

Literatura e cinema: uma leitura da representação social do ato de comer

Ms. Maria Virginia Lopes da Silva¹ (ACN, UFES)
Dra. Francis Paulina Lopes da Silva² (UNEC)

RESUMO: *Leitura interdisciplinar e intercultural da representação social do ato de comer e da comensalidade, expressiva em textos literários e fílmicos. A relação entre alimentação e identidade cultural, enfocando-se o sentido de celebração, comensalidade, oferta e compartilhamento. Em **Como água para Chocolate**, romance de Laura Esquivel e no filme homônimo, de Alfonso Arau o elemento mítico-cultural e celebrativo do alimento. Em **A Festa de Babette**, filme dirigido por Gabriel Axel, o banquete, em sua representatividade sociocultural, emocional e nutricional. Na Literatura Brasileira, a mulher e o sentido existencial do ato de preparo do alimento e dele nutrir corpo e espírito, em Adélia Prado; e em Carolina de Jesus, a luta contra a fome, a necessidade de sobrevivência. A importância da arte na análise de significados do ato de comer e da comensalidade, na orientação nutricional, propondo-se mudanças nos hábitos alimentares.*

Palavras-chave: Cultura Alimentar e Artes; Literatura e Filme; Comensalidade; Alimento e Celebração.

Introdução

A obra de arte traduz a leitura crítica do artista sobre o comportamento humano em determinado contexto cultural. Assim, tendo como cenário o alimento e o alimentar-se, com frequência, na Literatura e no Cinema tratam da diversidade cultural, das virtudes e vícios da sociedade e de tantos outros temas envolvendo a nutrição. Nos textos fílmicos, o olho-câmera seduz o espectador, pelo encantamento e impacto da imagem em movimento, em seu expressivo simbolismo. E nos textos literários, por sua vez, essa força imagética se traduz pela magia das palavras, suscitando no leitor uma viagem pelo imaginário mítico, cultural, existencial. O presente texto analisa aspectos da representação social do ato de comer, numa leitura comparativa de obras literárias e fílmicas, tendo por fundamento teórico conceitos interdisciplinares, tanto das áreas de Nutrição e Antropologia, quanto de Literatura e Cinema.

Neste ensaio, elaborado por uma Nutricionista e uma Professora de Literatura, mas, principalmente, por leitoras da obra de arte fílmica e literária, propõem-se algumas reflexões sobre a importante relação entre alimento e identidade cultural, com ênfase para aspectos como o simbolismo da busca e do preparo de refeições, do banquete e da comensalidade, o compartilhamento à mesa, enfim, da oferta e da celebração da vida.

Alimento e identidade cultural

Desde o início da história da humanidade o alimento tem representado um papel determinante na formação cultural de grupos sociais. Na pré-história, os primeiros grupos sociais foram formados em torno do esforço para se conseguir o alimento para a subsistência, no sentido de facilitar as caçadas de animais maiores. A prática de reuniões após a caça foi motivada, tanto pela necessidade de consumirem logo esses alimentos, quanto pela celebração do sucesso da caça. Assim, surgiu a primeira idéia do compartilhamento da comida.

Aos poucos, os grupos sociais evoluíram em suas técnicas e utilização de recursos para aquisição dos alimentos, daí suscitando, em cada cultura, novas necessidades e novas formas de comportamento em grupo, como, por exemplo, as normas para a utilização e distribuição dos alimentos entre os membros do grupo e o agradecimento à(s) divindade(s) pelo sucesso obtido.

Hoje se tem conhecimento dessas práticas milenares através de registros em cavernas e rochas, pinturas rupestres, descrevendo cenas talvez vivenciadas ou imaginadas pelos homens primitivos. Dessa forma, é possível compreender que o papel do alimento para cada indivíduo não se restringe ao aspecto biológico, à necessidade sobrevivência, promoção da saúde e prevenção de doenças, mas envolve significados coletivos e individuais. O alimento é hoje motivo de prazer pessoal, algo para se compartilhar. Além das necessidades fisiológicas, a seleção dos alimentos é influenciada pelas emoções, pela história pessoal, por conhecimentos científicos e pseudocientíficos, pela tradição, por crenças religiosas, por fatores sócio-econômicos, e até mesmo pela influência agressiva do consumismo incentivado pela mídia.

O alimento, assim, adquiriu ao longo do tempo, nas variadas culturas, um valor simbólico que passou a criar identidades, tanto na sua seleção, como na forma de preparo e de consumo.

Para Vivian Braga, o “comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido que conferimos a nós mesmos e à nossa identidade social”. (BRAGA, 2004, p. 42). Assim, os símbolos, significados, situações, comportamentos e imagens que envolvem a alimentação podem ser vistos como um **sistema de comunicação**, pelas informações sobre a sociedade que se pretende analisar, ou seja, as práticas alimentares revelam a cultura em que cada um está inserido. Um exemplo clássico é o arroz e o feijão, que fazem parte dos símbolos da identidade brasileira, por serem consumidos em todo o país. Além disso, há alimentos típicos em cada região ou estado, como é o caso dos gaúchos, vistos naturalmente tomando chimarrão, mesmo em outros lugares e situações, como nas praias do Rio de Janeiro, em pleno verão.

Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando o indivíduo cresce, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar permanecem para sempre em sua consciência (Cf. MINTZ, 2001, p. 32) e mesmo que esses alimentos e hábitos não façam parte do cotidiano, são representações de uma identidade. Nesse aspecto, o preparo de alimentos também pode ser utilizado como uma forma de expressão dos sentimentos, de demonstração de afeto. Nesse sentido, destacam-se cenas como a ceia de ano novo, bem ao estilo da cultura americana, em *A corrida do ouro*, Carlitos, apaixonado, prepara, feliz, atento a cada detalhe, para receber a amada.

Também no filme *A festa de Babette*, o banquete à francesa, cuidadosamente preparado para um pequeno grupo de idosos preocupados em preservar sua tradição cultural e religiosa, seguidores de uma seita cristã, numa aldeia humilde no interior da Dinamarca. Mesmo num contexto provinciano, de extrema simplicidade, todo o preparo da mesa, dos talheres e copos finos, das iguarias e bebidas, são rigorosamente conforme o requinte da cozinha francesa. O impacto cultural, provocado pela delicadeza da pessoa e do gesto da estranha francesa que aparecera naquela aldeia humilde culmina com a *festa*, o efeito mágico, que alia, tanto o preparo, quanto a degustação da boa comida e a experiência do estar juntos, comemorando os 100 anos do já falecido fundador da seita religiosa.

E ainda, na cozinha de Tita em *Como água para chocolate*, tanto o livro de Laura Esquivel, quanto o filme de Alfonso Arau, destacam-se os dotes culinários da moça mexicana, no preparo da típica culinária regional de seu país, com seu poder encantatório, como no episódio do casamento de sua irmã Rosaura com Pedro, o homem que ela amava. No preparo do bolo, Tita chorava tanto, que sua tristeza contagiou todos os convidados:

Uma imensa nostalgia se apossava de todos os presentes enquanto serviam o primeiro pedaço de bolo e inclusive Pedro, sempre tão seguro, fazia um esforço tremendo para conter lágrimas. [...] e isso não foi tudo. O pranto foi o primeiro sintoma de uma intoxicação estranha que tinha algo a ver com uma grande melancolia

e paixão que, apoderando-se de todos os convidados fez com que eles terminassem no pátio, nos currais e nos banheiros, cada um com saudade do amor de sua vida. (ESQUIVEL, 2001, P. 31-32).

Nas tramas do romance de Esquivel, destacam-se, principalmente, as marcas dessa típica construção textual, a **cozinha-ficção**, novo gênero literário, que a própria autora explica no subtítulo: “Romance em fascículos mensais com receitas, amores e remédios caseiros”. E assim, entre receitas de pratos típicos, intercalados na narrativa da sobrinha-neta de Tita, sobre a epopéia existencial e culinária da tia-avó, a cozinha se faz como espaço de resgate e memória de toda uma tradição cultural familiar e regional.

E a versão homônima, para o cinema, dirigido por Alfonso Arau, retrata cenas típicas da cultura rural mexicana, numa cuidadosa releitura da trama ficcional elaborada por Laura Esquivel. Toda a montagem, tanto do romance, quanto do filme se faz entre receitas culinárias, temperando a narrativa com a marca da cultura regional. Cada capítulo do livro, por exemplo, inicia-se com uma receita de prato típico, como “Tortas de Natal”, “Bolo Chabela”, “Choriço Nortista”..., que passa a fazer parte da própria trajetória existencial da protagonista.

Tita, a mais nova filha de Mamãe Elena, é impedida de se casar, já que, por tradição, deveria cuidar da mãe até a morte. Essa fatídica missão a impede de se casar com Pedro, o homem que amava – que, por sua vez, se casa com a irmã mais velha, Rosaura, só para ficar mais próximo da amada. Em seu amor platônico, Tita se servia dos seus dotes culinários para se declarar a Pedro, como uma forma sutil e transgressora de escapar à severa vigilância de sua mãe.

Na sua escritura ficcional, Laura Esquivel resgata essa relação entre cozinha e identidade cultural, inclusive, referindo-se a Tita, como continuadora de uma tradição culinária familiar, após a morte da cozinheira Nacha:

Tita era o último elo da cadeia de cozinheiras que desde a época pré-hispânica haviam transmitido os segredos da cozinha de geração em geração, e era considerada como a melhor expoente dessa maravilhosa arte, a arte culinária. Portanto, ser nomeada como cozinheira oficial do rancho foi muito bem recebido por todo o mundo. (2001, 38).

Assim, portanto, o próprio alimento passa a representar, em cada contexto da vida humana, uma cultura e identidade próprias de um grupo social, além de sua função primária, de nutrir e matar a fome.

Representação social do ato de comer – a comensalidade

Além das necessidades biológicas, dois tipos de necessidades podem ser satisfeitas pela alimentação: as sociais, relacionadas à interação no grupo a que se pertence, e as psicológicas, que têm relação com a personalidade do indivíduo, aos seus conceitos, sentimentos e experiências pessoais (Cf. BOOG, MOTTA, BON, 1985, p. 103).

O homem, ao contrário de outras espécies animais, recorre a diferentes e variados alimentos, de acordo com o lugar onde vive ou o grupo social a que pertence. A cultura alimentar relaciona-se aos significados da alimentação, principalmente aqueles ligados à identidade de cada grupo social. Observa Clifford Geertz, que essa cultura envolve “princípios de exclusão e associação entre os alimentos, das prescrições e proibições tradicionais e religiosas, dos ritos da mesa e da cozinha” (Cf. GEERTZ, 1989), enfim de toda estrutura da alimentação cotidiana. Os tabus, as combinações a hora, o número de refeições, tudo isso influi na escolha, preparação e consumo dos alimentos.

Dessa forma, desde criança aprende-se com a família e a comunidade que oferecer alimentos demonstra cordialidade, simpatia e que compartilhar um alimento ou refeição é melhor do que comer sozinho; ou ainda, que determinados comportamentos relativos à alimentação não são considerados adequados. A sociedade influencia na seleção e na forma de ingerir o alimento: cru, cozido, assado, apodrecido, defumado, congelado, etc. Influencia ainda em questões como quando se come, com quem se come, o que envolve a partilha ou comensalidade e transforma o ato de se alimentar em um acontecimento social. Para o indivíduo se fazer aceito em seu grupo, é necessário seguir esses padrões, sob o risco de ser rejeitado por ele (Cf. BOOG, MOTTA, BON, 1985, p.103).

Essa socialização do ato de comer pode ser observada nas cenas do filme *Em busca do Ouro* de Charles Chaplin em que Carlitos e seu companheiro, solitários, entre as neves, após dias sem alimentos, utilizam as regras de etiqueta para consumir uma sopa de sapato. No lirismo-cômico dos gestos simbólicos de Carlitos, no preparo do “alimento” e ao trincar, com delicadeza e avidez o sapato à mesa, evidencia-se todo um ritual apreendido na cultura urbana, que ali, entre as neves, faz-se necessário, como parte do próprio ato de comer, até mesmo em situação extrema.

Na relação entre os indivíduos e sua prática alimentar, deve-se considerar a **comensalidade**, o ato de **comer juntos**, celebrando algum acontecimento familiar, religioso, social, político. Na história da humanidade, desde o início dos tempos celebram-se, por exemplo, o fechamento de acordos comerciais, casamentos, nascimentos, confraternização e agradecimento aos deuses pelo sucesso em caçadas, colheitas e até mesmo funerais. Assim, as sociedades evoluíam, distinguindo-se umas das outras, na construção de uma identidade cultural própria. A palavra companheiro tem sua origem na expressão *cum panem*, que se traduz como “os que compartilham o pão”. (Cf. MACIEL, 2001, p. 146).

Entretanto, além do alimento ser utilizado em confraternizações, como forma de compartilhamento, na sua falta, para matar a fome, pode chegar a ser disputado, e até mesmo, gerar desavenças, aproximando o ser humano do lado primitivo dos outros animais. Charles Chaplin, explora o lado trágico-cômico dessa situação, nas cenas do filme *Em Busca do Ouro*, em que Big Jim, companheiro de Carlitos, após dias entre as neve, sem se alimentar, como em uma miragem, vê o amigo como uma suculenta galinha e tenta devorá-lo.

Em contraposição, em situação semelhante, de fome e total miséria, a favelada Carolina de Jesus, em seu diário, intitulado *Quarto de despejo*, faz da fome a principal personagem de suas memórias do dia-a-dia na favela de Canindé, em São Paulo, às margens do rio Tietê. Ela, que, criticamente, mesmo com a grafia de semi-analfabeta, mantida pelos editores da obra, registrava a sua visão sócio-econômica e política, alertando:

...O que eu aviso aos pretendentes a politica, é que o povo não tolera a fome. É preciso conhecer a fome para saber descrevê-la. [...]

O Brasil precisa ser dirigido por uma pessoa que já passou fome. A fome também é professora.

Quem passa fome aprende a pensar no próximo, e nas crianças. (JESUS, 2000, p. 26).

E Carolina, mesmo em situações de fome extrema, não perde sua dignidade e espírito de solidariedade. Vendo a miséria de um companheiro de infortúnio, ao se dispor a ajudá-lo a amenizar a fome, partilhando o pouco que conseguisse para o seu sustento, ele lhe dispensa a ajuda e reconhece seu esforço heróico, catando papéis: “Eu não quero. A senhora cata estes papeis com tantas dificuldades para manter os teus filhos e deve receber uma migalha e ainda quer dividir comigo. Este serviço que a senhora faz é serviço de cavalo”. (Ibidem, p. 49).

O ato culinário é próprio da espécie humana. O homem é o único a cozinhar e a combinar ingredientes. A culinária compreende a preparação, combinação de alimentos, a composição de um prato. É através dela que se transforma um alimento em comida. Claude Fischler faz uma analogia

entre a linguagem e a cozinha, considerando que todos os humanos falam uma língua, mas existe um grande número de línguas diferentes; todos os humanos comem um alimento cozido, mas existe um grande número de cozinhas diversas. A cozinha é universal, as cozinhas são diversas (Cf. FISCHLER, 2001, p. 32). A culinária trabalha com o **gosto** que é um conjunto de **sensibilidade** e **percepção**. A sensação gustativa traz conotação de **informação** e **emoção**. Sabor e saber têm uma origem parecida, do latim *sapere* “ter gosto”. (MACIEL, 2001, p. 151).

Nessa combinação de saber e sabor, as personagens Babette e Tita fazem do próprio ato culinário o elemento mediador de sua maneira própria de sentir a vida, as pessoas, emprestando aos alimentos a linguagem do coração. Assim, a experiência da comensalidade será consequência de um estado de espírito que fará da mesa um prolongamento da cozinha, e do alimento, a mediação entre quem o prepara e os que fazem juntos a refeição.

Na construção fílmica da personagem Babette, o diretor Gabriel Axel reúne toda a delicadeza de sentimentos, o requinte e bom gosto de uma mulher, marcada por um passado de sofrimento e perdas. Ao se identificar com as duas senhoras idosas, que a acolhem generosamente, sem indagar-lhe sobre sua vida anterior, propõe-se a, no serviço culinário, fazer tudo por vê-las felizes. Fugitiva da Comuna de Paris, ela havia perdido esposo, filhos e o emprego de *chef* no *Café Anglais*, finíssimo restaurante parisiense. E ao encontrar uma nova vida, na humilde aldeia dinamarquesa, aprende humildemente de suas hospedeiras a língua, os costumes e até sua maneira própria de cozinhar.

E ao ser premiada, pela Loteria, com dez mil francos, gasta tudo no preparo de um banquete em comemoração dos cem anos do pastor e fundador de uma seita cristã. Já falecido deixara uma dúzia de seguidores, dentre os quais, as filhas Philippa e Martina. E embora conservadores e severos observantes dos ascéticos princípios morais deixados pelo fundador, também os velhinhos acolhem o convite e decidem não comentar nada, apenas orarem, durante a refeição, que, preparado excentricamente, mas com carinho e zelo por Babette, aparentava oferecer uma comida “ao sabor das bruxas”, tal o estranhamento causado pelo impacto cultural. Por sua vez, a *chef* se esmera num delicado ritual, concentrada em cada minúcia, atenta a tudo e cuidando de todos os detalhes.

Entretanto, nesse banquete opera-se uma outra magia do comer junto, a **festa** do prazer de degustarem junto uma refeição dos deuses. Essa é a observação do general, um convidado de fora, que fora levar a tia ao banquete. A cada detalhe no serviço à mesa, a cada iguaria, ele se extasia pelo prazer de novamente participar de uma refeição perfeita, só servida em um requintado restaurante parisiense, já fechado. E, aos seus comentários, seguiam-se observações de cunho religioso, inspirados na doutrina do fundador da seita.

A passagem para uma nova experiência cultural e existencial se dá pela mediação desse outro estranho ao contexto religioso e moral dos outros comensais. A cada comentário do general sobre os alimentos, seguiam-se outros, religiosos, do grupo, referindo-se à memória doutrinária do pastor e fundador da seita, enquanto os olhares e gestos de todos se encontravam: corpo e alma se nutriam à mesa de Babette, em **festa**.

O alimento que nutre corpo e alma

De acordo com Vivian Braga “Comer não é apenas uma mera atividade biológica. A comida e o comer são fenômenos sociais e culturais, e a nutrição, um assunto fisiológico e de saúde”. (BRAGA, 2004, p. 42). Assim, pelo prazer do comer bem, acontece a **festa** – *encontro celebrativo de alegria e júbilo* – de Babette.

No filme de Alfonso Arau, observa-se que o pequeno grupo cristão, convidado para o banquete de Babette, vigiava severamente o paladar, considerando que a comida devia ser insossa para

não dar ocasião ao pecado da gula. A idéia da ascese medieval, da penitência, pela mortificação dos sentidos choca-se com um outro sentido, o do prazer, também espiritual, pelo bem alimentar-se, no momento em que os comensais se extasiam diante das iguarias servidas delicadamente pela anfitriã.

Os comensais, que iniciam o banquete com uma prece: “Que o pão alimente meu corpo. Que o meu corpo obedeça à minha alma. Que a minha alma sirva a Deus eternamente”, resumindo toda a ascese aprendida do pastor, sempre lembrado, aos poucos, vêm-se transformados, realizados e redimidos de toda uma vida de renúncias e perdas passadas. Ao fim da refeição, confiantes e felizes, o discurso em honra ao fundador resume o estado de graça do grupo: “Nós percebemos que a compaixão é infinita, pois percebemos que há algo de bom no amor. Podemos somente esperar por ela. Então descobrimos que tudo que escolhemos nos foi concedido. [...] e o amor de Cristo iluminará o mundo”.

Babette, em seu banquete, provê os nutrientes para o corpo e o espírito daquele grupo, já tão mortificado pelas várias renúncias exigidas pela vida afora. Os comentários do general e dos “fiéis” durante a refeição convergem para essa constatação. O ato de comer juntos como que um “manjar dos deuses”, leva-os a experimentar o encontro consigo mesmos, com os outros e com Deus, pela delicadeza das iguarias servidas, e na própria perfeição no preparo de cada detalhe.

E mais, trazem à sensibilidade da finíssima *chef* francesa, também marcada pelas decepções e perdas sofridas anteriormente, a alegria e a realização, pelo sucesso de sua expectativa de dar prazer e alegria a cada um dos presentes, pelo prazer do estar juntos à mesa e alimentar-se bem.

Também ainda hoje se teme degustar com prazer qualquer alimento. Criou-se o tabu de que para ser saudável, o alimento não pode agradar o paladar. O consumo dos alimentos com calma e moderação pode e deve remeter a lembranças de situações prazerosas, que proporcionam, além da nutrição do corpo, também a do espírito.

Assim, no filme *A festa de Babette*, entre os comentários do general sobre a *chef* do *Café Anglais*, há uma afirmação que resume toda a mística do preparo do alimento: “a *chef* conseguiu transformar a cozinha em um caso de amor”. Realmente, ao final do filme, após o banquete, os comensais saem à rua felizes, abraçam-se, reconciliados, cada um com seu mistério, seu dom, sua capacidade de renúncia e doação, como que culminando aquele encontro numa celebração da vida.

Em *Como água para chocolate*, também pelas mãos de Tita, os comensais experimentam, em cada situação, o estado de espírito da protagonista, que, muitas vezes, inconscientemente, no ato de preparo dos alimentos, transmitia seus sentimentos reprimidos, no momento, de tristeza ou alegria, ódio ou amor voluptuoso.

A cozinha de Tita era o espaço, por excelência, de todas as suas experiências marcantes, desde o nascimento, na mesa da cozinha, amparada pela cozinheira Nacha, que se propusera a “formar o estômago da inocente criaturinha” (ESQUIVEL, 2001, p. 4), assumindo a responsabilidade, tanto na nutrição, quanto na formação da menina, para quem faltara o leite materno, mas também o espírito maternal, capaz de acolher a sensibilidade da filha. Assim se lê, na própria concepção da mulher humilde, que temperava a própria vida com os ingredientes culinários, o sentido da cozinha como espelho e escola de vida. E assim Tita refletirá, no próprio fazer culinário, o seu amor à vida e seu esforço por sublimar suas renúncias e frustrações, pelo ritual de preparo e serviço dos alimentos. Dessa maneira, ela se realizava pelo ato culinário, entre sonhos, lágrimas de desabafo silencioso, na projeção, nos alimentos, de seus sentimentos mais íntimos.

Numa leitura semiótica desse filme, Ulisses Soares de Carvalho analisa essa relação íntima da personagem e a arte culinária, como que uma metafísica do alimento:

[...] a metafísica é um vetor característico das cenas de *Como água para chocolate*, que percorre a trilha da culinária, canal de projeção do poderoso inconsciente humano a produzir efeitos e transformações na vida e na psicologia das personagens,

e a fazer dos fantasmas – ora protetores, ora inquisidores – um verdadeiro signo de libertação. No desfecho, a liberdade: seja na vitória contra a opressão, representada por um gozo prazeroso e pleno, ou ainda por intermédio da morte fatídica e inevitável dos que a perseguem (CARVALHO, 2007).

Assim, a cozinha se transforma num ato de amor, lugar onde se operam as maravilhas pelas mãos de Tita e Babette, graças a seu esforço por nutrirem, além de corpo, o espírito.

Em *Quarto de despejo*, Carolina de Jesus testemunha a sua luta pelo alimento para os filhos e para si como sendo, essencialmente, a principal motivação e o fantasma da fome surge, em toda a sua escritura, como uma sombra ameaçadora. Mas nunca perde a sua dignidade e mesmo em situações extrema, a protagonista insiste em degustar, liricamente, os efeitos mágicos do estômago já saciado:

... Resolvi tomar uma media e comprar um pão. Que efeito surpreendente faz a comida em nosso organismo! Eu que antes comer via o céu, as árvores, as aves tudo amarelo, depois que comi, tudo normalizou-se aos meus olhos

...A comida no estômago é como o combustível nas máquinas. Passei a trabalhar mais depressa. O meu corpo deixou de pesar. Comecei andar mais depressa. Eu tinha impressão que eu deslisava no espaço. Comecei sorrir como se estivesse presenciando um lindo espetáculo. E haverá espetáculo mais lindo do que ter o que comer? Parece que eu estava comendo pela primeira vez na vida. (JESUS, 2000, p. 40).

Ironicamente, essas palavras de uma favelada, na década de 1960, hoje serviriam para incentivar, tanto a reflexão sobre programas sociais de promoção e educação nutricional, quanto de conscientização para a importância do bem alimentar-se. Ainda mais no cenário atual do país e do mundo, em que diferentes quadros de conceitos e práticas deturpadas sobre a nutrição e o comer e emergem problemas, devido, tanto aos excessos, como obesidade, diabetes, doenças cardíacas, quanto da falta, como anemia, anorexia, bulimia, dentre outras.

Nesse sentido, é importante conscientizar-se que:

Comer é tomar conta de si, se fazer bem e se dar prazer; é ficar de acordo com o mundo que nos cerca para dele tomar alguma coisa de disponível e apropriado que se introduz na boca, que se destrói e de que se faz a própria substância. É apenas o caráter repetitivo desse gesto e o hábito que engendra que nos fazem perder de vista a dimensão extraordinária dessa experiência diária. (DUFOR, in BOOG 1985, p. 101).

E essa experiência diária da mulher à cozinha também se espelha na obra de duas escritoras brasileiras, que registram em sua escrita a mística do alimento que nutre corpo e alma: as mineiras Adélia Prado e Carolina de Jesus.

Nos versos do poema “Solar”, Adélia Prado, escritora de Divinópolis, resgata a rotina da mulher na cozinha do interior mineiro, como num olho-câmera que viaja no tempo, em versos memorialísticos: “Minha mãe cozinhava exatamente:/ arroz, feijão-roxinho, molho de batatinhas./ Mas cantava. (PRADO, 1991, p. 151).

A poetisa, nesse breve poema, revisita a cozinha do solar da família, os pratos típicos mineiros, marcados pela expressão “cozinhava exatamente”. E mais, resgata o ambiente de aconchego familiar em que a mãe cozinhava cantando, como que temperando as iguarias com a magia do amor, dando-lhes o sabor mágico da própria vida.

Ainda em “Nostálgica”, os versos celebram a comensalidade, expressa no cotidiano da vida simples de uma família humilde no meio rural, destacando a simplicidade no comer os pratos típicos da região, o essencial para a subsistência, nutrindo corpo e espírito:

Ao entardecer no mato, a casa entre
bananeiras, pés de manjerição e cravo-santo,
aparece dourada. Dentro dela, agachados,
na porta da rua, sentados no fogão, ou aí mesmo,
rápidos como se fossem ao Êxodo, comem
feijão, arroz, taioba, ora-pro-nobis,
muitas vezes abóbora.
Depois café na canequinha e pito.
O que um homem precisa pra falar,
entre enxada e sono: Louvado seja Deus! (Ibidem, p. 42).

Esse instantâneo poético que o olho-câmera capta do comer juntos, os alimentos de sempre, na simples liturgia da vida, fala da identidade cultural de um grupo de lavradores, mas também suscita no leitor uma valorização da vida natural, sem a complexidade do mundo “tecno-ilógico”, que o eu poético ironiza em outro poema, intitulado “Pra comer depois”:

Na minha cidade, nos domingos de tarde,
as pessoas se põem na sombra com faca e laranjas.
Tomam a fresca e riem do rapaz de bicicleta,
A campainha desatada, o aro enfeitado de laranjas:
‘Ê bobagem!’
Daqui a muito progresso tecno-ilógico,
quando for impossível detectar o domingo
pelo sumo das laranjas no ar e bicicletas,
em meu país de memória e sentimento,
basta fechar os olhos:
é domingo, é domingo, é domingo. (Ibidem, p. 43).

Aqui, o gosto de domingo de tarde fica impregnado, não só no paladar das laranjas, mas em toda uma ambientação proporcionada pelo convívio alegre, do que a poetisa chama “meu país de memória e sentimento”.

Assim, observa-se que o gosto que não está relacionado apenas aos sentidos biológicos (olfato e gustação), mas também envolve uma cultura que estabelece uma hierarquia alimentar. O gosto traz informação e emoção (Cf. MACIEL, 2001), como também se pode observar na reação de censura e apreensão dos convidados antes da ceia de Babette “Vaidade, tudo é vaidade”, relendo o contexto à luz do Eclesiastes (Cf. Eccl 1, 2). O que, inicialmente, aparentava ser uma ceia com alimentos e bebidas considerados preciosos em outra cultura, a ponto de consumir toda a fortuna da anfitriã, para os convidados não passava de uma orgia, no final do banquete, traduz-se em alegria e comoção dos convidados. Essa culminação do prazer da comensalidade se traduz, também, em outro comentário inspirado no texto bíblico: “Assim aconteceu nas bodas de Caná”, como que resgatando o **milagre** operado na vida dos comensais, mas bodas de Caná, quando Jesus – também por intervenção de uma mulher, Maria, à cozinha – transforma a água no melhor vinho da festa (Cf. Jo 2, 1-12).

Ainda se sugerem tantas outras leituras da representação social do ato de comer, inspiradas nos textos literários e fílmicos aqui destacados. Entretanto, aqui se propõe a cada o leitor-expectador dessas obras, o prazer da sua degustação estética, o prazer da leitura da rica simbologia expressa pela arte da palavra e da imagem em movimento.

Conclusão

Os filmes e textos literários resgatam valores importantes tanto no convívio social como na educação nutricional. Destaca-se importância da análise da obra de arte como suporte crítico para o

nutricionista e para o paciente, quando se propõe a mudança de hábitos alimentares em educação nutricional. Sem a compreensão da importância e dos significados dos alimentos e da comensalidade para o indivíduo ou grupos populacionais, dificilmente será viável qualquer proposta de mudanças na alimentação.

O prazer no comer não pode se confundir com quantidade, glotonaria, como ainda hoje, lamentavelmente se incentivam nos atuais restaurantes de rodízios ou *self-service*. Convém lembrar o dilema vivido por grande parte das pessoas atualmente: ter saúde, comendo alimentos sem sabor ou ter prazer, comendo quantidades excessivas, pagando por isso o elevado preço da saúde. Esse artigo propõe, à luz das leituras dos textos literário e fílmico, que se resgate o prazer de comer, fazendo as pazes com os alimentos saborosos, mesmo sabendo que para a manutenção da saúde é necessário usar a moderação nas porções, até mesmo quando a saúde exige a exclusão de determinados alimentos.

Mesmo nesses casos, é possível preparar alimentos que proporcionem as experiências vividas por aqueles que experimentaram a comensalidade, graças ao talento e dedicação das personagens Tita e Babette e ainda, à criatividade de escritoras como Laura Esquivel, Adélia Prado e Carolina de Jesus.

Assim, conclui-se que o alimento tem relação íntima com a identidade de cada grupo ou até mesmo de cada indivíduo e os aspectos socioculturais devem ser considerados quando é necessário recomendar qualquer mudança na alimentação de um indivíduo.

As obras analisadas servem como subsídio para a própria arte da convivência e da cordialidade no comer juntos. E na atual cultura individualista e da pressa em alimentar-se, sem vigiar a qualidade e origem dos alimentos, é preciso resgatar valores como a delicadeza, tanto no preparo e no serviço à mesa, quanto no ato de fazer refeições em comum, realizando-se a experiência da comensalidade. Assim, mais uma vez, confirma-se que a arte imita a vida e sugere que se resgate e celebre a vida imitando a arte.

Referências Bibliográficas

- [1] COMO ÁGUA PARA CHOCOLATE. Alfonso Arau. Arau Films Internacional. México, 1993. DVD
- [2] A FESTA DE BABETTE. Gabriel Axel. S. Panorama Film International. Dinamarca, 1987. DVD.
- [3] BÍBLIA de Jerusalém. Trad. Euclides Martins Balancin et al. São Paulo: Paulinas, 1985.
- [4] BOOG, Maria Cristina Faber, MOTTA, Denise Giacomo da; BON; Avany Maria Xavier. *Alimentação natural prós e contras*. São Paulo: Ibrasa, p. 103, 1985.
- [5] BRAGA, Vivian. Cultura alimentar: contribuições da antropologia. *Saúde em Revista*, Piracicaba, 6(13):37-44, 2004.
- [6] CARVALHO, Ulisses Soares de. *Um apelo semiótico em "Como Água para Chocolate"*. Disponível na Internet: <http://www.estacio.br/rededeletas/numero13/postudo_extudo/default.asp> Acesso em 02/07/2007.
- [7] EM BUSCA DO OURO. Charles Chaplin. United Artists. EUA, 1925. DVD.
- [8] ESQUIVEL, Laura. *Como água para chocolate*. Trad. Olga Savary. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

- [9] FISCHLER. *L'homnivore*. Paris: Poche Odile Jacob, 2001.
- [10] GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989.
- [11] JESUS, Carolina Maria de. *Quarto de despejo*: diário de uma favelada. 8. ed. São Paulo: Ática, 2000.
- [12] MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshi-ma com Brillart-Savarin?. *Horizontes Antropológicos*, v. 7 (16): 145-156, dez. 2001.
- [13] MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia, uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 16, (47): 31-41, out. 2001.
- [14] PRADO, Adélia. *Poesia reunida*: Adélia Prado. São Paulo: Siciliano, 1991.

¹ **Maria Virginia LOPES DA SILVA, Mestre em Ciências Fisiológicas pela UFES**

(Diretora e Proprietária da ACN – Assessoria e Consultoria em Nutrição, Vitória, ES. Nutricionista pela Universidade Federal de Viçosa, trabalhou durante 13 anos na Cia Vale do Rio Doce, Lecionou em cursos de graduação em nutrição na UNESC, Colatina- ES, FAESA, Vitória-ES e Faculdade Salesiana de Vitória.)
acnutri@terra.com.br

² **Francis P. L. SILVA, Doutora em Teoria Literária, UFRJ; Mestre em Teoria Literária, UFJF**

(Professora titular do Centro Universitário de Caratinga; Coordenadora do Grupo de Pesquisa do UNEC, Plat. Lattes: *Literatura, Cultura e Educação: discursos identitários*. Professora adjunta aposentada da UFV)
francispls@terra.com.br