

## Capítulo V

Relações com a política, arte e filosofia

Angelina Bulcão Nascimento

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

NASCIMENTO, AB. Ralações com a política, arte e filosofia. In: *Comida: prazeres, gozos e transgressões* [online]. 2nd. ed. rev. and enl. Salvador: EDUFBA, 2007, pp. 104-108. ISBN 978-85-232-0907-0. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.



All the contents of this chapter, except where otherwise noted, is licensed under a Creative Commons Attribution-Non Commercial-ShareAlike 3.0 Unported.

Todo o conteúdo deste capítulo, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença Creative Commons Atribuição - Uso Não Comercial - Partilha nos Mesmos Termos 3.0 Não adaptada.

Todo el contenido de este capítulo, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.

# Capítulo V

# Relações com a Política, Arte e Filosofia

Me desculpem, mas preciso interromper, durante alguns minutos, este discurso, para comer este sanduíche, pois estou até agora em jejum (uma das frases freqüentemente repetidas por Jânio Quadros, em comícios realizados no interior do país, ao desembulhar um sanduíche de mortadela que fazia parte do seu show).

## COMIDA E POLÍTICA

A comida também está presente nas campanhas políticas. Desde o momento em que se torna candidato, este precisa engolir coisas do arco da velha, por demagogia, para agradar, para não fazer defeita, ou simplesmente para se alimentar entre um comício e outro.

Conta-se que Jânio Quadros fingia vertigens atribuídas à fome por falta de tempo, e tirava do bolso um sanduíche de mortadela que comia diante dos olhos encantados de quem acreditava. Pompeu de Toledo, em um dos seus ensaios publicados na revista *Veja*, rememorou o fato e, de quebra, contou que Fernando Henrique, ao saborear uma buchada de bode, num jantar em Petrolina, interior de Pernambuco, comparou-a à *tripe à la mode de Caen*.

Pastéis de feira e coxinhas de padaria, maioneses de festa de subúrbio, peru de quermesse, pizza, sanduíche de mortadela, cafezinho já adoçado, conservado em bules imersos na água fervente, churrasquinho de porta de estádio, milho de parque ou de praia, quibe e esfiha de rodoviária, caldo de cana de kombi, doce de leite, broa de milho, croquete, média, pão com manteiga, pamonha e bolinho de bacalhau. Quem vence essa maratona fica com o cargo, ironizou o jornalista<sup>1</sup>.

Um outro aspecto a ser destacado é a importância da mesa de banquete nos conchavos, homenagens, comuns na difícil arte de fazer política. Embora não exista, pelo menos que se saiba, envenenamentos, “nem a intriga de pé-de-ouvido, nem facas usadas para outra coisa que não trinchar o faisão”, como escreveu Horta em artigo para a coluna de Gastronomia da *Fo-*

*Iha de S. Paulo*, os interesses comerciais norteiam os cardápios. Iguarias e bebidas são servidas aos chefes de estados estrangeiros, como amostras grátis, tendo sempre em vista a exportação de nossos produtos. O governo do Estado de São Paulo, por exemplo, serve suco de laranja nos coquetéis oficiais, atendendo pedido dos produtores<sup>2</sup>.

Jornais e revistas ficam atentos não só aos aspectos políticos que motivam os eventos gastronômicos, mas também ao que se come. E assim todo mundo fica sabendo do que contém o freezer do Alvorada, em cada gestão presidencial. E que muita fofoca do governo Collor veio à tona nas feijoadas do ex-deputado Cleto Falcão. E que Sarney, quando presidente, reunia políticos em cafés da manhã, no palácio, nos quais não faltava macaxeira. E que o pão de queijo marcou o governo de Itamar Franco, bem como o sopão de verduras que oferecia aos amigos de Juiz de Fora<sup>3</sup>.

Há refeições em que as decisões, as alianças e disputas políticas acontecem em volta da mesa. A história verídica de François Vatel, o inventor do creme *chantilly*, é um exemplo. Por isso Talleyrand dedicava imenso cuidado à recomendação de um cardápio quando recebia<sup>4</sup>.

## A COMIDA INSPIRANDO A ARTE

O ato de cozinhar é a manifestação de arte mais completa. Você imagina, elabora, cria, planeja, produz, executa, testa, serve para outras pessoas e come sua própria criação. É um processo antropofágico requintado, em que o prazer é o privilégio maior. Pena que engorda. (MIGUEL PAIVA)<sup>5</sup>

Na arte culinária baiana, todas as artes se reuniram. (Jorge Amado)<sup>6</sup>

Conta-se que Antonin Carême (1783-1833), primeiro artífice do que é chamado *Grande Cuisine*, teria incluído a gastronomia entre as Belas-Artes, considerando a confeitaria o ramo principal da arquitetura. *Si non è vero, è bene trovato*. Pois se pairam dúvidas sobre a afirmação do *chef* francês, elas são desmanchadas pelas telas de grandes mestres da pintura. A comida é elemento principal de várias obras de arte.

Salvador Dalí, que durante toda a vida admirou a culinária, dizia que cozinhar era como misturar tintas<sup>7</sup>. Entre os seus mais célebres quadros cujo tema são iguarias, uma das mais conhecidas é o *Telefone Lagosta*: um aparelho preto de mesa, usado

nas décadas de 30 e 40. O crustáceo aparece sobre o gancho. O *Retrato de Gala com Duas Bistecas de Cordeiro* foi uma forma de homenagear sua mulher, inspiradora de várias obras. Além de duas telas intituladas *Ovos estrelados sem prato* e *Cesta de Pão: antes a morte que a mácula*, em *Natureza-Morta Viva*, uma faca, um copo, uma maçã e uma garrafa levitam em um ambiente sinistro em que voa uma única andorinha. Influenciado por Freud, como foram os surrealistas, Dalí deixava-se guiar pelo inconsciente em seu processo criativo.

Pasini (1997) citou o quadro de Leonardo da Vinci *Última ceia* (tema que também motivou Tintoretto e Veronese).

Vale destacar o óleo de Tripoli Gaudenzi, pintor baiano, inspirado na famosa última ceia de Da Vinci. Intitulada “A Santa Ceia Bahiana”, ou *d’après Leonardo*, a obra descortina, atrás do Cristo, o mar azul de Salvador. Exibe também iguarias na base do dendê e mulheres vestidas de baianas aparecem no cenário, repleto do sincretismo que nos caracteriza<sup>8</sup>.

São por demais conhecidas as cenas rústicas de Velasquez (*Velha fritando ovos*) e de Vermeer (*A leiteira*), e as naturezas-mortas de Bashenis. Refeições ao ar livre foram imortalizadas pelos impressionistas franceses em quadros famosos. Em *Le Déjeuner sur l’Herbe*, Monet reproduziu tortas e garrafas de vinho. Em tela homônima, Cézanne destacou mais a atmosfera do que a comida. E no *Piquenique*, de Renoir, aparecem garrafas de vinho e frutas<sup>9</sup>.

A artista Janine Antoni, famosa por suas esculturas feitas de banha, utilizou processos relativos ao comportamento de comer, tais como mastigar, cuspir e morder<sup>10</sup>.

A maioria das “naturezas-mortas” apresentam frutos e outros tipos de comestíveis. O gênero teve origem provavelmente na Grécia do século IV a.C. Na Idade Média, foi considerada uma pintura secundária por apelar para temas que, segundo a ideologia católica dominante, eram formas de vida inferiores. No século XIX, voltou a fazer sucesso e entusiasmar pintores de renome, tais como o holandês Willem Claesz Heda, o belga Osias Beert, os espanhóis Diego Velázquez, Francisco de Zurbarán e Juan Sánchez-Cotán e o brasileiro Pedro Alexandrino.

A tela a óleo *Cristo em Casa de Marta e Maria*, do espanhol Diego Velázquez (1599-1660), apresenta Marta, a padroeira dos cozinheiros, triturando os temperos num almofariz. Foi inspirada nas irmãs de Lázaro ressuscitado por Cristo.

Maurício Bentes, artista plástico, participou da exposição *Le déjeuner sur l’herbe*, no Parque Lage, com a escultura *O banquete*.

Era uma mesa de ferro com 12 metros de extensão sobre a qual pus 125 peças de queijo st. Paulin especialmente fabricados para o evento. Em todos havia um orifício onde introduzi lâmpadas fluorescentes. Durante a exposição, as pessoas atraídas acabaram comendo pedaços de escultura, vivenciando plenamente a experiência. Do mesmo modo que comida é energia, a obra de arte também é energia. [...] comida está tão presente em minha vida que meu trabalho tem relação direta com comida”<sup>11</sup>.

## COMIDA E FILOSOFIA

Digo para minhas alunas que elas devem saborear minha aula não só com a visão e a audição, mas com todos os sentidos de que dispõem. (MICHEL ONFRAY, filósofo<sup>12</sup>)

Nos dias atuais, talvez seja preciso conhecer um pouco de filosofia para pesquisar as características da culinária contemporânea. O cozinheiro espanhol Ferran Adrià, citou as contribuições de Jacques Derrida e outros teóricos como fonte de inspiração para a cozinha da virada do século, caracterizada pela desconstrução. “Um prato desconstruído”, explicou, “protege o espírito de cada produto que emprega e preserva (ou mesmo reforça) a intensidade de seu sabor. Ainda assim, ele apresenta uma combinação de texturas completamente transformada”<sup>13</sup>.

Depois de um enfarte precoce, o filósofo francês Michel Onfray começou a intuir as relações entre o que se come e o que se pensa. Passou, então, a ensinar filosofia como uma forma de degustação, declarou à reportagem de *O Globo*:

Quando um filósofo fala de música ou pintura, continua sendo respeitado. Mas eu escrevo sobre comida e vinhos, que estão ligados ao olfato e ao paladar, sentidos considerados menos nobres pela nossa cultura. Luto para que a filosofia passe a encarar o corpo por inteiro<sup>14</sup>.