

A presença dos artefatos alimentares no ritual do banquete

Lisa Minari Hargreaves - *Universidade de Brasília*

Resumo

A concepção geral alimentar baseia-se, freqüentemente, na corrente mecanicista que enxerga o alimento unicamente como fonte de energia para a construção e a manutenção do corpo humano que, como uma máquina, encontra no alimento o combustível necessário para seu funcionamento. O alimento, presente na produção humana plástica e visual desde os tempos mais remotos, aponta para uma elaboração que desafia o contexto mecanicista e que se aproxima consideravelmente da concepção artística vigente. A produção dos artefatos alimentares inseridos no ritual dos banquetes revela como os alimentos, além de absolver uma função puramente biológica, participam da possibilidade de construção simbólica conectada ao universo da arte alimentar. Mesmo não sendo inseridos na produção artística "oficial", os artefatos alimentares revelam uma concepção estética peculiar, fruto de uma vivência coletiva que habita tempos e espaços diferenciados, preciosa depositária de uma história deglutida e assimilada por um ser cada vez mais faminto de novas experiências.

Palavras-chave: Artefatos alimentares; banquetes; universo simbólico.

Abstract

Food general concept is currently based on mechanical ideology which considers food as a energy resource of constitution and preservation of human body. Indeed, a machine finds out food as an essential running fuel. Although plastic human and visual food has pointed out concept against mechanical ideology over years, it has looking like to the present art concept. Considering self-serving ritual, food artefact's production points out food not only an exclusively biological function and symbol's construction food way art worldwide as well. Even if food artefact has not been considered throughout "oficial" art production, it could have pointed out a peculiar style concept. As a result, a group memory coming through different periods of time and place as a current historical bank turned out to new experiences.

Key-words: Food artefacts, self-service, symbols.

O presente trabalho diz respeito à tese de doutorado da autora que está sendo desenvolvida no PPG/IdA na linha de Teoria e História da Arte e que busca aprofundar uma pesquisa iniciada no mestrado sobre a produção no campo da arte alimentar. A tese propõe um estudo da produção dos artefatos alimentares em açúcar renascentista (*trionfi*) e seu significado simbólico no processo de apreensão do espaço figurativo vivencial.

A presença constante do alimento no processo existencial humano revela a estreita relação que, desde sempre, instaurou-se entre o universo alimentar e o indivíduo. Neste contexto, o alimento participa ativamente da construção do corpo fisiológico, social e simbólico do ser humano, tornando-se elemento essencial na formação do indivíduo e de seu contexto. A ênfase na atuação mecanicista alimentar (necessária, mas não única) reflete uma concepção geral restrita e limitada, concepção destinada, freqüentemente, à compreensão artística. De fato, produção alimentar e produção artística

apresentam características em comum que se revelam no decorrer do tempo e que parecem colaborar na construção de uma identidade sócio-cultural coletiva e individual.

A idéia de abordar a interação entre arte e alimento, como parte integrante das manifestações sociais e culturais humanas, remete às palavras de 1[FRANCASTEL,1973:72] quando afirma que: “É indispensável considerar todos os modos de expressão de uma época como a manifestação exterior de um impulso psicológico comum a toda uma sociedade, isto é, a indivíduos que se esforçam por entrar em relação uns com os outros ao mesmo tempo que com o universo.” Embora reconhecendo a heterogeneidade espacial e temporal das diferentes linguagens presentes numa determinada sociedade, o autor enfatiza a importância de se considerá-las como partes integrantes e interativas de um grande sistema que adquire uma identidade própria graças à herança cultural dos períodos anteriores.

Embora se encontre freqüentemente excluída do universo da produção artística, a culinária, assim como a pintura e a literatura, faz parte das diferentes manifestações presentes numa determinada sociedade. Se a pintura e a literatura têm o direito de permanecer nos aposentos mais luxuosos da casa, o lugar da culinária será sempre a cozinha, local corpóreo e alquímico, lugar oculto de transformação. Para 2 [LACOSTE,1997:33] parece existir uma tendência em perpetuar, no tempo, o pensamento escolástico que inseria os atos alimentar como a caça e a agricultura no universo das artes servis.

Segundo o dicionário 3[MICHAELIS, 2002:622] a palavra “culinária” significa: “A arte de cozinhar.” sugerindo a hipótese de que a prática alimentar incorporaria uma busca estética ao processo de satisfação das exigências primárias humanas.

A culinária é a mais antiga das artes; pois Adão nasceu em jejum, e o recém-nascido, assim que entra no mundo, lança gritos que só se acalmam com o seio de sua mãe. É também de todas as artes a que nos prestou o serviço mais importante para a vida civil; pois foram as necessidades da culinária que nos ensinaram a usar o fogo e foi utilizando o fogo que o homem dominou a natureza. [BRILLAT-SAVARIN,1995:255]

No decorrer da história humana, o ato alimentar alcançou uma importância fundamental nas práticas cotidianas do indivíduo. Considerando o fato de que o alimento absolve uma função vital essencial (função mecanicista),

entende-se o motivo que levou a aprimorar cada vez mais as práticas alimentares e seu contexto específico.

As primeiras comunidades humanas organizaram suas refeições em volta do fogo (primeiro elemento aglutinador) tornando, portanto, o ato alimentar um ato de comunhão. Para 4CÂMARA CASCUDO: “Comer juntos era pacto, aliança, fraternismo, liame indissolúvel, implicando maldição ao transgressor proposital.” [2004:41] O convívio instaurado por meio da alimentação comunitária levou à união estável do grupo, já que, como afirma Francis 5 JOANNES apud MONTANARI e FLANDRIN [1998:54]: “O banquete aparece como uma das principais marcas de solidariedade que une esse grupo, ao mesmo tempo, em que ilustra as delícias da vida divina segundo a concepção humana.” Deuses e seres humanos, transformaram seus banquetes em ocasiões para discutir e se organizar diante dos eventos, transformando a prática alimentar num importante acontecimento para a tomada de importantes decisões.

6Margaret VISSER [1998:345] em seu estudo sobre as dinâmicas do banquete enfatiza: “Ocasões especiais sempre foram celebradas comendo-se algo diferente, e em abundância; aqui as regras de comportamento são mais complexas que o habitual, os preparativos tendem a serem demorados e proporcionam-se ocasiões para demonstrações de habilidade, relacionamento social e generosidade. Os banquetes para ocasiões ou pessoas especiais diferenciam-se do cotidiano e normal.”

Para 7STRONG [2004:38], a ocasião de um banquete caracteriza também um mecanismo de distinção social e, conseqüentemente, de exclusão:

Desde o início, o ato de comer em conjunto transformou uma função corporal necessária em algo muito mais significativo, um evento social. Supunha a aceitação de normas sobre o desenrolar da reunião. (...) O convívio, tanto para gregos como para romanos, era visto como uma das pedras angulares da civilização, embora ambígua e complexa. A mesa e os convidados que se reuniam em torno dela para partilhar seus prazeres podiam ser um veículo de agregação e unidade social; mas podiam também encorajar distinções sociais, separando as pessoas em categorias pela colocação de lugares, ou, pior ainda, pela exclusão.

Em seu estudo sobre dinâmicas alimentares, 8CÂMARA CASCUDO [2004:350] revela que a função educadora do jantar é tão insubstituível quanto

o poder modelador do ambiente familiar, ressaltando, portanto, a importância da prática alimentar no contexto social e familiar. O banquete tornou-se, portanto o meio mais eficiente de reunir a produção culinária e as práticas artísticas com o objetivo de impressionar hóspedes e convidados. Se, em muitos casos, o destino de interações era (e ainda é) decidido à mesa, as refeições deveriam ser as mais surpreendentes possíveis. Não só música, teatro e danças, mas as próprias preparações culinárias tinham que se tornarem espetaculares. Os alimentos deviam ser concebidos como matéria prima para as elaborações mais extraordinárias, fruto da inventiva não somente dos chefes de cozinha, mas dos artistas atuantes no contexto.

Durante o séc. XV, da mesma maneira que o artista desenvolveu e adquiriu um importante papel na vida religiosa e política, o mestre de banquete que se ocupava, dentre outras coisas, de elaborar os diferentes pratos apresentados nas festas, tornou-se peça fundamental na manutenção do poder dos governantes. Em 1465 foi publicado *De honesta voluptate* escrito por Bartolomeo Sacchi Platina que iniciou sua carreira culinária na corte dos Gonzaga em Mantua para tornar-se em 1475, bibliotecário papal.

Voluptas, em termos medievais, era o mesmo que pecado. Platina contraria esta concepção ao promover a idéia de que o prazer físico de comer poderia, nas circunstâncias corretas, ser honrado ou honesta, que numa tradução livre quer dizer virtuoso. Desta forma legitimava-se o consumo da comida e bebida além da necessidade dietética, tanto pelo prazer físico como emocional." [STRONG, 2004:122]

Sintetizando a idéia clássica do banquete com a concepção Platiniana de legitimação comestível, os poderosos do século XV utilizaram o ato alimentar como estratégia de perpetuação de seu poder. Em referimento à família dos Médici, FRANCASTEL [1973:297] conclui que parece não haver dúvidas sobre a importância das obras de arte e dos poemas nessa tentativa de uma família principesca impor a uma cidade um tipo diferente de governo. Pode-se também acrescentar, portanto, que além das artes visuais e literárias as artes alimentares contribuíram enormemente a imposição e à manutenção deste poder, e tudo graças à grande engenhosidade de artistas conhecidos ou, muitas vezes, desconhecidos que souberam com grande habilidade produzir obras extremamente eficazes.

Os nobres do *quattrocento* encontraram no banquete uma forma de manutenção do próprio poder. Os banquetes eram pensados e montados para mostrar o poder, a riqueza, a generosidade do senhor. Deste modo, a arte de convidar tornava-se um instrumento de comunicação e o banquete se transformava em um espetáculo e em um teatro das maravilhas. Para “Essa crescente ritualização também pode ser observada nos festejos de casamento dos Estes no final do *quattrocento*, que serviam para exaltar a dinastia por meio de uma exibição ostentatória.” A respeito do casamento o autor prossegue “Uma procissão levou à duquesa e às suas damas cem pratos muito cheios de confeitos de açúcar, todos diferentes, na forma de castelo, colunas de Hércules, pássaros, animais de quatro patas, os emblemas do senhor e outros artefatos.”

A partir das descrições dos banquetes, é interessante notar como a utilização dos acessórios emblemáticos – objetos vivenciais transferidos para a esfera simbólica e constantemente recontextualizados – citados por FRANCASTEL em relação à pintura e à escultura da época, tornava-se um recurso extremamente explorado também no âmbito da arte comestível. A montanha, o castelo, a coluna, o dragão, são os acessórios emblemáticos que encontram uma correspondência também no contexto da arte alimentar.

No *quattrocento* e *cinquecento*, as manifestações populares se tornaram o ponto de partida para produções artísticas que utilizavam a linguagem da pintura e da escultura, e que eram elaboradas a partir de uma vivência real do objeto representado. A produção comestível parece ter sido inspirada pelos desenhos dos grandes artistas do norte da Itália que, propondo a utilização de acessórios emblemáticos propagavam a transferência simbólica fruto de heranças populares. Existe, portanto, na arte comestível um mecanismo apreensivo de determinados códigos que, recontextualizados, constroem uma mensagem extremamente eficaz porque já deglutida e assimilada no decorrer do tempo.

O banquete, utilizado como estratégia política na captação do poder, tornou-se um instrumento fundamental no processo de expansão política. Calculado e executado nos mínimos detalhes era fruto do trabalho de grandes artistas, (entre os quais Gian Lorenzo Bernini com suas estátuas de açúcar em tamanho natural, e Giambologna) e de um sincretismo artístico, principalmente

no período barroco, que, reunia, ao mesmo tempo, artefatos alimentares, música e teatro. O objetivo era conquistar os sentidos, proporcionando ao público, uma experiência fenomenológica mais abrangente possível. O alimento, sua elaboração e sua apresentação num espaço específico, tornam-se agentes indicativos da dinâmica social e cultural pertencente a um determinado momento histórico, mostrando que é a expressão da experiência social de um momento histórico específico que impulsiona o processo criativo e sua manifestação na produção artística. [FRANCASTEL, 1973:249]

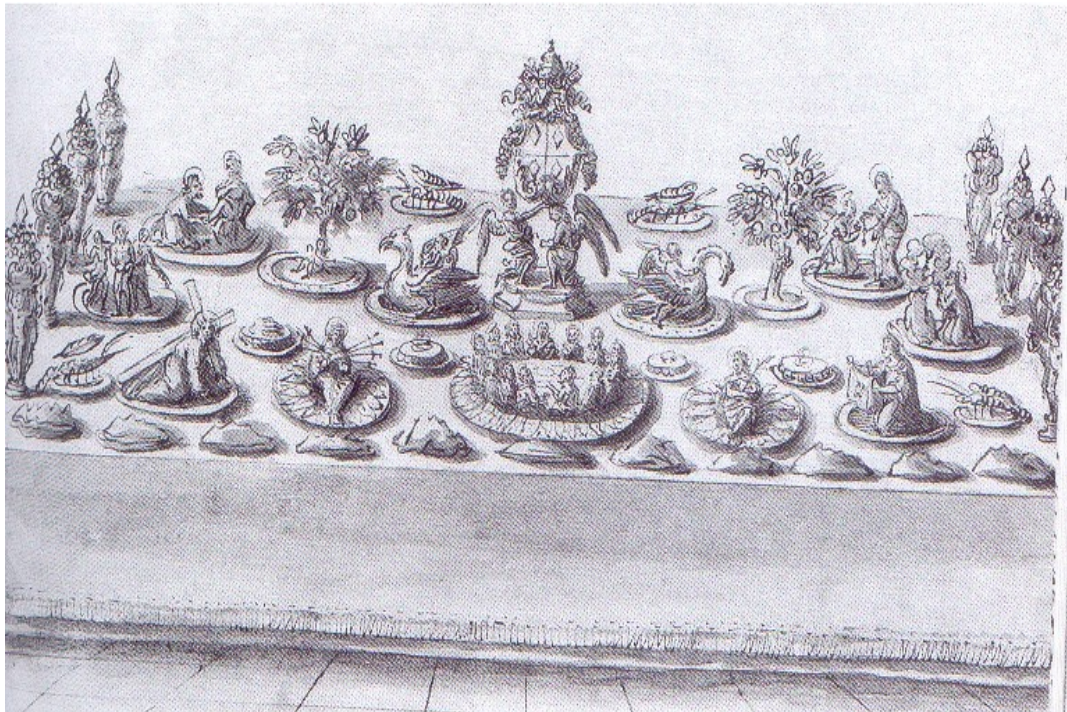


Figura 17. Festa na Quinta-Feira Santa no Vaticano, com **Trionfi figurativos**. Desenho de Pierre Paul Sevin, 1666.

A produção alimentar destinada aos banquetes era, portanto, elaborada a partir da disponibilidade material ditada pela oferta territorial, da possibilidade de “concretizar” plasticamente a expressão - ou parte dela - do conteúdo social da época, como sugere Francastel para outras formas de expressão artística, e da necessidade de provocar no consumidor uma sensação de estupor ou estranhamento. A este respeito BARTHES [1990:127] propõe como exemplo as “curiosidades” do momento renascentista:

O século de Arcimboldo considerava o monstro uma coisa maravilhosa. Os Hasburgo, senhores do pintor, tinham galeria de artes e curiosidades, onde havia objetos estranhos: acidentes naturais, efígies de anões, de gigantes, de homens

e mulheres cabeludos: tudo o que surpreendia e fazia pensar (...) Ora, a 'maravilha' – ou o 'monstro'- é essencialmente aquilo que transgride a separação dos reinos, não distingue entre animal e vegetal, animal e humano; é o excesso, na medida em que muda a qualidade das coisas a que Deus deu um nome...

O forte interesse por tudo aquilo que fugia do ordinário, influenciou a produção artística do XVI século que, passando pelo ateliê do pintor e do escultor, chegou também na cozinha mostrando como, sabendo manipular os alimentos de forma apropriada, os grandes chefes se igualaram aos grandes generais conseguindo, por meio de seus pratos, selar alianças e alcançar vitórias.

No decorrer da história, os artefatos alimentares destinados aos banquetes assumiram as formas mais diferenciadas e as mais curiosas. Os romanos freqüentemente recriavam com massa doce animais, ou figuras mitológicas que recheavam de passas e nozes para serem consumidas coletivamente. Além da presença de músicos, cantores e trinchantes (cortadores) que cortavam os alimentos seguindo o ritmo das melodias, era montada uma cenografia alimentar que previa a utilização de fontes e estruturas móveis. A sensação de estranhamento era proporcionada pela apresentação de bichos elaborados a partir da mistura de uma fruta e um animal, ou de dois ou mais animais como, por exemplo, na escultura alimentar da lebre com asas ou na do marmelo transformado em ouriço. A respeito da estratégia alimentar utilizada por Trimálquio para promover seus objetivos políticos STRONG [2004:14] escreve que o jantar de gala era um acontecimento determinante na sociedade romana. Não seria o caso de uma nota de pé de página? do primeiro século. Trimálquio, que pertencia às classes emergentes, estava decidido a impressionar seus convivas pela opulência explícita de sua hospitalidade. Nesse contexto, em meados do primeiro século esta refeição já havia alcançado o alto nível de rituais e artificios.

A produção alimentar destinada aos banquetes propunha, por um lado, a reprodução de objetos e animais que mantinham uma correspondência com elementos do cotidiano, e por outro a criação de objetos, animais e seres híbridos (antropomorfismo e zoomorfismo) concebidos com a função de impressionar os convidados. Assim como acontecia nos banquetes romanos,

os cozinheiros medievais, inseridos num movimento de revisitação gastronômica, também promoviam o processo de fusão entre alimentos. Os *Cockexcentric* eram artefatos alimentares que previam, em sua composição, a mistura de bichos diferentes, revelando a necessidade de manipular e, portanto, de reformular a realidade.

A proposta de fusão entre seres diferentes, seja na mesa como artefatos alimentares, seja na produção visual como quadros, gravuras ou afrescos, parecia revelar a necessidade de explorar espaços simbólicos diferentes, presentes na concepção de mundo coletiva e individual. A possibilidade/capacidade quase que infinita do “conter” adquirida pela tela, parecia inspirar o indivíduo que, produzindo seus objetos e criaturas comestíveis, revelava a necessidade de fagocitar o mundo, alimentando a busca interior da criação de um novo espaço. A “cumplicidade” estabelecida entre corpo e tela no processo de apreensão vivencial, parecia revelar-se na produção dos *trionfi* que propunham uma absorção objetual física e, ao mesmo tempo, simbólica.

O que tornava peculiar a produção das esculturas alimentares era a aproximação de diferentes temáticas (religiosa, ideológica, decorativa) possibilitando diálogos inusitados. Ao contrário do que acontecia no campo de batalha, onde a morte decretava a sobrepujança religiosa ou ideológica sobre outra, na mesa, território livre acessível à maioria, a celebração da vida mostrava a peculiar possibilidade de convivência entre as diferenças, tornando o ser ingestor, depositário interdisciplinar de um movimento aglutinador.



Figura 19. **Refeição de açúcar** por ocasião do casamento de Johann Wilhelm, herdeiro do duque de Julich-Cleve, 1587. Gravura, final do século XVI. Autoria desconhecida

A este respeito poderia se pensar que, à ingestão de elementos pertencentes ao contexto sócio-histórico do consumidor, levaria a um tipo de assimilação qualitativa (princípio do canibalismo), ou a uma interferência integral/parcial, operada (mesmo que simbolicamente) sobre sua realidade já que, o homem é um ser no mundo que interage o tempo todo com esse mundo que o cerca e, de conseqüência, que ele mesmo cria.

Nesse contexto, o consumo das estátuas comestíveis proporcionaria um tipo de assimilação que parecia revelar a necessidade, por parte do consumidor, de apropriação do objeto (prática que instaura um diálogo com a *wunderkammer* e a idéia aristotélica de micro e macro cosmo) e de dominação do objeto (a ingestão das aberrações de açúcar poderia ser uma maneira para exorcizá-las?). Este processo, que aparentemente parece acontecer num espaço temporal longínquo, pertence também à atualidade e é largamente abordado pelos diferentes artistas que propõem a construção de obras utilizando o alimento como elemento fundamental de sua produção.

É importante lembrar que, digerir uma obra alimentar transforma-se numa operação mais simbólica do que nutricional onde, além dos elementos protéicos e vitamínicos, os elementos simbólicos e contextuais participam do

processo de nutrição/construção corporal. Não é possível, portanto, pensar na produção dos artefatos alimentares como numa experiência meramente fisiológica; todos os sentidos (os conhecidos e os desconhecidos) estão envolvidos na dinâmica desta experiência que, inserida na ritualização do “alimentar-se coletivo” torna-se fundamental no crescimento do ser. A produção alimentar, mesmo que atrelada a uma tentativa de dominação política, propõe e impõe a intrínseca experiência de uma apropriação inusitada sempre recontextualizada, que corre paralela à produção artística oficial e que revela, a cada momento, novos detalhes de um contexto dinâmico, vivenciado por um ser atuante sempre faminto por novas experiências.

Referências

- BARTHES, R. **O obvio e o obtuso**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1990. p. 14; 127; 199
- BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das letras, 1995. P. 255.
- CÂMARA CASCUDO, L. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global editora, 2004. P. 41.
- FLANDRIN, J-L; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. P. 54.
- FRANCASTEL, P. **A realidade figurativa**. São Paulo: Perspectiva, 1973. p. 72; 122.
- LACOSTE, J. **A filosofia da arte**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 1997. p. 33.
- MICHAELIS. **Moderno Dicionário da língua portuguesa**. São Paulo: Melhoramento. P.622.
- ONFRAY, M. **A razão gulosa**. Filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1990. p. 62.
- VISSER, M. **O ritual do Jantar**. As origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Campus, 1. p.345.
- STRONG, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. P. 38. p. 79; 116; 122;

Lisa Minari Hargreaves é bacharel e licenciada em Artes Plásticas (UnB), mestre em Poéticas Contemporâneas (UnB) e doutoranda em Teoria e História da Arte (unB). Atualmente é professora substituta na Universidade de Brasília no Instituto de Arte e funcionária da Secretaria da Educação do Distrito Federal.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.