

CINEMA E ALIMENTAÇÃO: a cozinha no filme *Chocolate*, de Lasse Hallström

CINEMA AND FOOD: the kitchen in the film *Chocolate*, by Lasse Hallström

Poliana Araújo de Brito¹
Diego Felipe Araújo da Silva¹
Michelle Cristine Medeiros da Silva²
Eneida Laís de Oliveira Sousa¹
Herbenny Hellen Medeiros de Brito¹
Patrícia Carla Santos de Moraes¹
Adriana Maria da Silva¹
Andressa Soares de Araújo Batista¹

¹ Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Centro de Ciências da Saúde, Departamento de Saúde Coletiva e Nutrição. Natal-RN, Brasil.

² Universidade Federal de Campina Grande, Conselho de Educação, Pesquisa e Extensão, Centro de Educação e Saúde. Cuité-PB, Brasil.

Correspondência / Correspondence
Poliana Araújo de Brito
E-mail: poliana.nut@gmail.com

Resumo

A arte cinematográfica tem o poder de falar sobre o comportamento sociocultural das pessoas, determinado pelos valores e princípios estabelecidos por uma civilização. Diante da capacidade que o cinema tem de refletir sobre a cultura, este artigo objetivou discutir os aspectos da cozinha do filme *Chocolate*, de Lasse Hallström, enfatizando a noção de cozinha como um sistema cultural alimentar, tendo em foco principalmente as significações atribuídas ao chocolate e a cozinheira pelos personagens do filme. Utilizaram-se metodologias de Análise de Imagem em Movimento, a partir das quais foram selecionadas e discutidas algumas cenas. Foram elencadas as quatro seguintes categorias: herança cultural, religião, comensalidade e prazer. Com a análise do filme, percebeu-se que a cozinha, para além de um espaço físico, constituiu um sistema onde o ingrediente chocolate e a cozinheira atuaram de maneira efetiva ressignificando hábitos preestabelecidos na sociedade retratada.

Palavras-chaves: Cozinha. Chocolate. Cultura. Cozinheira.

Abstract

The cinematic art has the power to talk about the sociocultural behavior of people determined by values and principles established by a civilization. Given the ability of cinema to reflect on culture, this article aims to discuss kitchen aspects of the film *Chocolate*, by Lasse Hallström, emphasizing the notion of cooking as a cultural food system, mainly focusing on the meanings attributed to chocolate and cook by the movie characters. We used the methods of Moving Image Analysis, from which some scenes were selected and discussed. We listed the following four categories: cultural heritage, religion, commensality and pleasure. With the analysis of the film, it was noticed that the kitchen, as well as a physical space, is a system where the chocolate ingredient and cook acted effectively modifying pre-established habits in the portrayed society.

Key words: Kitchen. Chocolate. Culture. Cooker.

Introdução

Na sociedade atual, percebe-se uma fragmentação entre a ciência e a arte. Devemos repensar a possibilidade de diálogo entre esses campos de saberes, pois as respostas para as questões que envolvem o componente humano, quando dadas pela ciência, podem ser insuficientes para lidar com a complexidade que elas demandam. A Nutrição, por exemplo, poderia pensar o alimento não apenas sob o aspecto técnico que envolve o contexto bioquímico e fisiológico, mas também a partir de aspectos sociológicos, culturais, artísticos e sensoriais que envolvem a alimentação.

Acreditamos, portanto, que o acesso à arte poderia ampliar a capacidade de compreensão do fenômeno da alimentação pelo nutricionista. Seguindo essa linha de raciocínio, a arte cinematográfica se comporta como meio de problematização de costumes e valores culturais, incluindo os hábitos alimentares de uma civilização. Edgard de Assis Carvalho chama o cinema de fenômeno social total.¹ De igual modo, a cozinha não comporta apenas conhecimentos técnicos e dietéticos dentro de um espaço físico, mas traduz também as heranças culturais de um povo, através, por exemplo, da origem dos ingredientes utilizados e da herança cultural transmitida pela cozinheira.

Diante disso, o presente artigo buscou discutir os aspectos da cozinha, ou seja, do sistema cultural alimentar, apresentado no filme *Chocolate*, de Lasse Hallström, como também compreender as significações dadas no filme à cozinheira e ao chocolate.

Marco teórico-referencial e estratégias metodológicas

Duas ideias principais servirão como guias teóricos para este trabalho. O conceito de cozinha apresentado por Claude Fischler em *O onívoro*, que a compreende como um sistema cultural alimentar, constituindo-se, portanto, como uma chave para compreensão da cultura.² Fischler constrói essa noção partindo das ideias de Lévi-Strauss em *Mitológicas*. O antropólogo, ao estudar aspectos da cultura dos indígenas do Brasil Central, afirmou que “a culinária de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que, também sem sabê-lo, limite-se a revelar nela suas contradições”.³

O diálogo com a arte, neste caso o cinema, justifica-se principalmente pela ideia apresentada por Morin em *A cabeça bem feita*, quando diz: “Trata-se, enfim, de demonstrar que, em toda grande obra, de literatura, de cinema, de poesia, de música, de pintura, de escultura, há um pensamento profundo sobre a condição humana”.⁴ O cinema, por exemplo, pode cumprir um papel importante na compreensão de fenômenos sociais. Ele fornece “pistas para a decifração de enigmas culturais com os quais convivemos desde que nos tornamos *homo sapiens sapiens demens*.”

Portanto, compreender este sistema cultural alimentar complexo através da arte pode ser uma maneira de compreender a cozinha em sua multidimensionalidade, visto que “são essas as dimensões multidimensionais da criatividade que se encontram presentes não apenas em cineastas e atores, mas em escritores, poetas e em poucos homens de ciência”.¹

Quanto à metodologia, a pesquisa é de caráter qualitativo e foi realizada com análises sobre o filme *Chocolate* (título original: *Chocolat*), lançado no ano de 2000 nos EUA por Lasse Hallström, apresentando como gênero comédia romance e tempo de duração de 105 minutos. O filme é uma adaptação, para o cinema, do romance da inglesa Joanne Harris do seu livro homônimo.

Para proceder a tal pesquisa, utilizamos Metodologias de Análise por Imagem em Movimento,^{5,6} as quais compreendem os seguintes procedimentos:

- Coletar informações básicas sobre o filme (título em português, título original, ano, país, gênero, duração, ficha técnica, tema do filme).
- Transcrever o material (dimensão visual e dimensão verbal).
- Estabelecer e compreender as relações entre esses elementos decompostos, ou seja, interpretar.

Foram descritas 14 cenas que traziam pontos de interesse para reflexão neste artigo. Elas foram enumeradas pelos pesquisadores na ordem em que foram aparecendo. Após a análise das cenas, chegamos aos seguintes resultados, conforme dispostos a seguir.

Resultados

No filme *Chocolate*, de Lasse Hallström, é possível perceber a abrangência do conceito de cozinha para além do espaço físico, tornando perceptíveis os papéis tanto da cozinheira como do ingrediente que dá título ao filme nas relações sociais e culturais da obra.

Uma pacata cidade francesa é movimentada com a chegada de duas descendentes maias: Vianne e Anouk, sua filha, acompanhadas de segredos provenientes da cultura maia, referentes ao cacau. Por se tratar de um ambiente majoritariamente católico, Vianne desperta inimigos quando resolve comercializar chocolates apetitosos em plena Quaresma. Segundo a cozinheira, tais guloseimas produziam diferentes efeitos e eram indicadas conforme a personalidade / necessidade do cliente. As sensações provocadas nos habitantes que se aventuram a experimentar os produtos da chocolateria realmente geravam mudanças inimagináveis em quem menos se espera: a reaproximação entre familiares (Luc, Armande e Caroline) e a reestruturação de rígidos conceitos de um prefeito (Conde de Reynaud) são alguns exemplos.

No filme, a cozinheira e o chocolate apresentam duas facetas opostas que demonstram representações diversas, funcionando como um alimento disparador de comunicação.

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 denotam múltiplas representações, estruturas e dinâmicas construídas pelo homem.⁷

A arte do cinema conseguiu, em boa medida, codificar os símbolos da alimentação, trazendo-os às telas com toda a complexidade que abrange o tema. Focando o nosso campo de análise na figura da cozinheira e no ingrediente chocolate, temos como resultados as seguintes categorias: herança cultural, religião, comensalidade e prazer. Antes, porém, cremos ser importante oferecer um panorama sobre o ingrediente que dá nome ao filme e sua protagonista, a cozinheira.

Um panorama: o chocolate e a cozinheira

Ingrediente para os sentidos: o chocolate

Como percebemos no filme, o chocolate é um produto advindo das Américas. As sementes de cacau são o fruto da árvore do cacauieiro, que cresce principalmente na América Central e do Sul, de onde se origina.⁸ O cacauieiro é uma planta da família da *Sterculiáceae*⁹ e hoje é cultivada na África Ocidental, para onde mais tarde foi transportada pelos europeus.⁸

O primeiro nome da árvore do cacau era *Pecuniariae amígdala*, que significa “dinheiro de amêndoa”, devido a sua importância como moeda de negociação. No entanto, foi Carl von Linne quem fez a primeira classificação botânica da árvore, chamando-o de *Theobroma cacao*, que significa “cacau, manjar dos deuses”.⁸

O chocolate deriva da palavra asteca *Xocolatl*, cujo significado é “água espumosa”, denominação que era utilizada pelos Olmecas (1500-400 a.C.), Astecas (1.400 a.C.) e posteriormente pelos Maias (600 a.C.).¹⁰ Os Maias, cerca de 600 a.C., também conheciam o chocolate e estabeleceram as primeiras plantações de cacau.⁹

A história do chocolate ganhou destaque ao lado desses povos: as civilizações maias e astecas. No México, os astecas veneravam o deus Quetzalcoatl, que personificava a sabedoria e o conhecimento e foi quem lhes deu, entre outras coisas, o chocolate. Os astecas acreditavam que Quetzalcoatl trouxera do céu para o povo sementes de cacau e que um dia ele ia voltar após ser destruído por um deus rival.⁹

Nessas civilizações, o chocolate ressaltava as diferenças entre as classes sociais e o *status* assumido pelas pessoas. Por exemplo, entre os maias e astecas, só a nobreza podia dar-se ao luxo do uso habitual do chocolate. No ano 1519, o chocolate era reservado apenas aos governadores e soldados, pois se acreditava que, além de possuir poderes afrodisíacos, o chocolate dava força e vigor àqueles que o bebiam.¹⁰

Ao longo do tempo, várias histórias foram difundidas sobre o chocolate. Uma delas permanece como verdadeira até nossos dias, como mostra o filme *Chocolate*: o ingrediente associado ao pecado da luxúria, devido a sua característica afrodisíaca. O produto libera uma substância chamada “endorfina” – também presente durante o orgasmo – que está ligada diretamente ao amor, como sugere o filme de Hallström. Os bombons vendidos por Vianne eram negros e traziam um mistério que, para descobrir, era preciso prová-los e senti-los deslizar por toda a boca, como a passagem vista na cena em que ela tenta convencer Yvette, uma de suas clientes, a experimentar determinada preparação contendo *chili*, para que seus sentimentos ocultos fossem despertados. Além disso, a cozinheira também oferece outro produto para ser consumido pelo marido da cliente, de modo que Yvette pudesse perceber que aquele alimento proporcionaria mudanças em seu marido à medida que ele fosse degustando o chocolate.

Precisa do trio de pimentas: uma pitada de pimenta para chili...para cortar o doce. picante, audaz. (Vianne, se dirigindo a cliente).

Estes, são para seu marido. Cacau não refinado da Guatemala. Para acender suas paixões. (Vianne).

Óbvio que não conhece meu marido. (Yvette).

Óbvio que nunca provou isso.(Vianne).

Quando o marido da cliente come o chocolate trazido pela esposa, é despertam-se nele o desejo e conseqüentemente uma caricatural reestruturação dos laços de amor e paixão com sua esposa. Diante disto, percebeu-se um dos poderes de magia que o chocolate representou para esse casal.

Na mitologia asteca, o chocolate se relaciona com Xochiquétzal, deusa asteca da beleza, das flores, do amor, do prazer amoroso e das artes.¹¹ Aliás, ela foi a protagonista do primeiro ato sexual da história, segundo a mitologia asteca (e também do primeiro parto). Tendo em vista a capacidade afrodisíaca do chocolate, o qual contém também feniletilamina, um neurotransmissor que atua na libido,¹² o ingrediente pode influenciar os sentidos singularmente ou em combinação entre eles, e seus mais importantes receptores são: visão, audição, olfato e gosto.

Ao desvendar o mistério – o despertar dos bons sentimentos, provocado pela sensação de bem-estar –, as pessoas sorriem sem saber que aquilo transmitia, simplesmente, uma mensagem de amor. Essa sensação faz do chocolate, até hoje, uma das iguarias mais vendidas no Dia dos Namorados e na Páscoa, por exemplo. Portanto, sendo o chocolate um produto singular que desperta humor e sensualidade através de suas substâncias, com acentuada aceitação pelas pessoas de maneira geral – o que o levou a ganhar *status* como uma das guloseimas mais cobiçadas do mundo – o doce, nas últimas décadas, tem sido bastante explorado em datas comemorativas específicas, na propaganda, na indústria cinematográfica (em filmes e novelas), em artigos comerciais e até em produtos sexuais.

Cozinheira ou feiticeira? A magia e sensualidade de Vianne

A magia é considerada como um fenômeno social composto basicamente de três elementos: atos, agentes e representações. São considerados mágicos somente os fatos que toda a sociedade julga como tal e que pertencem à tradição. Os atos rituais existentes na magia são capazes de produzir algo além das convenções: são eminentemente eficazes; são criadores.¹³

O conceito acima se relaciona com o que foi denominado de Complexo Xamanístico, o qual é constituído por três elementos indissociáveis, que são vistos, em certa medida, no filme em análise: primeiramente, a experiência do próprio xamã que, se a vocação que possui é real (e, mesmo se não o seja, somente pelo exercício), passa a experimentar estados específicos, de natureza psicossomática¹⁴ – fato que ocorre com Vianne quando sugere um chocolate para um cliente. Ela acredita, baseada em sua vivência, que o produto pode mudar o estado do indivíduo (doente). O que pode ser visto na cena descrita acima em que oferece cacau não refinado da Guatemala para “acender as paixões” entre marido e mulher. Ou seja, há a crença daquela que se diz feiticeira de que seu poder é real.

Outro elemento é a experiência do doente que vivencia ou não uma melhora. A pessoa, alvo das observações feitas pela protagonista, acredita de certo modo que o ingrediente trará para sua vida o que Vianne expressa. Esse acontecimento é visto na cena em que uma esposa volta à chocolateria para adquirir produtos que, anteriormente, serviram para reaproximá-la do marido. Ela crê no poder do feiticeiro.

Por último, há a experiência do público, que também participa do processo da cura, validando a atuação do xamã. Antes de discutir este último elemento do complexo xamanístico, é necessário ressaltar que inicialmente há uma espécie de desconfiança na cozinheira, como se os cidadãos colocassem o poder de Vianne à prova. Tal desconfiança também pode ser relacionada com outro relato de Lévi-Strauss,¹⁴ quando em *O feiticeiro e sua magia* diz que os próprios xamãs se submetem a provas, com o objetivo de validar seu ofício perante a população. Entretanto, com o avançar dos dias, a dona do estabelecimento consegue a adesão coletiva a partir do sucesso de seus chocolates no agrado aos sentidos dos habitantes. De igual modo, o feiticeiro retratado na obra *Antropología estructural*¹⁴ convence a população ao “materializar” a doença a qual se dispõe a curar. Constitui um exemplo a cena do confessionário já descrita, em que os personagens comentam seus pensamentos despertados pelos chocolates fabricados por Vianne.

Na Europa, durante a Idade Moderna, o xamanismo (feitiçaria) era visto pela maioria das pessoas como sendo algo negativo devido à capacidade de manipulação que o xamã tinha sobre os indivíduos que fossem alvo dos seus feitiços. Como visto na cena em que o prefeito, apesar de obedecer à risca seu controle para não comer o chocolate, invade a chocolateria e, ao experimentar os primeiros, não consegue controlar o desejo de continuar a comê-los.

Na véspera da Páscoa, o prefeito Reynaud fica embravecido porque Vianne não saiu da cidade e está levando todos da cidadezinha a consumir os chocolates. Ele tem a ideia de ir até a chocolateria enquanto todos dormiam e destruir todos os chocolates feitos por ela (enquanto isso o cenário está sombrio, com música de suspense e expressão entediada de Reynaud). Mas para sua surpresa, ele cai na tentação e come tudo que vê na sua frente, descobrindo o real poder que o chocolate feito por Vianne representa. O sacrifício religioso que precedeu sua entrada na loja é substituído pela descoberta da satisfação proporcionada pelo chocolate; seus sentidos são aguçados ao experimentar a iguaria. A postura séria de outrora se transforma, e como estivesse enfeitiçado, agora sua aparência é de um homem leviano entregue a um desejo carnal. O remorso pesa-lhe a consciência, sua fidelidade à Quaresma e, conseqüentemente, seu compromisso religioso, é desfeito.

As cozinheiras, e de igual modo curandeiras e parteiras (funções mais comumente exercidas pelas mulheres) eram as mais suscetíveis de serem acusadas de bruxaria, principalmente as cozinheiras, porque possuíam a capacidade de seduzir pelo alimento, de enfeitiçar, e pelo desejo carnal. Também podiam transformar ervas em “poções mágicas” e unguentos, justificativa da imagem estereotipada da bruxa com seu caldeirão.¹⁵ Vianne pode ser comparada a uma bruxa

tendo em vista sua postura, bem como a impressão atribuída à descendente maia pelos demais personagens do filme *Chocolate*. Essa visão de sedução e desejo é representada na cena em que, após degustar o chocolate trazido por Yvette, há um estímulo para o reaparecimento da paixão entre o casal.

Discussão

A formação de uma cozinha dos prazeres? Origem *maya* e cultura local católica

De forma geral, a cozinha de um país colonizado é construída a partir dos grandes deslocamentos populacionais e das trocas daí decorrentes. Ao se deslocarem, as populações levam com elas todo um conjunto de práticas culturais alimentares, as quais têm em sua bagagem vários elementos, técnicas e ingredientes, como também valores, preferências, prescrições e proibições utilizando elementos locais, para criar sistemas alimentares com cozinhas novas.¹⁶ Essa cozinha pode ser exemplificada no filme, principalmente na cena em que Vianne, protagonista do longa, conta para sua filha a história de seus pais, retratando as características de sua mãe, andarilha de origem maia que vivia de cidade em cidade receitando remédios antigos de cacau.

Uma noite, ofereceram-lhe cacau integral com uma pitada de chili. A mesma bebida que os antigos maias usavam em suas cerimônias sagradas. Os maias acreditavam que o cacau tinha o poder de liberar desejos ocultos...e de revelar destinos. (Narradora).

Enfatizando ainda essa ideia no livro *Comida como cultura*,¹⁷ o autor afirma que os imigrantes mantêm vínculos com a cultura de origem, estabelecendo um paradoxo entre a tradição de seus antepassados e a cultura do presente. Isto pode ser visto na cena em que Vianne oferece chocolate quente com pimenta para Armande, que o consome. Nesse episódio, a culinária maia estava fortemente presente na abordagem do chocolate e das preparações baseadas nele, que se mostram enriquecidas por elementos dessa civilização.

Tenho a coisa certa para senhora. (Vianne) - Vianne prepara o chocolate...

- Sua canela parece rançosa. (Armande). Não é canela, é um tipo especial de pimenta. (Vianne) Pimenta no chocolate quente? (Armande, com expressão debochadora). "Vai animá-la. (Vianne) - Armande toma o chocolate...

- Tem gosto de... Não sei... (sorriso de recordação...).

A partir do momento em que toma o chocolate feito por Vianne, Armande passa a ver as coisas de outra forma, trata melhor Vianne e esbanja bom humor. Assim como os maias consumiam o chocolate quente temperado com pimenta para combater o cansaço e acreditavam que o cacau era símbolo de vigor físico e longevidade, Vianne usa-o para fins terapêuticos, repassando seus

costumes maias para Armande. O chocolate, mesmo com um sabor antes desconhecido, desperta em Armande pensamentos e sentimentos que antes estavam esquecidos. Faz reviver os momentos bons que já teve em sua vida. Trouxe à tona reminiscências que há muito não revivia.

Com isso, percebe-se que a cozinha inserida no sistema culinário traduz os princípios culturais de um povo, assim como Lévi Strauss ressalta que a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual se expressa inconscientemente sua estrutura.³ Tal afirmação é também reforçada no livro *O onívoro*,² que destaca que o ato de comer não se resume apenas aos alimentos e sua atuação metabólica, mas também ao conjunto de suas representações.

Assim como a cultura de origem influencia na cozinha da sociedade, a cultura local também tem seu papel na construção da ideia que as pessoas guardam sobre tal alimento. Há, por um lado, o reforço de um sentimento de pertença ao grupo originário (maias-chocolate), mas ao mesmo tempo há uma negociação e construção de novos significados com a cultura com a qual se deparam no presente (local-chocolate). Um conjunto de práticas alimentares determinadas ao longo do tempo por uma sociedade e que passa a identificá-la e, muitas vezes, quando se enraíza, torna-se patrimônio cultural. Isso é o que se passa com a *tortilla de patatas* espanhola e o *spaghetti al pomodoro*, pratos que tem a marca espanhola e italiana, mas que têm como ingredientes principais o milho e o tomate, desconhecidos pela Europa até o século XV.¹⁸

O chocolate, também americano, era consumido na comunidade local em questão, mas com algumas restrições da cultura local, impostas, neste caso, pela Igreja católica. Dessa maneira, os preceitos ditados pela religião católica durante a Quaresma, seguidos pelas pessoas da cidade tratada no filme, influenciaram intensamente a seleção dos alimentos por esses indivíduos, como visto na cena na qual o menino Luc e sua mãe visitam a chocolateria e são recebidos por Vianne, que oferece um chocolate para o menino, mas que é imediatamente impossibilitado de aceitá-lo, pois sua mãe faz questão de lembrá-lo que estão na época da Quaresma e que o jejum deve ser respeitado. Nesta cena, com sua confeitaria montada, Vianne e Anouck recebem seus primeiros possíveis clientes, Luc e sua mãe Caroline. Como regra, Anouck gira o símbolo utilizado por sua mãe para descobrir o chocolate preferido do menino e pede para que ele diga o que vê. Enquanto isso, Caroline observa.

“O que você vê?” (Anouck). “Vejo dentes...vejo sangue...uma caveira” (Luc). “Muito sombrio. Chocolate amargo. É o seu favorito.” (Vianne). “Terá de esperar mais 5 semanas, quaresma. Obrigada.” (Caroline – mãe de Luc).

Caroline é uma cristã fiel aos mandamentos de Deus e do prefeito Reynaud. Segundo estes, o chocolate, iguaria muitas vezes considerada amante do prazer, era proibido no período da quaresma. Era visto como luxúria, pecado. Tal fato é também enfatizado na cena em que o prefeito da cidade conversa em um salão de beleza com algumas moradoras da cidade sobre Vianne ter aberto uma chocolateria em plena época da Quaresma, o que é considerado algo audacioso, pois infringe as regras impostas pela religião.

Já viram a nova loja diante da praça? (Reynaud)

A chocolateria? Sim. (a viúva).

Uma vergonha, não? Que audácia a dessa mulher. Abrir uma chocolateria em plena quaresma. É uma insolente.(Reynaud)

A religião era uma grande rival da chocolateria, pois como esta foi aberta no período da Quaresma, as pessoas se restringiam a consumir doces, sendo influenciadas fortemente pelo prefeito Reynaud, que seguia as leis da religião com rigor e por isso queria destruir a chocolateria antes da Páscoa.

Além disso, o fato de a população local de início rejeitar o chocolate comercializado por Vianne na cena discutida acima retrata que algumas das regras culturais de uma sociedade atuam impondo a exclusão mútua de classes de alimentos, por vários motivos, que no caso do filme foram religiosos, uma vez que se trata de um período de renúncias aos prazeres físicos e mentais pelos cristãos.² O comportamento alimentar nas sociedades segue as regras médicas, religiosas e éticas, dependendo de juízos morais ou de valor.¹⁹ Com respeito à religião, todo sistema de crenças ou religiões mais ou menos articuladas contém algum tipo de prescrição alimentar.²⁰ Em *O onívoro*, Fischler² ainda complementa ao dizer que certos alimentos – como é o caso do chocolate, alimento de destaque no filme – só são tabus em determinadas circunstâncias e/ou para alguns indivíduos ou grupos de indivíduos.

Os tabus alimentares controlam de certa maneira o consumo alimentar e o comportamento comensal, apoiando-se em classificações estabelecidas, as quais são interiorizadas pelos indivíduos de maneira inconsciente.² As regras alimentares servem como rituais que estabelecem disciplinas através de técnicas de autocontrole, que pretendem evitar o prazer provocado pelo alimento. Assim, dominar essa tentação é domar a si mesmo, por isso é tão importante a técnica religiosa dos jejuns, cujo resultado também permite um estado de consciência que propicia o bem-estar.²¹

A presença de Vianne e da chocolateria na cidade conseguiu expor o quanto os moradores são vulneráveis a seus desejos, levando-os a questionar as normas através das confissões feitas ao padre, na cena em que expressam suas preocupações por não conseguirem resistir ao poder místico e sedutor do chocolate. No confessionário, as pessoas com expressões de aflição e desespero confessam ao padre da cidade que não resistem ao chocolate feito pela cozinheira, se sentindo culpados por isso.

Toda vez digo que é a última. Mas aí sinto o aroma do chocolate quente... dos bombons. Meu Deus. Aquelas conchinhas de chocolate...(Luc).

[...] tão puras e inocentes...que penso que provar só um pouquinho não fará mal. Mas são recheadas...c om um creme pecaminoso... (Desconhecida).

Que derrete, Deus me perdoe...derrete aos poucos na língua. Uma tortura de prazer (Desconhecida).

Por estarem dentro de uma “política do não”, sentem-se extremamente culpadas por se proporcionarem pequenos e simples momentos de prazer, sentimento de culpa que é reforçado pelas regras da Igreja. Julgam-no inofensivo e até como fonte de virtudes, se pensarmos no caso de Armande e seu neto Luc. No ambiente acolhedor da chocolateria e com o chocolate, Vianne ajudou a restituir os laços familiares desses personagens, como pôde ser observado na cena em que Luc vai ao encontro de sua avóna chocolateria. O menino deseja fazer o retrato da avó depois de muito tempo sem se falarem por proibição de Caroline, sua mãe.

Vovó. Bom dia Vovó. (Luc, quando entra na chocolateria se assusta ao vê-la e a cumprimenta).

Posso... quer uma xícara de...? (Armande, com muita vontade de abraçá-lo, mas disfarça).

Não, obrigado. Só vim... fazer um retrato (Luc, se dirigindo a Vianne agora).

De quem? (Armande, olhando para Vianne surpresa).

Seu, é claro (Vianne).

A luz estáboa onde está? (Vianne se dirigindo a Luc).

Tenho uma coisa para você, menino. Carrego desde o seu aniversário. É um livro de poemas (Armande).

Obrigado. (Luc, aproximando-se da avó).

Apesar dos conflitos e oposições inicialmente impostas pela população local na cidade retratada na cena do filme que mostra a festa de aniversário de Armande, a maioria dos convidados eram católicos e mesmo assim se deliciavam com as preparações com chocolate, mostrando a quebra de seus costumes religiosos.

Na festa de aniversário de Armande, a comida e principalmente o chocolate fizeram com que os convidados se sentissem bem independentes das diferenças culturais. As pessoas se mostraram indignadas com a presença de Vianne no início da festa, mas esse sentimento foi passando na medida em que eles provavam cada prato servido à mesa. As expressões faciais mudaram completamente, ficaram contentes e felizes. A maioria dos comensais, incluindo a aniversariante, era católica e se mostrou feliz mesmo diante de uma refeição preparada por alguém considerado pagão para eles, e também por estarem se alimentando junto com um viajante muito discriminado pelos seguidores dessa religião. O cenário apresenta uma mesa repleta de preparações e os comensais com feição de grande prazer, o que rememora cenas do clássico *A festa de Babette*.

A cena mostra que a culinária trazida por Vianne interferiu na forma – mesmo que em microescala naquela instante – como a pessoas passaram a viver as tradições religiosas, quando dizem que “a cozinha do colonizador é adotada pela população local em detrimento das práticas tradicionais, ocasionando uma transformação radical em seus hábitos alimentares”.¹⁶

Gula-Luxúria: a cozinheira e o estímulo dos prazeres da carne

O excesso do prazer em comer, até os dias atuais, é visto pela Igreja e por boa parte da sociedade que regida pelos preceitos desta, como sendo um dos pecados capitais.

*A transgressão a determinações impostas pela religião consiste no ato de pecar. A Igreja criou a noção de “pecado capital” – que são sete e consistem em vícios ou faltas graves catalogados durante a Idade Média. Entre a avareza, inveja, ira, luxúria, orgulho e preguiça, a gula se destaca.*²²

Como visto ao longo do filme *Chocolate*, ao consumir este ingrediente o cristão pode incorrer em dois pecados, que andam sempre de mãos dadas: a dupla infernal dos vícios carnis: Gula-Luxúria.²³

O chocolate despertaria, segundo a comunidade cristã local, pensamentos impuros que eram ditos como impróprios para todo aquele que desejasse seguir à risca os mandamentos da religião. A pessoa que ousasse tocar os lábios nesse “néctar dos deuses” era vista com maus olhos, sendo atribuído a este o termo de pecador. Porém, sendo este o “fruto proibido”, impulsiona as pessoas a despertarem em seu interior o desejo de experimentá-lo.

Nesse contexto, a dupla infernal dos vícios carnis se complementa, levando ao sentimento de culpa que persegue os culpados e inocentes. Este fato é observado na cena em que o prefeito, talvez cansado de suas próprias regras, se rende ao gosto afrodisíaco do chocolate, deliciando-se com gula, prazer, sendo depois acometido do sentimento da culpa e da vergonha. “A gula é um dos caminhos mais diretos para a luxúria e, se avançarmos um pouco mais, para a perdição da alma”.²⁴

A sociedade, não de uma forma geral, busca meios pelos quais consiga driblar os desejos que levam ao pecado, com o intuito de purificação da alma e aceitação no reino dos céus. “A experiência de satisfação, que inclui a alimentação, constitui, portanto, o principal elo entre prazer e desejo.”²⁵

Angelina Nascimento traz em seu livro *Comida: prazeres, gozos e transgressões*,²² a seguinte conceituação de prazer: ‘prazer’ consiste em uma sensação ou sentimento agradável, harmonioso, que atende a uma inclinação vital; alegria, contentamento, satisfação, deleite. Outro conceito também é trazido pela autora: em um dicionário de Psicologia, “prazer” é definido como um estado emocional caracterizado pelo desejo de continuidade. Tipo de sensação (ou fusão de sensações) oriunda de órgãos internos, embora difusa e sem localização específica, talvez com substancial contribuição dos órgãos genitais externos, que se caracteriza por sua agradabilidade.

Atualmente, fazer algo com prazer ou por prazer bem mais discutido, mesmo ainda tendo a resistência da Igreja como de algumas pessoas que se recusam a discutir o assunto. No filme em questão, sentir prazer ao comer o chocolate era algo imposto pela Igreja e pelo prefeito, seu pastor fiel aos bons costumes, como sendo um ato proibido, que ia contra o que era dito pela religião. E era devido a isso que os cidadãos, ao degustarem o alimento, se sentiam culpados mesmo gostando

da sensação que sentiam, como é visto na cena em que os personagens se confessam. O que na verdade impedia as pessoas de se deliciarem com o chocolate de Vianne era o medo que as mesmas tinham de sentir algo nunca antes experimentado por elas em termos de sensações. Sensações como, por exemplo, a de libertação, a de felicidade de fazerem algo sem depois se sentirem culpadas.

Comensalidade

Os homens, ao conviverem em sociedade, expressam gestos ao realizarem o ato de comer que representam sentidos atribuídos à comida, de modo que esta não seja vista apenas como substância nutricional, mas como o englobamento de tudo que gira em torno dela. Assim como observado na cena em que há um banquete para comemorar o aniversário de uma senhora (Armande) composto por pessoas de diferentes religiões e apesar disso, todos os comensais apresentam-se satisfeitos e com expressões de felicidade, mostrando que a partilha da comida pode ser um ponto forte na promoção da união das pessoas.¹⁶

Essa mesma ideia é confirmada por Contreras & Arnaíz,²⁰ os quais afirmam que a “mesa comum” – ou seja, a refeição feita em comunhão estabelece um simbolismo de igualdade onde todos gozam dos mesmos direitos e deveres. Os indivíduos que participam da mesa comum, de qualquer que seja sua classe social, adquirem o primeiro sinal de pertencimento a determinado grupo.¹⁷ Ainda é ressaltado que a mesa, ao redor da qual se realiza a comensalidade, é uma das referências mais fundamentais da familiaridade humana. À mesa se fazem e se refazem continuamente as relações familiares.²⁵

Em uma das cenas do filme, a dona da chocolateria (Vianne) está prestes a realizar mais uma viagem com destino a outra cidade, mas é convencida a permanecer na cidade por seus amigos. A cena se passou na cozinha da confeitaria, com as pessoas em volta da mesa preparando várias receitas com chocolate e bem empenhadas em suas funções. Com a missão de dissipar a cultura do chocolate por outros lugares, Vianne planeja a tal viagem e os apreciadores da sua iguaria, agora seus amigos, tentam dissuadi-la da partida da mesma maneira que ela os convenceu de consumir o chocolate durante a quaresma. O chocolate e a cozinha de Vianne comunicavam sentimentos capazes de reatar laços familiares e desmistificar a presença exclusiva da mulher na cozinha, estabelecida na cultura da cidade.

A conquista do outro passa pela cozinha, que religa o afeto e o prazer de comer em conjunto. Os banquetes não apresentam a função única de promover a satisfação fisiológica ou até mesmo a gula, mas a necessidade de existir socialmente.²⁶ Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, distantes ou recentes, podem vir a constituir tradições culinárias fazendo, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural, que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa.²⁷

A diferenciação no comportamento alimentar humano não ocorreu apenas pela invenção da cozinha, mas também pela comensalidade – ou seja, pela função social das refeições. A cocção do alimento favoreceu as interações sociais, adquirindo enorme importância nesse plano. Logo, a carne fresca, a bebida fermentada, o sal e o azeite tornaram-se características das festas e das relações de boa convivência e símbolos das relações de amizade. No início do terceiro milênio, o comer e beber juntos, além de fortalecer a amizade entre os iguais, servia para reforçar as relações entre senhor e vassallos, e mesmo os acordos comerciais entre mercadores eram selados na taberna, diante de uma “panela”.²⁸

Conclusão

Partimos do cinema para, por meio de um diálogo, estabelecer uma linha de compreensão da cozinha representada no filme *Chocolate*, de Lasse Hallström. Focamos nossa análise na figura da cozinheira e no chocolate.

Desdobramos a discussão a partir de quatro categorias de análise: herança cultural, religião, comensalidade e prazer. A herança cultural é representada pela cozinha, a qual revela os princípios culturais de um povo transmitindo uma linguagem a qual simboliza uma cultura própria e que pode influenciar em outras culturas locais. Isso mostra que a cozinha não envolve apenas o ato de cozinhar ou comer, mas também um conjunto de suas representações. Já o prazer, buscado por muitos e evitado de todas as formas por outros, por medo ou vergonha seja do que vão dizer ou do que se irá sentir durante e após este, o qual é muitas vezes intitulado de “pecado”. Entretanto, em muitos casos o medo vem a partir do conceito formado do desconhecido, ideia essa que é claramente defendida e esclarecida no filme.

Dessa forma, percebe-se que o comer em conjunto é, acima de tudo, uma tarefa de prazer a ser compartilhada. Além disso, a comensalidade é fundamental para que os indivíduos eliminem suas diferenças e sejam inseridos adequadamente no contexto social. A religião dita regras, inclusive regras alimentares, que influenciam o comportamento e podem ser modificadas pela inserção de novas tradições ou crenças que transformam a cultura local, trazendo novos significados para o que anteriormente parecia estranho.

Portanto, a arte transcende manifestações de ordem estética, podendo transmitir outros saberes, revelando muitas vezes os aspectos socioculturais de um povo. Com essa capacidade de abordar características de uma sociedade ressaltando suas diversas representações, a obra permite a percepção de uma visão ampliada de um sistema culinário, mostrando que este não está pautado apenas na importância nutricional dos alimentos, mas também no conjunto de significados transmitidos por eles.

Referências

1. Carvalho EA. Cinema, educação e sociedade. In: Galeno A, Almeida A, Carvalho EA. Brasil em tela: cinema e poéticas do social. Porto Alegre: Sulina; 2008. p.132-142.
2. Fischler C. Lo incomible, lo comestible y el orden culinario. In: Fischler C. El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama; 1995. p. 27-39.
3. Lévi-Strauss C. A origem dos modos à mesa. São Paulo: CosacNaify; 2006. 528 p.
4. Morin E. A cabeça bem-feita: repensar a reforma reformar o pensamento. 8. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; 2003. 128 p.
5. Rose D. Análise de imagens em movimento. In: Bauer, Martin W; Gaskell G. Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático. Petrópolis: Vozes; 2003. 516 p.
6. Penafria M. Análise de filmes: conceitos e metodologia(s). In: Resumos do 6º Congresso da Associação Portuguesa de Ciências da Comunicação 2009, Lisboa. Portugal: BOCC; 2009. p.1-10.
7. Cardoso SR, Antonio HAC. Comida, sabor e ação! A alimentação no cinema como linguagem e identidade cultural. Baleia na Rede [Internet] 2006; 1(3):153-160. Disponível em: <http://www2.marilia.unesp.br/revistas/index.php/balcianarede/article/view/1377/1202>
8. Valenzuela BA .El chocolate, un placer saludable. Rev. Chil. Nutr. 2007; 34(3):180-190.
9. Batista APSA. Chocolate: sua história e principais características [Monografia]. Brasília: Centro de Excelência em Turismo, Curso de Especialização em Gastronomia e Saúde, Universidade de Brasília; 2008.
10. Hurst WJ, Tarka SM Jr, Powis TG, Valdez F Jr, Hester TR. Cacao usage by earliest Maya civilization. Nature 2002; 418(6895):289-290.
11. Solares B. Madre terrible: La diosa en la religión del México antiguo. México: Anthropos Editorial; 2007. 430 p.
12. Basso MR. Alimentos afrodisíacos: mitos, ritos crenças e verdades [Monografia]. Brasília: Centro de Excelência em Turismo, Curso de Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar, Universidade de Brasília; 2004.
13. Mauss M. Sociologia e antropologia. São Paulo: Cosac Naify; 2003. 535 p.
14. Lévi-Strauss C. Antropología estructural. Buenos Aires: Ediciones Paidós; 1987. 428 p.
15. Fiamoncini M. A face da bruxa sem lado esquerdo [dissertação]. Tubarão: Curso de Mestrado em Ciências da Linguagem da Universidade do Sul de Santa Catarina; 2004.
16. Maciel ME. Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos 2004; (33):25-39. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>.
17. Montanari M. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac; 2008. 207 p.
18. Sonati JG, Vilarta R, Silva CC. Influências culinárias e diversidade cultural da identidade brasileira: imigração, regionalização e suas comidas. In: Mendes RT, Vilarta R, Gutierrez GL. organizadores. Qualidade de vida e cultura alimentar. Campinas: Ipes; 2009. p. 137-147.

19. Contreras J, Gracia M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2011. 496 p.
20. Contreras J, Arnaíz IG. Alimentación y cultura. Barcelona: Ariel; 2005. 505 p.
21. Carneiro H. Comida e sociedade: uma história da alimentação. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier; 2003. 185 p.
22. Nascimento AB. Comida prazeres, gozos e transgressões. 2. ed. Salvador: Edufba; 2007. 288 p. Disponível em: <http://static.scielo.org/scielobooks/35m/pdf/nascimento-9788523209070.pdf>
23. Quellier F. Gula: história de um pecado capital. São Paulo: Editora Senac; 2011. 224 p.
24. Allende I. Afrodite contos, prazeres e outros afrodisíacos. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; 2007. 326 p.
25. Zuin LFS, Zuin PB. Alimentação é cultura: aspectos históricos e culturais que envolvem a alimentação e o ato de se alimentar. *Nutrire: Rev. Soc. Bras. Alim.* 2009; 24(1):225-241.
26. Todorov T. O reconhecimento e seus destinos. In: Todorov T. A vida em comum: um ensaio de antropologia geral. São Paulo: Papirus; 1996. p. 89-126.
27. Santos CRA. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates* 2005; (42):11-31.
28. Moreira SA. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Ciênc. Cult.* 2010; 62(4):23-26.

Recebido: 17/12/2014

Revisado: 22/12/2014

Aprovado: 10/1/2015