos e pratos servidos no “*vrai dinner français*” que a criada Babette, ex-chef do Café Anglais de Paris, prepara, gastando toda a fortuna que recém havia ganho na loteria, para seus convivas? Um Amontillado acompanha a sopa de



tartarugas; um *Champagne Veuve Cliquot 1860* é servido com um delicioso *Blinis Demidoff*; um soberbo *Clos Vougeot 1845* vai à mesa com um prato não menos sensacional, *Cailles en Sarcophage*. Após a sobremesa e o café, um *Cognac Vieux Marke Fine Champagne*. Nada mal para as virginais papilas gustativas de um austero grupo de puritanos, exceção feita ao sofisticado general também presente.

Quem aprecia o assunto, deve saber responder, qual o vinho e qual a safra da garrafa que Cary Grant, homem do FBI, derruba e quebra, na adega do agente alemão, em sua bela mansão no Rio de Janeiro. Trata-se de um *Pommard* safra 34, talvez a mais cara garrafa de vinho de todos os tempos. Mas no filme, ela está cheia de areia e urânio.

Em vários outros cults encontramos citações fugazes de vinhos, principalmente do glamuroso champagne. Em *Gilda*, dirigido por Charles Vidor, Rita Hayworth, John Ford e George Macready, dono de um cassino em Buenos Aires, formam um triângulo amoroso e erguem dois brindes com champagne: um celebrando a amizade dos três, outro pouco depois, amaldiçoando a mulher que tanto atormentava a vida de Ford. São poucos minutos após este brinde, que Rita Hayworth, cantando *Put the blame on Mame*, faria o mais sensacional e erótico strip-tease da história do cinema, tirando apenas a longa luva de seda de sua mão esquerda. Ou seria a direita?

Ainda sobre champagne, vale lembrar um filme que ele não poderia faltar. Não é para menos, afinal o filme chama-se *High Society*, as músicas são de Cole Porter, e estrelando temos Bing Crosby, Grace Kelly, Louis Armstrong e Frank Sinatra. Kelly e Sinatra bebem champagne enquanto ele canta *You are sensational*, de Porter. Sinatra também bebe champagne com Crosby na biblioteca da mansão de Newport. Bing ensina então a Frank como abrir o bar para tomar mais champagne.

Fugindo um pouco dos cults, aqueles que apreciam comédias românticas podem curtir *Surpresas do Coração (French Kiss)*, com Meg Ryan e Kevin Kline. Kline é um francês que vive de roubar jóias. O requintado ladrão é fissurado em vinhos e sonha em comprar um pedaço de terra na Provence, formar seu parreiral e produzir seu próprio vinho.

Voltando à França, encontra-se com Meg Ryan no avião e, sem que ela perceba, esconde em sua bolsa a muda de uma videira de cepa envolta num colar de diamantes que roubou. O presente simbolizava as sementes de sua mais nova empreitada. Mas a bolsa é roubada, reencontrada e os dois vivem um romance de final feliz, típico de filme americano. Numa das cenas Kline apresenta a Meg uma espécie de Nez du Vin que ele mesmo elaborou, e faz com ela um teste de aromas.

Mas é melhor voltarmos aos clássicos. No magistral Casablanca bebe-se de tudo – afinal a ação se passa quase toda no Ricky's Bar Americain, de Humphrey Bogart. Licores, whisky, brandies, champagnes e até mesmo água! Quase no fim do filme, o Capitão Renault (Claude Rains), bebe o último copo de uma garrafa de água de Vichy e depois a joga no lixo, numa clara alusão do pouco caso que se fazia do governo colaboracionista de Pétain. Mas somente um verdadeiro “enocinemaníaco” responderia sem titubear, qual a marca do champagne servido ao Major Strasser quando ele visita o Ricky's. Trata-se de um Veuve Cliquot 1926. Infelizmente, o filme termina de forma melancólica, para Rocky/Bogart. Ele no aeroporto de Casablanca, em companhia do chef-de-police, Capitão Renault, que fala sobre o início de uma bela amizade, enquanto sua amada Ingrid Bergman embarca para Lisboa com o marido, o revolucionário tcheco Victor Lazlo / Paul Henreid.

## CONCLUSÃO

Após esta prazerosa viagem pelo mundo do cinema e da gastronomia, conclui-se que o homem, desde os tempos mais remotos, vem buscando desvendar e representar histórias, lendas e mitos a cerca dos alimentos e suas funções.

Percebeu-se que, através de filmes nacionais e internacionais, o homem vem desvendando alguns mistérios sobre a história da alimentação relacionando-a com a própria evolução humana de socialização e comensalidade.

Analisando filmes que abordam os alimentos, podemos notar uma relação profunda entre o simples ato de comer ou sentar-se à mesa, com lembranças da infância, reuniões de negócios, histórias de família, celebrações importantes como casamentos e batizados e até mesmo, significados religiosos. A mesa é um cenário recorrente quando se quer representar formas de comportamentos, hábitos e atitudes que caracterizam povos, classes e indivíduos.

Durante o trabalho, podemos notar que alguns filmes tratam o alimento como forma de prazer e conquista, abordando o tema da culinária afrodisíaca. No filme Como água para chocolate, o ato de comer e preparar pratos é interpretado como uma forma de comunicação entre dois personagens que tiveram um amor proibido. Em Dona Flor e seus dois maridos, a culinária que desperta desejos também aparece nas telas.

O trabalho está longe de conter e esclarecer todas as informações existentes sobre estes dois fascinantes universos: o da gastronomia e o das imagens em movimento. Por isso, sugiro que seja dada continuidade sobre as pesquisas que aliem cultura da mídia com cultura da alimentação, já que além de muito interessante, o tema concilia histórias da humanidade com da alimentação.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

- ALLENDE, Isabel. **Afrodite – Contos, Receitas e Outros Afrodisíacos**. 2ª Edição. Rio de Janeiro. Editora Bertrand Brasil. 2002.
- BELLUZZO, Rosa. **Os Sabores da América: Cuba, Jamaica, Martinica e México**. São Paulo. Tornado Editorial. 2ª Edição. 2002.
- BECKER, Tuio. **Sublime Obsessão**. Porto Alegre, 2003. Unidade Editorial.
- CERVO, Amado e BERVIAN, Pedro. **Metodologia Científica**, Editora *Prentice Hall*, 5ª Edição, São Paulo. 2002.
- CASETTI, Francesco e di CHIO, Frederico. **Cómo Anlizar um Film**. Espanha. 1990.
- FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo, **História da Alimentação**, Estação Liberdade, São Paulo, 1998.
- FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet. Uma História da Gastronomia**, São Paulo. Editora Senac. 2ª Edição. 2001.
- FRAZÃO, Márcia. **Amor se Faz na Cozinha**. Rio de Janeiro. Editora Bertrand Brasil. 2003.
- JACKSON, Eve, **Alimento e Transformação – Imagens e Simbolismo da Alimentação**. São Paulo. Editora Paulus, 1999.
- LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da Gastronomia**, Rio de Janeiro. Editora SENAC.DN, 1998.
- MACHADO, José Antônio Pinheiro. **Anonymus Gourmet em: Histórias de Cama & mesa**. Porto Alegre. L&PM, 2002.
- ROMIO, Eda. **Brasil 1500-2000: 500 Anos de Sabor**, São Paulo. ER Comunicações. 2000.
- SAVARIN, Brillat. **Fisiologia do Gosto**. Rio de Janeiro. Companhia das Letras 1996.
- SANTAELLA, Lúcia. **Comunicação e Pesquisa**. São Paulo. Editora Hacker. 2001.
- SOUZA, Carlos Roberto. **Nossa Aventura na Tela**. São Paulo. Cultura Editores Associados. 1998.
- BERNARDET, Jean-Claude. **Historiografia Clássica do Cinema Brasileiro**. São Paulo. Editora Annablume. 1995.
- XAVIER, Ismail. **Alegorias do Subdesenvolvimento – Cinema Novo, Tropicalismo e Cinema Marginal**. São Paulo. Editora Brasiliense. 1994.

**FONTES MIDIÁTICAS:**

[www.webcine.com.br](http://www.webcine.com.br), visitado em 23/06/2004;

[www.odia.com.br](http://www.odia.com.br) , visitado em 15/09/2004;

[www.cinemacafri.com](http://www.cinemacafri.com), visitado em 28/05/2004;

[www.historiadeamor.com.br](http://www.historiadeamor.com.br) , visitado em 21/04/2004;

[www.cinemanet.com.br](http://www.cinemanet.com.br) , visitado em 23/06/2004;

[www.filmescopio.com.br](http://www.filmescopio.com.br) , visitado em 01/05/2004;

[www.gastronomiamexicana.com.mx](http://www.gastronomiamexicana.com.mx) , visitado em 01/04/2004;

[www.geocities.com](http://www.geocities.com) , visitado em 03/06/2004;

[www.tipos.com.br](http://www.tipos.com.br), visitado em 05/05/2004;

[www.capes.gov.br](http://www.capes.gov.br), visitado em 03/10/2004;

[www.scielo.com.br](http://www.scielo.com.br), visitado em 03/10/2004.