

COMIDA, SABOR E AÇÃO!**A ALIMENTAÇÃO NO CINEMA COMO LINGUAGEM E IDENTIDADE CULTURAL**Sérgio Roberto **CARDOSO**¹Hugo Alexandre Calixto **ANTONIO**²

RESUMO: Refletir sobre as funções sócio-culturais da alimentação sob o prisma cinematográfico é, no mínimo, apetitoso. Este artigo procura analisar os filmes *Como água para chocolate* (México, 1992) e *Açaí com jabá* (Brasil, 2001), duas produções fílmicas que enfocam a alimentação como mediadora das relações sociais. Na primeira a comida age como um novo suporte de comunicação dos sentimentos e emoções e, na outra, como símbolo de identidade e pertencimento cultural. A importância e os cuidados da abordagem desse tema pelo cinema são aqui também brevemente tratados.

Palavras-chave: Cinema, comida, antropologia da alimentação, alimentação regional, identidade cultural.

Apresentação

Na maioria das produções cinematográficas, a alimentação, uma das ‘atividades humanas centrais’ (MINTZ, 2001, p. 32), é deixada de lado nos enredos ou, quando presente, é abordada de forma secundária, como mera coadjuvante para a sobrevivência das tramas e das personagens. Em algumas produções, no entanto, as práticas alimentares assumem papel central, atuam como mediadora das relações sociais e propulsoras das ações no desenrolar da trama.

Segundo observa Maciel (1996), o “comer” é um ato portador de inúmeras representações simbólicas e, portanto, é preciso compreender que determinadas

¹ Graduando em Ciências Sociais pela Faculdade de Filosofia e Ciências da UNESP – Câmpus de Marília (bolsista do Programa de Educação Tutorial-PET/MEC).

² Bacharel em Ciências Sociais pela FESPSP – Fundação Escola de Sociologia e Política de São Paulo.

práticas, assim como determinados alimentos, são símbolos máximos de complexidade cultural para distintos grupos sociais. Por vezes, estes símbolos denunciam muito das estruturas sociais vigentes, territorialidades, patrimônios culturais, tradições e identidades, conforme observa Claude Lépine (2003). Dar enfoque, assim, à alimentação no campo da cinematografia é um trabalho delicado que requer profundo cuidado no que diz respeito aos aspectos culturais evidenciados pelas práticas alimentares.

Muitos filmes já bem conhecidos trazem em seus títulos, ou na tradução deles, referências explícitas a certos alimentos, porém não enfocam a alimentação com tema central. É o caso, por exemplo, do norte-americano *Tomates verdes fritos* (Jon Avnett, 1991) ou do nacional *Amarelo Manga* (Cláudio Assis, 2003). Neste breve artigo, trataremos de duas produções fílmicas³; uma mexicana e outra nacional que trazem a comida como elemento central das tramas, falam sobre comida, sobre o ritual de comer e das suas relações com a cultura e com a vida: *Como água para chocolate* (Alfonso Arau; 1992) e *Açaí com jabá* (Alan Rodrigues, Walerio Duarte e Marcos Daibes, 2001). Ambas expõem a alimentação como cerne do roteiro e somente por tal motivo foram aqui selecionadas para análise.

Os filmes...

Como água para chocolate é um longa-metragem que tem como contexto histórico da narrativa a Revolução Mexicana, ocorrida na primeira década do século XX. Baseado no romance homônimo da escritora mexicana Laura Esquivel, contará o amor entre Tita e Pedro⁴, jovens da zona rural que na tentativa de efetivar o amor recíproco terão que romper com fortes tradições, provocando um complexo drama familiar. A comida permeará todo o desenvolver da história como um fio condutor das ações.

³ Agradecemos a Eduardo Pereira Mussi por sua imensa gentileza em nos ceder cópias dos filmes.

⁴ Os atores Marco Leonardi e Lumi Cavazos interpretam respectivamente, Pedro e Tita.

Tita, impedida por sua mãe de se casar com Pedro, ao ter que encarar o casamento arranjado do jovem amado com uma de suas irmãs, passará a transmitir todo o seu amor, desejo e sofrimentos através de suas habilidades culinárias. A jovem aprendera com a velha cozinheira da família, Nacha, que a comida pode ser a condutora dos sentimentos: afeto, amor, sensualidade e até a cura das doenças virão à mesa na forma de sopas, guisados e doces.

O drama, longo e sinuoso, é marcado constantemente por festejos e falecimentos, nos quais há sempre a precedência de um *acontecimento alimentar*⁵ de mesas e sabores fartos.

Já o curta-metragem *Açaí com Jabá* enfoca uma engraçada disputa entre um habitante local e um turista, quando este aceita o desafio de tomar um grosso e escuro ‘açaí com jabá’⁶ com um paraense. Alegando estar acostumado a experimentar diversas comidas pelo Brasil afora, o ‘forasteiro’ encara o desafio e sofre as conseqüências.

Ao entrar em um restaurante belenense, o desbravador turista depara-se com um homem que pouco antes solicitara uma porção de açaí com jabá, prato típico da região. Observando o que o outro pedira, ele então faz o mesmo pedido à garçonete. Esta, de pronto, já o adverte sobre especificidades do alimento servido. Sem atentar-se para as suas orientações, o turista serve-se e começa, numa nítida afronta, a devorar vorazmente sua tigela de açaí. É visível o seu desespero quando começa a ter grandes dificuldades na digestão da comida, enquanto seu rival ao lado, sem menores preocupações, saboreia a preciosidade regional.

O filme termina com a garçonete solicitando a ajuda médica que resultará na internação hospitalar do desafiante, fazendo-o vizinho de leito de outros que se encontram na mesma situação, provavelmente, mais turistas empanzinados pelo mesmo prato.

⁵ Conceito proposto por C. FISCHLER, 2001. Engloba não somente o comer, como também as escolhas, o preparo, e os rituais da alimentação, compreendendo assim um acontecimento alimentar.

⁶ Açaí é o fruto da palmeira conhecida como açaizeiro. É consumido na forma de bebidas, doces, geléias, sorvetes. Na região do Pará seu uso é muito difundido e seu consumo com carne seca salgada popularmente conhecida por Jabá, é muito tradicional.

As Comidas...

Em *Como água para chocolate*⁷ há muitos elementos que nos permitem dizer que “a vida gira em torno da comida”. (HORTA, 2004, p. 182). O nascimento ‘surreal’ de Tita se dá em pleno ambiente culinário. Destinada pela tradição a cuidar de sua mãe até que esta faleça, é dentre as irmãs a única a ter que aprender os dotes culinários; logo, faz da cozinha o seu mundo e nesta “zona de silêncio e de sombra”, como diria Certeau (1996), consolida a relação quase maternal com a velha cozinheira, relação esta intermediada por cujo aprendizado culinário Tita não obteve de sua mãe, que assumiu papel patriarcal no lar.

Tendo agora próximo, como cunhado, o homem que ama, a personagem passa então a promover, por meio da culinária, as alterações das relações, como quando proporciona um mal estar coletivo no almoço de casamento de sua irmã com Pedro ao servir um bolo “lacrimado de sofrimento”.

No preparo de codornas ao molho de rosas, Tita explicita seu ardente desejo por Pedro. Neste jantar, sua irmã tomada de sensualidade, “incendeia-se”, rompendo-se em brasas e foge.

Ao adoecer, Tita recusa-se à alimentação, mas quando a faz, sorvendo uma sopa ensinada por sua maternal cozinheira, retoma sua vida e, ao saber da incapacidade de sua irmã em amamentar seu sobrinho, torna-se capaz de amamentá-lo sem jamais ter parido - um dos muitos momentos de sensibilidade no que diz respeito à vinculação de gênero com a alimentação.

As preparações culinárias neste filme ditam a relação entre momentos especiais, como observa Horta (2004). Nascimentos e casamentos são festejados com almoços ao ar livre e o cotidiano é regado por sopas, chás, aves, cereais e doces.

O filme é repleto de metáforas, das quais os alimentos são boa parte; contudo, em meio a uma narrativa fílmica, em que aspectos fantásticos são trabalhados de maneira a proporcionar cenas de pura beleza e fantasia, a alimentação tem papel

⁷ Nina Horta, em crônica ao filme, explica que o título faz referência a uma expressão comum utilizada no México para se referir a algo que passa bruscamente de um estado para outro.

preponderantemente real e essencial na construção das idéias e dos objetivos das personagens; ela é constituinte de seus imaginários e assim estabelece o elo com as demais personagens. É salutar perceber que não é vista apenas como necessidade humana, ou seja, não é pensada somente por seus atributos nutricionais vitais, mas sim revestida de significados, ganhando sentido simbólico na medida em que se configura como mediadora das relações.

É possível dizer que as práticas alimentares nesta abordagem cinematográfica podem ser interpretadas como um novo “suporte lingüístico” das relações, conforme o citado por Levis-Strauss (1991), pois produzem comunicabilidade entre emissores e receptores sensíveis, em que boa parte das palavras é suplantada por notas aromáticas de temperos e ingredientes empregados “com muito amor”, para usar as palavras de Tita em *Como água para chocolate*.⁸

Intermediadora da disputa e objeto da mesma, em *Açaí com jabá* a comida pode ser também considerada portadora de um novo suporte de comunicação, todavia, o que mais nos chama a atenção é a questão da identidade regional alimentar, bem como das restrições enquanto forma de demarcação cultural.

Na posição de “conhecedor” dos vários hábitos alimentares nacionais, o turista não aceita uma alimentação ‘mais fraca’, recomendada aos iniciantes na culinária paraense, decide, então, experimentar o prato ‘mais forte’, o típico.

A propriedade alimentar de que se fala é evidenciada neste roteiro, quando nele, o turista, não ‘acostumado’ com a comida local, rejeita as prescrições alimentares dadas pela garçonete do estabelecimento e atira-se na descoberta da iguaria, agredindo, assim, os costumes alimentares regionais. Nota-se, por isso, a forte concepção de pertencimento étnico/espacial das práticas alimentares por parte dos habitantes locais, tal qual das conseqüências provenientes da ruptura cultural de fronteiras alimentares, neste caso, a indigestão sofrida pelo turista exemplifica o desrespeito aos limiares culinários.

DaMatta (1991) diz que o alimento adquire forte carga simbólica e *status* de identidade de um grupo na medida em que se encontra no lugar ou no grupo de origem.

⁸ Em diversas cenas do filme, a personagem Tita, quando indagada sobre a quais os ingredientes ou modo de preparo utilizado em seus pratos, docemente comenta que estes são feitos com amor.

Devido à historicidade pela qual as formas de preparo e consumo constituíram-se, os indivíduos do grupo entendem-se como os únicos (ou os mais) aptos a consumirem estes alimentos, acabam, então, por designar um repertório culinário no qual formas de consumo e certos alimentos tornam-se impróprios ou inadequados a estrangeiros; estabelece-se que somente os mais integrados à cultura podem usufruí-los. Os alimentos permitidos seriam, portanto, representantes desta cultura, porém não teriam sua forma de consumo eminentemente atrelada ao *habitus* do grupo, podendo ser transposta a outros grupos. O açaí com jabá, desta forma, não seria inserido no grupo de alimentos permitidos como é, por exemplo, a tapioca.

A figura da garçonete que alerta que “açaí com jabá é forte...” é, em nossa análise, um dos elementos principais para elucidar a questão do pertencimento alimentar e sua territorialidade. Ao passo que a ‘baiana’ alerta ter o acarajé muita pimenta, ou o ‘mineirinho’ pede calma na ingestão da ‘pinguinha’ de alambique, ou ainda o pescador ‘ribeirinho’ adverte para com os cuidados necessários às espinhas do peixe que se pretende comer assado à beira mar. No filme, é na atitude da garçonete que está a personificação da imposição de certos limites e restrições alimentares, fruto da concepção de posse cultural alimentar. A disputa apresentada no restaurante se dá em silêncio. O modo como ambos alimentam-se dita o tempo e o temperamento dos sujeitos e seus objetivos, neles estão expressos o costume e a curiosidade desafiadora.

A derradeira cena, salpicada de um humor sádico, provavelmente muito apreciado regionalmente, decorre da indigestão de que o personagem e outros diversos turistas foram acometidos. Estes se encontram hospitalizados. Não habituados às reações da comida e como que por sua ‘intromissão’, os forasteiros são ‘agraciados’ com uma forte congestão ao querer adentrar às barreiras alimentares, muito mais complicadas e espessas do que uma boa tigela de açaí com jabá. Esta emblemática cena reforça, portanto, onde se encontram os limites dos domínios do ‘indigesto’ açaí com jabá.

Sobre Filmes e Comidas...

Não se pode pensar a alimentação no cinema, sem ao menos citar passageiramente alguns outros filmes – uns mais brilhantemente do que outros – que posicionaram seus

refletores sobre a gastronomia. Sendo assim: *A festa de Babette, Chocolate, Sabor da Paixão, Vatel: Um Banquete para o Rei, o Tempero da Vida e Simplesmente Irresistível* são alguns títulos que dão conta de retratar o assunto, sobre prismas distintos, obviamente, mas que enfocam através da comida a intensidade e a singularidade das relações humanas.

O alimento torna-se condutor dos sentimentos e significados humanos, um suporte de comunicação de sentimentos constitutivos das relações em sociedade. É na aquisição, no preparo, no consumo, nas práticas alimentares em geral, que meros compostos nutricionais ganham simbologias culturais próprias a cada grupo; e denota múltiplas representações, estruturas e dinâmicas construídas pelo homem. (DAMATTA, 1991).

A arte do cinema conseguiu, em boa medida, codificar os símbolos da alimentação; a trouxe para as telas com toda a riqueza cultural que esta comporta e, nestes dois filmes analisados, nos apresentou o quanto é possível vislumbrá-la numa óptica intimamente ligada aos desdobramentos sociais. Ao pensar a alimentação no cinema, enfim, novas linguagens, culturas e percepções emergem da imbricação entre a instigante arte gastronômica e a híbrida arte cinematográfica, o que resulta numa junção muito deleitosa aos olhos e aos paladares, por isso: Se “*aos vencedores as batatas*”⁹; aos espectadores: pipocas, chocolate e açaí!

Referências bibliográficas:

CERTEAU, M. O prato do dia. In: CERTEAU, M; GIARD, L; MAYOL, P. *A invenção do Cotidiano*. Rio de Janeiro. Vozes. 1996

DAMATTA, R. *O que faz o Brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro. Rocco. 1991

FISCHLER, C. *L'omnivore*. Paris: Poche Odile Jacob, 2001

HORTA, N. *Não é sopa – Crônicas e receitas de comida*. São Paulo. Cia. das Letras. 2004

LEVI – STRAUSS, C. *El origen de las maneras de mesa* Trad. Juan Almela. [México. Siglo Veintiuno. 1970](#)

⁹ Referência ao título do livro de Roberto Schwarz: *Ao vencedor as batatas: forma literária e processo social nos inícios do romance brasileiro*, e a expressão usada pelo personagem Quincas Borba, de Machado de Assis no livro *Memórias Póstumas de Brás Cubas*.

_____. *O Cru e o Cozido* (1º ed. 1971). São Paulo. Brasiliense. 1991

LÉPINE, C. Cozinha e dieta alimentar na obra de Gilberto Freyre. In: ARÊAS, F; KOSMNSKY, E; LEPINE, C. (orgs.) *Gilberto Freyre em quatro tempos*. Bauru. FAPESP; Ed. da Unesp; EDUSC. 2003

MACIEL, M. Introdução. In: *Revista Horizontes Antropológicos. Comida* Porto Alegre, ano 2, n. 4, jan./jun. 1996.

MINTZ, S. Comida e antropologia, uma breve revisão In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais* Vol. 16 N. 47. 2001.

Filmografia analisada

Como água para chocolate (Como água para chocolate, México, 1992, dir. Alfonso Arau)

Açaí com jabá (Brasil, 2000, dir. Alan Rodrigues, Marcos Daibes e Walério Duarte)

Filmografia citada

Amarelo Manga, (Brasil, 2003 dir. Cláudio Assis.)

Chocolate (Chocolat, Reino Unido-EUA, 2001, dir. Lasse Hällstrom)

Tomates verdes fritos (Fried green tomatoes, EUA, 1991, dir. Jon Avnett)

Vatel: um banquete para o rei (Vatel, França-Reino Unido, 2000, dir. Rolland Joffré)

O sabor da paixão (Woman on top, EUA, 2000, dir. Tina Torres)

A Festa de Babette (Babettes gaestebud, Dinamarca, 1987, dir. Gabriel Axel)

O tempero da vida (Pouolitik kouzina, Grécia-Turquia, 2003, dir. Tasso Boulmetis)

Simplesmente irresistível (Simply irresistible, EUA, 1999, dir. Mark Tarlov)