

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ**

**ULIANA KUCZYNSKI**

**A COMIDA EM CENA: UMA ANÁLISE DA RELAÇÃO ENTRE HISTÓRIA E  
CINEMA A PARTIR DE *ESTÔMAGO*, O FILME (2007)**

**CURITIBA  
2012**

**ULIANA KUCZYNSKI**

**A COMIDA EM CENA: UMA ANÁLISE DA RELAÇÃO ENTRE HISTÓRIA E  
CINEMA A PARTIR DE *ESTÔMAGO*, O FILME (2007)**

Dissertação apresentada como requisito parcial à obtenção do grau de Mestre em História, no curso de Pós-Graduação em História (PGHIS/ UFPR), Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes.

Orientador: Prof. Dr. Dennison de Oliveira

**CURITIBA  
2012**

Catálogo na Publicação  
Aline Brugnari Juvenêncio – CRB 9ª/1504  
Biblioteca de Ciências Humanas e Educação - UFPR

Kuczynski, Uliana

A comida em cena: uma análise da relação entre história e cinema a partir de Estômago, o filme / Uliana Kuczynski. – Curitiba, 2012.

188 f.

Orientador: Prof. Dr. Dennison de Oliveira  
Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

1. Cinema e história. 2. Hábitos alimentares – História.  
I. Título.

CDD 900



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES.  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA  
Rua Gal. Carneiro, 460, 7º andar, sala 716, fone/fax + 55 (41) 3360-5086,  
90.060-150, Curitiba, PR, Brasil.  
E-mail: cpghis@ufpr.br Website: www.poshistoria.ufpr.br

#### PARECER DA BANCA EXAMINADORA

Os membros da Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná (PGHIS/UFPR) para realizar a arguição da Dissertação de Mestrado de Uliana Kuczynski, intitulada: **A Comida em cena: uma análise da relação entre a História e Cinema a partir de "Estômago", o filme (2007)**, após terem inquirido a aluna e realizado a avaliação do trabalho, são de parecer pela sua *aprovação*, completando-se assim todos os requisitos previstos nas normas desta Instituição para a obtenção do Grau de **Mestre em História**.

Curitiba, dezesseis de fevereiro de dois mil e doze.

Prof. Dr. Dennison de Oliveira (Orientador)  
Presidente da Banca Examinadora

Prof. Dr. Renato Lutz Pucci Jr. (UTP)  
1º Examinador

Prof. Dra Rosane Kaminsk  
(UFPR)  
2º Examinador

*“Porque Dele e por Ele, para Ele são todas as coisas;  
glória, pois, a Ele eternamente.”*

## AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, Pai e Criador, autor e destinatário de minha biografia, pela presença constante e amor incondicional.

À minha mãe, Oksana, meu orgulho, por acreditar e estar sempre ao lado; ao exemplo, incentivo e consultorias de meu pai, Lauro.

À minha família pela compreensão e pelas orações – os de perto e os de longe...

Por poder compartilhar, pelo apoio, e pelos debates, agradeço ao meu par, Alan Gruba.

Amigos, colegas, do curso e da vida, meus agradecimentos pelas discussões, sugestões e também descontrações. Às *guimas*, sempre. Claudia e Adriane, eternamente.

Agradeço aos conselhos e conversas com a professora Rosane Kaminski; à produtora Claudia da Natividade pela presteza em disponibilizar as informações sobre o material de trabalho.

Ao caríssimo professor e amigo Dennison de Oliveira, pelo estímulo e pelos encaminhamentos prestados de maneira ímpar durante essa trajetória.

Por fim, a todos aqueles que, de maneira direta ou indireta, colaboraram de alguma forma para a confecção desta pesquisa.

*“[...] O cinema é infinito - não se mede.  
Não tem passado nem futuro. Cada  
Imagem só existe interligada  
À que a antecedeu e à que a sucede.  
O cinema é a presciente antevisão  
Na sucessão de imagens. O cinema  
É o que não se vê, é o que não é  
Mas resulta: a indizível dimensão... [...]”*  
(Vinícius de Moraes, 1948)

## RESUMO

*Estômago* é um longa-metragem ítalo-brasileiro de Marcos Jorge, lançado em 2007. Ele narra, basicamente, a “ascensão social” de um retirante, devido ao seu talento como cozinheiro, sendo eleito enquanto fonte de análise por privilegiar a questão da comida na totalidade da obra. Assim, a pesquisa tem como objetivo investigar a relação entre o cinema e a comida – considerada uma categoria histórica, pois não se restringe ao valor nutricional, mas abarca relações sociais e de poder, culturas, símbolos. Tal categoria está também presente em uma série de outras obras fílmicas que, a partir, sobretudo, do final da década de oitenta, se prestam ao mesmo enfoque culinário, possibilitando a confecção de um gênero cinematográfico específico. Isso reitera o questionamento para perceber as principais características dos hábitos alimentares na sociedade em que o filme *Estômago* se insere. Por ter sido engendrado no contexto recente da indústria cinematográfica nacional, ele nos convida, ainda, a investigar as condições sociais de produção do filme. Entendendo, então, o cinema enquanto construção humana (um bem de consumo simbólico embebido no imaginário da conjuntura em que é gestado), compete demonstrar a relação entre o filme e a sociedade que o produz e consome, entre cinema e história.

**PALAVRAS-CHAVE:** Cinema, Comida, filme *Estômago*.

## ABSTRACT

*Estômago: a gastronomic story* is a Marcos Jorge's Italian-Brazilian feature-length FILM, released in 2007. It shows, basically the "upward social mobility" of a migrant, due to his talent as a cook and was elected a source of analysis focus because of the issue of the food in the whole presentation. So, the research aims to investigate the relationship between cinema and food – considered a historical category, because it is not restricted to nutritional value, but includes social and power relationships, culture, symbols. This category is also present in a range of other cinematic works that, from, above all, the end of the eighties, provides the same culinary focus, enabling the production of a specific film genre. This reiterates the issue to understand the main features of the eating habits in the society in which the film *Estômago: a gastronomic story* is part of. By having been engendered in the context of recent national film industry, he invites us also to investigate the social conditions of production of the film. Understanding, then, the film as a human construct (a commodity embedded in the symbolic imaginary of the context in which it is developed), it demands to show the relationship between the film and the society that produces and consumes it, between cinema and history.

**KEYWORDS:** cinema, food, *Estômago: a gastronomic story*.

## LISTA DE IMAGENS<sup>1</sup>

FIGURA 1 – <i>LAYOUT</i> DO SITE DO FILME <i>ESTÔMAGO</i> .....	36
FIGURA 2 – LIVRO DE RECEITAS, DISPONÍVEL PARA <i>DOWNLOAD</i> NO SITE.....	37
FIGURA 3 – CARTAZ OFICIAL DO FILME <i>ESTÔMAGO</i> .....	67
FIGURAS 4 E 5 – SEGUNDA PARTE DOS CRÉDITOS DURANTE A PRIMEIRA CENA DO PREPARO DE COMIDA.....	92
FIGURAS 6 E 7 – INÍCIO DA SEQUENCIA DO PREPARO DE PASTÉIS NO BOTECO.....	92
FIGURA 8 – PREPARAÇÃO DA MASSA PARA OS PASTÉIS.....	93
FIGURA 9 – PLANOS FECHADOS COM UNHAS SUJAS.....	93
FIGURA 10 – DETALHE DO RECHEIO.....	94
FIGURA 11 – FRITANDO OS PASTÉIS.....	94
FIGURA 12 – FRITANDO OS PASTÉIS COM A PRESENÇA DE INSETOS.....	94
FIGURA 13 – INÍCIO DO RELACIONAMENTO ENTRE ÍRIA E RAIMUNDO NONATO: A PARTIR DAS COXINHAS.....	98
FIGURA 14 – A PROSTITUTA GULOSA “PRESA PELO ESTÔMAGO”.....	98
FIGURA 15 – COMIDA REPULSIVA NA CELA.....	98
FIGURA 16 – A DEMANDA DO BOTECO PARA O NOVO COZINHEIRO.....	109
FIGURA 17 – A COMIDA CONQUISTA GIOVANNI.....	101
FIGURA 18 – NA COZINHA DO RESTAURANTE BOCCACCIO.....	103
FIGURA 19 – SEQUÊNCIA DO PREPARO DE COMIDA NO RESTAURANTE.....	103
FIGURA 20 – PREPARO DA SOBREMESA PELO TUTOR GIOVANNI.....	104
FIGURA 21 – NO MERCADO MUNICIPAL.....	104
FIGURA 22 – NO AÇOUGUE, ENSINAMENTOS SOBRE A CARNE.....	105
FIGURA 23 – COZINHA ITALIANA.....	105
FIGURA 24 – SEXO À PUTANESCA.....	107
FIGURA 25 – ÍRIA VISITA NONATO NO RESTAURANTE.....	108
FIGURA 26 – PLANOS-DETALHE NO PREPARO DA COMIDA.....	108
FIGURA 27 – FOCO NA COMIDA E NA COZINHA.....	108

---

<sup>1</sup> Fotogramas decupados pela autora.

FIGURA 28 – TRAIÇÃO NO RESTAURANTE.....	109
FIGURA 29 – NONATO ASSISTE A TUDO.....	109
FIGURA 30 – FILÉ <i>MIGNON</i> ?.....	110
FIGURA 31 – O COZINHEIRO-ASSASSINO.....	110
FIGURA 32 – PREPARO DA COMIDA NA CELA.....	113
FIGURA 33 – CONTINUAÇÃO DO PREPARO DA COMIDA NA CELA.....	113
FIGURA 34 – <i>CLOSE</i> NA “COMIDA”.....	114
FIGURA 35 – O “CHEFE” BUJIÚ CONVOCA O COZINHEIRO ALECRIM.....	114
FIGURAS 36 E 37 – BANQUETE NA COZINHA PRINCIPAL DO PRESÍDIO.....	115
FIGURA 38 – ALECRIM ORQUESTRANDO “SUA” COZINHA.....	116
FIGURA 39 – TODO O PRESÍDIO SE DELICIA.....	116
FIGURAS 40 E 41 – FEIJÃO PARA BUJIÚ.....	117
FIGURA 42 – BELICHE DE CIMA.....	117

## LISTA DE TABELAS

TABELA 1 – FILMES NACIONAIS LANÇADOS ENTRE 1995-2009.....	41
TABELA 2 – CO-PRODUÇÕES INTERNACIONAIS – 1995-2009.....	47

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	12
<b>1 CENÁRIO EM QUE ESTRÉIA <i>ESTÔMAGO</i>, O FILME</b> .....	23
1.1 LUZ, CÂMERA, AÇÃO.....	23
1.2 VÁRIAS IDÉIAS NA CABEÇA E UMA APARELHAGEM À MÃO.....	26
1.3 CINEMA, ESTADO, PÚBLICO: POSSÍVEIS INTERSECÇÕES.....	36
<b>2 CINEMA, COMIDA &amp; HISTÓRIA: APROXIMAÇÕES</b> .....	53
2.1 A COMIDA COMO PRATO PRINCIPAL PARA A HISTÓRIA.....	53
2.2 CINEMA & COMIDA: UM GÊNERO CINEMATOGRAFICO?.....	66
<b>3 A COMIDA COMO PRATO PRINCIPAL NO FILME <i>ESTÔMAGO</i></b> .....	85
3.1 <i>ESTÔMAGO</i> , O FILME.....	85
3.2 A COMIDA COMO PROTAGONISTA.....	95
3.3 SABERES E SABORES A PARTIR DO RESTAURANTE.....	101
3.4 OS PRESOS, PELO ESTÔMAGO: SABORES E DISSABORES NA CADEIA.....	112
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	120
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	128
<b>ANEXOS</b> .....	139
<b>SUMÁRIO DE ANEXOS</b> .....	140

## INTRODUÇÃO

“Arte em movimento”, “impressão de realidade”, “janela para o mundo”, “indústria de entretenimento”, “sétima arte”... São tantas as expressões que se destinam a explicar o cinema ao longo de mais de um século de sua existência, relevando sua singularidade e complexidade, que suas implicações na História não ficaram fora desse enfoque. De uma relevância então enraizada no *modus vivendi* da sociedade contemporânea, o cinema já se mostra um tema clássico de pesquisa no ambiente acadêmico, redundando em trabalhos que não se restringem apenas à História do Cinema, mas que se propõem a pensar o Cinema e a História na sua relação, nas imbricações de um sobre o outro.

De modo geral, esse é o cerne da pesquisa aqui apresentada. Compreender a relação entre o Cinema – a partir do filme *Estômago* (Marcos Jorge BRA/ITA, 2007) – e a História. Especificamente, compreender o Cinema (que produziu o filme em foco) nas suas imbricações com a Comida – categoria histórica que excede o caráter puramente nutricional do alimento, oferecendo o entendimento de uma “história da alimentação” recente, uma vez que é essa categoria que o filme vai privilegiar.

Essas escolhas não são avulsas e estão, anteriormente, vinculadas à atração que o cinema oferece enquanto meio de representação do imaginário humano, dotado de uma complexidade particular que envolve questões econômicas e tecnológicas, além das simbólicas e culturais, e ainda pelo fato da sua presença já enraizada no cotidiano da sociedade contemporânea.

*Estômago* é um longa-metragem de 2007, com direção de Marcos Jorge e coproduzido em parceria com a Itália. O filme versa, basicamente, sobre poder e comida e narra a ascensão social do retirante Raimundo Nonato, que chega à cidade grande sem perspectivas, mas que, com seu talento culinário consegue conquistar, ao longo da trama, posições de maior prestígio que a de “pobre-coitado”. A narrativa é não-linear e intercala passado (boteco/restaurante) e presente (cadeia), sendo que somente no final do filme saberemos o motivo pelo qual Nonato fora detido. Como é o seu dom de cozinhar que lhe garante poder, pode-se colocá-lo como a principal questão na totalidade da obra.

Esse filme com o título um tanto visceral percorreu uma série de festivais (nacionais e internacionais) e fora negociado com 26 países. O alcance abrangente nos chama a atenção para pensar a obra em termos comerciais também, considerando suas condições sociais de

produção e circulação. Ou seja: além dos significados culturais e artísticos nela representados, a obra propõe averiguar o contexto da indústria cultural na qual é engendrada.

Vale notar que a análise advinda do filme *Estômago* é fruto do trabalho de conclusão do curso de graduação em História (DEHIS/UFPR), o que pode ser considerado um prelúdio dessa pesquisa. Nele já foram identificados alguns aspectos da tal relação que trataremos aqui, como por exemplo, a possibilidade de um gênero específico priorizando a comida.<sup>2</sup>

Mas tal tema já me incomodava desde o contato com os conhecimentos sobre a “História e Cultura da Alimentação”. Munida do conceito de que a comida se constitui uma categoria histórica, indo além dos valores nutricionais e abarcando sociabilidades, relações culturais, econômicas, de poder, e valores simbólicos<sup>3</sup>, me chamou atenção o quanto essa temática é recorrente na atualidade, aparecendo em tantas e diferentes discussões e transformações, tornando-se inclusive objeto para a História.

O culto ao corpo e a busca de uma alimentação saudável, a proliferação dos cursos de gastronomia, bem como a indústria alimentar representada pelos *fast food* ou as polêmicas acerca do vegetarianismo, da obesidade e da anorexia, são exemplos desses debates.

Foi daí que emergiu a motivação para captar as representações da culinária através das lentes do cinema (antes de investigar como o filme *Estômago* o faz em seu contexto de produção e circulação enquanto um produto artístico). Examinar as práticas e técnicas gastronômicas, as transformações nos hábitos alimentares, enfim, as dinâmicas e significações da alimentação na história recente a partir da sétima arte.

Isso porque passei a reparar em uma gama de filmes que tem a comida como principal tema ou argumento. Desde o final da década de oitenta até os dias atuais, filmes como *O Jantar* (Ettore Scola, ITA/FRA, 1998), *Ratatouille* (Brad Bird, EUA, 2007) ou o emblemático *A Festa de Babette* (Gabriel Axel, DNK/FRA, 1987) despontam favorecendo tal temática. Obras que transitam em torno do ambiente de cozinhar (tanto a cozinha como o restaurante), da figura do cozinheiro ou do ato de sentar-se à mesa. Isso naquela perspectiva que excede o alimento em si e que coloca a comida como protagonista, incitando à reflexão sobre porque são produzidos tantos filmes naquele recorte e que conciliam tais conteúdos e formas específicas.

---

<sup>2</sup> KUCZYNSKI, Uliana. “*Estômago*”, *o filme: uma análise projetando a comida como prato principal para o cinema*. Monografia de Conclusão de Curso (Graduação em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, 2008.

<sup>3</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A Alimentação e o seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*. Curitiba, n. 40, p.11-31, 2005.

*Estômago* vai estrear justamente nesse contexto, nos trazendo um representante nacional em meio aos tais filmes. Daí o motivo pelo qual o erigi enquanto fonte de análise. Para pesquisar a sociedade que o produz e consome, nos seus hábitos e significações alimentares, mas também enquanto produto da indústria audiovisual nacional. Pois o longa-metragem em questão está imerso naquelas questões que tendem a enfatizar e até elogiar a alimentação no período contemporâneo, bem como requer e oferece elementos para avaliarmos as circunstâncias de produção da obra fílmica no tal cenário (inclusive nas implicações sobre a temática nele representada).

Compete, assim, tratar de algumas contribuições que nos auxiliarão a trabalhar com o filme enquanto fonte pra a história.

Os estudos sobre a relação cinema e história remontam ao final da década de sessenta, período marcado pela dispersão da mídia na sociedade de massas e pelas tecnologias inovadoras e trazem à cena novos objetos para o historiador – inclusive o filme. Nesse ínterim, “[...] o número de historiadores interessados em filmes atingiu um volume suficientemente grande para começar a criar encontros, ensaios, revistas e livros, indicadores de que o tópico estava no mapa dos estudiosos [...]”.<sup>4</sup> O cinema adquire, então, um novo *status*. Da possibilidade de tratá-lo como documento, passando pela sala de aula, por emblemas de ideologias, como símbolos de uma cultura, alcançando debates pelo Reino Unido, Dinamarca, Alemanha, França, Bélgica, Países Baixos, com extensões para os Estados Unidos<sup>5</sup>.

Nesse quadro, um historiador que se destaca é Marc Ferro, considerado um dos precursores nas propostas de discussão dessa questão.

O autor se presta a pensar o documento fílmico não como uma mera ilustração, mas defende a sua capacidade de desvendar determinado contexto. Ferro encontra aí registros que permitam encarar uma “contra-análise” da sociedade, da “história oficial”, a partir dos “lapsos” deixados inconscientemente pelo autor do filme, e que privilegiaria tal fonte histórica em detrimento da fonte escrita<sup>6</sup>. Mesmo que preso (inicialmente) a ambições de cunho mais ideológico<sup>7</sup>, vale ressaltar a preocupação do autor em frisar a importância do *imaginário*

<sup>4</sup> ROSENSTONE, Robert A. *A história nos filmes – Os filmes na história*. São Paulo: Paz e Terra, 2010. p. 41

<sup>5</sup> *Ibidem*.

<sup>6</sup> FERRO, Marc. O filme: uma contra-análise da sociedade? In: LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre (Orgs). *História: Novos Objetos*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976. Ver também: \_\_\_\_\_ *Cinema e História*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992, e \_\_\_\_\_ *A manipulação da história no ensino e nos meios de comunicação*. São Paulo: IBRASA, 1983.

<sup>7</sup> Note-se que Marc Ferro é contemporâneo do entre-guerras, testemunho da censura e da cultura política inculcadora de ideologias. O contexto desse intelectual tem muito a dizer, portanto, do seu tipo de abordagem. Não tirando seu mérito, Eduardo Morettin, por sua vez, faz uma ressalva ao pensamento de Ferro: “O filme

representado nas telas, como “um dos motores da atividade humana” e, portanto, testemunhado nos filmes.

A *Escola dos Annales*, tradicional campo de debates e configurações da ciência histórica (da qual o referido intelectual faz parte), vivia um momento de ampliação dos objetos e consequente abrangência dos campos de pesquisa – que alcançava não só o filme, mas também os hábitos, os mitos, o cotidiano. Esta é considerada sua “terceira fase (1968-1988)”, quando fica clara uma aproximação com a antropologia, ampliando também as perspectivas de abordagem, as quais excedem o olhar quantitativo e vislumbram o simbólico em meio a tantos “novos temas”, estruturando assim a chamada Nova História.<sup>8</sup>

Neste percurso, desponta-se o que ficara conhecido com um *tournant critique* (uma “reviravolta”), questionando a própria epistemologia dessa ciência e revelando a decadência dos modelos interpretativos estruturalistas e quantificadores.<sup>9</sup> Contudo, além deste frutífero debate, o que julgo pertinente reter daí reside na inovação de um viés interpretativo muito caro às pesquisas voltadas para o imaginário, que visam acentuar as relações dos indivíduos entre si e com o mundo. Pois “[...] o domínio do imaginário é constituído pelo conjunto das representações que ultrapassam o limite dos fatos comprováveis pela experimentação e pelos encadeamentos dedutivos”.<sup>10</sup> Ou seja: envolve costumes, visões de mundo, significados religiosos e culturais que estão dispersos nas comunidades humanas.

Destaco, a propósito, as propostas de Roger Chartier, que além de ser um dos enunciadores da tal virada crítica, enxerga as relações sociais movidas pelas representações<sup>11</sup>. Estas seriam as maneiras pelas quais os sujeitos, grupos, sociedades, concebem a sua realidade e de como essa concepção orienta suas práticas sociais, dando mais vitalidade aos documentos e colocando as práticas culturais como lugares destas representações. Isso ele faz a partir da análise sobre a produção e circulação de textos no Antigo Regime (séc. XVI e

possui um movimento que lhe é próprio, e cabe ao historiador identificar seu fluxo e refluxo” (p. 38), refazendo o caminho trilhado pela narrativa, buscando “simplesmente” *o sentido do filme* como ele é produzido, efetuando seus próprios movimentos de pensamento, considerando suas particularidades, mas sem buscar um “outro lado” ou os “lapsos”, tampouco buscando iluminar a bibliografia ou vice-versa, pois o que é relevante ou não no filme emerge da sua própria análise, não com *a priori*. MORETTIN, Eduardo Victorio. O Cinema a como fonte histórica na obra de Marc Ferro. *História: Questões & Debates*. Curitiba, n. 38, p. 11-42, 2003.

<sup>8</sup> REIS, José Carlos. *Escola dos Annales – A inovação em História*. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

<sup>9</sup> *Ibidem*.

<sup>10</sup> PLATAGEAN, Evelyne. A História do Imaginário, p. 292-316. In: LE GOFF, Jacques (Org) *A História Nova*. São Paulo: Martins Fontes, 1990. p. 292.

<sup>11</sup> Refiro-me à CHARTIER, Roger. O mundo como representação. *Estudos Avançados*, São Paulo, v. 11, n. 5, p. 173-191, 1991, publicado primeiramente em 1989, na Revista dos Annales. Segundo o autor, não eram as ciências sociais que estavam em crise, conforme os burbúrios de confronto aos grandes modelos explicativos (como o marxismo ou estruturalismo), outrora aliados. A própria história desenvolvera uma crise identitária diante de sua principal aliada – as ciências sociais.

XVII), buscando “[...] uma história social dos usos e das interpretações [...]”<sup>12</sup>, pensando que a construção do sentido se dá nas práticas, entre o “mundo do texto” e o “mundo do leitor”.<sup>13</sup>

Sob esse prisma, por mais que o objeto de Chartier esteja um tanto afastado (cronológica e “ontologicamente”) do cinema, o seu olhar me parece elucidativo para pensar os fenômenos culturais em geral. O filme não deixa de ser uma maneira pela qual os homens manifestam sua visão de mundo.

Note-se, assim, conforme Marcos Napolitano, que “[...] todo o filme pode ser tomado como documento histórico de uma época, a época que o produziu. Todo filme é representação, não importa se documentário ou ficção [...]”<sup>14</sup>. Tal colocação ele faz ao analisar dois filmes cujos enredos remetem a um período histórico específico, mas re-inventam uma leitura sobre um passado já cristalizado<sup>15</sup>. Perceber essas leituras – re-inventadas ou não, de um passado longínquo ou de uma história recente, ou até presente – no contexto da produção das obras é um desafio do historiador.

De mera ilustração o cinema passou a ser visto, então, como uma consistente fonte para a percepção não só de ideologias, mas dos costumes, valores, da memória coletiva. Mas como construção humana (que está munida desses ideais, hábitos, memórias) e não como um “espelho da realidade”. Ou seja, interessa reter o seguinte: temos o filme como um vestígio, sim, para uma “história contemporânea” (por assim dizer do seu “um século de idade”), mas atendo-se ao fato de ele ser pensado, engendrado, financiado, realizado e perpassado em e por valores e objetivos de um determinado grupo de pessoas, em determinado período. Assim sendo, vale considerar as escolhas do autor – suas formas artísticas de representar e do que representar, percebidas no processo de filmagem, interpretação, montagem, cenarização, enfim, nos elementos da linguagem cinematográfica que darão sentido ao filme. Importante também é que o sentido da obra é construído ainda no contato com os espectadores, pois “[...]”

---

<sup>12</sup> *Ibidem*, p. 68

<sup>13</sup> Ver também: SCHVARZMAN, Sheila. *Cinema brasileiro, História e Historiografia*. Disponível em: <<http://www.mnemocine.com.br/>>. Acesso em: 22/07/2011.

<sup>14</sup> NAPOLITANO, Marcos. A escrita fílmica da história e a monumentalização do passado: uma análise comparada de *Amistad* e *Danton*. p. 65-83. In: CAPELATO, Maria Helena [et al.]. *História e cinema*. São Paulo: Alameda, 2007. p. 67.

<sup>15</sup> Com a noção de documento/monumento de Jacques Le Goff, ele propõe a monumentalização da democracia norte-americana em *Amistad* (Steven Spielberg, EUA, 1997) – captada, principalmente, pela personificação de ideais e atores coletivos nas personagens. Por outro lado, *Danton e o processo de revolução* (Andrey Wadja, FRA, 1983) retrata a Revolução Francesa de maneira a desmonumentalizar a participação do povo em prol das discussões palacianas, sugerindo uma visão de esquerda sobre o processo, e que o socialismo poderia ser democrático.

o filme pertence também àquele que o vê [...]”<sup>16</sup>, uma vez que estes apropriam-se (também) das imagens em movimento.

Ora, se o filme é uma construção e o trabalho do historiador dessa área (que não difere muito daqueles que trabalham com documentos escritos) é de criticar, colocar questões e desconstruir seu documento (colocando de modo geral), tal trabalho deve ser especificado. Para isso, creio que seja interessante contar com a colaboração de estudiosos da área do audiovisual que nos oferecem elementos cruciais para pensar o filme não apenas como “algo que trata de um assunto do imaginário da época”, mas que possui características próprias, de equipe e funções em condições específicas, as quais em conjunto escrevem, também em códigos próprios, um discurso sobre determinado tema/tempo. Em outras palavras, “articular a linguagem técnico-estética das fontes [...], (ou seja, seus códigos internos de funcionamento) e as representações da realidade histórica ou social nela contidas (ou seja, seu “conteúdo” narrativo propriamente dito)”<sup>17</sup>. Simplificando: pesquisar *como e o que* está encenado.

Para desvendar essa linguagem cinematográfica<sup>18</sup> cito, por exemplo, Ismail Xavier. Ele discute a idéia de “impressão de realidade” apontando como as formas de filmar, os enquadramentos, a montagem, a sonorização e musicalidade, cenarização, interpretação dos atores, iluminação, dão a aparência (ou não) do real em uma obra fílmica, por vezes “inserindo” o espectador nela, fazendo-o compartilhar a representação em cena – as formas de *como* o conteúdo se apresenta.<sup>19</sup> Isso sem ocultar que o cinema mantém uma estrita relação com a técnica. Pois ele fora concebido no seio do aperfeiçoamento técnico dos fins do séc. XIX, enraizando-se no século XX como uma expressão artística com o “DNA” da tecnologia, ou vice-versa, de modo que, inclusive os recursos técnicos fazem parte da linguagem cinematográfica (mesmo que para serem problematizados).<sup>20</sup>

Nesse âmbito geral e já configurado das mentalidades, imaginário, representações, memória coletiva, ou seja, todas essas questões que dão suporte à compreensão do filme (ou o

<sup>16</sup> FERRO, Marc. A quem pertencem as imagens? p. 15-25. In: NÓVOA, Jorge; FRESSATO, Soleni Biscouto; FEIGELSON, Kristian (Orgs). *Cinematógrafo: um olhar sobre a História*. São Paulo: Editora UNESP, 2009. p. 23.

<sup>17</sup> NAPOLITANO, Marcos. Fontes Audiovisuais – A História depois do papel. In: PINSKY, Carla Bassanezi. (Org). *Fontes Históricas*. São Paulo: Contexto, 2006. p. 237.

<sup>18</sup> Quanto à linguagem cinematográfica, ela é entendida como uma combinação dos movimentos e enquadramentos da câmera com outros elementos como o som, a iluminação, o cenário, a interpretação dos atores, enfim. Elementos que se prestam a dar forma ao filme, ocultando seus aspectos artificiais e transmitindo a mensagem pretendida via recursos técnicos e talentos combinados.

<sup>19</sup> XAVIER, Ismail. *O discurso cinematográfico: a opacidade e a transparência*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. Ver também: AUMONT, Jacques, *et. al.* *A estética do filme*. Campinas: Papirus, 1995 e CARRIÈRE, Jean-Claude. *A linguagem secreta do cinema*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1995.

<sup>20</sup> Ver: GUNNING, Tom. Cinema e História. In: XAVIER, Ismail. *O cinema no Século* (Org). Rio de Janeiro: Imago, 1996.

audiovisual em geral), inculcido de discursos socioculturais, colaboram para enxergar no “[...] cinema um historiador inconsciente do inconsciente social [...]”<sup>21</sup>. E, deste modo, quero sublinhar uma via interpretativa – não exatamente excludente ao que fora esboçado até aqui – movida principalmente pelo aquecimento da produção e consumo audiovisual na atualidade, da qual cineastas participam também como investigadores (declarados ou não) de realidades sócio-históricas específicas, tendo o norte-americano Robert Rosenstone como um dos principais historiadores a discutir essas propostas de averiguação<sup>22</sup>. Temos então, a própria dinâmica da história sob constante contato/influência/diálogo com as imagens.

Assim sendo, a linguagem do cinema se apresenta como uma opção também de revisão do passado, de reinvenção de determinados episódios, em determinados contextos, e de (re)problematização de questões caras ao historiador. Então, em abordagens mais recentes, o cinema é ainda fonte enquanto lugar de memória, espaço de apresentações diversas do imaginário social, mas com propostas que ele mesmo há de colocar. Como Michèle Lagny delimita: ele é fonte *para* a história, uma vez que traz um arcabouço de representações (e não reflexos) de uma época/sociedade/episódio; e também é fonte *sobre* a história, por ser uma linguagem alternativa à escrita ao nos apresentar assuntos, tanto quanto os historiadores.<sup>23</sup>

Essa abordagem mais recente e até polêmica pode ser vista como um desdobramento das discussões pós-modernas, as quais atinam ao questionamento da própria narrativa histórica.<sup>24</sup> Há a provocação de conceber as variadas interpretações sobre o passado como narrativas ficcionais, nas quais aparecem a perspectiva e a “imaginação construtiva” do historiador. Ora, tendo isso em mente e numa tentativa de aceitar o filme como uma “outra” história, ou melhor, uma “outra visão e expressão” da história, que difere da narrativa escrita, Rosenstone não chega a defender um em detrimento do outro (escrita e filme), mas quer considerar os dois em complementaridade, em um mesmo campo – já que o mundo nos chega cada vez mais em forma de imagens – salientando “[...] how a visual medium, subject to the

---

<sup>21</sup> LAGNY, Michèle. O Cinema como fonte para a História. p. 99-131. In: NÓVOA, Jorge; FRESSATO, Soleni Biscouto; FEIGELSON, Kristian (Orgs). *Cinematógrafo: um olhar sobre a História*. São Paulo: Editora UNESP, 2009. p. 105.

<sup>22</sup> ROSENSTONE, Robert A. *A A história...*, *op. cit.* e \_\_\_\_\_ *Visions of the Past: challenge of film to our idea of History*. Cambridge: Harvard University Press, 1995. Ver também: GUYNN, Willian. *Writing History in Film*. New York: Routledge, 2006.

<sup>23</sup> LAGNY, Michèle, *op. cit.*

<sup>24</sup> Hayden White, um dos principais intelectuais do cenário que suscitou o questionamento da “veracidade científica” da narrativa histórica escrita, inclusive, sugere o termo “historiofotia” para essa questão da história no cinema.

conventions of drama and fiction, might be used as a serious vehicle for thinking about our relationship to the past [...]”<sup>25</sup>.

Sua argumentação está embasada principalmente nas colaborações que a linguagem visual/sonora pode (e que a escrita dificilmente consegue) dar sobre emoções, sentimentos, cores e cenários – elementos que tornam o passado mais íntimo, transportando o espectador para o que se vive, sente, pensa, nas telas. Uma outra peculiaridade de valia, acima comentada, seria o fato dessas obras levantarem outros, novos, ou recolocarem problemas acerca de determinada questão histórica<sup>26</sup>. Isso pode ocorrer no próprio enredo ou até na estética da obra (problematizando, por exemplo, a *fome* como fizeram os artistas do Cinema Novo) ou simplesmente pelo fato de serem tangenciados alguns temas que vão para debate público a partir de um filme. O modo e o conteúdo da obra, portanto, são pertinentes.

Até aqui temos o cinema como fonte *sobre e para* a história. Um discurso sobre determinado contexto representado, com a mentalidade da conjuntura que o engendrou. Temos a importância *do que e como* um filme foi concebido, e sabemos que as representações fazem sentido na sua circularidade, recriando suas realidades históricas.

Para não se ater a uma análise enviesada, portanto, lembremos que o cinema está sendo entendido como “[...] uma instituição, no sentido jurídico-ideológico, uma indústria, uma produção significativa e estética – uma obra de arte –, um conjunto de práticas de consumo [...]”.<sup>27</sup>

Mais recentemente, portanto, uma tendência que se levanta entre os estudos de história e cinema são as condições sociais de produção. Não apenas nas suas significações, mas considerando o cinema enquanto indústria e instituição, um dos principais pilares da economia moderna, uma vez que se constitui um “bem de consumo simbólico”.<sup>28</sup>

Entretanto será lograda maior representatividade dos efeitos produzidos pelo filme na sociedade da qual ele faz parte se excedermos a compreensão do filme/produto/narrativa estritamente para si – seus produtores – posto que o contato com a audiência oferecerá uma

<sup>25</sup> Livre tradução: “[...] como um meio visual, sujeito às convenções do drama e da ficção, pode ser usado como um veículo sério para pensar sobre a nossa relação com o passado [...]”. ROSENSTONE, Robert A. *Visions...*, *op. cit.* p. 03.

<sup>26</sup> ROSENSTONE, Robert A. *A história...*, *op. cit.*

<sup>27</sup> AUMONT, Jacques, *et al.* *A Estética...*, *op. cit.*, p. 17. Não é possível e nem é a intenção aprofundar todos esses aspectos que abarcam o cinema. Aponto-os, então, como “fronteiras dotadas de certa flexibilidade” que devem ser consideradas quando se pensa no sentido do filme para e na sua realidade.

<sup>28</sup> ORTIZ, José Mario; BUENO, Maria Lucia. *Cultura audiovisual e arte contemporânea. São Paulo em Perspectiva*, São Paulo, v. 15, n. 3, p. 10-17, 2001.

noção daquilo que se deseja ser visto e como o é feito – inclusive notando se o filme é comercialmente lucrativo<sup>29</sup>.

Tal afirmação está orientada por Chapman, Glency e Harper, cujos métodos e abordagens vieram convergir explicitamente o que já estava se desenhando até aqui. O embate por eles colocado reside na antiga tradição investigativa norte-americana. Nela cabem dois tipos de abordagens por eles refutadas: a do filme como arte, puramente, focada na forma e na narrativa, e que tende a canonizar autores e modelos estéticos; e a do filme enquanto reflexo da realidade, como um “espelho psicológico” de época.

Mas importam também o modo de produção, fatores econômicos, políticas públicas além dos aspectos culturais. Como uma *mediação* (complexa, é verdade) entre filme e sociedade, então, é que tais estudiosos visam o processo analítico: “[...] like any other medium of representation it constructs and ‘re-presents’ it pictures of reality by way of codes, conventions, myths and ideologies of its culture as well as by way of the **specific signifying practices of the medium** [sem grifo no original]”<sup>30</sup>.

Sendo assim, condenso as propostas até aqui versadas, trazendo para o objeto deste estudo, o que implica no seguinte: perceber a representação/conteúdo do filme *Estômago* (“*o que*”); as estruturas internas de linguagem dele (“*como*”); e seu contexto de circulação (“*quando*”, “*onde*” e “*para quê/quem*” é produzido). O propósito específico, então, é entender de que maneira se dá a relação entre o cinema e a comida nas últimas décadas, a partir do longa-metragem *Estômago* – um produto fílmico da indústria nacional, imerso em um contexto no qual se observa um gênero cinematográfico que privilegia a comida enquanto elemento principal.

Últimas décadas porque não se trata de um “evento” isolado. Um filme é pensado, construído, viabilizado, realizado, comercializado, consumido numa conjuntura histórica. Por isso consideraremos o período recente da cinematografia atual, configurado com a “Retomada” do fazer filmes no Brasil (a partir de 1993), focalizando já a presença da comida nas condições sociais de produção; e ainda recuando para o final dos anos oitenta, quando uma série de outros filmes internacionais emerge focalizando a mesma temática, na dialética das suas principais mudanças e/ou permanências na história.

---

<sup>29</sup> Note-se que na medida em que a fonte da operação investigativa se especializa, profissionaliza, moderniza, também seus métodos e olhares devem estar atentos à historicidade dos objetos.

<sup>30</sup> Livre tradução: “como qualquer outro meio de representação que constrói e ‘re-apresenta’ imagens da realidade por meio de códigos, convenções, mitos e ideologias de sua cultura, bem como por meio de práticas específicas de significação do meio”. CHAPMAN, James; GLANCY, Mark; HARPER, Sue (Ed). *The new film history: sources, methods, approaches*. New York: Palgrave MacMillan, 2007. p. 4

De acordo com o que orienta o historiador Jörn Rüsen, a investigação histórica deve suprir as carências de sentido detectadas no tecido social, nos processos vivenciados pela experiência do homem no tempo.<sup>31</sup> Partindo desta necessidade, os processos percebidos em determinada conjuntura, interpretados e ordenados em favor das motivações, fundamentam a pesquisa. Assim sendo, o intuito de desvendar os significados das práticas de produção e consumo alimentares numa sociedade que conta com o apoio de diversas instâncias, das quais a mídia, a indústria cultural em geral, busca evidenciar ou até “espetacularizar” a comida, tende a reavaliar tais hábitos, apontando o cinema como uma forma de expressão do imaginário nesse auxílio. Ou seja, cumpre historicizar as representações que o cinema – a partir da produção (bi)nacional *Estômago* – faz de tais hábitos, convidando a sociedade a dirigir criticamente seu olhar para as implicações e significados de algo aparentemente simples, mas que na verdade abrange uma série de questões sociais, econômicas, políticas e culturais. As quais, se não determinam, interferem e re-significam as ações do homem no tempo.

Dentro do viés até aqui traçado, *Estômago* seria fonte *sobre* a história – pois todo o filme é um filme histórico, uma vez que versa sobre determinado contexto. Refere-se ao que propõe seu conteúdo diegético<sup>32</sup>, ambientado na “época atual”, com certa dose de realismo: a história da alimentação contemporânea (entre outros aspectos insinuados como o sistema carcerário e as relações de trabalho, por exemplo). E ainda fonte *para* a história, pois envolve as condições sociais de produção e circulação do filme em termos institucionais, industriais e culturais.

Temos, então, a pesquisa disposta em três etapas, organizadas da seguinte maneira: inicialmente trataremos do contexto de produção do filme no âmbito da indústria nacional recente, na busca de clarificar os mecanismos e as implicações que o próprio filme, enquanto fonte, pode oferecer para a configuração de tal cenário. Isso sem deixar de considerar seu conteúdo, certamente embebido em tais características, por se tratar de um bem de consumo simbólico.

Na sequência, aprofundaremos-nos nas principais características que a sociedade contemporânea nos oferece sobre as práticas e hábitos alimentares já relacionados com os filmes de comida – incluindo o próprio *Estômago* – uma vez que essas foram as motivações

---

<sup>31</sup> RÜSEN, Jörn. *História Viva*. Brasília: UNB, 2007.

<sup>32</sup> Entende-se por conteúdo diegético (ou diegese) os fatos que a narrativa ficcional do filme apresenta ao espectador, a história como ela é representada, ou seja “[...] o conjunto da denotação fílmica: a própria narrativa, mas também o tempo e o espaço ficcionais implicados na e por meio da narrativa, e com isso as personagens, a paisagem, os acontecimentos e outros elementos narrativos [...]”. AUMONT, Jacques. *Dicionário teórico e crítico de cinema*. São Paulo: Papirus, 2003, p. 78.

iniciais, e que o fato de considerar esse específico longa-metragem só vem reiterar tais preocupações.

Por fim, analisaremos as especificidades representadas em *Estômago*, do qual parti para pensar o contexto mais amplo da relação cinema e comida, adentrando na diegese fílmica, apreciando a narrativa nas imagens (e sons) em movimento e suas possíveis interpretações.

Por ora, destaco nesse preâmbulo que antecede o trabalho, a complexidade e subjetividade do trabalho com imagens, notando que elas serviram mais para aguçar o apetite pela pesquisa do que denotaram algum entrave. A própria “escrita” da História é uma representação e a intenção aqui é colaborar com mais uma delas.

Bom apetite!

## 1 O CENÁRIO EM QUE ESTRÉIA *ESTÔMAGO*, O FILME

### 1.1 LUZ, CÂMERA, AÇÃO

A trajetória da produção cinematográfica nacional se apresenta como um prato cheio ao pesquisador, devido às suas variações estéticas, de mercado, e por manter em cena a relação com a hegemonia das obras hollywoodianas. Ao longo dessa “sua história”, é comum ainda que o olhar do observador se dirija aos “ciclos”<sup>33</sup> nos quais se desdobrou a sétima arte brasileira.

O combativo “Cinema Novo”, enveredado nos anos 60, ou a pretensa “Era dos Estúdios”, nas décadas de 30-50, são expressões que se destinam a caracterizar determinados recortes dessa cinematografia, carregados de significados específicos.

Sem a pretensão de discutir a pertinência do termo ou suas balizas temporais em um todo, esta etapa do trabalho visa a interpretação do contexto histórico relativo ao filme aqui proposto.

Lembremos das considerações tecidas no início do trabalho a respeito do filme como ponto de partida para o entendimento de fenômenos históricos, os quais acentuam aspectos que ultrapassam a narrativa/estética fílmica em si, considerando a complexidade relacional entre filme e os campos institucional, econômico, cultural<sup>34</sup>. Esse é o motivo pelo qual se faz necessária uma investigação contundente para compreendermos o produto fílmico no contexto de sua produção. Para quê? Pelo fato desse contexto de produção estar intimamente ligado ao conteúdo e forma artísticos, intervindo nas escolhas/possibilidades políticas e estéticas do período.

*Estômago*, produzido em 2007, advém do recente período da chamada “Retomada” do fazer filmes no Brasil, quando o Estado reafirma sua ligação com o cinema, em 1993<sup>35</sup>. Período contemporâneo, portanto, das condições sociais de produção e circulação da obra.

Mas o que seria, então, essa “Retomada”?

O termo fora, basicamente, uma adoção da mídia à época para designar a produção cinematográfica nacional, pois esta fora interrompida em 1990, no governo do presidente

---

<sup>33</sup> Ainda “surtos”, conforme Alex Vianny; ou “sustos”, como prefere Sylvio Back.

<sup>34</sup> CHAPMAN, James; GLANCY, Mark; HARPER, Sue (Ed.), *op. cit.*

<sup>35</sup> Oportunamente será discutido esse marco regulatório.

Fernando Collor de Melo, quando foi dissolvida a Embrafilme (Empresa Brasileira de Cinema) – empresa encarregada de realizar as atividades cinematográficas no Brasil desde 1969.

Ao desamparo de incentivo estatal para a área, “[...] segue-se um período de penúria total, no qual o Brasil produziu entre dois ou três filmes de longa-metragem por ano”<sup>36</sup>. Mesmo que os filmes infantis constituíssem o principal pilar de vendas do cinema brasileiro, a presença de Xuxa e Renato Aragão nos telões mostrava a resistência do cinema nacional em se reerguer.<sup>37</sup>

Tal tentativa terá, então, como o “ícone” desta retomada, o longa-metragem *Carlota Joaquina – a princesa do Brasil* (Carla Camurati, BRA, 1995), um filme de baixo-orçamento, divulgado pela própria autora, mas que obteve mais de 1 milhão de ingressos vendidos.<sup>38</sup> Neste enredo, conforme veremos, o vínculo com o Estado está reafirmado e a produção já está em processo de ser restabelecida, restaurada, retomada.

Quanto ao termo adotado para designar esse período atual da atividade cinematográfica, ele carrega algumas aparentes divergências no seu significado e adoção como marco regulatório.

Entre cineastas e pesquisadores da área, alguns remontam ao período como de deserção significativa da atividade no Brasil. Algumas outras interpretações enxergam-no apenas como uma pausa. Lúcia Nagib, após recolher depoimentos dos cineastas atuantes logo ao findar aquela década de noventa, conclui: “Para alguns, o que houve foi apenas uma breve interrupção da atividade cinematográfica com o fechamento da Embrafilme, a seguir reiniciada com o rateio dos próprios recursos da produtora extinta, através do Prêmio Resgate do Cinema Brasileiro”<sup>39</sup>. Este Prêmio, de 1993, já na vigência de Itamar Franco, fora um preâmbulo para os futuros incentivos permanentes.<sup>40</sup> Segundo a pesquisadora, esse fato aparenta um *boom* na produção, dando a idéia de um “renascer”.

---

<sup>36</sup>AUTRAN, Arthur. *Brevíssimo panorama do Cinema Brasileiro nos anos 90*. Disponível em: <<http://www.mnemocine.com.br/>>. Acesso em: 13/05/2011.

<sup>37</sup> Existe uma série de fatores que colaboraram para compor esse cenário de “deserção”, dentre os quais se destacam: a efervescência da TV invadindo os lares (principalmente com a telenovela), a prática da vídeo-locação a partir do advento do home-vídeo na década de oitenta e, ainda, um fator mais estrutural da crise econômica desta “década perdida” que afetava o mercado exibidor, bem como a própria Embrafilme. Ver: LUCA, Luís Gonzaga de. Mercado exibidor brasileiro: do monopólio ao pluripólio, Cap III. p. 53-71. In: MELEIRO Alessandra (Org.), *Cinema e Mercado: Indústria Cinematográfica e Audiovisual Brasileira*, v. III. São Paulo: Escrituras Editora, 2010.

<sup>38</sup> BUTCHER, Pedro. *Cinema Brasileiro Hoje*. São Paulo: Publifolha, 2005.

<sup>39</sup> NAGIB, Lúcia. *O Cinema da Retomada: depoimento de 90 cineastas dos anos 90*. São Paulo: Editora 34, 2002. p. 13.

<sup>40</sup> Aprovou 56 longas, 25 curtas e 9 médias metragens.

Para o crítico Pedro Butcher, ocorre apenas a continuidade de algo que já existia, sem propor uma novidade estética ou temática, como um processo.<sup>41</sup> Já o historiador Sidney Ferreira Leite enxerga um “renascimento” nas novas produções, exatamente porque a falta de unidade temática, estética e ideológica que marca o período abstêm-nas de qualquer compromisso de continuidade com os movimentos cinematográficos anteriores<sup>42</sup>.

Creio que os dois estejam de acordo, somente os termos é que se confundem. A variedade temática e estética – que é uma característica comum desse recorte – não contestou as produções anteriores através de um projeto de vanguarda, como fizera, por exemplo, o Cinema Novo em relação à produção da Vera Cruz (continuidade, portanto). Desta forma, essa “variedade pragmática” isenta vínculos com movimentos anteriores – não há ruptura propriamente, nem continuidade comprometida. Apenas há a volta, simplesmente, do “fazer filmes”. Conforme os recursos e o imaginário que o contexto da sociedade oferece.

Quanto às suas demarcações cronológicas, a maioria dos autores comentados nesta pesquisa concordam que a “Retomada” se dá a partir de 1993, quando a negligência para o setor cinematográfico é corrigida com a Lei do Audiovisual (Lei 8685/1993). Porém, nisso também não há consenso: alguns defendem ser 1995, por ser a partir daí que os frutos das leis de incentivo começam a ser colhidos e cujo estopim é o supracitado *Carlota Joaquina*; outros preferem o ano de 1993 para não excluir a produção (mesmo que ínfima) desses anos de intervalo.

Ora, já que estamos considerando que foi a dissolução da Embrafilme que interrompeu a produção (âmbito institucional, portanto) consideremos que foi a partir da Lei do Audiovisual, 1993, (também no âmbito institucional) que se inicia a nova safra, demarcando a “Retomada” a partir daí. Mais recentemente, a criação da Agência Nacional de Cinema (Ancine), em 2002, denota uma maior especificação quanto à interface entre o setor e o Estado<sup>43</sup>.

---

<sup>41</sup> Diz ele: “Não se retoma algo que morreu, mas sim algo que já tem uma história, ainda que inconstante e turbulenta.” BUTCHER, Pedro. *Cinema brasileiro... op. cit.* p. 15

<sup>42</sup> LEITE, Sidney. *Cinema brasileiro: das origens à retomada*. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2005.

<sup>43</sup> É possível encontrar abordagens cujo período é encerrado nesta ocasião. A partir da criação da Ancine e do emblemático *Cidade de Deus* (Fernando Meirelles e Kátia Lund, BRA, 2002), o cinema nacional entraria na “Pós-retomada”. Uma vez que a produção já haveria se estabelecido e no sentido de que não se “permanece retomando” algo por muito tempo. Ver: ORICCHIO, Luís Zanin. *Cinema brasileiro contemporâneo (1994 – 2007)*, Cap. 6, p. 139-156. In: BAPTISTA, Mauro; MASCARELLO, Fernando (Orgs.). *Cinema Mundial Contemporâneo*. Campinas: Papirus, 2008. Porém, “pós-retomar” algo também não resolve. Como nas pesquisas e no meio cinematográfico o termo “Retomada” ainda é recorrente, prefiro continuar com o mesmo, sublinhando que não é o propósito da pesquisa problematizar a pertinência/adequação de termos.

Ao quadro da produção cinematográfica nacional, no contexto que engendrou *Estômago*, que nos interessa aqui e é lançado em 2007, compete, então, remeter ao tal período.

Antes, porém, de adentrarmos no assunto, vale uma ressalva: quando pensarmos a indústria cinematográfica, cumpre esclarecer que ela abarca não apenas a produção, mas se estende à distribuição e exibição, compondo os pilares dessa cadeia produtiva. Quanto ao último deles, ainda é importante frisar sua extensão, que inclui a TV aberta, por assinatura, DVD's e outras mídias. Ou seja: todo o processo pelo qual a obra/produto fílmico passa para chegar ao espectador/consumidor. Desta forma podemos considerar uma indústria do audiovisual,<sup>44</sup> então. A especificidade para o cinema pode ser vista na relação “gênero” (cinema) dentro de uma “espécie” (audiovisual)<sup>45</sup>.

No entanto, devido aos limites temporais para abordar com merecido adensamento as questões de distribuição e recepção do filme *Estômago*, especificamente, o trabalho ficou restrito a privilegiar a produção do mesmo, restringindo a análise de sua circulação aos festivais e às estratégias de divulgação do mesmo, como se verá oportunamente.

## 1.2 VÁRIAS IDÉIAS NA CABEÇA E UMA APARELHAGEM À MÃO

Com a hipertrofia da TV nos anos setenta/oitenta, sua conseqüente concorrência com o cinema, a grande penetração de filmes hollywoodianos nesse período e o reaquecimento econômico em contexto de globalização, o cinema brasileiro passa por um processo de reconfiguração, cuja premissa é de uma produção de “filme para mercado”. O que ocorreu, conforme Ismail Xavier, foi que ele “[...] enterrou a estética da fome, e afirmou a técnica e a mentalidade profissional [...]”<sup>46</sup>

Os frutos então advindos dessa safra pós-1993, congregam características interessantes para serem levadas em consideração. Embora não haja espaço para tratar delas com digno aprofundamento, seguem algumas.

---

<sup>44</sup> Se pensarmos como Arlindo Machado, etimologicamente, o audiovisual como *imagens em movimento com sonorização*, tal ampliação já seria evidente. MACHADO, Arlindo. *Arte e mídia*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2008.

<sup>45</sup> BITELLI, Marcos Alberto Sant'Anna. Ética e direito aplicados ao cinema e ao audiovisual, p. 137-153. In: MELEIRO, Alessandra (Org.). *Cinema e Economia... op. cit.*

<sup>46</sup> XAVIER, Ismail. *O cinema brasileiro moderno*. São Paulo: Paz e Terra, 2001. p.40.

Primeiramente, e de acordo com o que já fora acima esboçado, estão a variedade temática e o pragmatismo. Talvez soe um tanto simplista, mas é o que frisam estudiosos sobre o início (principalmente) da Retomada.<sup>47</sup>

Tomando o Cinema Novo como referência, é importante lembrar que naquele período o cineasta tomava para si a missão de diagnosticar as mazelas sociais, politizar o povo. A dimensão utópica dos anos sessenta/setenta movia esses artistas para serem as “vozes problematizadoras”, reveladoras e combatentes de uma identidade nacional; eram, geralmente, simpatizantes da ideologia da esquerda discutindo a dependência brasileira por meio da obra que produziam. Ao contrário disso, o cinema da retomada não apresentará uma proposta estética coletiva, ou um projeto político, com vínculo ideológico, com um debate para o fazer filmes. Sua tônica volta-se para uma linguagem internacional e nota-se uma variedade de temas ali representada.<sup>48</sup>

Esse é um período de rearranjo das relações geo-políticas: queda do muro de Berlim, Nova Ordem Mundial, globalização, lembra Leite.<sup>49</sup> Acrescente-se aí o esfacelamento das utopias, principalmente após o *impeachment* de Collor, precedido de longos anos de autoritarismo e respectivas lutas pró-democracia.

Novos “atores sociais” (mulheres, homossexuais, negros) ganham voz, da mesma forma que os próprios cineastas. Eles mesmos representam tal rearranjo e variedade. A ampliação e diversificação geográfica de atuação, de formações e suas diferenças etárias “nos permitem oferecer uma imagem mais acurada do país”<sup>50</sup>. Ressalte-se ainda a proliferação de cursos superiores na área de cinema, denotando maior especificidade e certo *status* profissional,<sup>51</sup> bem como a própria renovação tecnológica, que oferece maior acessibilidade técnica para o setor. Todos estes fatores compõem um quadro que facilita a compreensão daquela dita “variedade pragmática” e ainda um aquecimento na atividade.

No entanto, o espectador dos filmes nacionais perceberá que alguns temas se atravessam, diagonalmente. Logo na euforia da Retomada, por exemplo, a questão da pátria é privilegiada em algumas produções. O já comentado *Carlota Joaquina* é um deles. Com tonalidade satírica ele representa o passado da vinda da família real portuguesa para o Brasil,

<sup>47</sup> XAVIER, Ismail. *O cinema... op. cit.*, BUTCHER, Pedro. *Cinema brasileiro... op. cit.*, LEITE, Sidney, *op. cit.*, NAGIB, Lucia. *op. cit.*, ORICCHIO, Luiz Zanin, *op. cit.*

<sup>48</sup> XAVIER, Ismail. *O cinema... op. cit.*

<sup>49</sup> LEITE, Sydney. *op. cit.*

<sup>50</sup> NAGIB, Lúcia. *op. cit.* p. 15

<sup>51</sup> Alguns deles: em 1999, fundada a Academia Internacional de Cinema e TV (Rio de Janeiro – RJ); em 2001, Curso de Graduação em Cinema/ Universidade Federal de Santa Catarina (Florianópolis - SC); 2004 – Academia Internacional de Cinema (São Paulo – SP) e 2008 – Bacharelado em Cinema e Vídeo/ Faculdade de Artes do Paraná (Curitiba – PR).

trazendo reflexões para o presente que ficam emblemáticas na frase final da esposa de Dom João VI: “Dessa terra não quero nem o pó!”, diz ela, traduzindo o sentimento de desgosto pelo país. Desgosto por parte dela, e talvez dos espectadores brasileiros, e ainda dos próprios artistas desse meio.<sup>52</sup>

*Terra Estrangeira* (Walter Salles e Daniela Thomas, BRA, 1995), mais melancólico, em contrastes preto-e-branco, pode ser visto como uma metáfora da própria situação dos cineastas naquele momento de “terra arrasada” do cinema nacional, bem como de um quadro mais geral do Brasil *pós-impeachment*, questionando a própria idéia de nação e oferecendo a sensação de impotência e desilusão.<sup>53</sup>

“Reaparecem” também os filmes sobre ou ambientados no sertão, como *Baile Perfumado* (Lírio Ferreira e Paulo Caldas, BRA, 1997)<sup>54</sup>, que narra a saga do libanês Benjamin Abrahão, responsável pelas últimas imagens de Lampião. E aí *Central do Brasil* (Walter Salles, BRA, 1998) é emblemático por ser considerado uma apresentação romantizada do sertão, na qual as contradições sociais aparecem, mas não são discutidas.<sup>55</sup>

O apuro técnico que dá forma a *Central do Brasil* (inclusive encaminhando-o para concorrer ao Oscar de melhor filme estrangeiro e de melhor atriz), será contemplado em futuras obras, revelando a conformação com um padrão internacional (nesse caso, um *road movie*).<sup>56</sup> Resultado também de uma experiência frutífera e marcante da cinematografia atual que é a proximidade com a estética publicitária, e que rendeu calorosos debates acerca de uma nova “cosmética da fome” (em contraposição à “estética da fome” glauberiana). As contradições e precariedade das condições sociais representadas com aquela primorosa técnica e linguagem foram, de certa forma, condenadas por maquiagem a seriedade dos problemas sociais.<sup>57</sup>

Além dos padrões estéticos já mencionados nota-se também a influência dos documentários e do vídeo-clipe, com seu ritmo acelerado e rupturas nítidas, bem como as próprias telenovelas colaborando para com o hibridismo característico do período. Em outras

<sup>52</sup> Ver: NAGIB, Lúcia. *op. cit.* e MARSON, Marina Izar. *Cinema & Políticas de Estado: da Embrafilme à Ancine*. São Paulo: Escrituras, 2009.

<sup>53</sup> BUTCHER, Pedro. *Cinema brasileiro... op. cit.* e MARSON, Marina Izar. *op. cit.*

<sup>54</sup> Ver: PINTO, Pedro Plaza. A malfadada dívida do cineasta: Baile Perfumado, dez anos depois. *Sinópses (USP)*, São Paulo, v. 11, p. 100-108, 2006.

<sup>55</sup> BUTCHER, Pedro. *Cinema brasileiro... op. cit.* e LEITE, Sidney, *op. cit.*

<sup>56</sup> Marina Marson, sintetiza com o seguinte: “cores locais do sertão e a história regional, aliadas aos modelos da indústria cinematográfica internacional (bela fotografia, linearidade do roteiro, *happy end*, etc), produzem um filme internacional popular [termo cunhado por Renato Ortiz]”. MARSON, Marina Izar, *op. cit.* p. 110.

<sup>57</sup> O artigo que inicia essa polêmica fora o publicado no Jornal do Brasil, em 08 de julho de 2001, pela pesquisadora Ivana Bentes. BENTES, *Apud* MARSON, Marina Izar, *op. cit.*

palavras: formas de enquadrar, filmar, de luz e fotografia, ritmo de montagem, incluindo elenco, cenários e equipamentos, combinam-se para compor os filmes pós-embrasilme.

*Cidade de Deus* (Fernando Meirelles e Kátia Lund, BRA, 2002) é um dos que obteve maior repercussão – que se vale de técnicas experimentadas no vídeo-clipe e na publicidade. Não apenas pelas premiações e reconhecimento internacional, mas por aqueles “debates cosméticos” reacquecidos a partir da sua estética.

*Cidade de Deus*, tal qual *Como nascem os anjos* (Murilo Salles, BRA, 1996), *Carandiru* (Hector Babenco, BRA, 2003), *Tropa de Elite 1 e 2* (José Padilha, BRA, 2007 e 2010) e *Última Parada 174* (Bruno Barreto, BRA, 2009)<sup>58</sup>, por exemplo, traduzem visões sobre as relações sociais e de poder, em geral, pautadas e/ou interligadas pela violência ou o crime – outro tema comum. As favelas, também denunciadas em *Cidade de Deus* e *Como nascem os anjos*, recorrem às telas em filmes como *O contador de histórias* (Luiz Villaça, BRA, 2009), por exemplo. Como cenário para enredos, ou desvelando tramas e apresentando personagens às narrativas.

Note-se, então, que os cineastas trabalham, cada um à sua maneira e com olhares próprios, com a denúncia, com o diagnóstico da sociedade, mas também conforme sua potencialidade e possibilidade em explorar os recursos disponíveis. Oferecem “novas” representações (considerando o imaginário da época), mas de acordo com os meios utilizados para isso, sejam eles estilísticos, técnicos e/ou financeiros. Anita Simis e Tânia Pellegrini concordam que tais assuntos são tentativas de recuperar a identidade em meio ao mercado globalizado. Nas palavras delas:

Pois é justamente essa “identidade” - por mais ilusória que seja, dada a diversidade e desigualdade das regiões do país - que pode contribuir para o fortalecimento de um mercado interno, na medida em que cada espectador pode reconhecer ali, de acordo com sua interpretação particular, um fragmento do seu país.<sup>59</sup>

Voltando ao que estava sendo pontuado com relação à estética dos filmes nacionais contemporâneos, a própria efervescência da televisão, apontada no início, colabora nessa hibridização.

Ela já está consolidada (desde os anos sessenta) como entretenimento nos lares brasileiros, invadindo o cotidiano do telespectador e estruturada no sistema de redes. A

<sup>58</sup> Depois do documentário sobre o mesmo episódio – *Ônibus 174* (José Padilha, BRA, 2002).

<sup>59</sup> SIMIS, Anita e PELLEGRINI, Tânia. O audiovisual brasileiro dos anos 90: questão estética ou econômica? *Encontro de 1998 da Lasa – Latin American Studies Association*, Chicago, Illinois, 24 a 26 de setembro de 1998. Disponível em: < <http://lasa.international.pitt.edu/members/congress-papers/lasa1998/files/Simis-Pellegrini.pdf>>. Acesso em: 16/12/2011.

televisão, então - hegemônica a Rede Globo<sup>60</sup> -, firma-se como poderoso sustentáculo econômico e institucional, enquanto o cinema não, tomando rumos divergentes. Concomitantemente, a publicidade se fixa “pagando” pelos programas. Notemos que este ramo da indústria cultural nacional tem sua sedimentação na década de setenta (assim como o cinema), e que nas décadas de oitenta/noventa ela já se encontra fortalecida e cada vez mais íntima da televisão.<sup>61</sup>

Ou seja: se naquele período do início da década de noventa a produção de longas-metragens foi reduzida, os comerciais, programas de TV e os videoclipes aqueceram a demanda de algumas produtoras e dos recursos técnicos desse ramo. Se por um lado haviam os cineastas desencantados com a impossibilidade de atuar, mas que insistiam em fazê-lo, os profissionais que beberam daquela experiência eram favorecidos com a prática que poderiam levar às grandes telas, num movimento contrário. Havia, portanto, um trânsito de profissionais entre as áreas que perdura até os dias de hoje, como o co-diretor de *Cidade de Deus*, Fernando Meirelles, ao lado de Nando Olival na produtora O<sub>2</sub>, e a Conspiração Filmes, de Andrucha Waddington.

Já com relação ao diretor de *Estômago*, Marcos Jorge:

Formou-se em Jornalismo no Brasil em 1988. Em 1989-90 estudou cinema na Itália, com ênfase em linguagem cinematográfica, roteiro e direção de atores. Por alguns anos trabalhou em Roma como assistente de direção e montador, em filmes de longa-metragem e documentários para a televisão. Em 1995 transferiu-se para Milão, onde passou a roteirizar e dirigir profissionalmente. Depois de mais de dez anos vivendo no exterior, no ano de 2001 retornou ao Brasil, onde criou, com Cláudia da Natividade, a produtora Zencrane Filmes. Seus filmes, documentários e vídeos participaram de dezenas de mostras e festivais, no Brasil e no exterior, e venceram mais de 50 prêmios. Em 2002 lançou seu primeiro curta-metragem de ficção, *O Encontro*, que recebeu 23 prêmios em festivais brasileiros e fez ótima carreira internacional. Seu segundo curta-metragem, *Infinitamente Maio*, lançado em 2003, recebeu 17 prêmios. *O Ateliê de Luzia – arte rupestre no Brasil*, lançado em 2004, é seu primeiro documentário de longa-metragem e foi vencedor de prêmio do Programa ‘Rumos Cinema e Vídeo’ do Instituto Itaú Cultural. É artista-plástico com vídeo-instalações expostas na França, Itália, Holanda e Japão. Expôs nos prestigiosos espaços da Triennale de Milão; foi artista-residente do CICV - Centre Internationale de Creation Video de Montbeliard, na França; seus espetáculos multimídia foram eventos especiais no “Invideo - Mostra Internazionale di Video D’Arte e Ricerca” de Milão e do “Festival Pontino”, na Itália. Dirigiu dezenas de filmes publicitários, para empresas brasileiras e internacionais, com os quais venceu diversos prêmios, entre eles dois Profissionais do Ano da Rede Globo e duas medalhas de Ouro no Festival de Nova York. No ano de 2007 lançou seu primeiro

---

<sup>60</sup> Conforme Pedro Butcher, esse monopólio deveu-se, sobretudo, à competência empresarial e ao discurso nacionalista da rede. BUTCHER, Pedro. *A Dona da história: origens da Globo Filmes e seu impacto no audiovisual brasileiro*. Dissertação (Mestrado em Comunicação) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2006.

<sup>61</sup> ORTIZ, Renato. *A Moderna Tradição Brasileira*. Brasília: Ed. Brasiliense, 1988.

livro como fotógrafo, o volume *Brasil Rupestre – arte pré-histórica brasileira*, em co-autoria com os arqueólogos André Prous e Loredana Ribeiro.<sup>62</sup>

Como se pode notar, há uma diversidade de experiências que contribuiu na atuação do diretor. Não somente no trabalho com vídeos publicitários, mas começando pela própria formação. O diretor de *Estômago*, salvo, obviamente, suas particulares trajetórias e aplicações práticas, não destoa da experiência de outros notórios profissionais da sétima arte, os quais nem sempre têm sua carreira exclusiva e especificamente dedicadas aos longas-metragens.

A publicidade tem a função não apenas de tornar público, disseminar, mas de “tornar visualmente interessantes objetos e situações desprovidas de interesse”<sup>63</sup>, persuadir. Além dessa “função sedutora”, a aparelhagem mais moderna e o comprometimento profissional, regido pelos prazos e pelas prestações de contas e resultados ao contratante, são características da atividade publicitária que foram compartilhadas com o cinema.<sup>64</sup> A aliança com a TV fica, então, patente - pelo menos em termos estéticos, já que não é possível afirmar essa parceria na circulação completa das obras<sup>65</sup>.

Sobre esta aliança, a Globo Filmes tem uma importância particular. Uma prática comum são as mini-séries convertidas em filmes, como *O Auto da Compadecida* (Guel Arraes, BRA, 2000), *Casseta & Planeta* (José Lavigne, BRA, 2006) e *Os Normais 1 e 2* (José Alvarenga Júnior, BRA, 2003 e 2009). O contrário, porém, também ocorre: *Carandiru* (Hector Babenco, BRA, 2003) em *Carandiru: Outras Histórias* e *Cidade de Deus em Cidade dos Homens*<sup>66</sup>.

As comédias realizadas com atores consagrados, ou utilização de figurino, cenário, aparelhos, também traduzem a aproximação, como aquelas protagonizadas por Xuxa, ou *Se eu fosse você 1 e 2* (Daniel Filho, BRA, 2005 e 2009). Espécies de “*blockbusters* nacionais”, apostando na qualidade, ou ainda, para promover as “estrelas” da cena global.<sup>67</sup>

---

<sup>62</sup> Seu mais recente trabalho é a direção de *Corpos Celestes* (2010) ao lado do (também paranaense) Fernando Severo. Biografia disponível em: <<http://www.estomagoofilme.com.br/>>. Acesso em: 06/07/2011.

<sup>63</sup> COVALESKI, Rogério. *Cinema, Publicidade, Intertextos*. Curitiba: Maxi, 2009. p. 82.

<sup>64</sup> “Enquanto o cinema ainda está em fase inicial do processo recente de digitalização, na publicidade o processo eletrônico de finalização já ocorre há pelo menos 25 anos; o processo digital há pelo menos 15.” COVALESKI, Rogério. *op. cit.* p. 108.

<sup>65</sup> Arlindo Machado lembra da historicidade dos meios de produção artística: “Se toda arte é produzida com os meios de seu tempo, as artes midiáticas representam a expressão mais avançada de criação artística atual e aquela que melhor exprime sensibilidades e saberes do homem do início do terceiro milênio”. Ver: MACHADO, Arlindo. *op. cit.* p. 10.

<sup>66</sup> BUTCHER, Pedro. *Cinema Brasileiro... op. cit.*

<sup>67</sup> BUTCHER, Pedro. *A Dona da história... op. cit.*

Daí emerge outro elemento percebido também no cinema, recentemente: a linguagem televisiva. Configurada por todos aqueles meios e modos de filmagem, já familiares aos espectadores, contribui também para o sucesso de público.

A Globo Filmes foi criada em 1998 como uma divisão da Rede Globo de Comunicações para conquistar também o público das grandes telas; voltada para a produção e co-produção de filmes (inicialmente era co-produção e distribuição). Ela se associa a um filme sem entrar com investimento direto, mas atua na divulgação, fazendo um tipo de *merchandising* dos filmes nacionais na própria grade de programação, através do *cross media*.<sup>68</sup> Um exemplo: *O Bem Amado*. Telenovela de 1973, escrita por Dias Gomes e dirigida por Régis Cardoso e transformada em série de 1980-1984 – já consagrada, portanto. Em 2010 é convertido em filme, dirigido por Guel Arraes, estrelando Marco Nanini – famoso no meio audiovisual. É “publicizado” no corpo narrativo de uma das novelas, e depois desmembrado para série novamente (2011).<sup>69</sup>

Mas esta empresa passa a oferecer, a partir de 2005, outra tática denominada Apoio – chamadas na Tv em algumas capitais<sup>70</sup>. Ela prevê um desconto de 80 a 90% nos custos “[...] para filmes que já estão na fase de finalização e com data de lançamento planejada. Entre os anos de 2004 e 2009, 54 filmes foram beneficiados [...]”<sup>71</sup> – dentre os quais está *Estômago*, em 2008.

Nos EUA, que viveu anteriormente a renovação tecnológica, nas comunicações, na eletrônica e nas relações capitalistas de produção, a indústria cinematográfica já adotava, nos anos 60, a idéia de “filme em pacote”, como trilha sonora, jogos, venda pra Tv’s e vídeo, brinquedos... Genericamente, essa prática (a sinergia), consiste basicamente em conceber um filme “[...] visando os vários produtos e sua divulgação em diversas mídias [sem grifo no original]”<sup>72</sup>.

Pode-se dizer que a estratégia de projetar o filme pensando já nas outras janelas e/ou outros produtos que reforcem seu sentido está aparente na indústria nacional (considerando as devidas particularidades). O entendimento de que o alcance do público de cinema deve exceder as salas de exibição (tanto no consumo quanto na divulgação) parece estar se efetivando.

---

<sup>68</sup> *Ibidem*.

<sup>69</sup> De 1998 a 2009 a empresa co-produziu 89 filmes. SILVA, Hadija Chalupe da. *O filme nas telas: a distribuição do cinema nacional*. São Paulo: Ecofalante, 2010.

<sup>70</sup> São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Brasília e Recife.

<sup>71</sup> SILVA, Hadija Chalupe. *O filme nas telas... op. cit.* p. 128.

<sup>72</sup> MARSON, Marina Izar. *op. cit.* p. 29

Destaco esse tipo de comentário não apenas devido ao exemplo acima destacado da Globo Filmes. O próprio filme *Estômago*, essa história gastronômica,<sup>73</sup> conta com atributos interessantes nesse sentido.

A pesquisadora Hadija Chalupe Silva, ao analisar a distribuição dos filmes nacionais recentes, aponta um quesito que convém dirigir a atenção nesse momento. Uma estratégia de divulgação que encampa a elaboração de produtos conexos à obra, no intuito de reforçar o sentido da mesma, agregar valor e possibilitar uma identificação (mais clara) com a audiência. Tal estratégia é exemplificada pela autora no filme *Cabra-cega* (Toni Venturi, BRA, 2004) - sobre o cotidiano de guerrilheiros que viviam na clandestinidade durante a ditadura militar. Devido à temática abordada, ele contou com a tática de exibição em escolas e universidades (seguida de debate), trilha sonora selecionada de músicas dos “anos de chumbo” e, ainda, campanhas na internet e *blog* do filme.<sup>74</sup>

Produtos conexos, sinergia, elementos que atuam na produção de significados de um filme (principalmente na sociedade multimidiática)... De acordo com o estudo de Alcides Freire Ramos – sobre o filme *Os Inconfidentes* (Joaquim Pedro de Andrade, BRA, 1972) – tais elementos seriam aqueles escolhidos pelos autores para reforçar, justificar a mensagem, o conteúdo pretendido do filme, antecipando-o à audiência (como entrevistas e produtos promocionais). Para ele “[...] são algumas estratégias que, além de terem o objetivo de viabilizar comercialmente o filme, servem de suporte de oferecimento de interpretações autojustificadoras [...]”.<sup>75</sup>

Sendo assim, há, em *Estômago*, características semelhantes às aquelas apontadas por Silva, que podemos reconhecer no sentido *autojustificador* (de acordo com Freire Ramos). O longa-metragem contou com a divulgação na mídia virtual através do *site*, cujo *layout* segue abaixo. Nele é possível acessar informações de equipe, processo de produção, biografia dos artistas, notícias de premiações e notas da crítica:

---

<sup>73</sup> A tradução para o inglês (e demais idiomas) é ampliada para *Estomago: a gastronomic story*.

<sup>74</sup> SILVA, Hadija Chalupe. *O filme nas telas... op. cit.*

<sup>75</sup> RAMOS, Alcides Freire. *Canibalismo dos fracos: cinema e história do Brasil*. São Paulo: EDUSC, 2002. p. 52



**FIGURA 1: LAYOUT DO SITE DO FILME ESTÔMAGO,**  
 FONTE: [www.estomagoofilme.com.br](http://www.estomagoofilme.com.br)

Destaco tal meio de divulgação principalmente para sublinhar a importância que a comida (num sentido amplo) exerce como atrativo, como meio de identificação com a audiência e como um reforço para o sentido da obra. Pois os elementos escolhidos para fazer contato com o público – extraídos direta ou indiretamente do filme – são relacionados à comida. Tanto que ela aparece logo ao centro, abaixo do nome do diretor, representada por aquele alimento que promove o protagonista de *Estômago* – a coxinha.

Ao fundo, temos estampada a parede do primeiro estabelecimento no qual o protagonista consegue um trabalho e serve seus quitutes: o bar. Note-se que ao centro está ele próprio, o personagem principal, Raimundo Nonato, devidamente trajado como cozinheiro – sua profissão, ali revelada e “alimentada” ao longo da trama. Ele está posicionado atrás do balcão do bar, envolto por uma série de quadros e painéis, tais quais aqueles em que se exibe o cardápio e sugestões para pedidos nesse tipo de ambiente. O “varal de pedidos” também está presente, logo acima, ao lado do nome do filme (*estômago*, com a letra “m” traçada apenas com riscos, conotando uma contagem). Mas, neste caso, eles estão ali como *links* para as informações sobre o filme.

O *site* também disponibiliza (para *download*) as receitas dos pratos servidos no filme, compiladas em um livro, cuja capa também é o famoso quitute que dá fama ao personagem principal.<sup>76</sup>

<sup>76</sup> Na versão do “DVD para colecionador”, a cada cena do cozinheiro em ação aparece um ícone (a touca de *chef* de cozinha) e ao “pausar” a cena é possível conferir a receita do prato que está sendo preparado.

Cumpramos, ainda nesse sentido, que o longa-metragem *Estômago*, além de ser exibido na “Mostra de Cinema Culinário em Berlim”, contou com a estratégia de servir banquetes, tais quais os preparados pelo protagonista ao longo do filme, nesses circuitos de exibição. Foi o que ocorreu naquela Mostra, também no Festival do Texas e ainda no Cine Gastronomia do SENAC/ Rio de Janeiro – um mérito de divulgação por conta do próprio tema.<sup>77</sup> Note-se, então, que o tema da gastronomia, da comida, que (veremos aprofundadamente) é o guia da narrativa, se sobressai como uma tática que confere “mais sabor” à divulgação, como um atrativo também “fora-da-obra”, acabando por encorpar o sentido desse filme em questão.



**FIGURA 2:** LIVRO DE RECEITAS, DISPONÍVEL PARA DOWNLOAD NO SITE. FONTE: [www.estomagoofilme.com.br](http://www.estomagoofilme.com.br)

Além disso, foi oferecida uma exibição do mesmo no Estabelecimento Prisional de Lisboa, Portugal (lembramos que parte da narrativa se passa dentro de uma cela, explorando esse universo). Já no Brasil, pôde acoplar ao seu ingresso um exemplar do livro de contos de Lusa Silvestre, dentre os quais está “Presos pelo estômago”, no qual fora inspirado o roteiro do filme<sup>78</sup>.

De acordo com o que está sendo exposto, porventura seria exagero ou generalização reconhecer em *Estômago* um representativo de que o cinema brasileiro “[...] enterrou a estética da fome, afirmou a técnica e a mentalidade profissional [...]”<sup>79</sup>?

Em meio aos fluxos de profissionais, técnicas e temas encontrados na safra do cinema recente, Marson assim o sintetiza: “[esta safra] alia diversidade temática a uma padronização estilística, compreendendo filmes realizados com maior apuro técnico e linguagem transnacional, porém com cenários, histórias, ‘cores locais’ [como as favelas e o sertão] em uma espécie de ‘brasilidade *for export*’.”<sup>80</sup> Isso através de novas leituras sobre a cultura popular “[...] mais atenta a valores universais facilmente reconhecíveis e identificáveis em qualquer mercado de bens simbólicos do mundo globalizado [...]”<sup>81</sup>, como pode ser entendida a culinária “reconhecível e identificável”, conforme é protagonizada em *Estômago*.

<sup>77</sup> Disponível em: <<http://www.estomagoofilme.com.br/>>. Acesso em: 03/11/ 2011.

<sup>78</sup> *Ibidem*.

<sup>79</sup> XAVIER, Ismail. *O cinema... op. cit.* p.40

<sup>80</sup> MARSON, Marina Izar. *op. cit.* p. 177.

<sup>81</sup> *Ibidem*. p. 158

### 1.3 CINEMA, ESTADO, PÚBLICO: POSSÍVEIS INTERSECÇÕES

As relações mencionadas no título acima estão intimamente ligadas à redefinição do papel da cultura na sociedade contemporânea, que por sua vez pede também a participação do Estado como parceiro na organização da economia da cultura diante da dinâmica dos fluxos relacionais da realidade atual.

Isso ocorre pela colaboração de dois fatores, segundo José Mario Ortiz Ramos e Maria Lúcia Bueno: desde a década de sessenta vivemos (refutando um processo mais tardio, no caso do Brasil) o desenvolvimento de um *sistema de comunicação mundo*, com a conseqüente ampliação da esfera da cultura, que culmina na *desterritorialização da indústria cultural* (segundo fator).<sup>82</sup> Com isso e com a revolução no âmbito da tecnologia, não só a produção de bens culturais, mas também a interatividade da recepção, do consumo de tais obras, é ampliada, extrapolando os circuitos de exibição e exposição. A questão que se impõe, então, é: como encarar essa produção cultural em sua amplitude e diversidade - em quantidade (tecnologia acessível) e desterritorialidade (globalização) – sem deixar que as identidades locais se percam nesses fluxos cujo títere é o mercado global?

As políticas públicas culturais, nas quais o Estado aparece no formato não-intervencionista, têm se mostrado eficazes em países como França e Estados Unidos, que têm uma indústria auto-sustentável (de acordo com aqueles autores)<sup>83</sup>. Já no Brasil, mais recentemente, o cenário parece rumar na mesma direção.<sup>84</sup>

No início deste capítulo já foi destacado que o cinema da “Retomada” é marcado pelo advento da Lei do Audiovisual (1993). A partir de então, vimos, é restabelecido o vínculo da atividade cinematográfica com o Estado. Vínculo este que estava inibido desde a extinção da Embrafilme - uma empresa de economia mista, com capital majoritariamente estatal, que

---

<sup>82</sup> ORTIZ, José Mario; BUENO, Maria Lucia... *op. cit.* Ver também: CASTELLS, Manuel. *A sociedade das redes*. São Paulo: Paz e Terra, 2000; HARVEY, David. *A Condição Pós-Moderna: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural*. São Paulo: Ed. Loyola, 2003 e CANCLINI, Nestor Garcia. *A globalização imaginada*. São Paulo: Iluminuras, 2007.

<sup>83</sup> *Ibidem*. Estes autores reclamam, ainda, à atuação do meio acadêmico, de forma que esta colabore com pesquisas a respeito da economia cultural, a exemplo daqueles países.

<sup>84</sup> A primeira providência nesse sentido ocorrera no governo de Getúlio Vargas, quando em 1932 é criada uma reserva de mercado para exibição de curtas nacionais educativos para cada filme estrangeiro. Em 1936 é fundado o Instituto Nacional de Cinema Educativo com o viés de centralização política e integração nacional. Suas produções que tonalizavam o caráter “protetor” do Estado eram premiadas, contavam com incentivo fiscal e eram de exibição obrigatória. Já em 1966 nasce o Instituto Nacional do Cinema, que apesar de subordinado ao Ministério da Cultura, tinha autonomia técnica, financeira e administrativa, e suas funções eram, além de promover, executar políticas para produção, importação, distribuição e exibição de filmes no Brasil. Ver: MATTA, João Paulo Rodrigues. Políticas públicas federais de apoio à indústria cinematográfica brasileira: um histórico de ineficácia na distribuição. Cap. II, p. 37-52. In: MELEIRO Alessandra (Org). *Cinema e Economia Política: Indústria Cinematográfica e Audiovisual Brasileira*, vol II. São Paulo: Escrituras Editora, 2009.

desde 1969 regia as atividades cinematográficas no país, assegurando produção, distribuição e garantia de exibição das obras (via cota de tela)<sup>85</sup>. Desta forma, encontramos na vigência desta empresa uma das poucas vezes em que houve uma aproximação (entretanto, não a plena efetivação) com a verticalização da cadeia produtiva no percurso do cinema nacional.<sup>86</sup>

No entanto a empresa já estava imersa em uma série de problemas administrativos e o fato de ser um órgão criado no regime ditatorial, mas em vigor na chamada “Nova República” (a partir de 1984), colaborava para sua derrocada. Derrocada esta que ocorre efetivamente quando, em 1990, ela é dissolvida pelo então presidente da República Fernando Collor de Mello. O modelo neoliberal deste governo estava implantado, nada deixando de opção aos cineastas.

A análise do especialista em políticas públicas e gestão governamental, Fábio Fornazari<sup>87</sup>, vai de encontro ao que Bresser Pereira levantou no seu trabalho sobre a economia brasileira:

O Estado precisa ser entendido como **regulador** do sistema econômico e como **provedor** de recursos para as atividades que o mercado não é capaz de remunerar adequadamente, e não mais como **executor** dessas tarefas, que devem ficar para o setor privado ou para o setor público não-estatal. [sem grifo no original]<sup>88</sup>

Essa reconfiguração da função do Estado veio, então, após a dita crise dos anos oitenta. Com a mudança nos padrões mundiais das relações econômicas, em um mundo cada vez mais globalizado, e, após várias tentativas sucessivas e frustradas de controle da inflação (com os “planos de recuperação” Collor, Verão, Bresser, etc.), notou-se que a crise era, além de econômica, uma crise do Estado<sup>89</sup>.

As mudanças que vieram no início da década de 90 foram as seguintes: privatização, abertura comercial, ajuste fiscal e uma reforma administrativa. Tal reforma resultou na retirada total do Estado da área econômica, social e cultural, conforme a ordem neoliberal, com o cancelamento de autarquias, fundações e empresas públicas – como a Fundação Nacional das Artes (Funarte) e Fundação do Cinema Brasileiro (FCB). E não só a Embrafilme

<sup>85</sup> MARSON, Marina Izar. *op. cit.*

<sup>86</sup> LEITE, *op. cit.* A crítica de Randal Jhonson à decadência da Embrafilme é a de que a empresa se apoiava apenas na produção e não cobria a exibição o que, num cenário neoliberal em fins dos anos 80, comprometeu a indústria. AUTRAN, Arthur. O pensamento industrial cinematográfico brasileiro: ontem e hoje, Cap I, p. 15-36. In: MELEIRO Alessandra (Org). *Cinema e Mercado: Indústria Cinematográfica e Audiovisual Brasileira*, vol III. São Paulo: Escrituras Editora, 2010.

<sup>87</sup> FORNAZARI, Fábio Kobil. Instituições do Estado e políticas de regulamentação e incentivo ao cinema no Brasil: o caso da Ancine e Ancinav. *Revista da Administração Pública*, Rio de Janeiro, v. 40, n. 4, p. 647-677, 2006.

<sup>88</sup> BRESSER-PEREIRA, Luis Carlos. *Economia Brasileira*. São Paulo: Ed. 34, 1998. p. 16.

<sup>89</sup> *Ibidem*.

enquadra-se nesse rol como o próprio Ministério da Cultura é dissolvido e transformado em Secretaria.<sup>90</sup>

Quando o então presidente Collor colocou fim à empresa que assegurava a circulação dos filmes nacionais, nesta onda de privatizações e desestatizações, o vazio foi de não ter sido criado nenhum outro mecanismo regulatório eficiente para a indústria fílmica. Ora, os ares eram de redemocratização: o Brasil teria seu primeiro presidente eleito pela via direta após duas décadas de regime ditatorial tutelado por militares. E nesse cenário as expectativas dos cineastas remetiam-se ao apoio estatal para a indústria cinematográfica, as quais permaneceriam ainda frustradas.

O descontentamento da esfera intelectual, no entanto, não passara despercebido e o então presidente nomeia Sérgio Paulo Rouanet para a Secretaria da Cultura, com mais experiência na área.

Daí, então, a criação da Lei Rouanet, ou Lei de Incentivo à Cultura (Lei 8.313/91)<sup>91</sup>, retomando a atenção à área cultural. Ancorada à Rouanet, a Lei do Audiovisual demarca a especificidade do setor. Através da renúncia fiscal, empresas privadas podem deduzir do imposto de renda investimentos para a produção de obras audiovisuais, a qual se limita a 5% do imposto de renda (pessoa jurídica) e 3% (pessoa física). A mesma lei, no art. 3º<sup>92</sup>, ainda permite a taxação sobre remessa de lucro das distribuidoras estrangeiras (as chamadas *majors*), em 70 %, convertidos para a produção de filmes nacionais<sup>93</sup>. Graças a esse mecanismo que a *Fox*, *Columbia* e *Warner* passaram a atuar como co-produtoras em sucessos de bilheteria como *Dois Filhos de Francisco* (Breno Silveira, BRA, 2005).

---

<sup>90</sup> MARSON, Marina Izar. *op. cit.* Ver também: MARTINS, Marco A. C. Desestatização ou Doação. p. 285-289. In: FARO, Clóvis (Org.). *Plano Collor: avaliações e perspectivas*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1990.

<sup>91</sup> “Concebida em 1991 para incentivar investimentos culturais, a Lei Federal de Incentivo à Cultura (Lei nº 8.313/91), ou Lei Rouanet, como também é conhecida, poder ser usada por empresas e pessoas físicas que desejam financiar projetos culturais. Ela institui o Programa Nacional de Apoio à Cultura (Pronac), que é formado por três mecanismos: o Fundo Nacional de Cultura (FNC), o Incentivo Fiscal (Mecenato) e o Fundo de Investimento Cultural e Artístico (Ficart).” Descrição disponível no site do ministério da Cultura: <http://www.minc.gov.br/>. Acesso em: 20/05/2011.

<sup>92</sup> Art. 3º: Os contribuintes do Imposto de Renda incidente nos termos do art. 13 do Decreto-Lei nº 1.089, de 1970, alterado pelo art. 2º desta Lei, poderão beneficiar-se de abatimento de 70% (setenta por cento) do imposto devido, desde que invistam no desenvolvimento de projetos de produção de obras cinematográficas brasileiras de longa metragem de produção independente, e na co-produção de telefilmes e minisséries brasileiros de produção independente e de obras cinematográficas brasileiras de produção independente.

<sup>93</sup> MELEIRO, Alessandra. *Financiamento e coproduções no Brasil*. Trabalho apresentado no 10º Congresso Internacional da Brazilian Studies Association (Brasa), Julho/2010. Disponível em: <<http://www.cenacine.com.br/?p=5282>>. Acesso em: 12/12/2010.

Recorrer aos incentivos fiscais, entretanto, também surtiu críticas. Uma delas é a dificuldade de se chegar na captação de recursos após o projeto ser aprovado,<sup>94</sup> até pelo receio das empresas em apostar nos filmes (principalmente de novos artistas ou com linguagem mais ousada), impondo maiores barreiras à tarefa dos produtores<sup>95</sup>. Nesse sentido, a falta de critérios e exigências quanto à infinidade de projetos aprovados traz, também, preocupações. Outra questão daí advinda é a responsabilidade pela realização ou não dos projetos ficarem sob responsabilidade dos profissionais de *marketing* das empresas que deduzem o imposto – que, via de regra, não são os mais qualificados para avaliar investimentos no cinema, pois, naturalmente, estão focados nos interesses da empresa e podem, então, acabar interferindo no conteúdo fílmico por conta disso. Some-se também a concentração regional para onde rumam os recursos (leia-se Rio de Janeiro e São Paulo).<sup>96</sup> Mais preocupante, talvez, seja ainda a ineficácia na própria continuidade do processo, ou seja, a distribuição e a exibição.

Cumpra também, nesse quadro geral, reparar a retomada da mobilização da categoria dos profissionais da área através dos Congressos de Cinema, o que não ocorria desde 1953.<sup>97</sup> Em 2000, a cidade de Porto Alegre sedia o III Congresso Brasileiro de Cinema (III CBC), que ocorre em 2001 novamente, e, desde então, bianualmente. Esses espaços de discussões e deliberações insinuam (ao lado dos cursos superiores) a proliferação do profissionalismo na área (geográfica, quantitativa, qualitativa e diversificadamente) e, principalmente, o favorecimento do diálogo com as esferas políticas nacionais.

Aquela reconfiguração do Estado culmina com um modelo organizacional que conta com as agências reguladoras. Desenhadas no intuito de oferecer credibilidade, estabilidade e legitimidade aos setores específicos em meio ao livre mercado, elas contam com um aparato burocrático especializado, autônomo em relação ao governo central, e com flexibilidade de normatização<sup>98</sup>.

---

<sup>94</sup> De acordo com a produtora Claudia da Natividade (do filme *Estômago*), 99% dos projetos são aprovados, mas destes, apenas 1% chega a captar esses recursos. Ver entrevista em Anexo II, p. 147.

<sup>95</sup> Ver: SIMIS, Anita e PELLEGRINI, Tânia, *op. cit.* p. 18

<sup>96</sup> OLIVEIRA, Dennison de.; QUADROS, Ulisses. Políticas Públicas do Audiovisual no Brasil Contemporâneo p. 23–32. In: OLIVEIRA, Dennison de (Org.). *História e Audiovisual no Brasil do Século XXI*. Curitiba: Juruá, 2011.

<sup>97</sup> Esse foi o segundo deles, em São Paulo. O primeiro ocorreu um ano antes, em 1952, no Rio de Janeiro. Vale lembrar que, em 1992, a partir de decreto, o governo cria uma Comissão de Cinema com representantes da classe na função de elaborar e selecionar projetos dentro desta esfera. MARSON, Marina Izar, *op. cit.*

<sup>98</sup> FORNAZZARI, Fábio Kobol. *O lugar da imagem: ANCINE, ANCINAV e o desafio da regulação do audiovisual no Brasil*. Dissertação (Mestrado em Administração Pública) – Escola de Administração de Empresas de São Paulo da Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, 2007.

A Agência Nacional de Cinema (Ancine) é instituída nesse formato, traduzindo o vínculo indireto com o Poder Executivo. Ela é definida pelo seu regimento interno da seguinte maneira:

Art. 1º: A Agência Nacional do Cinema - ANCINE, autarquia sob regime especial, criada pelo art. 5º da Medida Provisória nº 2.228-1, de 06 de setembro de 2001, dotada de autonomia administrativa e financeira, vinculada ao Ministério da Cultura pelo Decreto nº. 4858, de 13 de outubro de 2003, com prazo de duração indeterminado, tem por objetivo institucional o **fomento**, a **regulação** e a **fiscalização** das atividades cinematográficas e videofonográficas, de acordo com o estabelecido pelo Decreto nº 4.121, de 07 de fevereiro de 2002, e nas políticas e diretrizes emanadas do Conselho Superior do Cinema. [sem grifo no original]<sup>99</sup>

Deste modo, a partir de 2002, as atividades da indústria cinematográfica nacional contam com os mecanismos desta autarquia, amparada na Lei do Audiovisual. O quadro abaixo, fornecido pela agência, é um resumo das produções do período em questão.

---

<sup>99</sup> Retirado de: <[http://www.ancine.gov.br/sites/default/files/resolucoes-diretoria-colegiada/RDC\\_04.pdf](http://www.ancine.gov.br/sites/default/files/resolucoes-diretoria-colegiada/RDC_04.pdf)>  
Acesso em: 02/05/ 2011.

  
Agência Nacional  
do Cinema

**Série Histórica - Filmes Nacionais Lançados - 1995-2009**

Total de Filmes Lançados por Ano		Total captado por UF de Empresa Produtora	
Ano de Lançamento	Total de filmes	UF	Total Captado
1995	14	RJ	R\$ 649.650.886,21
1996	18	SP	R\$ 265.523.610,54
1997	21	RS	R\$ 28.674.038,46
1998	23	MG	R\$ 16.320.436,85
1999	28	PR	R\$ 6.191.604,00
2000	23	DF	R\$ 4.821.316,90
2001	30	CE	R\$ 3.082.163,00
2002	29	PE	R\$ 2.894.568,00
2003	30	SC	R\$ 1.234.000,00
2004	49	ES	R\$ 1.191.970,98
2005	45	BA	R\$ 842.250,00
2006	72	<b>Total</b>	<b>980.426.844,94</b>
2007	78		
2008	79		
2009	84		
<b>Total</b>	<b>623</b>		

Fontes: SALIC, SADIS - Sistema de Acompanhamento de Distribuição (ANCINE), Filme B, Sedcmrj e Empresas Distribuidoras.  
Valores Autorizados e Captados - Salic ANCINE em 05/03/2010  
Informações de renda e público 2008 e 2009: Sadis Agregado em 25/05/2010  
Compilado pela Superintendência de Acompanhamento de Mercado

**TABELA 1: FILMES NACIONAIS LANÇADOS ENTRE 1995-2009.**

FONTE: [www.ancine.org.br](http://www.ancine.org.br)

Na tabela da esquerda fica clara a elevação no número de obras produzidas desde 1995. Se acompanharmos os números, podemos notar o grande degrau de elevação das 45 produções em 2005 para 72 em 2006, e que se mantiveram em patamar semelhante até 2009. Já na tabela ao seu lado, sobre as captações para produção por estados, a disparidade dos dois primeiros ali listados em relação aos outros é gritante. São Paulo e Rio de Janeiro com captação nas casas das centenas de milhões, enquanto Rio Grande do Sul e Minas Gerais aparecem com uma média de duas dezenas de milhão. Já os demais, todos captaram menos de 7 milhões, evidenciando o desnivelamento da atividade em nível nacional.

Além da disparidade regional, outro aspecto que parece costurar a história do cinema brasileiro continua sendo a preocupação com a outra extremidade da cadeia produtiva audiovisual, sobretudo por conta das novas janelas de exibição.

Já contamos com uma herança da década de oitenta, quando: “Os cinemas eram simplórios, com equipamentos e instalações deficientes, tendo pouca variação qualitativa

entre grupos operadores. O público, desagrado com as baixas condições ofertadas e altos preços, desapareceu das salas de cinema”.<sup>100</sup> As que começam a se reerguer são as dos *shoppings centers* – recém-consagrados espaços de lazer – concomitantes à queda no cinema de rua. Os *multiplex*, inaugurados no Brasil pela rede Cinemark em 1997, aparecem como inovação nesse sentido, pois combinam uma estrutura equipada de imagem, som e conforto, com direito à pipoca e refrigerante, encerrando um universo particular, de custo elevado e com hegemonia dos *blockbusters*.<sup>101</sup>

Atualmente, entretanto, mesmo que consiga chegar às salas de cinema, raramente o produto fílmico atinge a cadeia produtiva inteira: cinema, DVD, televisão paga, televisão aberta, internet e outras mídias. Note-se que na sociedade multimidiática e informacional, não foram apenas as salas que sofreram mudanças, mas o público em si se acomoda com a acessibilidade do que “vem” até ele (e não o contrário). A TV (aberta e paga) e a internet, portanto, são cruciais nessa reconfiguração, ou “modernização do público”, por assim dizer. Por isso é necessário repensarmos inclusive a própria idéia de indústria cinematográfica, percebendo sua densidade em meio ao entrelaçamento-imediato dos meios de acesso aos seus produtos, flexibilizados pela transnacionalização dos mercados simbólicos. Fica patente, desta forma, a dissolução do tripé exibição (o “terceiro” deles) nas redes.<sup>102</sup>

Sidney Leite alerta que para disponibilizar a “[...] obra cinematográfica nas salas de exibição, nas vídeo-locadoras, nas emissoras de TV aberta e nos canais disponibilizados pelas operadoras de TV por assinatura é necessário poder econômico, capacidade de inserção e marketing, planejamento e gestão.[...]”<sup>103</sup> Este é um dos desafios para a administração estatal, pois o filme não é meramente uma mercadoria e, como importante componente de cultura, é importante garantir uma democratização das obras; e – por que não? – preservar a identidade das nacionais.

Como estamos trabalhando *a partir* da obra fílmica, é oportuno considerar alguns aspectos específicos da mesma, levantados pela análise de *Estômago*, mas que não se desvinculam desse todo. A intenção não é “iluminar a bibliografia”, mas trabalhar no

<sup>100</sup> LUCA, Luis Gonzaga de. *op. cit.* p. 62

<sup>101</sup> Mais recentemente conta com a tecnologia em 3 e até 6 dimensões. *Ibidem*. Ver também: DIAS, Simone. *A trajetória das salas de cinema*. Disponível em: <[http://www.mnemocine.art.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=74:a-trajetoria-das-salas-de-cinema&catid=35:histcinema&Itemid=67](http://www.mnemocine.art.br/index.php?option=com_content&view=article&id=74:a-trajetoria-das-salas-de-cinema&catid=35:histcinema&Itemid=67)>. Acesso em: 03/07/2010.

<sup>102</sup> Ver: CASTELLS, Manuel. *op. cit.* e BITTELI, Marcos Alberto Sant’Anna. *op. cit.* Esse autor não concorda nem com a nomenclatura “indústria”, pela sua noção de linearidade e ritmo de produção em escala, preferindo *redes*.

<sup>103</sup> LEITE, Sidney. *op. cit.* p. 139.

movimento obra/contexto de produção (e vice-versa),<sup>104</sup> antes de mergulharmos na narrativa fílmica, propriamente, posto que da mesma forma que o contexto oferece elementos para pensar a obra, também o contrário é tão ou mais importante no caso de uma pesquisa específica como esta.

*Estômago* foi produzido com o Prêmio de Produção de Filmes de Baixo Orçamento, disponibilizado pelo Ministério da Cultura, e contou ainda com a colaboração do acordo bilateral de co-produção entre Brasil e Itália. Do seu lançamento, em 2007, circulou e foi premiado em uma série de festivais, além de ter sido vendido para 26 países<sup>105</sup>. Sua bilheteria nacional atraiu um público de 90.498 espectadores.<sup>106</sup> Estas informações apresentam-nos características de fomento e gerenciamento do Estado, relevantes não apenas na produção e circulação de *Estômago*, mas convidam-nos a dedicar atenção no âmbito das políticas públicas como um todo.

Além dos mecanismos de renúncia fiscal acima expostos, existem ainda algumas modalidades de repasse direto de verba para a atividade audiovisual. Uma delas é o Edital para Longas-Metragens de Baixo-Orçamento, existente desde 2000. Tal modelo de premiações via editais (que abarca curtas e médias-metragens também) tem o objetivo de “[...] corrigir distorções havidas nos mecanismos de incentivo à cultura via Lei Rouanet [...]”<sup>107</sup> como a concentração de recursos em programas e regiões específicas, ou ainda a questão das exigências/entraves das empresas financiadoras.

Em entrevista concedida exclusivamente para essa pesquisa (cuja íntegra versão encontra-se anexa)<sup>108</sup>, a produtora executiva de *Estômago*, Claudia da Natividade<sup>109</sup>, aponta justamente essa questão: de que o mercado cinematográfico brasileiro “[...] orbita em torno de poucas empresas, nas mãos de pouca gente [...]”<sup>110</sup>. Com uma ínfima abertura à inovações, o Prêmio de Filmes de Baixo-Orçamento teria a finalidade de “[...] colocar no mercado fechado gente que está de fora e que não teve ainda oportunidade de entrar (...) tem essa grande

<sup>104</sup> MORETTIN, Eduardo. *op. cit.*

<sup>105</sup> Dentre eles estão: Portugal, Espanha, Bélgica, Japão, França, Holanda, Luxemburgo, Colômbia, Grécia, Coreia do Norte, Finlândia, Canadá, Taiwan, Austrália, Porto Rico, Escandinávia, Países Bálticos. Informações obtidas com a produtora do filme.

<sup>106</sup> Retirado de: <<http://www.ancine.gov.br/>>. Acesso em: 02/09/2011.

<sup>107</sup> OLIVEIRA, Dennison de.; QUADROS, Ulisses. *op. cit.*

<sup>108</sup> Anexo II.

<sup>109</sup> “Estudou Filosofia e Sociologia Política. Foi pesquisadora bolsista do CNPQ na Universidade Federal do Paraná. No início dos anos 90 trabalhou como coordenadora de lançamento de produtos para diversas empresas no Brasil. Em 1993 transferiu-se para a Itália, onde especializou-se na área de Cooperação Internacional e trabalhou com o desenvolvimento de projetos sociais em organizações não-governamentais e multilaterais. Voltou ao Brasil no ano de 2000 quando, com Marcos Jorge, criou a Zencrane Filmes. Desde então, produziu dois curtas, dois longas e um livro de arte, levando a Zencrane a se transformar também em Editora” Retirado de: <<http://www.estomagoofilme.com.br/>>. Acesso em: 02/09/2011.

<sup>110</sup> Anexo II, p. 147.

qualidade de poder financiar alguns projetos e apresentar algumas novas produtoras (...) como uma proposta de ingresso no cinema”.<sup>111</sup>

Contudo, por mais que uma série de projetos tenha sido aprovada, nessa proposta de inserção, Cláudia ainda aponta lacunas no processo. Uma delas é o fato de, após a segunda gestão do governo Lula, tal mecanismo ter perdido forças – de tal modo que o edital, além de uma premiação de valor pífio, em se tratando de cinema, atualmente está inoperante.

Outra questão é a continuidade de carreira possível à empresa produtora<sup>112</sup>. A entrevistada exemplifica com o que ocorre na Europa: lá também há um orçamento limitado para a produção, mas se o primeiro e segundo filme conseguem obter sucesso (de público ou crítica) “[...] então automaticamente você tem mecanismos de sustentação pra esse diretor e produtora para que eles consigam fazer um terceiro, quarto projeto... é natural isso. Aqui no Brasil não. Aqui é complicado. Você tem de repente uma maneira de entrar através do B.O. [Edital para Longas-Metragens de Baixo-Orçamento], mas para o seu segundo filme você já não tem mais nada.”<sup>113</sup>

Para os autores de *Estômago*, então, o prêmio do Edital para Longas-Metragens de Baixo-Orçamento, conquistado em 2004 (no valor de R\$ 1 milhão) permitiu que a roteirização, os ensaios e as filmagens ocorressem no Brasil – em Curitiba, especificamente, com mínimas cenas em São Paulo. Ou seja: a pré-produção e a produção ocorreram no Brasil, mas a finalização contou com verba e profissionais da Itália; mais precisamente: a montagem, a música e os trabalhos laboratoriais.

Para essa continuidade, o filme se valeu da tática de co-produção. Uma prática que vem se apresentando como opção frutífera ao meio cinematográfico.

Existe aquela co-produção entre as grandes distribuidoras estrangeiras e as produtoras privadas locais, conforme o dito art. 3º da Lei do Audiovisual (taxação sobre remessa de lucros que é dirigida para a produção nacional). *Cidade de Deus*, por exemplo, contou com o investimento de 5,5 milhões de sua produtora, O2 Filmes, enquanto o outro 1,5 milhão adveio da parceria com a distribuidora Lumière.<sup>114</sup>

Em termos de relações entre outros países, há também uma modalidade de negociações transnacionais que Alessandra Meleiro denomina de *Production Services* (Serviços de Produção). Tal modalidade limita-se à prestação de serviços por parte do Brasil

---

<sup>111</sup> *Ibidem*, p.140.

<sup>112</sup> Cláudia da Natividade e Marcos Jorge são proprietários da Zencrane Filmes, criada em 2000 como escritório e produtora de filmes. A partir de 2006 passa a atuar também como editora. Disponível em: <<http://www.estomagoofilme.com.br/>>. Acesso em: 02/09/2011.

<sup>113</sup> Anexo II, p. 147.

<sup>114</sup> MELEIRO, Alessandra. *Financiamento... op. cit.*

para produções estrangeiras, no caso de contratação, aluguel e logística de equipamentos e demais serviços. Neste caso não há utilização dos recursos do parceiro nacional.<sup>115</sup> Basta pensar nos filmes cujas locações ocorrem no Rio de Janeiro. Cenário que já foi de preferência de Donald e Zé Carioca nos anos quarenta, ou de Carmem Miranda na mesma época<sup>116</sup>, abriga também os recentes *blockbusters* *Velozes e Furiosos 5: operação Rio* (Justin Lin, USA, 2011) e *A Saga Crepúsculo: Amanhecer* (Bill Condon, EUA, 2011).

Porém, um outro mecanismo cujas discussões gostaria de aprofundar é realização de filmes com a participação de dois países ou mais.

Tal mecanismo é regulamentado por acordos pré-existentes. Esses acordos de co-produção internacional são gerenciados pela Ancine e em cada um deles já estão previstos os direitos patrimoniais dos países participantes (e demais adequações como o idioma utilizado, locações possíveis, equipe técnica e artistas envolvidos, etc), cada um com suas especificidades. No caso de ausência de acordo, à titularidade brasileira cabe o mínimo de 40% dos direitos patrimoniais da obra e ainda um mínimo de dois terços de equipe técnica e artistas brasileiros ou residentes no país há pelo menos três anos<sup>117</sup>.

O longa-metragem *Estômago* é fruto do acordo bilateral de co-produção entre Brasil e Itália. Ele já existia desde 1974, mas nunca havia sido utilizado. Note-se que Marcos Jorge e Claudia da Natividade já tinham uma proximidade com aquele país, pois trabalharam lá durante a década de noventa. Essa familiaridade cultural e com os meios e métodos de realização cinematográficos italianos acaba colaborando no processo de realização do filme.<sup>118</sup>

Como o acordo era desconhecido, a produtora teve que investigar sobre algum aporte jurídico que fundamentasse tal aliança binacional. Nas palavras dela: “Eu ‘desenterrei’ esse documento, [pois] na época ninguém sabia que ele existia – nem a Ancine. Não tinha nada informatizado ainda sobre co-produção internacional...”<sup>119</sup>. Entretanto, outros obstáculos foram encontrados já após a concretização do acordo, sobretudo no que se refere às taxações e à circulação do material cultural: “Eu não tive nenhuma facilitação pra mandar o negativo

---

<sup>115</sup> *Ibidem*. p.2

<sup>116</sup> Refiro-me à animação norte-americana *Alô Amigos*, em 1942 e *Uma noite no Rio* (Irving Cummings, USA, 1941).

<sup>117</sup> De acordo com o art. 1º, inciso V, alíneas a e c da Lei nº 10.454 de maio de 2002, antiga Medida Provisória nº 2228-1, de 06 de setembro de 2001, citada por SILVA, Hadija Chalupe da. *O filme nas telas... op. cit.*

<sup>118</sup> É possível destacar, ainda nesse quadro, que o roteiro do filme participou do seminário de co-produção internacional *Produire au Sud*. Uma espécie de ateliê que, desde 2008, tem a função de orientar as produtoras, apresentando e analisando as ferramentas necessárias e possíveis para esse tipo de aliança, oferecendo também consultoria na área. *Ibidem*.

<sup>119</sup> Anexo II, p. 150.

para fora, pra fazer circular o meu material (que é um material de trabalho). Como é um material realizado em dois países, deveria ser natural que eu pudesse mandar e trazer de volta todo o meu material técnico, negativos, inter-negativos [...] sem complicações.”<sup>120</sup> Além disso, ela enfatiza a questão da divisa: “[...] cada vez que você tira dinheiro do Brasil ou que você recebe dinheiro, você é tributado e você é bi-tributado – no teu país e no outro.”<sup>121</sup> Essa é a justificativa da produtora de ter composto a produção nos moldes que foram: pré-produção e produção no Brasil e finalização fora, para não se deparar com esses empecilhos tributários.

Assim, durante o Festival do Rio, no qual o longa-metragem em questão estreou (outubro de 2007), foi assinado o novo protocolo de intenções entre as estatais italianas – Instituto Luce e Cinecittá Holding – e a Ancine. “Segundo o presidente do Instituto Luce, Luciano Sovená, este fundo é uma das estratégias de seu país para fazer frente à hegemonia do cinema norte-americano”, e ainda “um dos objetivos do acordo é também fortalecer as afinidades culturais e profissionais entre os dois países, cujas cinematografias estiveram muito próximas na época do Cinema Novo e do neo-realismo”<sup>122</sup>. Já no acordo oficial, (agora informatizado pela Ancine), eis as intenções expressas:

[...] as respectivas indústrias cinematográficas se beneficiarão de mais estreita e mútua colaboração na produção de filmes de qualidade, no escopo de difundir as tradições culturais dos dois países, bem como facilitar a expansão das recíprocas relações econômicas.<sup>123</sup>

Além disso, tem-se uma produção de baixo custo para o mercado internacional, com maior amplitude de circulação. Já *Estômago*, por sua vez e pela sua dupla-nacionalidade, tem a facilidade de penetrar na União Européia enquanto produto audiovisual. Aliás, conta com os mecanismos europeus de incentivo à distribuição.<sup>124</sup>

Atualmente o Brasil tem acordos bilaterais com dez países<sup>125</sup>, dentre os quais Portugal conta com maior participação. O mais antigo data de 1963, com a Espanha, e o mais recente é de 2008, na parceria com a Alemanha. Destaque ainda para o multilateral Acordo Latino-americano de Co-produção Cinematográfica, que abrange os países do Mercosul. Ainda outro

<sup>120</sup> Anexo II, p. 148.

<sup>121</sup> *Ibidem*.

<sup>122</sup> Disponível em:

<[http://festivaldoriorio.com.br/site/index.php?option=com\\_content&task=view&id=303&Itemid=102](http://festivaldoriorio.com.br/site/index.php?option=com_content&task=view&id=303&Itemid=102)>. Acesso em: 02/07/2011.

<sup>123</sup> Acordo de Co-produção Cinematográfica entre o Governo da República Federativa do Brasil e o Governo da República Italiana. Disponível em: <<http://www.ancine.gov.br/legislacao/acordos-internacionais/acordos-bilaterais/it-lia-italy>>. Acesso em: 12/12/2011.

<sup>124</sup> Ver entrevista Anexo II.

<sup>125</sup> Argentina, Alemanha, Canadá, Chile, Espanha, França, Índia, Itália, Portugal e Venezuela. Disponível em: <<http://www.ancine.gov.br/internacional/acordos-internacionais>>. Acesso: 12/12/2011.

recurso é o Fundo Ibero-americano de apoio (Ibermedia), programa na forma de convocatórias e editais que compete, basicamente, em: reforçar e estimular a distribuição dos produtos audiovisuais nos países Ibero-americanos; fomentar a sua integração em redes supranacionais de empresas de distribuição entre tais países e incrementar a promoção. Participam: Argentina, Bolívia, Brasil, Colômbia, Costa Rica, Cuba, Chile, Equador, Espanha, Guatemala, México, Panamá, Peru, Portugal, Porto Rico, República Dominicana, Uruguai e Venezuela.<sup>126</sup>

Seguem as especificações das parcerias:



**ancine**  
Agência Nacional  
do Cinema

**Quantidade de co-produções internacionais realizadas por ano e país \***

	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	Total
Argentina	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	2	5
Argentina/EUA	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Argentina/Espanha	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
Canadá	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Canadá/Japão	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
Chile	-	-	-	-	-	-	-	3	3	2	2	1	1	-	-	12
Chile/ Hungria	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Chile/França	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
Colômbia / Hungria	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
Cuba/Espanha	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
Espanha	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	2
França	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	2
França/Uruguai	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Hong-Kong	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
Hungria/Portugal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
Inglaterra	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
Itália	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2
México	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2
Portugal	1	-	1	3	3	4	2	1	1	1	2	4	4	5	3	35
Portugal/Argentina	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	1	-	3
Portugal/ França/ Alemanha	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
Portugal/México	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1
Uruguai	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>79</b>

(\*) Em 2002, houve a edição do Decreto 4.456, de 4 de novembro de 2002, que transferiu à Ancine a competência pela gestão dos projetos audiovisuais apoiados por recursos federais.  
Fonte: ANCINE. Dados até 01/10/2010.

Compilado pela Superintendência de Acompanhamento de Mercado

**TABELA 2: CO-PRODUÇÕES INTERNACIONAIS – 1995-2009.**  
DISPONÍVEL EM: [www.ancine.org.br](http://www.ancine.org.br)

Conforme a tabela acima, podemos observar um salto no número de produções no ano de 2004: 7 obras co-produzidas. No ano seguinte esse número cai para 5, mas a partir de então os números mantêm-se mais elevados do que anteriormente. Ou seja: de uma média de 2,6

<sup>126</sup> *Ibidem.*

filmes por ano, essa média passa a ser de 9,1 filmes por ano depois de 2004. Tal constatação nos leva a reconhecer o recente aquecimento desse tipo de produção em parceria.

Cumprе relevar ainda a proximidade das transações, mas também a familiaridade cultural entre os países que desfrutam dos mecanismos, o que nos leva a frisar tal característica: a língua em comum, no caso das parcerias com Portugal (com 35 co-produções, além das 5 envolvendo outros países), a questão da cultura fílmica italiana (na fala do presidente do Instituto Luce, Luciano Sovenа, acima) ou até o passado colonial dos países latino-americanos. Entretanto, a presença de Hong Kong e Hungria, por exemplo, insinua que outros fatores ainda podem ser atrativos (como a qualidade profissional ou técnica, por exemplo?). A participação da Argentina com 5 produções (e outras 2 trilaterais) e do Chile com 12 parcerias (somadas a 2 com outros países) pode expressar as preferências e disposições do mercado cultural – notável o MERCOSUL com os estreitamentos econômicos.

Tomando *Estômago* como referência, temos nele um exemplo de conteúdo que desde a roteirização já tinha a proposta de comunicação com várias platéias.<sup>127</sup> Ao mesmo tempo e mesmo com questões mais afins ao público brasileiro (como a própria língua portuguesa), o filme trata o tema da gastronomia. Comum não apenas em outras películas de seu contexto, mas no imaginário, no cotidiano do europeu, do americano, asiático...

Comento isso para chamar a atenção também para os temas, as representações e reflexões oferecidas pela narrativa das obras. Uma co-produção internacional deve circular pelo menos nos dois (ou mais) países que participam do pacto. É digno que o conteúdo diegético seja assimilável para que o filme seja eficaz – desde o roteiro, a pré-produção/aprovação até o espectador/consumidor.<sup>128</sup>

Nesse âmbito da circulação dos filmes, outro importante elemento para esta análise são os festivais. Não somente pelo fato de *Estômago* ter percorrido estes espaços, mas porque eles também têm um papel fundamental na divulgação, negociação, bem como nas trocas culturais e estéticas, e na globalização dos filmes atualmente.

Com uma proposta inicial de exibição e proteção das identidades nacionais, os festivais se levantaram como importantes espaços de negociações: pré-vendas e contratação de astros. Tal estratégia é fixada ainda nos anos oitenta, mesmo período no qual é possível

---

<sup>127</sup> Ver entrevista em Anexo II.

<sup>128</sup> Tomemos como exemplo *O ensaio sobre a cegueira* (Fernando Meirelles, JPN/BRA/CAN, 2008). Adaptação de uma já consagrada obra literária, de José Saramago. Muito resumidamente, versa sobre uma doença humana – a cegueira – trazendo reflexões sobre “a condição humana na sociedade pós-moderna”. Note-se: tema comum ao Japão, Brasil, Canadá e quais mais países quiserem consumir, narrados em linguagem comum.

localizar um aumento significativo, um *boom*, no número desses eventos por todo o globo.<sup>129</sup> Não por acaso, hoje temos festivais internacionais, nacionais, regionais...

Dentre os internacionais, os de grande porte são: Sundance, Berlim, Cannes, Veneza, Toronto e Roma e constituem-se em importantes plataformas de lançamento<sup>130</sup>. De acordo com Claudia da Natividade, mais especificamente: “Festival de mercado, hoje, é Cannes ou Berlim”.<sup>131</sup>

Já no Brasil, é na década de noventa que percebemos uma considerável ebulição dos mesmos. É nesse período que se observa a ampliação geográfica do alcance dos festivais, que passaram a ser sediados em diferentes capitais e também no interior, bem como passaram inclusive a se estabelecer em outros países (Cinema Brasileiro de Paris, Festival de Cinema Brasileiro de Miami e o Brasil Plural – em Alemanha, Suíça e Áustria). O número desses eventos sobre temáticas específicas (diversidade sexual, documentários, etnográfico...) também está sendo ampliado desde então.<sup>132</sup>

Esses “eventos audiovisuais” não implicam apenas em exibição, mas também em articulações políticas e artísticas; formação de público; incentivo à produção, novos talentos e circulação de profissionais. Configuram-se como ambientes de cidadania audiovisual e de inclusão social (no caso de cidades que possuem poucas ou nenhuma sala de exibição)<sup>133</sup> e, logicamente, espaços de negociação. Isso oferecendo “[...] interlocução de investimentos, com intuito de estabelecer parcerias e financiamentos, co-produção, pré-vendas para cinemas, *home vídeo* e canais de televisão internacionais.”<sup>134</sup>

Em termos de políticas públicas, o Ministério das Relações Exteriores também trabalha no sentido de promover, acompanhar e coordenar a iniciativas brasileiras no campo do audiovisual no exterior através da Divisão do Audiovisual (DAV), desde 2005. A criação das Semanas de Cinema Brasileiro no Exterior é uma delas. Uma espécie de “feira de exposição/negócios” com a intenção de promover a cultura brasileira em outros países (apresentar e buscar audiência, principalmente nos países com grande quantidade de

<sup>129</sup> VALCK, Marijke de. As várias faces dos Festivais Europeus. p. 215 – 145. In: MELEIRO, Alessandra (Org.) *Cinema no Mundo: indústria, política, mercado – Europa, vol V*. São Paulo: Escrituras Editora, 2007. p. 229.

<sup>130</sup> FARANI, Marco. Cinema e Política: a política externa e a promoção do cinema brasileiro no mercado internacional, p. 17-37. In: MELEIRO Alessandra (Org.). *Cinema e Economia... op. cit.*

<sup>131</sup> Anexo II, p. 151.

<sup>132</sup> MATTOS, Tetê e LEAL, Antonio. O papel dos festivais de cinema no Brasil: um diagnóstico do setor, p. 73-102. In: MELEIRO Alessandra (Org). *Cinema e Economia... op. cit.*

<sup>133</sup> *Ibidem*.

<sup>134</sup> SILVA, Hadija Chalupe. *O filme nas telas... op. cit.* p. 151

imigrantes) e estabelecer contatos e negociações comerciais. Além de países da América Latina são parceiros os Estados Unidos, Canadá, Itália, Portugal, Alemanha<sup>135</sup>.

Vale, antes de encerrar esse tópico, uma reflexão acerca do papel destes eventos na filmografia atual. A já referenciada pesquisadora Hadija Silva, elabora uma classificação para a distribuição dos filmes nacionais recentes - baseada em número de cópias, estratégias de divulgação, parcerias e “elementos de prestígio” (equipe, técnicas, temática, que se destacam...). Tal classificação consiste nos seguintes eixos:

- *Filme para grande escala*: grande investimento em marketing e em número de cópias. Co-produzidos com distribuidoras *majors* e/ou com a Globo Filmes. São os “*blockbusters*” como *Os dois filhos de Francisco* (Breno Silveira, BRA, 2005).

- *Filme médio*: pequeno número de cópias, também pode ser associado à *majors*, com uma marca mais autoral. Ex: *Casa de Areia* (Andrucha Waddington, BRA, 2005).

- *Filme de nicho*: geralmente propõem novidades narrativas, de linguagem ou de equipe; não há investimento maciço em marketing, pois são para públicos específicos, ligados direta ou indiretamente ao filme e essa é uma estratégia de divulgação - bem como a participação em Festivais. São poucas as cópias, mas ficam em exibição por um longo tempo. Ex: *Cabra-cega* (Toni Venturi, BRA, 2004)

- *Filme para exportação*: participação em Festivais Internacionais de renome, para atrair atenção da crítica, (e também visar) parcerias e co-produções internacionais, possuindo, assim, cópias em outros países, mas no Brasil são poucas. Também propõem inovações estéticas. Ex: *Cinema, aspirinas e urubus* (Marcelo Gomes, BRA, 2005).<sup>136</sup>

Quanto aos do último tipo, eles visam também o mercado interno, mas são produzidos para serem lançados internacionalmente nesses eventos audiovisuais. A participação em festivais de prestígio se constitui, então, em plataforma de lançamento para atrair a crítica especializada, a opinião de diretores e artistas consagrados além do apreço dos jurados (“como um selo de garantia”), agregando valor ao filme participante. Tendo parte nos festivais ainda enquanto projeto, é possível fechar parcerias, como ocorre na plataforma *Cine Mart* (Festival Rotterdam) – uma das primeiras destinadas especificamente a esse tipo de negociação. Ali eles são apresentados a “[...] co-produtores, bancos, fundos, agentes de vendas, distribuidores, canais de Tv e outros possíveis financiadores [...]”<sup>137</sup>

<sup>135</sup> FARANI, Marco. *op. cit.*

<sup>136</sup> SILVA, Hadija Chalupe. *O filme nas telas... op. cit.*

<sup>137</sup> *Ibidem.* p. 156

No caso de *Estômago*, já fora comentado que ele estreou no Festival do Rio (em 2007) onde conquistou cinco prêmios – tática para lançamento em renomado evento. Desde então, esteve no cardápio de uma série de outros Festivais, dos quais recebeu 36 prêmios, sendo 16 deles internacionais.<sup>138</sup> É interessante também reiterar que o filme em foco participou da janela temática exclusiva da imbricação gastronomia e cinema, a “Mostra de Cinema Culinário em Berlim”<sup>139</sup>. Nota-se assim, a importância/ressonância/atração que o tema da gastronomia exerce na audiência também destes eventos.<sup>140</sup>

Por fim, encaro os Festivais ou Mostras como ambientes de circulação (ainda que restrita), promoção e *merchandising*, e exibição audiovisual. Onde há experimentalismo e trocas estéticas. E onde não só o produto, mas a qualidade tecno-estética está à venda/mostra, e a cultura ali representada está sendo - senão avaliada - discutida, exibida, consumida. Tal interpretação não encobre, no entanto, a necessidade de ampliação do pilar exibidor, mas que fique sublinhada essa possibilidade no circuito. Ou seja: os Festivais não alcançam a população como um todo, mas também não excluem-na; é um espaço onde distribuidores podem se servir e no qual profissionais podem fazer a apresentação, divulgação e comercialização de suas obras, como janela de exposição.

Mesmo com essa desenvoltura que obteve o filme, não podemos tomá-lo como regra. Porém tampouco como exceção. Vimos no conjunto das medidas que existem sim possibilidades de inserção, porém devemos ter cautela ao concluir um desenvolvimento

---

<sup>138</sup> Os prêmios são os seguintes: **Festival do Rio** (2007): Melhor Filme, Melhor Diretor, Melhor Ator e Menção Especial (Babu Santana); **International Film Festival Rotterdam** (2008): Lions Award; **58 Internationale Filmfestspiele (Berlinale) - Berlim, Alemanha** (2008): Seleção Oficial do Kulinarisches Kino (Cinema Culinário); **Festival de Punta del Este** (2008): Melhor Filme, Melhor Ator; **XXVI Festival Cinematográfico Internacional do Uruguai** (2008): Melhor Filme Latino-americano; **Latin American Film Festival – Utrecht, Holanda** (2008): Latin Angel Youth Award; **3º Prêmio Contigo do Cinema Nacional** (2008): Melhor Atriz Coadjuvante; **17º Festival de Cinema de Biarritz** (2008): Juri; **16th Raindance Film Festival – Londres** (2008): Melhor Filme Internacional; **53a. Semana Internacional de Cine en Valladolid – Espanha** (2008): "Espiga de Oro" (prêmio principal), Prêmio do júri jovem, Melhor diretor estreante, Melhor Ator; **IV Festival Internacional de Cinema do Funchal – Portugal** (2008): Prêmio do público de Melhor Filme, Melhor Atriz; **Festival de Cinema Brasileiro de Barcelona** (2008): Prêmio do Público; **Festival de Cinéma des Trois Amériques - Québec, Canadá** (2009): Melhor Filme (Prêmio do Público); **35o. Festival SESC Melhores Filmes 2009 - São Paulo, SP** (2009): Melhor Ator pelo público e Melhor Ator pelos críticos; **4o. CINEPORT Festival de Cinema de Países de Língua Portuguesa - João Pessoa, PB** (2009): Melhor Filme, Melhor Diretor, Melhor Produtor e Melhor Ator Coadjuvante; **Prêmio ACIE de Cinema 2009 – Ass. dos Correspondentes de Imprensa Estrangeira no Brasil** (2009): Melhor Filme, Melhor Diretor, Melhor Ator e Melhor Roteiro; **Grande Prêmio Vivo do Cinema Brasileiro – Brasil** (2009): Melhor Longa-metragem de Ficção Nacional, Melhor Longa-metragem Nacional pelo júri popular, Melhor Diretor, Melhor Roteiro Original e Melhor Ator Coadjuvante. Informações obtidas com a produtora do filme.

<sup>139</sup> O “Kulinarisches Kino”, mostra destinada exclusivamente para exibição de filmes gastronômicos, no Festival de Berlim, foi inaugurada em 2007 e permanece até os dias atuais.

<sup>140</sup> Se formos identificar *Estômago* de acordo com a tipologia de Silva, creio que o mais adequado (considerando todos os fatores da análise em relação à distribuição) seria reconhecê-lo enquanto *filme para exportação*. Porém ele não deixa de apresentar algumas características antes apontadas no que se refere às estratégias de divulgação por conta do seu tema (site, livro de receitas, jantares com cardápio do filme após a exibição...) – o que o aproxima dos *filmes de nicho*.

“teleológico” da indústria cinematográfica nacional. As próprias palavras que concluem o Brasil CineMundi – *1st International Coproduction Meeting* expressam que: “[...] políticas públicas para o setor precisam ser aprimoradas e os mecanismos de diálogo com o mercado externo, ampliados e fortalecidos.”<sup>141</sup>

O que se pode destacar, até aqui, é que com a proliferação da profissão do cineasta, e as maiores possibilidades na utilização de novas técnicas, não só a diversidade cresce, mas também a competição – e as políticas públicas comentadas requerem maior eficácia.

E aí surgem as questões *do quê* está nas telas e *como* fora produzido. Aquilo que os cineastas contemporâneos diagnosticam da sua realidade e justapõem para o cinema tem seus temas pautados em interpretações, visões de mundo, mas certamente no estilo, no talento, e nas condições disponíveis à equipe. Que conta, inclusive com a maior familiaridade do público para lançar mão das diferentes linguagens que compõem a cadeia audiovisual.

Conforme vimos nas declarações da própria produtora executiva de *Estômago*, no Brasil ainda há muita dificuldade em entrar nesse mercado cinematográfico e, mais ainda, se manter nele. Seja por conta da dificuldade de captação de recursos ou das lacunas nos modelos de editais.

A co-produção internacional, por sua vez, mostra-se uma alternativa frutífera pela maior circulação dos filmes/produtos, pelo menos em seus territórios bi ou multi nacionais. Mas não ocorre em número muito elevado, se comparado ao de produções (em 2006, por exemplo, 9 dos 72 filmes produzidos foram frutos de co-produção internacional)<sup>142</sup>. Como elas decorrem de acordos transnacionais, a questão da burocracia e dos relacionamentos das embaixadas (conforme fora destacado nas palavras da produtora), bem como do próprio mercado e afinidade cultural pode ser crucial. Já os Festivais, podem ser importantes suportes para o percurso dos filmes, principal ou essencialmente se for um atrativo material a ser apresentado, exibido, degustado.

Resta agora compreender de que maneira o longa-metragem em questão se comporta dentro do contexto maior em que está embebida sua cultura fílmica, de acordo com as inflexões sobre o tema principal, ou seja: a relação entre comida e cinema.

---

<sup>141</sup> SILVEIRA, Pedro. *Mercado e Coprodução em Debate*, 27/10/2010. Disponível em: <<http://www.cenacine.com.br/?p=6016>>. Acesso em: 02/05/2011

<sup>142</sup> Mostrou a primeira tabela.

## 2 CINEMA, COMIDA & HISTÓRIA: APROXIMAÇÕES

### 2.1 A COMIDA COMO PRATO PRINCIPAL PARA A HISTÓRIA

*A gente não quer só comida  
a gente quer comida  
diversão e arte*

Comida é tudo que envolve a necessidade nutricional do ser humano, pois não se restringe ao ato de alimentar-se, mas vai além. Do ritual de preparo às normas de etiqueta; das técnicas aos produtos; da fisiologia aos prazeres. Inserida em uma cultura, cercada de sociabilidades, valores simbólicos e econômicos, a comida também oferece possibilidades de questionar e explicar fenômenos sociais ao longo do tempo. Desta forma:

O alimento se constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares tem referência na própria dinâmica social. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações [...] Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.<sup>143</sup>

Tema tão discutido atualmente, seja nas revistas de milagrosas receitas dietéticas, ou ainda nos *best-sellers* de gastronomia, a questão da alimentação ainda apreça nas discussões sobre os alimentos transgênicos, sobre o vegetarianismo; no paradoxo da desnutrição e da anorexia, da fome e da obesidade (declarada epidemia do séc. XXI pela Organização Mundial da Saúde). A comida perpassa, então, o tecido social, tornando-se problema para a própria historiografia - conforme as considerações acima apontadas.

Tais considerações são gestadas no bojo da multiplicação dos objetos para a ciência histórica, já referida neste trabalho. Os debates na Escola dos *Annales*, concentrados no decorrer dos anos setenta que colaboraram para o historiador captar este foco de análise. Fernand Braudel abriria o caminho com base na “cultura material”, e as inovações da “micro-história”, da “história em migalhas”, auxiliam o processo de formação desse arcabouço. O intuito é produzir uma história geral e serial (inumeráveis temas sob quaisquer perspectivas), voltada à abordagens mais monográficas em meio àquela multiplicidade de opções que se levanta e dentre as quais a comida se coloca como atrativo.<sup>144</sup> Tendo em vista as balizas já

<sup>143</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A Alimentação e o seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*. Curitiba, n. 40, p.11-31, 2005. p 12.

<sup>144</sup> *Ibidem*.

traçadas e o caminho percorrido, um importante representativo emergido desses estudos é a compilação “História da Alimentação”, de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, que reúne uma série de trabalhos sobre o assunto.<sup>145</sup>

É evidente que o alimento sempre teve sua relevância. Maneiras de pensá-lo e senti-lo certamente acompanham a humanidade antes de qualquer ciência. Mas a questão inicial desta pesquisa está mergulhada nesse contexto recente que projeta a comida de tal maneira que também o cinema se encarregará de enfatizar, problematizar ou até espetacularizar tal categoria histórica. Pois é possível elencar uma série de obras fílmicas, sobretudo a partir da década de oitenta e efervescendo até os dias atuais, cuja trama está pautada nesta questão.

Investigar, portanto, essa profusão da comida representada pelo cinema é o que compete a essa etapa do trabalho, inclusive por ser este o problema inicial para perceber e analisar o filme *Estômago*. Pois ele, justamente por privilegiar, também, tal questão, está imerso nesse contexto. Ou seja, cumpre investigar: por que são feitos tantos filmes sobre comida a partir, sobretudo, da década de oitenta? E ainda: quais são estes filmes e como eles enfatizam tal categoria histórica? Vislumbrar tal categoria *no e pelo* cinema. Tendo em vista a dinâmica desses filmes em re-significar, re-inventar hábitos, percepções e práticas alimentares contemporâneas a eles (e vice-versa). Compreender, enfim, a relação proposta na pesquisa: entre cinema e comida.

Assim sendo, a partir de uma observação preliminar é possível afirmar que a alimentação contemporânea (que nos interessa aqui) dialoga com o processo de industrialização e urbanização. Na sedimentação da indústria da comida e suas implicações nos modos de preparo e consumo – e aí, certamente virá à tona as redes de *fast food*, com o famigerado *Mc Donald's*, ao lado dos enlatados, congelados e demais “facilitadores da vida moderna”. Na mesma linha, está o debate da “refeição” fora de casa, enquanto simples nutrição corriqueira. Isso acompanhado do avanço nas estruturas e relações urbanas modernas que converge para esses novos hábitos alimentares.

Porém, na “contramão” dessas inovações pode-se notar um resgate da culinária, enquanto arte. Basta considerarmos o movimento *slow food* (em contraposição àquelas redes de comida rápida), a disseminação das críticas e conselhos culinários por especialistas, a proliferação de cursos, institutos e até de programas de TV que acabam por promover a

---

<sup>145</sup> Ver: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Já no Brasil, um dos ícones desta História da Alimentação é Câmara Cascudo, cuja obra trata do resgate de uma identidade culinária nacional. Ver: CASCUDO, Câmara. *História da Alimentação no Brasil: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa, e cozinha brasileira*. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1983.

gastronomia. Aromas, sabores, texturas, técnicas tradicionais e/ou inovadoras convergem para apresentar o alimento esteticamente saboroso e qualitativamente nutritivo, em cenários e companhias também notáveis para composição da degustação do mesmo.

É nesse ensejo que estão imersos os recentes “filmes de comida” e por esse motivo será retida uma maior atenção nesses aspectos. Na medida em que o próprio filme *Estômago* congrega nesse contexto, cumpre esclarecer mais aprofundadamente aquilo que ele nos irá propor para a reflexão neste trabalho: a categoria histórica comida.

A intensificação dos transportes e a formação, então, de um tecido urbano-industrial, quando as técnicas de refrigeração e conservação de alimentos já se encontram sedimentadas e disseminadas<sup>146</sup>, colaboram para com o comércio de refeições no espaço público. Os restaurantes e demais locais de comensalidade são íntimos, então, da valorização do alimento enquanto mercadoria.<sup>147</sup> A experiência européia localiza tal prática em fins do séc. XVIII, concomitantemente a esse impulso no processamento e trânsito de alimentos, quando, principalmente na França, grande parte das refeições passa a ser feita fora de casa.<sup>148</sup>

Os locais para obtenção de alimentos alternativos ao doméstico ou à restrita e aprimorada cozinha das cortes já existiam. As tabernas ou as estalagens eram os locais mais rústicos, geralmente reservadas para o público masculino e associadas à bebida alcoólica. Entretanto, naquele mesmo ritmo de desenvolvimento urbano-industrial, aumenta a demanda por parte dos viajantes por suprimento comestível. Os trabalhadores das fábricas também necessitam desse tipo de ambiente, o que o configura enquanto espaço lazer, além do caráter funcional. Mais requintados, temos os primeiros Cafés. Contudo, estes eram locais em que se “alimentava o espírito”, com bebidas (café, e depois chá e chocolate) e com a sociabilização entre convivas, sendo o alimento para sustento de menor importância.<sup>149</sup>

---

<sup>146</sup> Ver: PEDROCCO, Giorgio. A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação, p. 763-777. In: FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo (Orgs). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

<sup>147</sup> CARVALHO, Marcelo. O alimento: do espaço privado à mercadoria, p. 86-96 In: CORNELLI, Gabriele; MIRANDA, Danilo S. (Orgs). *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: Editora SESC-SP, 2007.

<sup>148</sup> Dentro da estrutura doméstica, por sua vez, a ascensão da cultura burguesa permite o acesso aos utensílios e hábitos referentes ao ato de comer. In: FRANCO, Ariovaldo. *De caçador à gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

<sup>149</sup> PITTE, Jean-Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes, p. 751-762. In: FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação* (Orgs). São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cumpre fisar que além dos cafés, Ariovaldo Franco ainda pontua outros estabelecimentos – populares - naquele contexto. Havia os *guinguettes* e as *pensions bourgeoise*, onde era vendida comida barata para estudantes. E ainda os *bouillons*: restaurantes populares surgidos em 1860. In: FRANCO, Ariovaldo. *op. cit.*

Juntamente àquela facilitação de acesso aos alimentos, acredita-se que foi na França da Restauração (1814–1830) que houvera a efervescência dos restaurantes.<sup>150</sup> Restaurantes enquanto locais de comensalidade, dotados de certo requinte, onde bons cozinheiros saídos da nobreza servem iguarias para deleite do consumidor no local. Pois os tais cozinheiros, com a decadência dessa nobreza para quem cozinham, não tinham onde atuar após a revolução.

A palavra que denomina este tipo de estabelecimento é herança de seu “precursor”. Um estabelecimento que, em 1765, servia “caldos restauradores” - os *restaurants*, servidos em “casas de saúde” – fora aperfeiçoado para servir comidas sólidas que podiam ser degustadas em mesas dispostas no local. Eis, então, o restaurante, cujo profissional que gerencia a comida no ambiente é o *restaurateur*, e que será disseminado e seguido pela sociedade de então.<sup>151</sup>

Neste momento a cozinha francesa já conta com a individualização da comida – com pratos e talheres pessoais – bem como passa a primar pela visualidade das formas comestíveis. “Desenvolveu-se uma verdadeira ‘ciência da mesa’, e em 1801 foi criado o termo gastronomia para designar o que Montaigne chamava de ‘ciência da gula’[...]”<sup>152</sup>. Uma cozinha-arte, então, que passa a alcançar a clientela burguesa. Assim, além do afrouxamento das fronteiras e da maior durabilidade dos alimentos, o fator comer fora de casa acaba por desenhar esta nova conotação artística para a comida. Mesmo que elitizada, uma maior parte da população tem a possibilidade de apreciar a culinária praticada pelos *restaurateurs*. E algo que dará grande impulso a esse tipo de refeição (mais requintada e em locais específicos) será o desenvolvimento dos transportes mais rápidos e do turismo de luxo.<sup>153</sup>

No Brasil, é possível notar referências nesse sentido a partir dos relatos dos viajantes do séc. XIX nos arredores da corte estabelecida no Rio de Janeiro, a exemplo do francês Jean-

---

<sup>150</sup> *Ibidem*.

<sup>151</sup> O termo restaurante se popularizará em 1835, quando o *Dictionnaire* da Academia oficializa esse sentido da palavra. PITTE, Jean-Robert. *op. cit.* Outra versão é a de que antes mesmo da Revolução, por volta de 1765, Marthurin Roze de Chantoiseau, um herdeiro abastado e preocupado com a situação econômica de França teria engendrado o primeiro restaurante em meio a uma série de outros projetos de recuperação da economia que pudesse fazer circular dinheiro. Ver: SPANG, Rebeca. *A Invenção dos restaurantes*. Rio de Janeiro: Record, 2003.

<sup>152</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A Gastronomia francesa: da Idade Média às novas tendências culinárias*. Disponível em: <[http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi\\_francesa.PDF](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi_francesa.PDF)>. Acesso em: jul/2011.

<sup>153</sup> PITTE, Jean-Robert. *op. cit.* César Ritz, um suíço do tal ramo hoteleiro, juntamente ao *chef* francês Auguste Escoffier, foram nomes notáveis no que se refere à composição de pratos, mesa e decoração adequados ao bom gosto culinário. Este último posterga seus ensinamentos acerca da cozinha profissional no livro *Guide Culinnaire*. Escoffier foi um grande colaborador no que se refere à especialização da atividade culinária e à racionalização da mesma, sendo que sua segmentação ainda é utilizada nos dias de hoje. FRANCO, Ariovaldo. *op. cit.*

Baptiste Debret. Além das práticas de consumo efetivadas a partir dos tabuleiros, era notória a influência dos imigrantes na composição do comércio e da cultura alimentar brasileiros.<sup>154</sup>

Não pretendo traçar uma linha evolutiva desses espaços ou exaustiva investigação sobre os restaurantes na Europa e/ou Brasil. Tais considerações são tecidas à medida que *Estômago* nos convida a especular sobre tais estabelecimentos para obtenção de comida, onde o protagonista exercerá sua função de cozinheiro. Porém, uma série de outros filmes contemporâneos a este, enfatizam, até com mais relevância, os restaurantes enquanto “espaços simbólicos, caracterizados como ‘teatros de comer’ e estratificados em torno de posições sociais tanto quanto de cardápios específicos.”<sup>155</sup> É o caso de *O Jantar* (Ettore Scola, ITA/FRA, 1998), talvez o mais representativo nesse sentido, cuja a diegese é inteiramente ambientada nesse tipo de local.

Destaque-se, então, o modelo desse espaço de nutrição e sociabilidades, dotado de racionalidade a apresentação específica, no intuito de agradar os paladares e convivas que pagam pela comida ali servida (dadas as óbvias particularidades geográficas e temporais). Espaços que estão em evidência no cinema das últimas décadas (conforme será especificado adiante), principalmente enquanto ambientes de comensalidade e sociabilidade no espaço público.

Mas é após a Segunda Guerra que encontramos as transformações mais significativas na alimentação, intensificando e especializando os processos de industrialização da comida, inclusive transformando-a em um “bom negócio”. Isso atrelado ao desenvolvimento técnico-científico, à urbanização e até à profissionalização da gastronomia. A globalização também se soma a este quadro, re-configurando as maneiras de produzir, preparar e consumir alimentos no recorte que estamos tratando.

Gradualmente, aquele “bom negócio” em que a indústria alimentar se transforma terá crescente importância tanto nas transações econômicas, quanto na disseminação e adoção dos novos hábitos alimentares, posto que são fenômenos interligados. Isto principalmente nos Estados Unidos, que já contam com o apoio da publicidade<sup>156</sup> e da estruturação em redes – cenário no qual se erigirá o já familiar *fast food*.

---

<sup>154</sup> CORÇÃO, Mariana. *Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930 – 2006)*. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

<sup>155</sup> CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. p. 19

<sup>156</sup> A publicidade terá um papel fundamental para aproximar o “novo consumidor” daqueles “novos produtos” enlatados, processados, enfim: muito diferente do que estavam acostumados a adquirir diretamente da terra ou das feiras. FRANCO, Ariovaldo. *op. cit.*

Ainda na década de trinta, na região da Califórnia, os irmãos *McDonald* lançam mão de uma opção de alimentação para os trabalhadores das novas e numerosas indústrias instaladas na região. A comida era rapidamente preparada e servida pelas garçonetes nos carros dos clientes (inicialmente *hot dog* e *milk shake*), garantindo conforto e rapidez em uma “refeição”.<sup>157</sup>

No entanto, é nos anos cinquenta que esse modelo se consolida como um fenômeno do séc. XX, quando do triunfo dessa comida que visa a rápida satisfação dos clientes. O modelo é baseado na aplicação do *taylorismo* nesse “segmento”, caracterizando-o como o ícone da racionalização e funcionalização da alimentação na sociedade de consumo. Fala-se ainda na pasteurização e padronização do gosto<sup>158</sup>, uma vez que a indústria de congelados e a de aromatizantes passam a atuar como coadjuvantes neste processo.<sup>159</sup> Sendo assim, não há o ato de cozinhar em si (tampouco a figura do *chef/cozinheiro*). Nesses locais, apenas há que se montar o que já está industrialmente pronto ou previamente preparado.

Além da linha de montagem e do *speedee service*, os irmãos *McDonalds* inovaram ainda com o sistema de franquias em cima da marca – todas com o mesmo *design* e com o *marketing* da matriz.<sup>160</sup> Além dessas características, ficam ainda como legados dessa “mcdonalização”: a desritualização das refeições; a referência sempre enfática ao tamanho e quantidade dos produtos; mão-de-obra jovem, barata, de alta rotatividade, muitas vezes estrangeira e sem aporte legal; a utilização de utensílios descartáveis e a mínima comunicação atendente-cliente, sem contar com todo o setor fornecedor de carne que está envolvido no processo.

Cumprе ressaltar que o termo “mcdonalização” não está restrito ao estabelecimento em si. Como um aperfeiçoamento do gerenciamento científico (fordismo e *taylorismo*), o sociólogo George Ritzer fala na conotação do termo para toda a sociedade, referindo-se ao paradigma da maximização da produtividade, aplicada ao setor bancário, turístico, das comunicações...<sup>161</sup> Já Claude Fischler chamou de “mcdonalização dos costumes”, visto que além de ser considerado emblema da “comida rápida”<sup>162</sup> e da sociedade de massa, a rede

---

<sup>157</sup> Ver: SCHLOSSER, Eric. *País fast food*. São Paulo: Ática, 2001, FISCHLER, Claude. A Mcdonaldização dos costumes, p. 841-862. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998 e SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. O Império McDonald's e a Mcdonaldização da Sociedade: Alimentação, Cultura e Poder, p. 301-314 In: DORÉ, Andréa; LIMA, Luís Felipe Silvério; SILVA, Luiz Geraldo (Orgs.). *Facetas do Império na História*. São Paulo: HUCITEC, 2008.

<sup>158</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A Alimentação e seu lugar... op. cit.*

<sup>159</sup> SCHLOSSER, Eric *op. cit.*

<sup>160</sup> *Ibidem.*

<sup>161</sup> FRANCO, Ariovaldo. *op. cit.*

<sup>162</sup> Lembrando que a “comida rápida” não se restringe à esses lanches envolvendo hambúrgueres e coca-cola, mas compreende ainda comida congelada, pizzas ou os chamados “fast food étnicos”: uma padronização em

difunde não somente uma maneira de se alimentar, mas de um estilo de vida – leia-se o norte-americano.<sup>163</sup>

A propósito, Henrique Carneiro erige o *McDonald's* (acompanhado da Coca-Cola) como “a imagem paradigmática dos logotipos mais emblemáticos da cultura capitalista contemporânea (...) emblemas ideológicos e nacionais da cultura norte-americana.”<sup>164</sup>

Esse novo modelo alimentar logo se espalha, em íntima relação com a aceleração da vida urbana, que requer e recria maior praticidade diante das aceleradas tarefas cotidianas, e que posteriormente alcançará os países em desenvolvimento, movido, sobretudo, pelo pós-guerra.<sup>165</sup> Pois: “À medida que uma sociedade se desenvolve, as novas condições de hábitos e consumos alimentares adquirem maiores significados e transformações vinculadas ao estilo de vida.”<sup>166</sup>

A cultura jovem, que nos decênios de sessenta e setenta se distingue como geração independente, e até transgressora, marcada pelo *rock n'roll* e pelo *blue jeans* (estilos divulgados pelo cinema e pela indústria fonográfica) será um público-alvo promissor para esse tipo de alimentação. Some-se nesse enredo a reorganização da família, devido à quantitativa recorrência ao recém-instituído divórcio, bem como a notoriedade da liberdade sexual.<sup>167</sup> Fatos que colaboram para que a mulher já não apareça subordinada ao patriarca – pelo contrário, ela mesma encabeça a família frente ao(s) filho(s), principalmente como provedora, conquistando o mercado de trabalho e restringindo ou abandonando suas funções na cozinha – prioridade de outrora.

Nesse sentido, utensílios e aparelhos domésticos tendem a facilitar o processo de preparo das refeições dentro da própria casa. Ou seja, também essa reestruturação na esfera familiar – ou, se preferirmos, mais recentemente, o enfraquecimento do espaço familiar como unidade social – atrelado ao dinamismo da sociedade urbana, ávida por soluções práticas, atinge os hábitos contemporâneos.

escala industrial de comidas típicas de variados países que podemos encontrar em qualquer praça de alimentação de *shopping center*. CARNEIRO, Henrique. *op. cit.*

<sup>163</sup> FISCHLER, Claude. *op. cit.*

<sup>164</sup> CARNEIRO, Henrique. *op. cit.*

<sup>165</sup> Após a Segunda Guerra, como é sabido, o mundo passa por uma série de modificações no sentido de “flexibilizar” e “otimizar” os modos capitalistas de produção e consumo e as relações entre nações. Mesmo em diferentes graus de intensidade e alastramento geográfico é possível localizar aí um avanço no processo de industrialização e urbanização (encabeçado pelos países desenvolvidos).

<sup>166</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *Por uma História da alimentação*. História: Questões & Debates. Curitiba, v. 14, n. 26/27, p. 154-171, 1997. p. 163.

<sup>167</sup> HOBBSAWM, Eric. *A Era dos Extremos: o breve séc XX (1914 – 1991)*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

Falo da raridade das refeições feitas em casa, com a família, regradas em horários e preparadas pelas donas-de-casa. Dentro delas é a comida congelada, o forno-microondas e demais facilitadores que passam a se impor diante das regras da comensalidade. O que pode, ao fim e ao cabo, culminar com a dessacralização daqueles “rituais” e transformar o ato de comer em um ato instantâneo e solitário.

Logo, tornam-se comuns – não é difícil notar – as críticas a esses estabelecimentos de *fast food*, sobretudo pelo seu “não-valor nutricional” e que, por ser um tipo de alimentação que resolve no ritmo corriqueiro, pode acabar desbancando as refeições enquanto algo sagrado.<sup>168</sup> Não é minha intenção aqui debater a fundo tais questões, no entanto, lembro das ditas críticas porque elas estão presentes também no cinema, marcadas ou apenas pinceladas em alguns filmes (por vezes insinuando considerável maniqueísmo entre a gastronomia requintada e a comida de rápida ingestão).

O mais significativo com relação aos rituais de comensalidade, creio, é *A Festa de Babette* (Gabriel Axel, DNK/FRA, 1987).<sup>169</sup> Muito referenciado quando o assunto é alimentação, ele enfatiza a questão no desfecho da obra. Uma tradicionalista comunidade da Jutlândia do séc. XIX abriga uma refugiada francesa: Babette. Na residência do falecido patriarca e pastor da vila, bem como em toda ela, o clima é de uma recalcada obstinação puritana. O que será quebrado quando a forasteira se revela uma talentosa *chef*, proporcionando harmonia ao local através do banquete por ela oferecido. Neste banquete a interação dos sabores e texturas, as cores, as regras do processo criativo da culinária recebem uma conotação divinal.

Já *Comer, Beber, Viver* (Ang Lee, TWN, 1994) é emblemático no sentido daquela crítica aos “hábitos modernizados” em detrimento dos “tradicionais”, por assim dizer. Ele narra os conflitos do *chef* Chu: o fisiológico, que é sua perda do paladar e que implica na sua profissão, e seu relacionamento com as filhas. Independentemente, elas tomam caminhos opostos ao tradicionalismo do pai. Principalmente a que, ironicamente, trabalha em um *fast-food*. Aí é possível observar certa oposição entre as vicissitudes da vida moderna que acabam deixando de lado alguns valores, principalmente os culinários, sentidos na pessoa do protagonista. O desfecho, porém, revelará, na partilha de uma refeição que acolhe os personagens e seus

---

<sup>168</sup> Carneiro confirma: “Vários analistas têm identificado uma corrosão dos hábitos alimentares familiares, como as refeições partilhadas, o que leva à substituição da alimentação em casa pelos sistemas de restaurantes ou lanchonetes”. CARNEIRO, Henrique. *op. cit.* p. 75. Ver também: CORNELLI, Gabriele e MIRANDA, Danilo S. (Orgs). *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: Editora SESC-SP, 2007. Aqui a maioria dos artigos, escritos por profissionais da cozinha e das ciências humanas, assinala estas questões.

<sup>169</sup> Ver sinopses dos filmes em Anexo III.

respectivos dramas, o momento de solução para conflitos. Chama a atenção, assim, para o núcleo familiar e o ritual de comensalidade ali praticado.

A tradicionalista cozinheira italiana Olinda, em *Herencia* (Paula Hernández, ARG, 2001), entre outros conflitos, enfrenta o fato de seu principal ajudante na cantina trocar seu trabalho naquele recinto por um emprego em uma lanchonete de comida rápida. Ela inclusive vai conferir os tais atrativos do local, que é mostrado com assepsia, racionalização e rapidez de serviços. Em *Julie & Julia* (Nora Ephron, EUA, 2009) a narrativa de Julie (no tempo presente) é intermediado pelo livro de receitas elaborado no passado de Julia Child. E é para as cozinheiras americanas que ela desenvolve o livro de culinária francesa, seu principal alvo justamente por estarem acostumadas com aquele tipo de comida (note-se que a diegese da trama que narra Julia se passa nos anos cinquenta, quando da proliferação daquelas redes nos EUA). Ainda em *Quem está matando os grandes chefs da Europa?* (Ted Kotcheff, ALE/FRA/ING, 1978) temos um personagem representando essa tensão – um dono de uma cadeia de *fast food* em meio às criteriosas receitas européias. Todos levando a enxergar um embate partido dessa comida rápida, trivial, isenta de significados culturais.

Desta forma, outra questão que podemos refletir a partir disso é: por que tantos filmes recentes enfatizam, de alguma maneira, os “restaurantes tradicionais”? Dotados de certo requinte, rituais de preparo e comensalidade, severidade nas receitas e modos-de-preparo...

O supracitado *O Jantar* (Ettore Scola, ITA, FRA, 1998) se passa integralmente nas dependências do restaurante *Arturo El Portico*, do qual conhecemos seus empregados, donos e clientes. Seu cotidiano. *A Grande Noite* (Campbell Scott e Stanley Tucci, USA, 1996) narra o esforço de dois irmãos imigrantes italianos em fixar uma cantina nos Estados Unidos dos anos cinquenta (recém-comentada época de profusão da comida rápida). Um deles, empresário/administrador; o outro, um exímio *chef*, cujos critérios são tão estritos que se recusa a preparar pratos corriqueiros, tal como alguns clientes solicitam. Nesse tipo de ambiente, a cozinheira da cantina do já referenciado *Herencia* também não tolera que os clientes subestimem sua tradicional receita com temperos e molhos-extra, industrializados. E, ainda no mesmo recinto enfatizado, ocorre situação semelhante com Martha e Kate - *chefs* de *Simplesmente Martha* (Sandra Nettelbeck, AUS/ ALE/ ITA/ CHE, 2001) e sua refilmagem *Sem Reservas* (Scott Hicks, EUA/AUS, 2007), respectivamente - que discutem com o cliente que não aceita o ponto correto da carne, segundo elas.

Sendo assim, ora mais sutis, ora declaradas, é possível perceber naquelas críticas, naquela tensão, a mediação que o cinema faz com o contexto histórico a que retrata/é engendrado, induzindo à reflexão.

Explicitamente, voltados para a crítica evidente dessa comida industrializada, temos o documentário *Super Size me: a dieta do palhaço* (Morgan Spurlok, USA, 2004). Uma denúncia específica à dieta do próprio Mc Donald's, em termos de valores nutricionais, indo ao encontro do problema crescente da obesidade nos Estados Unidos. *Nação Fast-food* (Richard Linklater, USA, 2006), por sua vez, é adaptado da já citada e contundente investigação de Eric Schlosser<sup>170</sup>. Uma importante referência que abarca criticamente todo o sistema da comida rápida em rede.<sup>171</sup>

Outra questão que emerge do avanço técnico-científico, no ensejo de aumentar a oferta, afetando as opções de alimentos, é o vegetarianismo. A escolha por não comer carne, em pauta na atualidade, bem como a questão dos alimentos geneticamente modificados (cumprir acrescentar), são frutos do crescente emprego de fertilizantes na agricultura e do uso da genética nos animais para abate.

Na década de setenta ficou famosa a expressão “revolução verde”<sup>172</sup>. Uma evolução nas especulações acerca do uso do potencial do nitrogênio, que embala a “[...] introdução de fertilizantes químicos e de variadas sementes de alto rendimento [...]”<sup>173</sup>. Embora tenha colaborado com a explosão populacional e recuperação de economias, tal empreendimento acarretou uma série de impactos nocivos sobre o meio ambiente, e aos pequenos e tradicionais agricultores.

Esse uso da tecnologia e da ciência para alimentação e seus desdobramentos revela uma fortuna analítica particular. No entanto, o que pretendo frisar é o conseqüente impacto sobre escolhas éticas e políticas intimamente ligadas às opções de nutrição humana, disponíveis aos que irão ingeri-la ou não (o consumidor pode escolher o produto de determinado grupo por apoiar sua tradição regional ou boicotar outro como protesto à

---

<sup>170</sup> SCHLOSSER, Eric. *op. cit.*

<sup>171</sup> O primeiro mostra Morgan Spurlok durante um mês de dieta à base dos produtos do *Mc Donald's* e com acompanhamento médico para avaliar o quão prejudicial é esse tipo de dieta, muito constante entre os norte-americanos. É uma forma de denúncia à obesidade e outras doenças ligadas a esse estilo de alimentação. O último enfoca todo o sistema de *fast food*, abrangendo questões que vão desde a mão de obra barata e ilegal que cruza a fronteira para trabalhar nos abatedouros até o marketing das empresas de sanduíches que asseguram imagem e slogan convincentes para os hambúrgueres cujos aromas são produzidos em laboratório.

<sup>172</sup> O termo se popularizou em 1968, após o discurso proferido por William Gaud (Agência para Desenvolvimento Internacional dos Estados Unidos), chamando atenção para o impacto que variedades de trigo de alta produtividade tiveram sobre os elevados rendimentos em alguns países em desenvolvimento: “[...] estamos no limiar de uma revolução agrícola. [...] Não é uma revolução vermelha, violenta como a dos soviéticos, nem uma revolução branca como a do Xá no Irã. Eu a chamo de revolução verde. Essa nova revolução pode ser tão significativa e benéfica para a humanidade como a revolução industrial de um século e meio atrás.” In: STANDADGE, Tom. *Uma história comestível da humanidade*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010. p. 229.

<sup>173</sup> *Ibidem.* p. 212.

exploração da mão-de-obra de seu preparo, por exemplo). E isso pode ser percebido em uma série de produções audiovisuais que seguem comentadas.

Ainda nos anos oitenta, um vídeo é lançado com depoimentos norte-americanos sobre a questão, no intuito maior de “promoção da causa” – *Mundo Vegetariano*, de 1982. Entre os mais atuais estão o produzido pelo Instituto Nina Rocha *A carne é fraca* (Denise Gonçalves, BRA, 2005), com uma série de entrevistas com diversos profissionais relacionados ao assunto e imagens recolhidas nos abatedouros. Já o austríaco *O pão nosso de cada dia* (Nikolaus Geyrhaltherr, AUS, 2005) prima exclusivamente por imagens. Não há narrativa ou trilha sonora, de modo que aquelas imagens, imperativas, têm sua missão potencializada na acusação da indústria alimentícia européia como um todo. Ainda no mesmo ano temos o documentário *Terráqueos* (Shaun Monson, USA, 2005), premiado e com a combinação entre imagens, som, música e denúncia à exploração dos animais – mas agora excedendo o universo da comida, perpassando a indústria do entretenimento, cosmética e a própria ciência.

Agressivo e de menor duração é o vídeo produzido com provocativas imagens dos abatedouros de carne nos Estados Unidos, *Conheça sua carne*, narrado por Alec Baldwin (no inglês *Meet your Meat*). E além deste, o encabeçado por Paul McCartney: *Se os abatedouros tivessem paredes de vidro*, convergindo na mesma linha de enfrentamento à indústria de carnes norte-americana, mas que, pela repercussão e a globalização destas práticas de cultivo, torna-se um diagnóstico/alerta para todos os continentes.<sup>174</sup>

Ora, o que temos nesse cenário é a comida, através de imagens em movimento, também como lugar de debate, atitude política e emblema de ideologias, uma vez que liga produtores – dos mais variados métodos e condições sócio-econômicas – e consumidores. E se pensarmos o filme, ou audiovisual em geral, enquanto fonte para a História, eles podem ser vistos como diagnósticos, representações, dos assuntos de que tratam. Mediadas, sim, pelas escolhas de linguagem e ideologias dos autores e seus contextos de produção, mas que não deixam de produzir determinando discurso audiovisual sobre a questão alimentar.

Vale, assim, e lembrando dos primeiros filmes comentados neste capítulo (*Julie & Júlia*, *A Grande Noite*, etc), esclarecer alguns aspectos que evidenciam um certo resgate da arte culinária. E isso, adianto, num período comum ao de ainda outras produções fílmicas pautadas na comida, como se verá.

Nesse sentido, um movimento de considerável impacto nas relações alimentares é o *slow food*. Ele é gestado em contestação àquela padronização do paladar, primando pela

---

<sup>174</sup> Sugestões do site oficial do *slow food* no Brasil, combinadas às pesquisas pessoais. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/>>. Acesso em: 02/07/2011.

escolha dos alimentos e as formas de produção, defendendo os modos de preparo tradicionais, buscando a preservação de aromas e sabores, e a biodiversidade alimentar.<sup>175</sup>

Criado em 1986, na Itália, é uma associação internacional sem fins lucrativos que hoje conta com cerca de cem mil membros, com representantes nos cinco continentes. Dentro deste movimento são desenvolvidos os projetos da “Arca do Gosto”, desde 1996. Em linhas gerais, eles têm como objetivo descobrir, catalogar e legitimar um “patrimônio agroalimentar” de cada região do mundo. O intuito é perceber as espécies com risco de desaparecimento e trabalhar para mantê-las – hoje são novecentos produtos. Do Brasil, que participa do *slow food* desde 2000, são 24 produtos que fazem parte.<sup>176</sup>

Mas o resgate, a valorização de certos procedimentos, a busca por sabores e saberes não se restringe a ele. Ligada a esse movimento, é criada na Itália (também), em 2004, a Universidade de Ciências Gastronômicas. Na França, no mesmo período, surge o Instituto do Gosto, da Gastronomia e da Arte à Mesa, vinculado ao Ministério da Educação. França e Itália, como berço da gastronomia ocidental, ao institucionalizá-la, abrem portas também para uma série de outras iniciativas nesse sentido, que alcançam inclusive o Brasil. Isso é notório na proliferação de cursos superiores na área<sup>177</sup> – inclusive a própria historiografia, que se presta a resgatar tradições culinárias, alimentos típicos, saberes e sabores de determinado contexto a partir da comida.<sup>178</sup>

Tais medidas, conseqüentemente, colaboram para enraizar e até prestigiar a profissão do *chef* de cozinha<sup>179</sup>. E nesse sentido, cumpre acrescentar ainda mais uma dimensão às qualidades referidas no início deste texto, com relação à importância de *o que* comemos, *com quem*, *onde* e *como* o fazemos. Trata-se de *quem* proporciona, oferece, prepara o alimento.

<sup>175</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A Alimentação e seu lugar... op. cit.*, e MADER, Heloisa. O Movimento *Slow-Food* no Brasil. p. 165-169. In: CORNELLI, Gabriele; MIRANDA, Danilo S. (Orgs). *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: Editora SESC-SP, 2007.

<sup>176</sup> Disponível em: <[http://www.slowfoodbrasil.com/component/option,com\\_frontpage/Itemid,1/](http://www.slowfoodbrasil.com/component/option,com_frontpage/Itemid,1/)>. Acesso em: 12/07/2011.

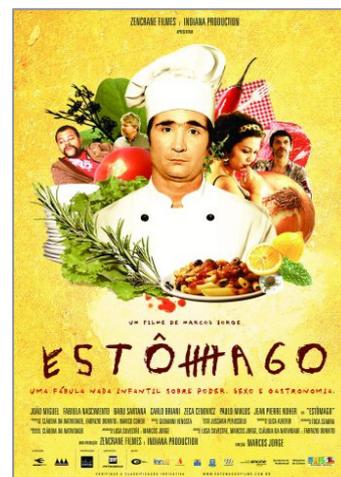
<sup>177</sup> Alguns exemplos dessa área no Brasil, por ano de fundação: 1999 - Curso de Bacharelado em Gastronomia/ Universidade do Vale do Itajaí (Univali), Balneário Camboriú, SC; 1999 - Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia/ Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, SP; 2004 - Escola Internacional de Gastronomia/ Universidade Caxias do Sul (UCS), Caxias do Sul, RS; 2005 - Curso de Gastronomia e Segurança Alimentar/ Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRP), Recife, PB.

<sup>178</sup> No Departamento de História da Universidade Federal do Paraná, por exemplo: “O Inventário é composto de: uma tese de Concurso para Professor Titular; vinte e duas monografias e TCCs; treze dissertações; dez teses, todos já defendidos e aprovados e duas Co-orientações de Pós-Graduação (França e Israel). Cumpre destacar que alguns títulos já se transformaram em livros.” SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *Saber e sabor: as dimensões do gosto*. Texto apresentado no Seminário da Linha de Pesquisa Intersubjetividade e Pluralidade do Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal do Paraná (PGHIS-UFPR), 2010, p. 2.

<sup>179</sup> A diferença entre o *chef* e o cozinheiro, conforme Escoffier (quem racionalizou a cozinha oferecendo o modelo seguido atualmente) é a seguinte: um chef seria um administrador também, uma vez que além de elaborar pratos, comanda uma equipe e faz a mediação com o salão do restaurante. In: FRANCO, Ariovaldo. *op. cit.*

Trata-se da figura, da competência do cozinheiro. E disso o cinema também tratará, passando a apresentar mais evidente e costumeiramente tal personagem nas telas.

Não é a toa que sua própria indumentária já é comum aos filmes pautados na comida: o uniforme de *chef* de cozinha, cuja touca – a toque – é o elemento mais representativo. Pois a partir do próprio cartaz do filme *Estômago*, que trata da transformação do personagem principal em cozinheiro, fica notória tal observação. Note-se que ao lado temos: o ator João Miguel, bem ao centro, retratado com o típico uniforme enfatizado pela toque. Emoldurado por uma série de ingredientes para os pratos e para trama, onde aparecem, além dos alimentos, os ícones dos personagens – o que reforça o sentido da obra.<sup>180</sup>



**FIGURA 3: CARTAZ OFICIAL DO FILME ESTÔMAGO.**

Fonte: [www.estomagoofilme.com.br](http://www.estomagoofilme.com.br)

Do grego *gaster* (estômago, ventre), *nomos* (lei), a gastronomia designa, basicamente, o conjunto de conhecimentos ligados à prática da arte culinária. Conforme Henrique Carneiro, essa conotação do termo popularizou-se no início do séc. XIX, designando “boa mesa”.<sup>181</sup>

Contudo, assim como outras “ações do homem no tempo”, a gastronomia também tem sua historicidade. Ela carrega adaptações e transformações técnicas, econômicas, estéticas, sociais e políticas, conforme a dinâmica da própria sociedade, a qual não dispensa os alimentos e seus respectivos significados nas re-estruturações ao longo do tempo, conforme fora esboçado até aqui. A própria formação do gosto é “[...] moldado culturalmente e socialmente controlado [...]”<sup>182</sup>. Ou seja: envolve gênero, idade, estrato social, religião, nacionalidade, identidade e integração social.

Portanto, conforme o que tratamos até aqui, a gastronomia contemporânea:

[...] engloba não somente a ciência e a arte culinária, mas todos os ‘produtos’ à sua volta: novos alimentos, novas formas de cozinhar, outros hábitos, além da produção da crítica e do pensar a própria comida. Tudo isso implica numa certa mudança da esfera privada, a da culinária, da casa, da dona de casa, feita para consumo interno e, principalmente, a partir de produtos e técnicas nativas, para outra que é pública, que está na rua, nos restaurantes, encabeçada principalmente por homens, nos empórios

<sup>180</sup> Já vimos que a escolha mais sobressaliente dos autores para fazer a mediação com o público tem seus matizes de publicização (produtos, conexos, elementos sinérgicos...) pautados na comida. O cartaz tende, então, a reforçar tal idéia. Ver: CHAPMAN, James; GLANCY, Mark; HARPER, Sue (Ed). *op. cit.*, RAMOS, Alcides Freire. *op. cit.*, e SILVA, Hadija Chalupe, *O filme nas telas... op. cit.*

<sup>181</sup> CARNEIRO, Henrique. *op. cit.*

<sup>182</sup> FRANCO, Ariovaldo. *op. cit.* p. 25.

e mercados sofisticados, nos roteiros de viagens gastronômicas, voltadas para consumo externo, visando também o conhecimento e a legitimação social.<sup>183</sup>

Note-se que a partir dos aspectos acima expostos revela-se um certo contraponto entre o tradicional e o moderno e global, entre cultura e indústria alimentar, entre a “comida rápida”, para sustento, e a arte culinária, para deleite. Certamente não entrarei nessas discussões à fundo, uma vez que não há espaço e nem é o objetivo desta pesquisa, além do que, as tensões são a própria trama, o “motor” da história, que se desenvolve entre mudanças e permanências, entre tradições e inovações.

Desta forma, antes de concluirmos, lembremos, anteriormente a todos os aspectos ora expostos, da íntima e eterna relação de oposição que a comida mantém com a *fome*. E isso principalmente no Brasil. Que fique claro, então, que o que se apresenta, atualmente, é uma sociedade (ocidental, por assim dizer) que está cada vez mais preocupada com segurança e qualidade alimentar, que se vale da tecnologia e da ciência no intuito de otimizar e estender a produção. Produção de alimentos, em geral, mas que também enfoca a culinária artística, simbólica, representativa de identidades. Uma sociedade que conta com o aparato da mídia enquanto difusora e cristalizadora de todas essas questões; bem como nas mais variadas áreas do conhecimento, como objeto para diferentes olhares, formas de expressão e de “pensar sobre”.

Por isso a pertinência de considerar o enfoque que o cinema também presta à essa categoria histórica. Ele enquanto uma forma de expressão do imaginário humano e produto de seu tempo, está imerso nessas discussões, e por esse motivo suscitou um olhar investigativo aprofundado, o que segue exposto na sequência, antes de degustar *Estômago* em si.

## 2.2 CINEMA & COMIDA: UM GÊNERO CINEMATOGRAFICO?

Dentre as manifestações audiovisuais, então, é possível perceber uma gama de filmes nos quais a comida aparece como tema central. Embora alguns já tenham sido comentados na sua relação com seu contexto de produção, cumpre ampliar as especificações e detalhar a relação desses filmes entre si para averiguar suas propostas estéticas e narrativas, culminando com a possibilidade de um gênero cinematográfico específico. Antecipo que trabalharemos

---

<sup>183</sup> SILVA, Paula Pinto. A conversa entre a cozinheira e o Cordon Bleu: breve reflexão sobre a cozinha e a gastronomia no Brasil. p. 80-85. In: CORNELI, Gabriele; MIRANDA, Danilo Santos (Orgs). *op. cit.* p.84. Segundo essa autora, no Brasil, tal conjunto de conhecimentos pode ser percebido juntamente à vinda da côrte portuguesa, no início do séc. XIX, quando práticas e técnicas desembarcam – também – na capital do reino.

com longas-metragens ficcionais, posto que curtas e médias-metragens e também os documentários apresentam formatos e linguagem diferenciados do que *Estômago* (um longa-metragem de ficção) nos convida a investigar.

A convivência entre o cinema e a comida não é novidade. Haja vista que são comuns cenas concentradas nas refeições, em que o ato de comer já é tão familiar quanto essencial, até mesmo nos títulos (como o clássico *Tomates Verdes Fritos*). Do outro lado, o simples fato de comer pipoca denota também tal aproximação – principalmente se considerarmos as salas *multiplex*, que oferecem ao consumidor, em primeiro plano, opções delas em bom tamanho para acompanhar o filme.

Mas a relação que pretendo tratar aqui diz respeito às representações que determinados filmes fazem da comida, de modo que ela toma proporções indispensáveis, essenciais e centrais para as obras. Vale frisar, porém, que o sentido de comida aqui compreendido é aquele acima referido: de que ela excede o puramente nutricional, abarcando relações sociais e de poder, questões simbólicas, econômicas, culturais. Enfim, a de que o alimento está cercado de significados e sociabilidades. E esse entendimento com que se pretende enxergar a comida nos filmes não é apenas adequação de conceitos, mas está oferecido pelos próprios filmes. Em maior ou menor grau, eles desenham suas tramas, argumentam suas narrativas na questão da comida. Justamente como vimos até aqui: no que se come, como se come, com quem, onde, e quem oferece o que se come...

Em conformidade com o que salienta o jornalista Victor Ego Ducrot, existe uma gama de filmes que colocam a comida como protagonista. Essa é a palavra que ele usa para referenciá-los, lembrando da presença do *restaurateur* nos tais filmes, como um “deus que cria novos mundos”.<sup>184</sup> O crítico de cinema e jornalista Rubens Ewald Filho e a *chef* Nilu Albert também publicaram, em 2007, uma composição de comentários fílmicos e receitas representadas em algumas obras.<sup>185</sup> Nesse caso, não necessariamente pautados na comida, com ela como protagonista (como pretendeu Ducrot), mas desenvolvendo papéis que lhes incitaram a extrair receitas significativas colocadas pelas obras.

Estes não são aprofundados estudos acadêmicos, exaustivos, mas servem como referência na intenção de frisar a simbiose entre a arte culinária e a cinematográfica, de ressaltar a atração que o tema “cinema & comida” já desperta há tanto tempo.

---

<sup>184</sup> DUCROT, Vitor Ego. *Los Sabores del Cine*. Buenos Aires: Grupo Editorial Norma, 2002.

<sup>185</sup> EWALD FILHO, Rubens, LAMBERT, Nilu. *O Cinema vai à mesa: histórias e receitas*. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2007.

Já com viés mais acadêmico, convém lembrar das colocações de Denise Guimarães, que toma como objeto de estudo o mesmo filme *Estômago*: “De tempos em tempos surgem produções cinematográficas paradigmáticas que tematizam a ação simbólica da alimentação e exploram a magia dos alimentos com apelos altamente sinestésicos”<sup>186</sup>. Embora sem especificá-los e localizá-los, é interessante frisar seus comentários no sentido do reconhecimento pelas obras que expressam uma estética do alimento. Há atenção ao famoso *A Festa de Babette* (Gabriel Axel, DNK/FRA, 1987), mas o trabalho com maior adensamento a autora foca em *A Comilança* (Marco Ferreri, FRA/ITA, 1973) e *O Cozinheiro, o ladrão, sua mulher e o amante* (Peter Greenaway, FRA/ NLD/ ING, 1989), na busca das intertextualidades entre estes e o filme *Estômago*.

Em outro artigo da mesma autora ela admite que estes filmes lhe chamam a atenção “[...] pela forma como exploram os aspectos e valores ligados à interculturalidade da representação social da comensalidade [...]”<sup>187</sup>, destacando “[...] o motivo central da trama: a gastronomia e seus desdobramentos, em suas associações com as mais inusitadas opções humanas”<sup>188</sup>. O que deixa claro, também, as percepções dessas categorias históricas que estamos focando.

Nesse sentido, acredito ser apropriado trazer alguns comentários que a crítica especializada comenta sobre os filmes que privilegiam tal questão, justamente na relação com o filme *Estômago*. Como não há espaço na pesquisa para fazer uma análise exaustiva desse tipo de recepção, alguns apontamentos seguem um caráter mais esclarecedor, para ampliar o leque de percepção desse tipo de filme. Reconhecendo que a crítica cinematográfica está em uma posição legitimada de mediação entre o público geral e o filme, como formadores de opinião, interferindo, portanto no gosto do público.<sup>189</sup>

---

<sup>186</sup> GUIMARÃES, Denise Azevedo Duarte. Oxímoros gastronômicos no filme “Estômago”: trilhas intertextuais. *Revista GHREBH*. São Paulo, n. 14, v. 2, 2009. Disponível em: <<http://www.cisc.org.br/revista/ghrebh/index.php?journal=ghrebh>>. Acesso em: 12/10/2011. p. 1

<sup>187</sup> GUIMARÃES, Denise Azevedo Duarte. O Filme *Estômago*: comida, diversão e arte. *Revista Contracampo*, Niterói, n. 20, 2009. Disponível em: <<http://www.uff.br/contracampo/index.php/revista/article/viewArticle/16>>. Acesso: 12/10/ 2011, p. 191.

<sup>188</sup> *Ibidem*.

<sup>189</sup> RAMOS, Alcides Freire. *op. cit.* Uma camada especializada que, justamente por ter conhecimentos estéticos e técnicos mais acurados, pode acabar se afastando do público geral. Mas que pela sua legitimidade pode antecipar significados à audiência e atuar como um “selo de garantia”. Ver também: SILVA, Hadija Chalupe... *O filme nas telas... op. cit.* Pela densidade desse tipo de trabalho estar comprometida, considere-se, então, apenas as referências que essa “camada intelectual” notou com relação aos outros “filmes de comida”, sem deixar de capturar ainda mais um nível de abrangência da formação de sentido de um filme para sua sociedade.

O atual presidente da Associação Brasileira de Críticos de Cinema (Abraccine), jornalista e crítico do Estado de São Paulo<sup>190</sup>, Luiz Zanin Oricchio, faz o seguinte comentário em sua crítica do filme *Estômago*: “[...] é muito agradável ver a alimentação tratada com tanto amor no cinema. Tal como *A Festa de Babette*, *Estômago* é uma homenagem do homem a si mesmo [...]”<sup>191</sup>

Escrevendo também para o mesmo veículo de comunicação, o crítico e jornalista Luiz Carlos Merten<sup>192</sup> lembra o seguinte: “Existem tantos filmes ligados à culinária - quando me falam em gastronomia e cinema, penso nos filmes 'elevados', como *O Cheiro do Papaya Verde*, de Tran Anh-Hung, e *A Festa de Babette*, de Gabriel Axel. Mas existem os outros mais chão-a-chão, mais grotescos, como *A Comilança*, de Marco Ferreri - no qual Marcos Jorge, decididamente, não pensou, pois não é um autor que o entusiasme - e *O Cozinheiro, o Ladrão, Sua Mulher e o Amante*, de Peter Greenaway. Acho que o desafio, consciente ou não, de Marcos Jorge, foi buscar uma síntese entre essas duas representações.”<sup>193</sup>

Já o crítico da revista inglesa Screen International, Denis Seguin<sup>194</sup>, tece o seguinte tipo de comentário: “A *mélange* of food, sex and power not seen since Peter Greenaway's *The cook, the thief, his wife and her lover* (...) This is a sly and subtle film punctuated by bursts of darkly funny vigour, a misanthrope's version of *Like water for chocolate*.”<sup>195</sup>

Aparte os julgamentos feitos pelos críticos (que são, sim, formas de atribuição de sentido, mas que, como já alertei, não será considerado nessa ocasião), note-se que há menção a um tipo de filme que Merten chamou “elevados”. Eles podem ser encarados, então, como representações que exploram um viés sublime da gastronomia. E aí pode-se incluir *Como água para chocolate*, da comparação de Saguin, que opta também pelo encanto da arte culinária praticada no ambiente doméstico.

<sup>190</sup> Estudou filosofia e psicologia na Universidade de São Paulo. Escreveu verbetes para a *Enciclopédia do cinema brasileiro* (de Fernão Ramos e Luiz Felipe Miranda). Autor dos livros *Cinema de Novo - um Balanço Crítico da Retomada* (Estação Liberdade, 2003) e *Fome de Bola - Cinema e Futebol no Brasil* (Imprensa Oficial, 2006), entre outros.

<sup>191</sup> Luiz Zanin Oricchio, em 12/04/2008, para o blog do Estadão. Disponível em: <<http://blogs.estadao.com.br/luiz-zanin/category/cinema/page/123/>> Acesso em: 11/11/2010.

<sup>192</sup> Jornalista e crítico de cinema brasileiro. Escreve matérias e críticas no jornal O Estado de São Paulo, autor dos livros *Anselmo Duarte: O Homem da Palma de Ouro* (que analisa a obra do ator e diretor de O Pagador de Promessas) e *Cinema - Entre a realidade e o artifício* (panorama didático da história cinematográfica desde os irmãos Lumière, passando pelas diferentes escolas e tendências).

<sup>193</sup> Luiz Carlos Merten, em 27/09/2007, para o blog do Estadão. Disponível em: <<http://blogs.estadao.com.br/luiz-carlos-merten/estomago-1/>> Acesso em: 26/03/2011.

<sup>194</sup> Jornalista e crítico de cinema para a revista Screen International, da Inglaterra.

<sup>195</sup> Livre tradução: “Uma mistura de comida, sexo e poder não visto desde *O cozinheiro, o ladrão, sua mulher e o amante* de Peter Greenaway (...) Este é um filme astuto e sutil pontuado por vigorosas rajadas de humor negro, uma versão um misantrópica de *Como Água Para Chocolate*”. Denis Seguin, Screen International, Toronto, 07/10/2007, Disponível em: <<http://www.screendaily.com/estomago/4035120.article>>. Acesso em: out/ 2008.

Aparecem os de tom mais grotesco, apontados também acima por Guimarães: *A Comilança* e, principalmente, *O cozinheiro, o ladrão, sua mulher e o amante*, mas que enfocam, de qualquer modo, o universo circunscrito na comida.

Mas quando comentam sobre *A Festa de Babette*, por exemplo, é o “assunto alimentação”, em geral, que vêm à tona. Atrelado a *Estômago* e reforçando a representatividade da relação entre cinema e culinária (bem como a própria reputação do filme de Axel nesse meio).

Não há espaço para uma densa explanação sobre todos os filmes - sendo o longa-metragem *Estômago*, especificamente, o eleito para explorar as sobreposições entre cinema e comida. No entanto, insisto neles pela necessidade de ponderar que o conteúdo simbólico da obra não é isolado. Ele se dá em recorrência na própria realidade social, na dinâmica das suas significações.

Seguindo essa linha, as representações artísticas estariam em constante imbricação, constituindo uma abordagem que encara os “[...] fenômenos artísticos como componentes constitutivos da própria cultura, e não como reflexos ou sintomas de uma configuração socioeconômica qualquer [...]”<sup>196</sup>. Em meio a esse sistema de re-significações, é oportuno considerar a teia semântica da qual a obra faz parte, conforme alerta Artur Freitas, buscando uma “[...] interconexão com as demais representações culturais de um certo período [...]”<sup>197</sup>. Segundo este autor, três são as dimensões sugeridas para compreender uma obra: a formal (compreender a obra em si), a semântica (nas interações com demais obras do período, conforme já foi citado em relação ao “gênero da comida”) e a social (que compreende sua circulação institucional e os valores e informações que por aí circulam a partir dela).

Temos a partir d’ *A Festa de Babette*, de 1987, uma gama de filmes efervescendo nas décadas seguintes e que até os dias atuais têm saboreado os espectadores da sétima arte no enfoque da comida. Embora esse seja um dos mais representativos para pensar tal “história da alimentação”, temos ainda, como antecedentes, *A Comilança* (Marco Ferreri, FRA/ITA, 1973), *Quem está matando os grandes chefs da Europa?* (Ted Kotchef, ALE/FRA/ING, 1978) e ainda *Tampopo – os brutos também comem espaguete* (Juzo Itami, JPN, 1986), anteriores àquele, mas que priorizam, tanto quanto, a questão da comida. Segundo Ewald Filho: “Só nos anos 1980 e 1990 é que desponta o conceito do hoje chamado *food film*, em

<sup>196</sup> KAMINSKI, Rosane. Da narração literária às telas do cinema: camadas de sentido alegórico em *A Guerra dos Pelados* (Sylvio Back, 1971). *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 44, p. 87-114, 2006. Ver também: GOMBRICH, Ernst. *Arte e Ilusão*. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

<sup>197</sup> FREITAS, Artur. História e imagem artística: por uma abordagem tríplice. *Estudos Históricos – Revista Fundação Getúlio Vargas* (Dossiê “História e Imagem”). Rio de Janeiro, n 34, 2004. p. 7.

que a comida não aparece apenas em algumas cenas...”<sup>198</sup> A partir deles, então, é principalmente na década de noventa até os dias atuais que podemos perceber uma recorrência desses “filmes culinários” (outra expressão encontrada). E isso em variadas regiões (Japão, Alemanha, Taiwan, Inglaterra, Dinamarca...).

Para facilitar a exposição, agrupei as obras fílmicas conforme suas “referências” a partir desse tema central. De acordo com o que a própria dinâmica social das práticas e significações alimentares contemporâneas oferecem.<sup>199</sup> Certamente é apenas uma sugestão, simplesmente uma maneira resumida para apontar algumas características sobressalientes nos filmes e que dialogam com o contexto de produção dos mesmos, dinamicamente. Do mesmo modo acentuo que os agrupamentos não são auto-excludentes, todos possuem imbricações entre si, além do que, obviamente, são passíveis de outras “categorizações”. Aqui a intenção é facilitar o texto e os exemplos.

Seguem, então, as sugestões para perceber a relação entre comida (como categoria histórica) e cinema (como construção humana), agrupando os seguintes filmes, nos seguintes temas:<sup>200</sup>

*“Sentar-se à mesa”/ ato de comer em grupo/ refeições:*

“Comer junto (...) favorece a criação ou atualização de laços entre convivas para, ‘na magia do instante’ gerar um coletivo.”<sup>201</sup> De uma necessidade biológica a um ato simbólico, as refeições em grupo denotam solidariedades comestíveis, estabelecem hierarquias, identidades. Pois o ato de pertencer à mesma mesa, degustando da mesma comida, envolve comunicação, estreitamento (ou rompimento) de laços sociais, enfatizando a noção de pertencimento ao grupo. Advindas, provavelmente, desde quando o homem passa a caçar (e sê vê obrigado/apto a dividir tal alimento), às refeições atribui-se também sentido.

Existem, assim, algumas obras fílmicas que evidenciam exatamente tais relações simbólicas no ato de comer em grupo, à mesa. Elas têm, basicamente, os ambientes familiares como cenário e acabam por focar a figura do cozinheiro também. Mas a diferença é que o clímax, o desfecho da trama, se dá a partir do ato de sentar-se à mesa.

<sup>198</sup> EWALD FILHO, Rubens, LEBERT, Nilu, *op. cit.* p. 8

<sup>199</sup> As obras elencadas foram algumas sugestões dos autores especificados no decorrer do texto (Ducrot, Ewald Filho, Guimarães), levando em conta as possibilidades de acesso, somadas às pesquisas pessoais.

<sup>200</sup> Em Anexo III, estão disponíveis as sinopses e algumas imagens dos filmes que seguirão mencionados.

<sup>201</sup> FRANCO, Ariovaldo. *op cit...* p. 24.

As refeições em grupo temperadas pelo sabor dos deliciosos pratos que são servidos reforçam os laços sociais e refazem o sentimento de pertencimento como no emblemático *A Festa de Babette* (Gabriel Axel, DNK, 1987) que mescla o prazer dos sabores da comida ao recém (re)descoberto prazer de confraternização com a comunidade (que estava em crise após a morte de seu representante).

A refeição da típica família italiana, reunida pela “nona”, é exibida em *Parente... é Serpente* (Mario Monicelli, ITA, 1992), revelando até alguns conflitos, focando na questão do pertencimento. Culinária e família italiana também estão presentes em *Sábado, Domingo e Segunda* (Lina Wertmüller, ITA, 1990). No filme a “mama” passa o sábado, em busca do almoço de domingo, cujos efeitos serão sentidos ainda na segunda-feira.

Já nas películas norte-americanas é muito comum representar as comemorações do feriado nacional daquele país: o Dia de Ação de Graças, quando as famílias se reúnem para compartilhar o tradicional peru recheado. Esse é o esforço de April, uma jovem aparentemente rebelde que aguarda a chegada de sua família problemática-não-assumida. Depois da saga pelo prato típico, eles finalmente desfrutam da ceia, transformadora dos ânimos e reforçadora de laços em *Do jeito que ela é* (Peter Hedges, EUA, 2003).

Compartilhar a mesma mesa pode revelar segredos e traumas como o já comentado *Comer, beber, viver* (Ang Lee, TWN, 1994). E na fatídica película *A Comilança* (Marco Ferreri, FRA/ ITA, 1973) mais do que traumas e sociabilidades são reforçados. Aqui não há o ato de sentar-se à mesa especificamente, como um ritual como nos outros casos, mas em qualquer local da casa e a todo o momento. Pois trata-se de uma “orgia ao paladar” que mistura o prazer da gula com o do sexo, mas que representa as relações sociais (e sexuais) em torno dos banquetes que são preparados pelos quatro amigos que resolvem passar um final de semana incomum – enterrando, literalmente, nestes prazeres, suas vidas.

#### *Restaurante/ locais da comensalidade:*

Nesse conjunto a primazia é, basicamente, apresentar o ambiente de comensalidade, como um todo, e as sociabilidades acima referidas, bem como as relações de poder que ele abriga. Tanto dos comensais que desfrutam do estabelecimento - portanto, há o ato de sentar-se à mesa – como da equipe que trabalha no local. São locais com estrutura, hierarquia e funcionamento próprios, muitas vezes como uma esfera “à parte” dos outros ambientes habituais (casa, trabalho, escola...), com o diferencial do ato de comer. A totalidade do enredo

pode se passar em apenas um período do expediente, e limitar as cenas àquele espaço fechado, focalizando tal ambiente para os espectadores desses filmes.

*O Jantar* (Ettore Scola, ITA, FRA, 1998) e *Uma receita para a máfia* (Bob Giraldi, EUA, 2000) talvez sejam uns dos mais representativos. Esse tipo de filme pode abordar com maior ou menor ênfase o universo que existe nos limites da cozinha e do salão, bem como a hierarquia que há dentro dele (*restaurateur/garçons, chef/demais cozinheiros auxiliares*). Simultaneamente, os comensais também podem ser coadjuvantes, e não apenas figurantes, isso quando não tem os papéis principais. O que importa é que o cenário, o palco para as situações de clímax sejam desenvolvidas no restaurante ou a partir dele.

Os outros representantes são: *O cozinheiro, o ladrão, sua mulher e o amante* (Peter Greenaway, FRA/ NLD/ ING, 1989) e *A Grande Noite* (Campbell Scott e Stanley Tucci, USA, 1996). Esse último revela os entraves, conflitos e sabores da cantina dos irmãos italianos. E no primeiro, todo o enredo se desenvolve durante as refeições servidas no restaurante. Exibido com exuberância, tanto a parte do salão, como a cozinha. Ali o cozinheiro tem sua pitada de culpa no desenho dos vértices do triângulo amoroso entre o ladrão, sua mulher e o amante.

Há também *Um Beijo Roubado* (Won Kar-Wai, CHI/FRA, 2007), no qual os principais eventos para a caracterização da personagem principal, bem como do desenrolar da trama ocorrem num café e restaurante. E ainda *Soul Kitchen* (Fatih Akin, DEU, 2009), que narra a transformação do estabelecimento um tanto arredio, fora dos padrões sanitários e que servia comida (des)congelada, em um agradável local de convívio e comensalidade.

#### *Cozinheiro:*

Trata-se dos filmes que focam a figura do cozinheiro, do seu talento, seu dom (ou a busca dele). Muitas vezes ele aparece como um artista em seu ateliê, que cria ou vive situações essenciais na trama a partir de seus atributos e, conseqüentemente, de suas iguarias. A cozinha (e seus devidos aparatos), como ambiente que abriga esses artistas, é cenário constante, e geralmente podemos visualizá-los em planos médios<sup>202</sup>. É também um ambiente onde as relações de poder se evidenciam, uma vez que o *chef/cozinheiro* está no topo da hierarquia.

É o caso de *Simplesmente Martha* (Sandra Nettelbeck, AUS/ ALE/ ITA/ CHE, 2001) e sua versão norte-americana *Sem Reservas* (Scott Hicks, EUA/AUS, 2007), nos quais o

---

<sup>202</sup> Checar figuras do Anexo III.

romance entre o casal de *chefs* se desencadeia na cozinha e devido às situações vividas enquanto profissionais da gastronomia. Outros romances acabam desenvolvendo uma narrativa bem comum: o(a) cozinheiro(a) conquista seu par devido aos seus dotes culinários, enfatizando o poder de atração do (bem-preparado) alimento. É o caso de *Sabor da Paixão* (Fina Torres, EUA, 2000), de *Receitas de Amor* (James Hacking, UK, 2011) e ainda *O Sabor da Magia* (Paul Mayeda Berges, EUA/ING, 2005).

Em *Dieta Mediterrânea* (Joaquín Oristrell, ESP, 2009) compartilhamos a promoção do talento nato de Sofia em uma reconhecida *chef* que contará com a ajuda do marido e do amante (em um triângulo amoroso consentido entre os três) para tocar seu promissor restaurante.

Já *Tempero da vida* (Tassos Boulmetis, GRE/ TUR, 2003) e *Como Água para Chocolate* (Alfonso Arau, MEX, 1992) apresentam as personagens principais em uma relação tão íntima com a comida que inclusive ela aparece como metáfora das situações da vida deles, com seus sentimentos exteriorizados através dos alimentos. Também *Chocolate* (Lasse Hallstrom, EUA/ UK, 2000)<sup>203</sup> e a animação *Ratatouille* (Brad Bird, EUA/ 2007) circunscrevem-se ao redor da figura do cozinheiro, com a peculiaridade da animação privilegiar talvez o menos bem vindo no ambiente culinário: Remy, o “ratinho *chef*”. Em *Garçonete* (Adrienne Shelly, EUA, 2007) a protagonista é mais do que o título do filme: ela traz vida ao estabelecimento em que trabalha a partir de suas deliciosas tortas, e o já referido *Quem está matando os grandes chefs da Europa?* (Ted Kotchef, ALE/FRA/ING, 1978) é uma saga circunscrita na figura dos principais *chefs* europeus, misteriosamente assassinados justamente com o modo-de-preparo de suas especialidades! Já *Julie & Julia* (Nora Ephron, USA, 2009) desenvolve a questão em dobro. Trata-se de duas narrativas justapostas, cada uma sobre uma cozinheira, as quais têm em comum a manipulação de determinadas receitas e a descoberta e aprimoramento de seus dons.

*Estômago*, por sua vez, escreve sua narrativa com base na “ascensão social” do protagonista, como veremos mais aprofundadamente. E nele é o seu talento culinário a arma de sua transformação, com seu poder de “prender pelo estômago”.

*Prato/cozinha específicos:*

---

<sup>203</sup> Neste longa-metragem a personagem de Julianne Binoche revoluciona o humor e os valores de uma comunidade baseada em um fundamentalismo moral e religioso devido às delícias da sua loja de chocolates. Como é ela quem prepara as receitas – são várias combinações com leite e cacau – o filme pode ser inserido nesse conjunto.

Dentre os filmes elencados aqui, alguns deles acabam por atribuir um papel de destaque a determinado prato típico ou culinária/alimento regional. É o caso de *Tampopo – os brutos também comem espaguete* (Juzo Itami, JPN, 1986) que descreve a saga de um motorista entregador de leite que ajuda a dona de um restaurante na busca pela verdadeira receita do *lâmen*. Todo o filme é circunscrito nos detalhes e no rigor do preparo, ingredientes, etc. desta comida representativa da tradição nipônica. De modo semelhante, há destaque para o mesmo prato em *O Sabor de uma Paixão* (Robert Allan Ackerman, EUA/JPN, 2007) no aperfeiçoamento da protagonista em desvendar tal receita.

Com a mesma importância na totalidade da narrativa, há também em *Comer, Beber, Viver* (Ang Lee, Taiwan/EUA, 1994) um elogio à tradicional culinária asiática, principalmente nas ressalvas e no rigor do protagonista (chegando até a condenar outras cozinhas que não a sua). Já *O Cheiro de Papaya Verde* (Tran Anh Hung, FRA/VNM, 1993) é uma fábula que enfatiza a culinária vietnamita.

O chocolate é protagonista de *A Guerra do Chocolate* (Ian Gilmour, INGL/AUS, 2002) e do já comentado *Chocolate* (Lasse Hallstrom, EUA/ UK, 2000)<sup>204</sup>. O primeiro pode ser considerado uma alegoria ao sistema totalitário. Nele o cerceamento proíbe a comercialização e a ingestão do alimento/produto. Movimentos sociais organizados de resistência e tentativas de burlar a repressão estão presentes, tudo para reclamar o direito dos cidadãos em consumir o chocolate. Já o segundo tem o viés de uma fábula e é uma versão da história do alimento, personificada na personagem Vianne Rocher, que se instala em uma cidadezinha fundamentalista. Lá ela monta uma chocolateria e os atributos do alimento acabam mudando os ânimos do povo local.

O vinho, outro “alimento” da cultura mais geral no ocidente, também é argumento para o longa-metragem *Sideways: entre umas e outras* (Alexander Payne, USA, 2004), que explora não apenas seu universo de cultivo, mas trabalha com a questão simbólica que ele carrega: como revelador e libertador de sentimentos.<sup>205</sup>

Além disso, e no geral, em muitos dos “filmes de comida” há uma dedicação especial, ou até uma apologia, em menor ou maior grau, à culinária francesa e italiana. Aí é interessante frisar o valor simbólico desses que podemos questionar como “alimentos monumentos”

---

<sup>204</sup> Esse alimento ainda aparece no musical infantil *Willy Wonka e a Fábrica de Chocolates*, em sua refilmagem de 2005, *A Fantástica Fábrica de Chocolate* e ainda referenciado em *A Teia de Chocolate*. Já em *Morango e Chocolate* (Thomás Gutiérrez Alea, CUB, 1994), que aborda o romance homossexual, ele aparece apenas no título. In: EWALD FILHO, Rubens, LEBERT, Nilu. *op. cit.*

<sup>205</sup> No formato documentário temos *Mondovino* (Jonathan Nossiter, USA, FRA, ARG, ITA, 2004), importante por abarcar as formas de produção do vinho em variadas regiões do globo (enquanto indústria).

(emprestando o conceito de Jacques Le Goff)<sup>206</sup> de determinada cultura. É o caso do ragu napolitano<sup>207</sup>, preparado pela protagonista de *Sábado, Domingo e Segunda*, do espaguete “da nona” de *Parente... é Serpente*.<sup>208</sup> Lembro, ainda, da culinária italiana sendo destacada na fidelidade da cantina e na nacionalidade da cozinheira de *Herencia*, bem como em *A Grande Noite*. Já a gastronomia francesa acaba sendo elogiada na famosa *Festa de Babette*, pois saberemos, ao findar da narrativa, que Babette fora chef do Café Anglais, uma referência da dita culinária - exatamente a que ela oferecerá aos convivas e aos espectadores do filme no banquete final. Por fim, *Dieta Mediterrânea* mostra a protagonista indo aperfeiçoar seu dom justamente na França.

Nesse sentido existem algumas obras em que o alimento/receita/cozinha não gozam de tamanha relevância para o desencadeamento da trama. Entretanto, pelo enredo, exercem, sim, papéis dignos de nota. Seriam as pimentas e seu valor simbólico em *O Sabor da Magia*, ou o potencial conciliador da torta de *blueberry* em *Um Beijo Roubado*. Ainda *A Grande Noite* acaba por celebrar o *timpano* (espécie de torta típica italiana) como o prato mais esperado da sequência do menu, melhor fotografado e celebrado pelos convivas da grande noite gastronômica. E em *Ratatouille*, o próprio título já atribui importância à principal iguaria que participará do filme.

Ainda seria possível retomar as considerações acerca das implicações industriais e científicas – seus usos e abusos – por exemplo, com os filmes citados anteriormente como *Super Size me: a dieta do palhaço* ou *A carne é fraca*. Ou ainda ponderar sobre algumas obras que não tem a comida como protagonista, mas oferecem cenas interessantes ou essenciais na presença dela, exibidas em apurada fotografia.<sup>209</sup>

*Dona Flor e seus dois maridos* (Bruno Barreto, BRA, 1976) é um deles que, apesar de a comida não ser essencial na trama (são os maridos de Flor), ela desempenha um papel de destaque ao apresentar receitas tradicionais baianas e, principalmente, pela íntima relação sexo/comida: é a moqueca que aguça os sentidos do espectador, concomitantemente ao

<sup>206</sup> Esse autor distingue a noção de *documento* e *monumento* na historiografia. O primeiro como uma forma não-intencional de registro do passado, e *monumento* seria aquele tipo de fonte que é erigida propositalmente, na intenção de postergar algum personagem, fato ou processo histórico, já carregados de sentido. Ver: LE GOFF, Jacques. *História e Memória*. Campinas: Editora UNICAMP, 1990.

<sup>207</sup> Tradicional molho utilizado para acompanhar as massas na culinária italiana.

<sup>208</sup> Em *Comer, rezar, amar* (Ryan Murphy, USA, 2010), por exemplo, que não é totalmente pautado na comida, a protagonista vai justamente para a Itália para satisfazer a primeira missão que o título do filme contém.

<sup>209</sup> O caso, por exemplo de *Vatel – um banquete para o rei* (Roland Joffé, FRA/ING, 2000) ou *Maria Antonieta* (Sofia Coppola, USA, 2006), em que a comida tem uma relevância mas não desempenha papel essencial na narrativa.

desenho do corpo de Sônia Braga feito pela câmera. Há também a receita de sarapatel<sup>210</sup>, tão desejada quanto as alunas de Flor, por Vadinho.

Fazendo um aparte no que se refere aos filmes nacionais, a especialista em análise do discurso Maria Cecília Coelho elenca algumas obras a partir da associação entre comida e privação, sexualidade, repulsa e antropofagia, problematizando uma série de questões, inclusive sócio-econômicas, de nossa realidade.<sup>211</sup> Não se trata de uma análise exaustiva, mas de apontamentos sugestivos em relação às representações alimentares no cinema nacional.

No caso da repulsa, *O homem que virou suco* (João Batista de Andrade, BRA, 1980), *Nina* (Heitor Dhalia, 2004) e *Estamira* (Marcos Prado, BRA, 2004) são obras que “[...] apresentam práticas culturais frequentes na sociedade, como as de chavear portas de geladeira, conspurcar a comida e limitar o espaço de alimentação a ambientes sub-humanos e anti-higiênicos [...]”<sup>212</sup>, provocando o mesmo sentimento de repulsa também nos espectadores.

Já com relação à antropofagia – no sentido oswaldiano, cultural, conforme a autora – cita *Macunaíma* (Joaquim Pedro de Andrade, BRA, 1969), por óbvio e com destaque à cena da feijoada comemorativa (em que corpos flutuam na piscina); somam-se também *Como era gostoso meu francês* (Nelson Pereira dos Santos, BRA, 1971) e *Hans Staden* (L. A. Pereira, BRA, 1999) com base na experiência do viajante alemão, destacando e diferenciando as experiências comestíveis de europeus e índios (inclusive as humanas).

O binômio sexo-comida é apresentado em uma série de jantares em *Xica da Silva* (Carlos Diegues, BRA, 1975) - dentre os quais, num deles a própria protagonista seria a sobremesa; esse ato de comensalidade também é o desfecho de *Duas Vezes com Helena* (Mario Farias, BRA, 2001); finalmente, o sensual sucesso de bilheteria *Dona Flor e seus dois maridos* (Bruno Barreto, BRA, 1976).

Por fim, nos seus apontamentos sobre a privação com relação à comida, estão contidas cenas de *Barravento* (Glauber Rocha, BRA, 1961), *Vidas Secas* (Nelson Pereira dos Santos, BRA, 1963) e *Limite* (Mário Peixoto, 1931).

Desta forma, ao pensar em comida, tanto no simples sentido da palavra, quanto nas suas representações no cinema nacional, o que vem à tona, é, antes dela, a sua falta: a questão da fome, tão cara ao Cinema Novo.

---

<sup>210</sup> Prato típico nordestino.

<sup>211</sup> COELHO, Maria Cecília de Miranda Nogueira. *Estéticas da fome e da abundância: saboreando imagens do cinema brasileiro*. p. 86-96. In: MIRANDA, Danilo S. e CORNELLI, Gabriele (Orgs). *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: Editora SESC-SP, 2007.

<sup>212</sup> *Idem*, p. 126.

E aí é possível captar o que Glauber Rocha manifestou como a *estética da fome*<sup>213</sup>, já apontada por Denise Guimarães. Ela argumenta que o filme *Estômago*, por não enveredar crítica social explícita, vai na contramão do que propunha o autor de *Barravento* (e demais obras “indigestas”). Escrevendo em 1965, Glauber alega: “[..] nossa originalidade é a nossa fome e nossa maior miséria é que fome, sendo sentida, não é compreendida”<sup>214</sup>. Por isso, no Brasil de então, a fome estava necessariamente atrelada às “denúncias fílmicas” dos cinemanovistas, enquanto estrutura narrativa.

Já o filme de Marcos Jorge é de um contexto em que a obesidade, por exemplo, torna-se um problema nacional tão preocupante ou até maior que a da fome<sup>215</sup>. Concordo com Guimarães, então, que *Estômago* seja “[...] uma celebração poética do tema da comensalidade, em tudo o que ele pode trazer de beleza trágica, conseguindo ser clamoroso, sem explicitar qualquer discurso panfletário”, isso oferecendo uma “tematização da arte culinária em tempos de cestas básicas”, no país do “fome-zero”.<sup>216</sup>

Interessante, nesse sentido, é o comentário de Coelho. Ela escreve em 2007, antes do lançamento de *Estômago*, quando não encontra representante nacional que se destaque no sentido de uma “promoção da comida”. Nas suas palavras: “Em relação à cinematografia brasileira, é curioso não encontrarmos filmes que dêem à comida um papel de relevo, similarmente aos filmes estrangeiros acima citados”<sup>217</sup>. O que nos leva a reconhecer neste longa-metragem o pioneiro representante nacional dentre os tais “filmes de comida”.<sup>218</sup>

Ora, certamente todas as questões acima são dignas de serem encaradas mais a fundo. Entretanto, o que pretendi, por ora, foi mostrar aqueles filmes (pautados no restaurante, “sentar-se à mesa”, figura/atributos do cozinheiro e prato/cozinha específico), sob aquele recorte e com aquele enfoque, para apresentar alguns aspectos técnicos e estéticos que os aproximam entre si, com a realidade histórica com a qual dialoga, e com o filme *Estômago*, que será analisado na sequência.

---

<sup>213</sup> Texto-manifesto lançado em janeiro de 1965 durante a *Resenha do Cinema Latino Americano*, em Gênova, contendo as bases estéticas e políticas do *Cinema Novo* e que critica o paternalismo europeu em relação ao Terceiro Mundo. ROCHA, Glauber. “*Eztetyka da Fome*”. Disponível em: <<http://www.tempoglauber.com.br/>>. Acesso em: 13/10/2011.

<sup>214</sup> *Idem*

<sup>215</sup> Note-se a quantidade de programas, reportagens e campanhas que a TV destina a esse assunto: a Rede Globo, por exemplo, nas exibições do programa de reportagens que vai ao ar semanalmente, Globo Repórter. Isso sem mencionar outros tipos de alertas encontrados na mídia, além da própria mobilização médica.

<sup>216</sup> GUIMARÃES, *O Filme Estômago... op. cit.* p. 194.

<sup>217</sup> Ela menciona alguns dos aqui listados, como *Chocolate*, *Como água para chocolate*, *Mondovino*, *Tampopo* e *Tempero da Vida*, enfatizando *A Festa de Babette*. In: COELHO, Maria Cecília Nogueira. *op. cit.* p. 116.

<sup>218</sup> Recentemente fora lançado *O Mineiro e o Queijo* (Helvécio Raton, BRA, 2011), no formato documentário e que trabalha em cima desse patrimônio alimentar de Minas Gerais (o que o filme defende).

Então vejamos o que fica sobressaliente de imediato e em comum daquelas obras fílmicas acima elencadas, com a ressalva de que esses elementos não são estritamente condicionais a todos os filmes. A intenção é pontuar os códigos narrativos que, em maior ou menor grau, tais filmes venham a congregar. Ou seja: como eles tematizam a comida.

Um deles é a comida aparecendo ora como fio condutor da narrativa (o que ocorre em *Estômago*, e *Tampopo*, por exemplo), a partir do qual a trama se desenvolve, ora como argumento para os desfechos (como n’*A Festa de Babette* ou *Comer, Beber, Viver*).

Além do roteiro, outro elemento a se destacar é o som. Essencial na decupagem e parte da linguagem cinematográfica, a sonorização tende a reforçar a “impressão de realidade” do cinema, uma vez que intensifica sensações, mostrando-se tão importante quanto a imagem. A sonorização naturaliza as cenas e também serve para estabelecer ligações entre campo e forado-campo, ou seja, entre o que é visível no enquadramento e o que não é, homogeneizando e ampliando a denotação do ambiente<sup>219</sup>. Isso porque pressupõe a existência de outros elementos que não necessitam da imagem, afirmando sua função. Ora, os filmes sobre comida – em sua grande maioria – oferecem à audição do público o borbulhar de frituras e os ruídos de louças, talheres e dos alimentos sendo cortados. Comuns e nem sempre percebidos – ora porque sua fonte não aparece, ora porque estamos tão envolvidos com a trama que nem nos damos conta – mas que pode ser entendido como uma denúncia constante da presença da comida.

Por fim, os enquadramentos e a fotografia. Ainda que esses fatores não abarquem a totalidade completa, são características consideráveis de expressão e aparição dentre os tais filmes. Ismail Xavier observa que o uso do primeiro plano – enquadramento que limita o campo de visão do espectador a detalhes mais específicos – é útil para “[...] dar uma informação essencial para o andamento da narrativa [...]”<sup>220</sup>, recurso habitual nos filmes que foram servidos. Primeiro plano ou plano detalhe na preparação das iguarias e no alimento em si (em geral, planos mais fechados), principalmente na horizontal, de cima para baixo (*plongée*), explorando texturas e composições. Aí a iluminação também colabora para destacar os contrastes, cores e brilho na comida. Tudo para criar imagens sedutoras aos olhares famintos, que, em movimento, remetem a planos-sequência “espetaculares”. Enquadramentos em plano-médio cujo cenário é a cozinha (profissional ou caseira) e que englobem todo o seu universo (seus utensílios, ingredientes, disposição e atividades ali

---

<sup>219</sup> AUMONT, *A estética... op. cit.*

<sup>220</sup> XAVIER, *O discurso cinematográfico... op. cit.*, p. 23

vivenciadas) também são comuns, bem como aqueles ao redor da mesa, durante as refeições.<sup>221</sup>

Jean-Claude Carrière comenta dos “instrumentos de persuasão” do cinema como emoção, sensação física de medo, repulsa, irritação, raiva, angústia.<sup>222</sup> E ainda lembra que há o estímulo dos sentidos da visão e audição majoritariamente. Os filmes sobre comida mostram, assim, outro sentido que é aguçado através da visão: o paladar, tendo a fome ou gula como conseqüente “instrumento de persuasão”.

Tais aspectos estéticos aproximam aquelas obras entre si. A maneira como o fazem constrói um repertório específico de representações, as quais, nem sempre estão (tão) presentes na literatura.<sup>223</sup> Tende a priorizar a figura do *chef*/cozinheiro enquanto protagonista, acabando por condecorar a profissão que nas últimas décadas conquista maior espaço e reconhecimento. Tende a prestigiar, pelo roteiro ou pela fotografia, determinados pratos de culturas específicas, ou alimentos simbólicos, diferenciando as variadas cozinhas (no plural) que convivem em esfera global, mas que aparecem em guias culinários, em vitrines de livrarias ou em bancas de revista – uma comida artisticamente ensinada nas escolas e até nos programas televisivos. Repertório que corrobora com a projeção de sociabilidades, de refeições em família (como um ritual), em que há encontro de gerações e/ou transmissão de aprendizados; que aparece como uma entronização ao evento, como um resgate, onírico, ou simplesmente como um momento essencial nas relações humanas. Eventos, lugares e receitas especiais que podem chamar a atenção da sociedade contemporânea – acostumada com o ritmo de “comida rápida”, apenas ingerida<sup>224</sup>. Uma sociedade com hábitos alimentares específicos de seu tempo que elabora, mas que também degusta esse cinema culinário, acostumada com uma “espetacularização” da comida na atualidade.

O pesquisador se depara, desta forma, com uma mediação<sup>225</sup> (encabeçada pelo cinema) entre as referências contextuais reinventadas na grande tela, as quais também serão

<sup>221</sup> Checar imagens em Anexo III.

<sup>222</sup> CARRIÈRE, Jean-Claude. *op. cit.*

<sup>223</sup> Salientado por LAGNY, Michèle. *op. cit.* p. 102.

<sup>224</sup> Maria Cecília Coelho, em seu artigo sobre representações da comida no cinema nacional, menciona a riqueza da experiência visual, apresentando imagens de pessoas e objetos que, “por meio do cinema, entraram em nossa cultura, adquirindo novos significados.”(COELHO, Maria Cecília Nogueira, *op. cit.*, p. 115). Aí reside a importância da imagem/do cinema na construção de um universo simbólico de sabores e saberes. Nesse sentido, Jean-Claude Carrière lembra da capacidade mais imediata e satisfatória que as imagens possuem ao operar na memória dos indivíduos. Segundo ele, imagens são mais fortes e duradouras do que palavras ao descrever e/ou remeter a determinada pessoa ou acontecimento. Pois “todo o tipo de expressão – pictórica, teatral, ou meramente social – vive de memórias reconhecidas ou não reconhecidas, uma fonte de conhecimentos, pública ou privada, que brilha com maior intensidade para alguns e com menor para outros.” (CARRIÈRE, Jean-Claude. *op. cit.* p.21).

<sup>225</sup> CHAPMAN, James; GLANCY, Mark; HARPER, Sue (Ed). *op. cit.*

apropriadas para dinamizar uma história contemporânea da alimentação. Ou seja: uma “[...] justaposição dos códigos do filme e dos códigos específicos de uma época [...]”<sup>226</sup>, não um reflexo da realidade, mas uma maneira de ver, sentir, pensar e re-significar os modos de preparar e consumir os alimentos – o hábito de comer fora, a raridade das refeições em casa/família, a figura do *chef*, as redes de *fast food* frente aos restaurantes tradicionais, e até uma “*glamourização*” da arte culinária.

Como estamos considerando todos esses fenômenos sob as lentes do cinema enquanto fonte para a história, é possível ainda vislumbrarmos o desenho de um gênero específico. Traçar uma baliza com barreiras imutáveis, entretanto, está longe do objetivo desta pesquisa. Reconhece-se, sim, semelhanças e afinidades de elementos visuais e narrativos de determinado grupo de filmes, o que os aproxima em torno - nesse caso – do tema da comida, criando uma identidade entre si (o que não significa impor fronteiras e barreiras com relação a outros gêneros).

Os gêneros cinematográficos estão fortemente ligados à estrutura econômica e institucional de produção. Foi uma das primeiras estratégias desenvolvidas pelos grandes estúdios de Hollywood nas décadas de 20 e 30 para atrair e fidelizar os espectadores e facilitar a produção<sup>227</sup>. Isso porque cada um deles possui códigos próprios de construção dramática, que cativam o público e “[...] acabam constituindo uma espécie de repertório que cada novo filme do gênero convoca mais ou menos conscientemente [...]”<sup>228</sup>, lembra Jacques Aumont. Deste modo poderíamos pensar, por exemplo, nos “filmes de guerra”, cujos códigos são constantemente reutilizados a partir da mesma temática. Aumont ainda alerta que os gêneros são plenamente históricos, pois devem ser reconhecidos pelo público e pela crítica para serem reinventados dentro de uma mesma estrutura, vez que é o que garante sua aceitação<sup>229</sup>.

Sendo assim, aqueles elementos da linguagem cinematográfica colocados anteriormente (roteiro, enquadramento, som...) e os códigos narrativos em conformidade, reinventados no decorrer das últimas décadas do séc. XX e adentrando a atualidade, podem ser entendidos como um gênero específico.<sup>230</sup> Da culinária, da gastronomia, ou, talvez o mais

<sup>226</sup> KORNIS, Mônica Almeida. História e Cinema: um debate metodológico. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 237–250, 1992. p. 248

<sup>227</sup> CALIL, Carlos Augusto. Cinema e Indústria, p. 45-69. In: XAVIER, Ismail. (Org) *O Cinema no Século*. Rio de Janeiro: Imago, 1996,

<sup>228</sup> AUMONT, Jacques. *Dicionário teórico e crítico de cinema*. São Paulo: Papirus, 2003. p. 143.

<sup>229</sup> *Ibidem*.

<sup>230</sup> “Assim, a identificação de um determinado gênero haverá de passar inevitavelmente pela identificação de um esquema genérico. Essa concepção esquemática partirá de uma grelha de aspectos que uma obra deve preencher e do modo como a preenche: tipo de personagens retratadas, tipo de situações encenadas, temas correntemente abordados, elementos cenográficos e iconográficos, princípios estilísticos ou propósitos semânticos, por exemplo. Quando este esquema permite identificar um padrão recorrente num vasto grupo de obras, temos então

adequado, seguindo as propostas até agora oferecidas nesta pesquisa, um “gênero da comida” – categoria histórica com valores e sociabilidades excedentes ao estritamente nutricional, conforme os filmes e a historiografia nos indicam.

Antes de encerrar este tópico, porém, é pertinente considerar os segmentos desse ramo da indústria cinematográfica, além dos fluxos das representações<sup>231</sup>. Destaco, por exemplo, a presença do *food stylist*<sup>232</sup>. Um profissional da área da gastronomia requisitado pela equipe de produção cinematográfica – além do roteirista, operadores de câmera, som, iluminação, responsáveis pela publicidade... Tal profissional é encarregado de preparar cenários (cozinhas, por exemplo) e objetos (as comidas) com capacidade de estimular certas sensações ao espectador. Operam como consultores, na maioria das vezes dentro dos sets de filmagem, junto ao diretor de arte ou fotografia.<sup>233</sup>

O filme aqui escolhido – *Estômago* – apresenta características específicas nesse sentido. A equipe contou com uma *chef* para prestar consultoria de comportamento na cozinha (Geraldine Miraglia).

Geraldine foi chamada por Marcos Jorge para ensinar os detalhes de cozinha a João Miguel e Carlo Braini (que interpreta Giovanni, o dono do restaurante), de forma que suas atuações fossem as mais convincentes possíveis. Ela ensinou o manejo do acendedor de fogão, a organização do balde de ingredientes, a forma com que os utensílios de cozinha devem ser segurados e até mesmo como os pratos devem ser decorados. “Ainda dei alguns palpites no texto, fui ao mercado para mostrar como era a aquisição de produtos e emprestei as minhas panelas para a filmagem”, conta a chef..<sup>234</sup>

Entretanto, revela a produtora Claudia da Natividade:

[...] o filme deve todo o sucesso da gastronomia e das receitas à Cristiane [Ribeiro], que foi a produtora de alimentos – a *chef* que ficou com a gente no set. Foi a pessoa que elaborou as receitas, que fez os testes... que foi enfrentar essa maratona que é a produção cinematográfica com cozinhas rudimentares, com cozinhas improvisadas...<sup>235</sup>

---

que um gênero ganha dimensão crítica – isto é, um elevado número de qualidades é partilhado por uma elevada quantidade de filmes. A partir daí o gênero torna-se uma instituição cultural relevante – mesmo se o futuro lhe augurará, com certeza, mutações e hibridações.” In: NOGUEIRA, Luís. *Manuais de Cinema II – Gêneros Cinematográficos*. Série: Estudos em Comunicação. Covilhã: Livros LabCom, 2010. Disponível em: <<http://www.livroslabcom.ubi.pt>> p.4. Acesso: 13/11/2011.

<sup>231</sup> CHAPMAN, James; GLANCY, Mark; HARPER, Sue (Ed). *op. cit.*

<sup>232</sup> COELHO, Maria Cecília Nogueira. *op. cit.* p. 116.

<sup>233</sup> Ver também: EWALD FILHO, Rubens, LEBERT, Nilu. *op. cit.*

<sup>234</sup> Disponível: <<http://www.estomagoofilme.com.br/>>. Acesso em: 04/05/2010.

<sup>235</sup> Ver Anexo II

Por outro lado, não havia uma equipe toda, especializada, e destinada a essa tarefa: “Era um filme, de qualquer maneira, de baixo orçamento!”<sup>236</sup>, conclui Claudia, explicando as adequações às condições econômicas – chamando-nos a atenção para as implicações das condições sociais de produção no conteúdo fílmico... À comida, por sua vez, foi destinada uma quantia considerável desse orçamento, pela questão da renovação dos alimentos durante as filmagens, garantindo a impressão de continuidade das cenas (a produtora precisou cerca de quatro mil coxinhas, por exemplo, durante o filme). “Então a comida requer muito cuidado: na preparação, na aparência, na textura e também na continuidade”.<sup>237</sup>

Para o ator João Miguel, que interpreta o cozinheiro protagonista Raimundo Nonato, foram destinadas preparações especiais para este papel. Além do favorecimento de Miraglia, acima apontado, ele praticou alguns cursos, estagiou em um restaurante e num boteco, para captar a dinâmica dos locais. Além disso, contou com um dublê de mãos para atuações mais precisas, carentes de técnicas mais especializadas.<sup>238</sup>

Lembro, assim, das intervenções da chamada *New Film History*, que:

[...] recognizes that narrative is only one of the ways in which audiences read films: they also respond to the ‘look’ and ‘sound’ of films. In particular, the film historian should be able to decode the visual style of a film by emphasizing the relationship between the different discourses within it (camerawork, costume, art direction, and so on).<sup>239</sup>

Note-se, então, o cuidado de apresentar a culinária na sua totalidade de atribuições (modos de preparo, temperos e até na estética), garantido pela “equipe de consultoria e produção culinária”. Ora, por mais que o filme prestigie a “baixa-gastronomia”, mesmo nos cenários e utensílios inóspitos (como se verá na próxima etapa), há uma preocupação em mostrar a arte culinária, em atribuir um papel indispensável para a categoria comida no filme *Estômago*.

Frise-se, finalmente, o significado do cinema para a sociedade e sua conseqüente importância para a historiografia. Isso ele faz propondo um diagnóstico dos costumes, dos rituais de preparo e degustação dos alimentos, sobretudo de seus significados para o imaginário de um determinado grupo (seja uma família ou uma comunidade), para um *modus*

<sup>236</sup> *Ibidem*.

<sup>237</sup> Anexo II, p. 146.

<sup>238</sup> *Ibidem*.

<sup>239</sup> Livre tradução: “reconhece que a narrativa é apenas uma das maneiras pelas quais o público lê os filmes: eles também respondem ao “olhar” e ao “som” deles. Em particular, o historiador de cinema deve ser capaz de decodificar o estilo visual de um filme, enfatizando a relação entre os diferentes discursos dentro dele (de câmera, figurino, direção de arte, e assim por diante).” CHAPMAN, James; GLANCY, Mark; HARPER, Sue (Ed). *op. cit.* p. 8.

*vivendi* da atualidade. O diálogo entre a sociedade que produziu a obra, e que a consome. Que consome comida, diversão e arte.

### 3 A COMIDA COMO PRATO PRINCIPAL NO FILME ESTÔMAGO

- Estômago: 1. Viscera que recebe e digere os alimentos.  
2. Parte exterior do corpo correspondente ao estômago.  
3. [Figurado] Apetite; faculdade de digerir; ânimo, disposição; paciência; bojo.  
aconchegar o estômago: tomar alguma coisa que o conforte.*

#### 3.1 ESTÔMAGO, O FILME<sup>240</sup>

Apenas sonora. Grades se batendo. Uma boca aparece, em detalhe, explanando uma história peculiar sobre o queijo gorgonzola: conforme o narrador, surgido “há mais de mil anos atrás” e da qual participam um vaqueiro esquecido e sua mulher curiosa – a que encontra aquilo que outrora fora o leite, transformado nesse “queijo bão!” (conforme o narrador). O enquadramento vai se abrindo e vemos o protagonista, que profere o texto sobre esse queijo de elite em um linguajar simples, cheio de palavrões e considerável entusiasmo. Ele é interrompido, intrepidamente, por um sujeito desagradado com o cheiro – e a presença – do tal alimento. Com o insulto, cessa o discurso. Então é introduzido o título: “Estômago”. Com a letra “M” traçado apenas por três riscos cortados (simulando uma contagem, tal como no site e no cartaz do filme).

É assim que se inicia o primeiro longa-metragem do diretor curitibano Marcos Jorge. A narrativa é não-linear e intercala o presente e o passado da trajetória de um retirante nordestino. Ele chega numa cidade grande, sem perspectivas, mas, ao longo da trama, conquista posições de maior prestígio e sociabilidades daqueles que o cercam. Tudo devido ao seu talento culinário. O dom do protagonista (interpretado pelo ator João Miguel) como cozinheiro desenha a narrativa de *Estômago*, de modo que a comida ganha notabilidade crucial na obra, fundamentando-se, conforme veremos, como cerne do filme; congregando e confirmando a relação cinema & comida.

Parte do filme vai revelando, paulatinamente, o passado do protagonista, cujos cenários principais são os estabelecimentos em que ele se fixara e estabelecera relacionamentos: um boteco e um restaurante. A outra ambientação que se justapõe a esta é a da penitenciária que detêm o personagem principal, onde transcorre o presente da narrativa.

Suas habilidades culinárias vão desde a cozinha de boteco à famosa culinária italiana. Estas habilidades lhe rendem um emprego e uma paixão, servindo de base para suas relações sociais. Na cela, também, ele conquista o respeito e uma posição de destaque entre os presos

---

<sup>240</sup> Ver ficha técnica em Anexo I.

por transformar aquilo que recebiam como alimento em verdadeiros quitutes. O roteiro, então, leva como fio condutor a condição, atribuições e conquistas do cozinheiro. Nota-se também que os “pontos de virada” da narrativa (desencadeadores de eventos essenciais) são fixados no preparo e degustação dos alimentos, tornando-se base para as relações entre os personagens e a conquista de poder. O manejo e o consumo dos mesmos contam com um apelo audiovisual que tende a elogiar a arte culinária, mesmo em ambientes inóspitos.

Denise Guimarães também reitera essa primazia conferida à arte culinária na totalidade da obra. Isso afirmando que “[...] desde o início o filme rompe com as costumeiras descrições midiáticas da pobreza que tendem a reforçar os estereótipos da fome e da violência, para centrar-se no tema da sedução da culinária e suas propostas estéticas paradoxais”<sup>241</sup>. Paradoxais, segundo ela, porque revelam, ao mesmo tempo, o sublime e o grotesco. E tal estética explora fortemente os apelos sinestésicos. Nas suas palavras: é “[...] uma metáfora da força da arte em ambientes improváveis [...]”<sup>242</sup>, conferindo uma celebração poética do tema da culinária.

Contudo, vale ressaltar que *Estômago* não deixa de versar alguns temas mais indigestos que também merecem comentários (a começar pelo próprio linguajar utilizado nos diálogos, nada polidos e carregados de palavrões). Não há um evento/fato/personagem “histórico” específico, mas o fenômeno do êxodo rural e algumas tomadas na paisagem urbana, a lotação no sistema carcerário e, ainda, a culinária italiana sendo praticada fora de seu local de origem, globalizada, denunciam a época contemporânea. Tudo leva o espectador (e o historiador) a localizar o filme em uma metrópole brasileira em fins do séc. XX-XXI. É época contemporânea, portanto, ou, se preferível, de uma “história do tempo presente”.

Isso é possível afirmar com base no que segue. Após o título ser exibido, o cenário é uma rodoviária, onde desembarca o protagonista (ainda desconhecido). Os créditos se iniciam na tela enquanto, em planos gerais, o pequeno cidadão é visto em meio às imensas avenidas, túneis, escadarias, na noite da cidade grande.

A cidade que abrigou essas cenas é São Paulo. No entanto não há referência explícita, citação de nomes e locais simbólicos. Nem mesmo de Curitiba, onde o restante das filmagens ocorreu.<sup>243</sup> Trata-se de uma metrópole genérica, apresentada com uma música levemente

---

<sup>241</sup> GUIMARÃES. *Oxímoros gastronômicos... op. cit*, p. 2

<sup>242</sup> GUIMARÃES, *O Filme Estômago... op cit*, p. 189.

<sup>243</sup> É possível reconhecer algumas fachadas, o Mercado Municipal e até há uma fala de um dos encarcerados que afirma o antigo cozinheiro da cela ter sido transferido para o presídio de Piraquara. Mas mesmo assim, não há referência explícita.

assobiada, em tom de suspense. Ela se finda quando o narrador se apresenta, em voz *off*, enquanto vemos a personagem se encaminhar para um boteco:

“Primeiro, Raimundo Nonato foi um santo: São Raimundo Nonato. Quando ele tava pra nascer, em cima da hora mesmo, a mãe dele morreu. A sorte é que os médico daquela época era bem melhor que os de hoje... No apuro, um médico enfiou a faca na barriga da mulher morta e tirou o menino de lá. Vivo! Depois desse milagre virou costume: qualquer um que nasce assim de parto mais dificultoso pega o nome do Santo. Foi o que sucedeu comigo. Raimundo Nonato. É eu!”

A começar pelo nome, pode-se identificar o protagonista de *Estômago* como alguém advindo da região nordeste do Brasil. Devido ainda ao seu sotaque e às expressões destinadas a denominar os migrantes daquele território conferidos a esse Raimundo Nonato ao longo do filme.<sup>244</sup> Um retirante da região nordeste do país, portanto. Não chega a ser um filme caricato, problematizador dessa condição como ocorre, por exemplo, em *O homem que virou suco* (João Batista de Andrade, BRA, 1981)<sup>245</sup>, embora questões identitárias, de pertencimento e adaptação possam, obviamente, ser exploradas.

Não é a intenção desta pesquisa, mas relevo tais considerações porque o filme nos oferece, e porque são questões comuns à cinematografia atual, conforme podemos identificar em outras interpretações do próprio ator João Miguel. O que chama a atenção, inclusive, para pensarmos na recorrência de “personagens-tipo”, enveredados por um mesmo artista no audiovisual nacional. Exemplos específicos do ator interpretando tais personagens com características em comum são em *O Céu de Suely* (Karim Aïnouz, BRA/FRA/ALE, 2005), *Cinema, aspirinas e urubus* (Marcelo Gomes, BRA/ALE, 2006) e *Deserto Feliz* (Paulo Caldas, BRA/ALE, 2007), nos quais ele interpreta um sertanejo.

<sup>244</sup> Elas estão em algumas falas de Bujiú, o “chefão” da cela: “É tudo nosso Paraíba!”, ou “Você pode fazer o que te der nessa cabeça reta que tu trouxe do Ceará!”. Seu Giovanni, o dono do restaurante italiano para onde Nonato ascende do boteco, também dá indícios: “E você aprendeu a cozinhar assim foi lá no Ceará, é?” E Nonato responde: “Não sou do Ceará não senhor!”. E ainda: “Tem montanha lá na Paraíba?” (Giovanni). “Tem não senhor!” (Nonato). A personagem Íria ironiza quando salva Nonato de uma briga na boate: “Foi a sua tia que veio lá do Ceará pra cuidar de você!”. Há, assim, uma generalização da região. Já Renato Luiz Pucci e Júlio Lobo reconhecem a gíria carioca “Paraíba”, destinada ao tratamento de migrantes do norte e nordeste nacional. Ver: PUCCI JR., Renato Luiz, LOBO, Júlio César. O Gosto do Outro: Estratégias narrativas e diferenças culturais no filme *Estômago*. *Revista GHREBH*, São Paulo, n. 14, p. 56 – 76, 2009.

<sup>245</sup> Esta é uma obra típica de representação do sertanejo que ruma para a “capital do trabalho e do desenvolvimento”. São Paulo, notadamente identificada e marcada ao longo do filme, atrai Deraldo José da Silva, um poeta que não se adapta ao ritmo frenético de horários e obrigações da metrópole. Ele é confundido com outro José da Silva, um operário mostrado no início do filme que, ao receber o prêmio de melhor trabalhador de uma multinacional, assassina seu patrão. Ele vai para as capas dos jornais, disseminando o estereótipo dos “Zé da Silva”, carregando o filme de crítica ao inchaço da megalópole e ao êxodo rural no Brasil contemporâneo.

O universo da prostituição é insinuado com a personagem Íria (Fabíula Nascimento)<sup>246</sup>. Logo no início da narrativa ela encomenda um tradicional prato da culinária italiana para o recém-conhecido Raimundo Nonato, num diálogo cujos trocadilhos ressaltam a ocupação/condição daquela personagem: “Vi num programa [...] um macarrão que é a minha cara. Vai tomate, vai alcaparra, aliche, só coisa boa. Cê não faz aqui não? Faz um dia, conversa com o dono aqui pra ele servir. Olha, o que ia juntar de amiga minha pra comer isso, ah ia sim. Chama macarrão à putasca!”. E Nonato: “Ave Maria, puta vesga é?”. Ela retruca, irritada: “Que puta vesga o quê?! É putaNESCA! É italiano, não tem nada a ver com puta não... É italiano, é chique pra caralho: Putasca!!!”.

É a partir dela que podemos captar um pouco do cotidiano da prostituição e sua “ética”. Aliás, ela mesma cita essa palavra ao negar o beijo na boca de Raimundo. Ora, mas nesse submundo estampado nas ruas do baixo-meretrício, na boate dançante, nos botecos, enfim, no próprio *modus vivendi* da garota e do qual temos (pouco) conhecimento, “[...] não parece haver perigo à vista e tudo funciona dentro de uma ética própria”.<sup>247</sup>

Cumprido ressaltar que o longa é baseado em um conto, cujo título é bem reconhecível no filme tanto no significante (as palavras em si) quanto no significado (aquilo à que se remetem). O conto é “*Presos pelo Estômago*”, do já mencionado livro “*Pólvora, Gorgonzola & Alecrim*”<sup>248</sup>, cujo autor, Lusa Silvestre, participa da elaboração do roteiro - juntamente à produtora Claudia da Natividade, ao diretor Marcos Jorge e Fabrizio Donvito, o produtor italiano.<sup>249</sup>

O estopim para o roteiro contou, então, com o mesmo tom grotesco, mas sempre pautado na gastronomia. Entretanto, a diegese tem consideráveis diferenciações. Robert Stam, nesse sentido, resalta que o filme, ao invés do dever de fidelização à obra literária, “[...] cria uma nova situação audio-visual-verbal, mais do que meramente imitar o velho estado de coisas como representado pelo romance original. A adaptação assim molda novos mundos mais do que simplesmente retrata/trai mundos antigos [...]”<sup>250</sup>. Seria um *outro* texto e não “melhor” ou “pior” que o filme. É válido reter a atenção, então, a *quais foram as modificações e para que* elas ocorreram.

<sup>246</sup> De acordo com o que acabara de ser colocado (sobre os personagens-tipo vividos por um mesmo artista), vale lembrar também das próximas interpretações dessa atriz. Ela vive uma prostituta em *Bruna Surfistinha* e uma dançarina da noite em *Não se pode Viver sem Amor*.

<sup>247</sup> GUIMARÃES. *O Filme Estômago... op. cit.* p. 199

<sup>248</sup> Vale mencionar que os demais textos contidos na obra também têm a comida como guia. SILVESTRE, Lusa. *Pólvora, Gorgonzola & Alecrim*. São Paulo: Jaboticaba, 2005.

<sup>249</sup> Ver ficha técnica em Anexo I.

<sup>250</sup> STAM, Robert. Teoria e Prática da Adaptação: da fidelidade à intertextualidade. *Ilha do Desterro*, Florianópolis, n. 51, p.19–53, 2006. p. 26.

Por ora, pode-se dizer que o tempo e o ritmo da narrativa sofreram ampliações (devido à insuficiência do conto para um longa-metragem) e alterações: a versão fílmica apresentada em modo não-linear, a inserção das cenas do protagonista na cidade/boteco/restaurante, seu relacionamento com a prostituta gluttona e a modificação do chocante final.<sup>251</sup> Além disso, frise-se a proximidade temporal da produção do conto e do filme, bem como dos próprios autores – logo que escreveu o conto, Silvestre entrou em contato com o diretor para compartilharem a idéia do filme.<sup>252</sup> Não é, portanto, uma obra literária já consagrada, maturada.

Voltando ao boteco, Raimundo Nonato não consegue pagar pelas duas coxinhas que devorou antes de adormecer no balcão. O dono do bar, Seu Zulmiro, expulsa esse último “cliente”, mas exigindo que pague o que foi consumido. O clima é conflituoso: ele cobra a limpeza do local em troca do alimento e também do pernoite que o protagonista passará ali.

Ocorre que Nonato viverá seu primeiro período na cidade<sup>253</sup> com base nesse tipo de acordo: comida e cama em troca de seus serviços no bar. Aí ocorre inclusive um conflito, na discussão sobre o “salário”, carregado de violência (verbal) por parte do dono do bar, num embate sobre poder e relação de trabalho, onde ele humilha o “pobre coitado”. Mas Nonato acaba cedendo ao escambo.

Tal prática é captada por Renato Luiz Pucci e Júlio César Lobo,<sup>254</sup> que frisam ser esse o “[...] estágio mais primitivo nas relações de troca e caracteriza as sociedades de economia natural [...]”<sup>255</sup>. Devido ao estranhamento da prática do escambo em uma metrópole desenvolvida, – como vimos se estabelecer Nonato – os autores então enxergam o protagonista como um “neoagregado”.

---

<sup>251</sup> O conto trata apenas da ambientação na cela. Ainda sobre a origem do protagonista, menciono o que a versão literária coloca: “Primeiro veio o santo, depois a cidade, e em terceiro os Raimundos Nonatos”. O conto se refere àqueles que nascem do parto natural, na cidade do interior piauiense de mesma denominação e, onde, em troca do nascimento sem complicações, batiza-se com o mesmo nome. Após essa similar explicação (com relação ao filme), o conto (e agora só ele) especifica de tal forma: “Raimundo Nonato é nome de cearense sem profissão definida, que pensa o que vai fazer da vida só quando desce da rodoviária e não tem para onde ir; e mesmo que tivesse não saberia como ir. Raimundo Nonato é nome de cearense que acaba fazendo curso de culinária do SESC por causa do bom humor do destino. (...)”. In: SILVESTRE, Lusa Silvestre. *op. cit.* p. 19

<sup>252</sup> Ver: JORGE, Marcos, NATIVIDADE, Claudia, SILVESTRE, Lusa. *Estômago* - Roteiro de Lusa Silvestre, Marcos Jorge e Claudia da Natividade para filme de longa-metragem versão para filmagem com notas de Marcos Jorge. São Paulo: Imprensa Oficial, 2008.

<sup>253</sup> Não nos é especificado quanto tempo fica no boteco.

<sup>254</sup> PUCCI JR., Renato Luiz, LOBO, Júlio César. *op. cit.*

<sup>255</sup> *Ibidem*, p. 65.

O filme nos reporta à outra trama paralela<sup>256</sup>, apresentada ao espectador no momento em que Raimundo Nonato adentra o presídio. O som das grades reaparece. A música é o assobio de suspense e, novamente, a *voz off* introduz, agora, “este” Raimundo Nonato: “Depois da merda que eu fiz tem que ser nome mais de homem do cangaço mesmo!” (ele confabulando um apelido para usar na cadeia). Sabe-se, assim, que algum delito ele cometera.

Note-se que a *voz off* (ou *voz over*) é um recurso muito utilizado no cinema nacional atual; com o intuito de acrescentar informações e tecer comentários que facilitem a costura da trama, numa função pedagógica que antecipa sentidos e estreita o contato com o espectador na diegese fílmica. *Cidade de Deus*, *O homem que copiava* e *O Redentor* são exemplos.<sup>257</sup> Já Pucci e Lobo, que tomam justamente o filme de Marcos Jorge como objeto de análise, especificam a utilização desse recurso narrativo: “para criar na recepção uma eventual compreensão ou cumplicidade quanto ao crime que o personagem comente na cela e ao duplo assassinato pelo qual o personagem é para lá destinado.”<sup>258</sup> O que será comprovado na análise de Ângela Zatti, na construção desse paradoxal vilão aprovado, conforme veremos posteriormente.<sup>259</sup>

Nesse sentido, lembro da “figura do ressentimento”, vislumbrada por Ismail Xavier recentemente<sup>260</sup>. Seria uma espécie de tema recorrente nos principais filmes pós-2000 e condizentes com a situação política vigente – que ele relaciona à eleição do presidente Luíz Inácio Lula da Silva. Os personagens principais desses filmes são basicamente dois tipos de sujeitos: o “pobre pragmático” e o sujeito da “classe média ressentida”. Na visão de Xavier, esses personagens encabeçam a questão do ressentimento na busca pela ascensão social por meio de diversas práticas – por vezes ilícitas ou imorais. São exemplos: *O homem que copiava* (Jorge Furtado, BRA, 2003), *Madame Satã* (Karim Aïnouz, BRA, 2002) ou *O céu de Suely* (Karim Aïnouz, BRA/FRA/ALE, 2006).

<sup>256</sup> Fábula é a narrativa desenvolvida em sequência cronológica. Já a trama é o que se desenvolve para o leitor/espectador, na forma como os fatos são apresentados para ele. In: PUCCI JR., Renato Luiz, LOBO, Júlio César . *op. cit.*

<sup>257</sup> XAVIER, Ismail. Corrosão Social, pragmatismo e ressentimento - Vozes dissonantes no cinema brasileiro de resultados. *Novos Estudos* – CEBRAP, São Paulo, n.75, 2006. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0101-33002006000200010&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-33002006000200010&lng=pt&nrm=iso)>. Acesso em: 11/02/2011.

<sup>258</sup> PUCCI JR., Renato Luiz, LOBO, Júlio César . *op. cit.* p. 58

<sup>259</sup> ZATTI, Ângela. O filme Estômago: o caso de um vilão aprovado. *Razón y Palabra – semiótica y comunicologia*, nº 72, Disponível em: <<http://www.razonypalabra.org.mx/>> Acesso em: 30/10/2011. Também autora da dissertação de mestrado defendida em 2010, fruto da mesma investigação desse artigo – acrescido do filme *O homem que copiava* (Jorge Furtado, BRA, 2003) – porém indisponível para consulta até o momento.

<sup>260</sup> XAVIER, Ismail. Corrosão Social... *op. cit.* Ver também entrevista concedida ao jornal Folha de São Paulo, 03 de fevereiro de 2007, em matéria intitulada Espelho do país. Disponível em: <<http://www.folha.uol.com.br/>>. Acesso em: 14/10/2010.

*Estômago* aparentemente comunga dessa perspectiva, mas com a diferença de que, além de não haver crítica social explícita no decorrer da trama, o protagonista percebe que o talento nato para a gastronomia pode tirá-lo da condição de “pobre-coitado”. Ao invés de demonstrar fraqueza e sofrimento ou ter sua força e auto-estima sufocadas, ele explora seu dom culinário e vai adquirindo a malandragem da sobrevivência.

Para representar essa ascensão temos nos espaços ocupados pelo protagonista um indício. Do quartinho pequeno Nonato vai para uma pensão. Da cozinha de boteco ele passa a cozinhar em um restaurante internacional. No cárcere, deixa o cantinho no chão, passando para os colchões até chegar ao beliche, onde ainda evolui para o andar superior; do fogareiro da cela, passa a orquestrar a cozinha do presídio.

A tal cela está superlotada e as condições naquele ambiente claustrofóbico são precárias. Muito condizente com a realidade do sistema carcerário brasileiro atual, tal como representado em outros filmes sobre cadeia, dentre os quais *Carandiru* seria o emblemático. Condições precárias a ponto de servirem refeições repugnantes, que o protagonista, com seu dom e com as transações possíveis lá dentro para se conseguir bens (nesse caso, temperos e iguarias), transforma em banquetes. Note-se também que aqui não há uma problematização da questão: os muitos presos que ali habitam constroem suas próprias leis e hierarquias, assim como as possíveis negociações lá dentro ocorridas, transmitidas de maneira quase que natural à nossa cultura fílmica (e até da nossa realidade). Um microcosmo social à parte.

A intimidação sofrida pelo recém-detento obriga “Nonato Canivete” a se acomodar, primeiramente, em um cantinho no chão da cela junto com os outros sete que ali cumprem sua pena.<sup>261</sup>

Desta sequência temos um corte remetendo ao passado: a partir do cantinho no chão que ele dorme na cela, mostrado em plano fechado, *plongéé* (ângulo de cima para baixo), dando mais profundidade à sua resignada posição, para a (quase mesma) imagem dele amanhecendo no quartinho sujo do boteco. Ali ele é acordado pelo dono, que o intima para cozinhar.

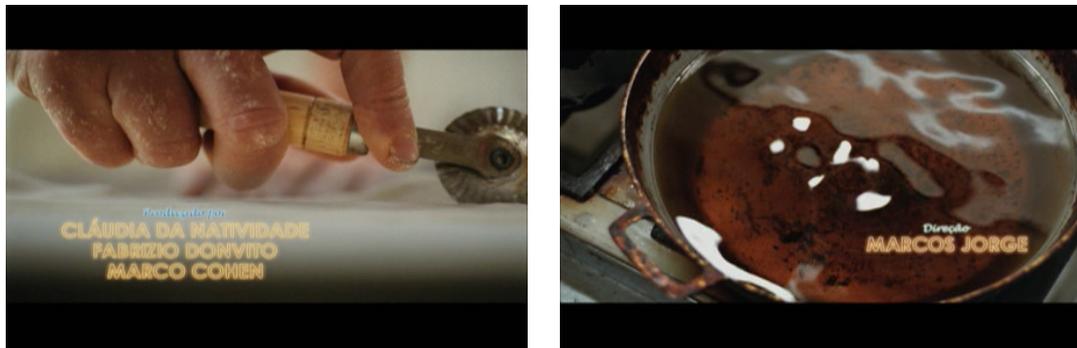
Afirmando saber como se faz, mas carecendo das coordenadas de Zulmiro para o preparo específico dos pastéis, Raimundo Nonato se revelará um exímio cozinheiro.

Esse é um momento que considero de extrema importância no filme. Inclusive o fluxo narrativo recebe uma espécie de “pausa contemplativa”. Iluminação acentuada e uma

---

<sup>261</sup> Sete porque Bujiú está ali presente, o “bandido xerife” que consegue tudo o que precisa (celular, visita de mulher...), conforme nos informa a narração de Raimundo Nonato. Nas demais celas, ele revela, são mais de trinta presos.

aprazível musicalidade compõem essa espécie de ritual de transformação do retirante em Cozinheiro. É também quando surge a segunda parte dos créditos, conforme as imagens abaixo (o que indica também a preocupação do diretor com a importância deste momento).



**FIGURAS 4 E 5:** SEGUNDA PARTE DOS CRÉDITOS DURANTE A PRIMEIRA CENA DO PREPARO DE COMIDA

Também evidenciada nos próximos fotogramas, esta cena se inicia em plano médio, fechado nos pés do personagem, subindo por baixo da mesa, passando pelas panelas até encontrar a base da mesa.



**FIGURAS 6 E 7:** INÍCIO DA SEQUÊNCIA DO PREPARO DE PASTÉIS NO BOTECO.

O preparo dos pastéis é bem iluminado e filmado em enquadramento mais fechado (na comida), aproximando o espectador daquele ritual, fazendo-o acompanhar o preparo da massa, do recheio, a adição e manuseio de ingredientes. Há um pequeno *travelling* horizontal com plano detalhe na receita. Iniciada com a farinha derramada sobre a mesa, alternando-se com o *close* os ovos, que pendem, lentamente, para o meio da farinha, conforme a sequência abaixo.<sup>262</sup>

<sup>262</sup> Lembremos que na versão do “DVD para colecionador”, a cada cena do cozinheiro em ação aparece um ícone (a touca de *chef* de cozinha) e ao “pausar” a cena é possível conferir a receita do prato que está sendo preparado.



**FIGURA 8: PREPARAÇÃO DA MASSA PARA OS PASTÉIS**

O tempo da cena é vagaroso e a câmera aguça a atenção do público. Há, entretanto, interrupções de Zulmiro: “Aperta isso aí rapaz! Vamo! Tá com medo da massa? Aperta isso! É igual bunda de mulher, aperta!”. Mas o clima onírico volta e o espectador continua acompanhando o preparo.

A música é suave, com um quê das famosas tarantelas italianas<sup>263</sup>, e esporádicos assobios. Ela alterna-se com outra mais provocante, mas ainda branda, sussurrada por uma voz feminina embalada com percussão. O envolver-se com o que a câmera mostra é uma forma de atinar os sentidos para a arte de cozinhar – mesmo para essa gastronomia sem requinte.

Outro movimento horizontal em *close* na comida (corte da cebola) revela o recheio da massa: o rolo deslizando alterna-se com o detalhe da panela de carne-moída sendo mexida com a colher, voltando para o movimento horizontal do plano fechado na colocação da carne na massa, o corte dela... Tudo poeticamente evidenciado, conforme as próximas figuras denotam. Não deixando de registrar, entretanto, as unhas sujas do cozinheiro, a panela de óleo em duvidosas condições higiênicas (enegrecido, porém reluzente) e até a presença de insetos no local.



**FIGURA 9: PLANOS FECHADOS COM UNHAS SUJAS**

<sup>263</sup> Lembremos que é uma co-produção itálio-brasileira, e que a música é do italiano Giovanni Venosta.



**FIGURA 10: DETALHE DO RECHEIO**



**FIGURA 11: FRITANDO OS PASTÉIS**



**FIGURA 12: FRITANDO PASTÉIS COM A PRESENÇA DE INSETOS (INTERFERÊNCIA DA AUTORA)**

A música vai desacelerando, dando vez ao borbulhar da fritura e concluindo a apresentação do dom culinário de Nonato. A beleza desta cena um tanto paradoxal pode ser

entendida como um tipo de cerimonial gastronômico, no qual o “pobre coitado” torna-se Cozinheiro.

E aí lembro dos apelos sinestésicos, colocados por Guimarães, que enfatiza:

Uma das opções da direção é propiciar o raro prazer de observar como os personagens podem desfrutar a comida, não só como alimento para o corpo, mas também esteticamente; o que se traduz em imagens que causam impacto no espectador, porque oscilam entre o sublime e o patético.<sup>264</sup>

Destaco, então, que é a partir daqui que a comida (como categoria histórica, abrangendo relações sociais, culturais, simbólicas e de poder) se evidencia no papel principal da narrativa. Com a apresentação do cozinheiro, ela o acompanhará como fio condutor da história de Raimundo Nonato.

### 3.2 A COMIDA COMO PROTAGONISTA

Até aqui já temos algumas características estéticas comuns aos filmes de comida citados no capítulo anterior: o fato de o protagonista ser um cozinheiro (seu talento, afazeres e feitos enquanto tal); a linguagem cinematográfica com a utilização de planos mais iluminados e detalhados no preparo da comida, acompanhado da sonorização peculiar do preparo; e o roteiro, que será desvendado no decorrer da análise, mas que (já fora adiantado) tem o argumento e os “pontos de virada” pautados na comida.

Se repararmos nas imagens colocadas no tópico acima, na beleza da apresentação dos alimentos e seu primor fotográfico é possível lembrar ainda das outras representações recorrentes na mídia.

Mesmo essencial – arrisco dizer trans-histórica – a comida mantém uma relação com o ser humano que é fruto de seu tempo. “Em alta”, polêmica, estetizada... Afora aquelas evidências colocadas no capítulo anterior – como a comida rápida, industrializada, as implicações genéticas na alimentação, ou o movimento *slow food*, e uma certa “glamourização” da arte culinária – cumpre salientar mais um aspecto da reputação que a sociedade contemporânea lhe confere, que é singular:

Afinal, desde as últimas décadas do século XX, o ‘assunto alimentação’ conquistou um espaço espetacular na mídia, incluindo inúmeras intolerâncias e distúrbios mas

<sup>264</sup> GUIMARÃES, Denise Azevedo. *O Filme Estômago... op. cit.* p. 193

também diversas maneiras de transformar o alimento em algo completamente atraente e sensacional.<sup>265</sup>

Essa “espetacularização”<sup>266</sup> da comida na atualidade pode ser facilmente detectada no cotidiano: estampada nas revistas de receitas infalíveis e dicas para manutenção do cultuado corpo escultural; nos guias de culinária encorajando leitores a se aventurar no universo da gastronomia; ou ainda nos programas de TV que exibem preparos de atraentes pratos em primorosa fotografia. Some-se ainda a esses programas uma gama de *reality shows* e séries televisivas, nas quais a figura do *chef* é cada vez mais aparente, almejada e, conseqüentemente, valorizada. *Top Chef*, *Master Chef* e *Hells Kitchen* são alguns exemplos. No Brasil, temos ainda o canal fechado *Tv Chef*, integralmente dedicado ao assunto.

A própria publicidade do ramo alimentício, também tecida nessa mesma rede de significados, auxilia nossa reflexão.<sup>267</sup>

Além das questões da lógica e da fetichização do mercado que estão nela incutidos, quero chamar a atenção para sua função de persuadir, impressionar, impactar, emocionar, a partir de objetos primordialmente desprovidos de interesse. Pois a publicidade, como uma espécie de “poética do consumo”, mesmo “[...] que seja uma produção mecanizada e reprodutiva, propicia a seu público **experiências de ordem sensorial**, diante das figuras míticas criadas pela mídia. E os fenômenos estéticos decorrentes dessa capacidade alavancam reações **emotivas e consumistas** [...] [sem grifo no original].”<sup>268</sup>

Os “belos produtos” do ramo alimentício, então, despertam os sentidos. Não apenas os alimentos em si. A comida, representante dos restaurantes ou de marcas específicas, é o atrativo essencial nos meios de comunicação que os veiculam e, antes mesmo, nos próprios cardápios. Pode-se notá-la fotografada de cima para baixo, com ângulo fechado no prato/alimento, por exemplo, ou na vertical, da mesa focando o corte/garfada em determinada comida, evidenciando sua composição e textura.

Se a linguagem publicitária intenciona, basicamente, seduzir o público, despertar interesse, não o faz com base em falsas necessidades, mas na falsificação e exploração de necessidades reais e legítimas (a fome, no caso). A excitação gerada pela imagem mnésica ao deparar-se com o signo (mediador entre o objeto e o efeito que produz) é o desejo provocado

<sup>265</sup> SANT’ANNA, Denise Bernuzzi. Transformações das intolerâncias alimentares em São Paulo, 1850 – 1920. *História: Questões & Debates*. Curitiba, n. 40, p. 81-93, 2005. p.84

<sup>266</sup> Ver: DEBORD, Guy. *A sociedade do espetáculo*. Rio de Janeiro: Contraponto, 1997.

<sup>267</sup> Lembremos das considerações de KAMINSKI, Rosane. *op. cit.* e FREITAS, Artur, *op. cit.* Convém também retomar a experiência do diretor Marcos Jorge com vídeos publicitários.

<sup>268</sup> COVALESKI, Rogério. *op. cit.* p. 79.

pela publicidade.<sup>269</sup> O rigor de ângulo, enquadramento, iluminação e foco da fotografia colaboram, assim, com o efeito sinestésico, validando a expressão “comer com os olhos”.

Pois:

[...] mesmo que não possamos comer o que está na tela, podemos digerir as imagens com os olhos, afinal, elas nos remetem a memórias de sabores, aromas, pessoas, gestos, etc... por outro lado, belas e elaboradas imagens de comida são expostas diariamente em vitrines **para serem contempladas como espetáculo e aguçarem nosso paladar**. Nessa perspectiva, certos comerciantes percebem claramente a imbricação entre desejos produzidos pelos olhos e que aguçam o paladar. [sem grifo no original].<sup>270</sup>

Que fique nítido, assim, o estreitamento da imbricação que a indústria cultural em geral vem alimentando em relação à comida. O que nos leva a encarar tal relação não apenas como já enraizada, mas, aparentemente, cada vez mais presente no contexto atual, sobretudo nas manifestações audiovisuais.

Nesse sentido, o audiovisual tem o privilégio das imagens acopladas à sonorização e à musicalidade – com seu potencial de sedução, emoção, também notáveis. E nos “filmes de comida”, a narrativa, a maneira como é contada a história, tem o aval do roteiro também para fomentar a primazia da comida, conforme segue na análise de *Estômago*.

Voltando, então, à diegese, é quando o dono do bar experimenta os pastéis preparados por Raimundo Nonato que este recebe a proposta para ficar na cozinha do boteco. A primeira conquista advinda do talento nato do protagonista, ou seja, da comida.

Ela, enquanto base para as sociabilidades (ou para o escambo, como preferem Pucci e Lobo), é também o que garante o relacionamento de Nonato com Íria. Uma prostituta glutona que aparece em um voluptuoso vestido vermelho no boteco – agora bem-movimentado. Ela devora a coxinha enquanto se apresenta, elogiando o alimento e confessando seu apreço por comida (mesmo sem saber cozinhar).

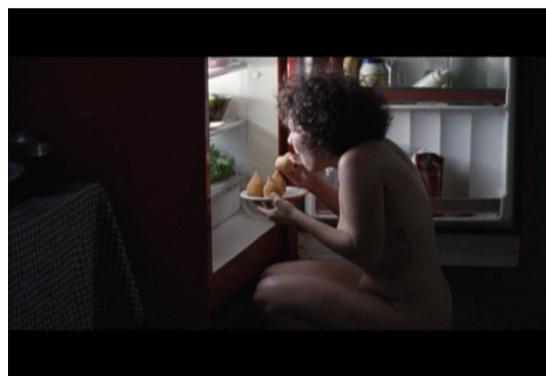
<sup>269</sup> BIGAL, Solange. *O que é criação publicitária (Ou o estético na publicidade)*. São Paulo: Nobel, 1999.

<sup>270</sup> COELHO, Maria Cecília Nogueira. *op. cit.* p.119.



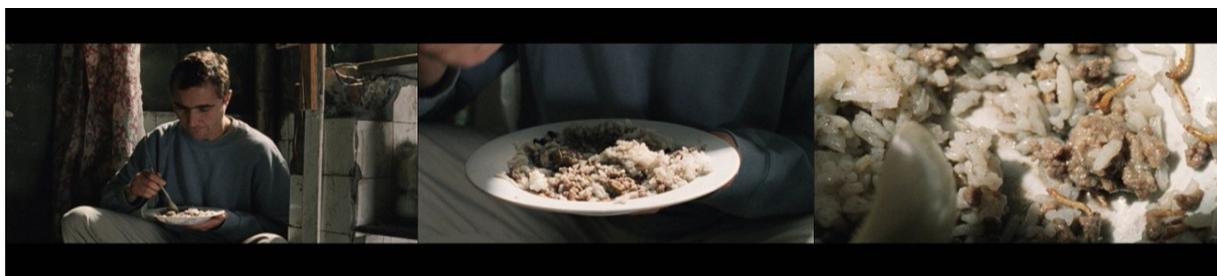
**FIGURA 13:** INÍCIO DO RELACIONAMENTO ENTRE ÍRIA E RAIMUNDO NONATO: A PARTIR DAS COXINHAS.

Aí o envolvimento entre os dois já está traçado, como se pode reparar acima. Ela já está “presa pelo estômago”. Tanto que na sequência já aparece nua, saindo do quartinho que Nonato dorme para assaltar a geladeira. Quando encontra o que procurava (as coxinhas, obviamente), iluminada apenas pelo refrigerador, a música envolvente começa a soar, e ela, a devorar.



**FIGURA 14:** A PROSTITUTA GULOSA “PRESA PELO ESTÔMAGO”.

Na cadeia também há uma ascensão de Alecrim (seu apelido na cela) devido ao dote gastronômico. Só pelo fato de saber que o novato sabe cozinhar, o guloso chefão da cela, Bujiú (Babu Santana), ordena que seja providenciado o aparato necessário para aquela que será sua função ali. E mais: na hierarquia do local, representada pelos espaços ocupados pelos presos, ele é “promovido” do cantinho no chão para o colchão (o “próximo nível”). Alecrim transformará não somente aquela repulsiva ração sobre a qual resmungava (na sequência abaixo), mas também o seu status ali dentro.



**FIGURA 15:** COMIDA REPULSIVA NA CELA.

A narrativa volta ao boteco. E continuo trabalhando na mesma ordem que nos são apresentados os eventos porque é desta forma que os principais deles, na apresentação da comida enquanto protagonista, aparecem. Como é o caso, agora, da ascensão de Raimundo para um requintado restaurante italiano. Isso quando Seu Giovanni (Carlo Briani), o

*restaurateur* do tal estabelecimento, conhece o talento de Nonato. Antes, porém, notamos o cozinheiro já ambientado e satisfeito exercendo seu papel, inclusive convicto da movimentação do bar ter sido graças a si, conforme atesta sua fala em *off* (note-se também a quantidade de coxinhas sendo repostas).



**FIGURA 16:** A DEMANDA DO BOTECO PARA O NOVO COZINHEIRO.

De acordo com o que foi abordado no capítulo anterior, a respeito do comércio de refeições no espaço público, lembremos que eles estão estritamente ligados à formação do tecido urbano e ao avanço no processo de industrialização e desenvolvimento dos transportes. E se formos considerar a tardia engrenagem desse processo e das trocas capitalistas no Brasil, pode-se retardar tal procedimento para meados do séc. XX<sup>271</sup> nas regiões mais desenvolvidas, como a metrópole fictícia que reconhecemos em *Estômago*. Assim sendo, além dos restaurantes de luxo, quero destacar esse outro tipo de espaço comestível mais trivial que o filme nos apresenta e é incomum nos outros “filmes de comida”: o boteco. Embora apenas parte do percurso do protagonista do filme ocorra nesse tipo de ambiente, convém diferenciá-lo.

Maria do Carmo Rolim analisa os bares e restaurantes curitibanos nas décadas de cinquenta e sessenta. Além da presença dos imigrantes na composição da cena gastronômica de então, ela nota as medidas governamentais desenvolvimentistas, embalando as transformações sócio-econômicas da época, influenciando na efervescência do hábito de comer fora para a população (mesmo com restrições ao público feminino em determinados locais)<sup>272</sup>. Já no caso de São Paulo, cabe notar as considerações de Paulo Ferretti sobre as

<sup>271</sup> Carvalho diz o seguinte: “Já no Brasil, e em particular em São Paulo, que na agenda brasileira é o núcleo do processo de industrialização, e portanto de uma urbanização mais forte, essa transição que consideramos aqui data da metade do séc XX, de 1950 a 1960.” CARVALHO, Marcelo. *op. cit.* p.92.

<sup>272</sup> É o caso do Bar Palácio e do Bar do Stuart, por exemplo. Segundo Rolim, foi no final da década de sessenta que o público feminino passa a frequentar tais estabelecimentos. ROLIM, Maria do Carmo Marcondes Brandão. *Gosto, Prazer e sociabilidade- Bares e Restaurantes de Curitiba 1950-60*. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1997.

transformações no espaço urbano.<sup>273</sup> Ele comenta do armazém de bairro como predecessor, com os produtos alimentícios (como os embutidos e conservas) e a presença da bebida alcoólica na configuração do boteco ou botequim.<sup>274</sup> Há, segundo Ferretti, uma queda nesse tipo de estabelecimento na década de setenta, provavelmente ajudada pela repressão exercida pelo governo militar aos espaços de convívio social. Mas nos últimos vinte anos, segundo ele, há um resgate dos botecos paulistanos, a partir de componentes como espaços, mobília e/ou petiscos específicos dos cardápios.

Esses locais, tanto os descritos por Rolim quanto por Ferretti, podem abrigar um público mais generalizado, além dos frequentadores masculinos e a bebida alcoólica exclusivamente. O que nos leva a reconhecer o atrativo do alimento em si. Locais que não detém o requinte como meta, são mais corriqueiros e abrigam sociabilidades e gêneros alimentícios com receitas e sabores específicos, configurando uma “baixa-gastronomia”.<sup>275</sup>

É, então, em recinto semelhante ao recém-comentado que se encontra Raimundo Nonato. Onde os atrativos são os petiscos (coxinhas, mais precisamente) por ele preparados, e onde ele conhece Giovanni, o dono de uma cantina italiana próxima ao local.

Este cliente se admira com o boteco repleto dos convivas que degustam dos quitutes de quem os prepara. Até que ele se apresenta, admirado e determinado a saber mais sobre esse tal cozinheiro. A certeza de que Nonato é realmente um, ocorre ao apreciar um prato simples, que não consta do cardápio, mas que é por ele servido. Nesse momento é um clima onírico que enfoca o cozido de carne com batatas, ao som da música suavizada pelo cantarolar feminino, embalando a degustação.

---

<sup>273</sup> FERRETTI, Paulo E. Zioni. Da mercearia ao boteco: transformações do espaço urbano em São Paulo. p. 97-101. In: CORNELLI, Gabriele; MIRANDA, Danilo Santos de, *op. cit.*

<sup>274</sup> “O termo bar é mais recente, de influência norte-americana, difundido após a segunda guerra mundial, principalmente por influência do cinema”. *Ibidem*, p. 99

<sup>275</sup> Notem-se as campanhas que abraçam tal causa em prol de uma formação culinária tradicional do boteco como o *Festival Comida di Boteco*, que desde 2000 elege receitas regionais de diversas localidades (inaugurado em Belo Horizonte e atualmente presente em quinze cidades brasileiras). Disponível em: <<http://www.comidadibuteco.com.br/>>. Acesso em: 12/12/2011.



**FIGURA 17: A COMIDA CONQUISTA GIOVANNI.**

“Você precisava trabalhar com alguém que te ensinasse. Com alguém que entenda de cozinha... Você que trabalhar pra mim?” Eis a proposta do dono do Restaurante Bocaccio, inebriado pelo sabor recém-descoberto do protagonista. Este hesita primeiramente, porém aceita a proposta.

É através deste personagem, então, que Raimundo Nonato terá conhecimentos técnicos sobre o universo da cozinha, chamando-nos a atenção para, além dos sabores provocados pelas imagens em movimento, também os saberes<sup>276</sup>. Ainda com relação à personagem de Carlo Briani, destaco também seus ensinamentos sobre a culinária italiana – tão privilegiada nas películas já comentadas no capítulo anterior, mas que nessa, em especial, merece ser frisada enquanto uma co-produção com entre Brasil e Itália.

### 3.3 SABERES E SABORES A PARTIR DO RESTAURANTE

Tendo sido apresentada a comida enquanto cerne do longa-metragem em questão, cumpre desenvolver a trajetória do cozinheiro/retirante/presidiário desta “história gastronômica”<sup>277</sup>, reiterando tal afirmativa e consolidando sua simbiose com o cinema. Neste momento, então, acho válido transpor as temporalidades diegéticas para a ordem cronológica dos acontecimentos. Isso para facilitar o texto na sua investigação sobre a comida (que é objetivo do trabalho). Pois o que será evidenciado daqui em diante, tal ordenação temporal das tramas, creio, não comprometerá o objetivo do trabalho.

<sup>276</sup> Note-se que a palavra em latim *sapere* designa “ter gosto”.

<sup>277</sup> No exterior o título é *Estômago*, seguido de “uma história gastronômica”, no idioma para o qual for traduzido. Disponível em: <<http://www.estomagoofilme.com.br/>>. Acesso em: 07/05/2011.

Assim sendo, situo o que segue a partir da ascensão, da ambientação do protagonista no restaurante. E como se pode notar, já vemos Nonato trajado de cozinheiro profissional, prestando atenção na apresentação do Restaurante Boccaccio.<sup>278</sup>



**FIGURA 18:** NA COZINHA DO RESTAURANTE BOCCACCIO.

Conforme abordado anteriormente, os tradicionais restaurantes (regidos pelo *restaurateur*), então, mantêm-se enquanto espaços de comensalidade, com a carga simbólica do comer em grupo (ou não), dotados de certo requinte, de racionalidade, cardápio e apresentação próprios, aquecidos pelo desenvolvimento do turismo de luxo e com o intuito de agradar aos paladares dos comensais pagantes.

Se formos considerar os outros “filmes de comida”, bem como o próprio *Estômago*, muitas dessas características estão aparentes. São exemplos a figura do *restaurateur* (na pessoa de Seu Giovanni) e a valorização da culinária enquanto arte. Conforme segue na análise, isto está tanto na poética linguagem cinematográfica utilizada para registrar os momentos do preparo e degustação da comida, como nos diálogos proferidos pelo dono do Boccaccio. Exemplos que podem ser atestados também em outros filmes, como a segmentação da cozinha em *O Cozinheiro, o ladrão, sua mulher e o amante*, captada no momento em que o espectador pode flagrar cada espaço com seus respectivos alimentos e funções na enorme cozinha onde a mulher e o amante se escondem do ladrão. Ou ainda o filme *O Jantar*, evidenciando a protagonista enquanto uma *restauratrice*.

Talvez isso ilumine o entendimento do impacto das redes de *fast food* nos hábitos mais gerais da sociedade contemporânea (trabalhados anteriormente), em contraposição à essa tradição.

Sendo assim, é importante destacar dois elementos: o restaurante enquanto estabelecimento dotado de certo luxo e regras/técnicas próprias a serem seguidas, que acaba de ser abordado, e o fato de ele abarcar a culinária italiana.

<sup>278</sup> Sobre as referências ao nome do estabelecimento/cenário, lembremos, primeiramente, do humanista italiano Giovanni Boccaccio, que no séc. XIV escreveu o *Decameron*, entre outras obras. Boccaccio também é título da obra de Federico Fellini (e demais diretores): *Boccaccio 70* (Federico Fellini, Mario Monicelli, Luchino Visconti e Vittorio de Sica ITA/FRA, 1962). O referido diretor italiano é uma influência declarada por Marcos Jorge. Ver sessões-extra do DVD.

*Estômago*, por sua vez, optará pelos bastidores, pela cozinha em si, profissional<sup>279</sup>, apresentada em planos médios e fechados. A partir deles pode-se observar a composição do local, com seus utensílios, temperos, enfim, todo o aparato que o tutor Giovanni confiará ao novo empregado. Já o salão e as refeições lá dentro presenciadas quase não aparecem (tal como é enfatizado em *O Jantar*, por exemplo). As relações de poder e o cotidiano do movimento também não são privilegiados como nos filmes *Soul Kitchen*, ou *Uma receita para a máfia*. Em *Estômago* esse cenário pode ser encarado na sua importância enquanto um “laboratório da arte culinária”, de acordo com o que coloca o filme.

Já com as unhas limpas e aparadas e a técnica de corte, vemos, em plano detalhe e bem iluminado, o profissional trabalhar. O enquadramento se abre e revela Raimundo Nonato na cozinha do Boccaccio, como se pode notar na sequência abaixo.



**FIGURA 19:** SEQUÊNCIA DO PREPARO DE COMIDA NO RESTAURANTE.

O dono do local, Seu Giovanni, é quem narra os procedimentos de preparo nessa cena que se assemelha a uma aula. Eis suas palavras que acentuam o viés artístico dos alimentos:

”Cozinhar é uma arte! É que nem cantar, pintar. Precisa ter conhecimento pra saber misturar as coisas. Saber que isso vai ficar gostoso com aquilo. Saber quanto tempo precisa pra ficar assado sem perder o sabor dos ingredientes. Cozinhar é uma arte, Nonato, e aqui é o nosso ateliê: a cozinha. E os temperos, os ingredientes, são as nossas tintas!”.

Tal discurso é proferido enquanto as imagens são transmitidas naquela estética primorosa, como se pode notar.

<sup>279</sup> A locação utilizada para essas cenas foi a cozinha do Bar Palácio, um tradicional restaurante de Curitiba. Para mais informações sobre a representatividade do local, ver: CORÇÃO, Mariana. *op. cit.*



FIGURA 20: PREPARO DA SOBREMESA PELO TUTOR GIOVANNI

Além da valorização do processo criativo de combinação dos sabores e da transformação estética dos alimentos (o elogio à arte culinária), nessa cena há também a valorização dela enquanto mercadoria (conforme comentado no capítulo anterior). Pois uma simples sobremesa que substitui o queijo minas pelo erudito queijo gorgonzola, no tradicional “Romeu e Julieta” (mostrado em distinta apresentação) encarece a receita de Giovanni. O que também reitera aquela “espetacularização” mencionada quando analisamos a linguagem recentemente adotada pela mídia na exibição dos alimentos.

Nesse sentido, cumpre notar que atualmente presenciamos o crescimento nos conselhos e críticas relacionados às práticas culinárias, principalmente devido ao acesso às tais informações, em nossa sociedade do conhecimento. Além de se falar em gastrotecnia ou “cozinha molecular” nos últimos anos, até a palavra *gourmet* se populariza, precisando o sujeito que se interessa, admira e/ou conhece a gastronomia.<sup>280</sup>

Na narrativa em questão, presenciamos também os conselhos de Giovanni no mercado municipal. Em meio às cores, luzes e à movimentação do local, ele, já ambientado, profere:



FIGURA 21: NO MERCADO MUNICIPAL

“Mercado Municipal, Nonato! Mercado Municipal...! É aqui que começa tudo. É aqui que nasce a gastronomia. É aqui que se começa a cozinhar, se começa um jantar de despedida, um jantar de casamento. Respira Nonato, tá sentindo? Cheiro de grão, cheiro de peixe, cheiro de fruta, tudo misturado. A culinária inicia com você sabendo escolher os ingredientes. E não adianta mandar qualquer um não: tem que vir você, o **cozinheiro**. **Chef que é chef de cozinha** tem que vir aqui pessoalmente, tem que conhecer os donos das bancas, os filhos dos donos das bancas, tudo. Ele tem que olhar no rosto do feirante e ver se ele está falando a verdade. Eu não preciso mais disso; venho aqui tem anos, então os caras me conhecem, respeitam. Sabem que se eu não gostar, não compro mais, e ainda falo mal dele. Agora, tem o outro lado da mão: eu gostando, compro sempre aqui, sempre. E ajudo, também.”

<sup>280</sup> FRANCO, Ariovaldo. *op. cit.*

No açougue do recinto há também uma atenção especial do diretor do filme. Pois as imagens dos cortes de carne ao som ambiente das facas (como está o primeiro quadro da sequência abaixo) aparecem em alternância com a continuação dos conselhos: “Isso é a arte da arte!”, diz Giovanni, ensinando os cortes. E Nonato, atento, confere cada detalhe da aula. Principalmente o discurso sobre o filé *mignon*: “Ah, e isso aqui, esse pedaço aqui é o filé *mignon*, o que tem de melhor na carne. Que nem a bunda é na mulher, o filé *mignon* é o melhor do boi [...] Cê não gosta de bunda de mulher?”. Nonato: “Ô!”.

Tal cena, tal comparação das nádegas femininas com a carne antecipará o desfecho dessa trama que narra o passado do futuro criminoso, em um gesto brutal e antropofágico para com a traidora Íria.



**FIGURA 22:** NO AÇOUGUE, ENSINAMENTOS SOBRE A CARNE

Ainda com relação ao personagem de Carlo Briani, destaco seus ensinamentos sobre a culinária italiana, notando que se trata de uma co-produção entre Brasil e Itália. Privilegiada nas películas já comentadas no capítulo anterior, nessa não há, porém, um esforço em declarar elogio a algum prato específico, como faz *Sábado, Domingo e Segunda* com relação ao ragu napolitano, por exemplo.

Mas esse restaurante de “cozinha internacional, ambiente familiar”, tem muito a revelar sobre as dinâmicas sociais da alimentação contemporânea.

Se voltarmos ao desenvolvimento do turismo, com o ramo hoteleiro em processo de competitividade, vale ressaltar a apropriação de que fazem os restaurantes dentro desse setor. Frente aos vários



**FIGURA 23:** COZINHA ITALIANA

destinos a serem visitados, obrigam-se não só a desenvolver uma comida que seja atrativa em

termos de “sabor bem-ambientado”, mas que envolva a cultura que se visita.<sup>281</sup> Tal associação do turismo à gastronomia, documentada nos guias de viagem, colabora para a configuração de culinárias específicas ao longo do séc. XX. Tanto que hoje se fala em cozinhas, no plural. Cozinhas que por sua vez estão em constante fluxo nos dias atuais.

Ora, se o processo de globalização (dentro de todo aquele quadro já tratado até aqui) permite ampliar o acesso aos alimentos a partir das trocas inter-regionais e transnacionais, as técnicas, os conhecimentos básicos e específicos de pratos das mais variadas localidades e tradições também entram em circulação. E estes, por sua vez, carregam uma série de questões como a composição e recomposição de identidades, de culturas regionais e da memória gustativa.

Além da “cozinha internacional” – a que é praticada fora de seu país de origem – transparece ainda a “cozinha fusão”, a qual congrega alimentos e elementos de cozinhas diversas – não é internacional nem tradicional, apenas plural. Tais práticas culinárias contemporâneas, representam assim, a “expressão destes tempos de globalização ou mundialização, evidenciando a alimentação como cristalizadora de novas representações e definidora de determinados alimentos e técnicas de fusão como emblemáticos”<sup>282</sup>.

Outra questão que o filme explora é a aproximação, a imbricação entre sexo e comida – ambos fontes de intensos prazeres carnis. Daí a sua associação à película italiana *A Comilança*. Pois o filme explora o prazer sexual e gustativo numa simbiose de gula e luxúria vivida pelos quatro personagens do filme, nos banquetes infundáveis e a presença das garotas convidadas para saciá-los no outro aspecto. Não é à toa que o verbo comer possui duplo sentido...

Lembrando que *Estômago* traz a peculiaridade de inverter “os sexos dos pólos da sedução gastronômica”<sup>283</sup>. Pois se considerarmos as obras nacionais que tocam nessa questão

---

<sup>281</sup> FRANCO, Ariovaldo. *op. cit.*

<sup>282</sup> SANTOS, Carlos R. Antunes dos. *Alimentação moderna: fusão ou confusão*. Texto apresentado em aula, na disciplina Tópicos Especiais de História e Cultura: História da Alimentação, 2006. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/>>. Acesso em: 25/07/2011. Sobre o termo mundialização, ver: ORTIZ, Renato. *Mundialização e Cultura*. São Paulo: Brasiliense, 2000. Aqui Ortiz foge das concepções mais ligadas ao econômico, colocando que somos “cidadãos mundiais”. Pois uma série de objetos imbuídos de práticas e estilos, carregados de valor simbólico, invadem nosso cotidiano (Coca-cola, *Mc Donald's*, *Marlboro*, *Hollywood...*), de modo que “o mundo vem até nós”. Essa idéia, entretanto, não aniquila as manifestações próprias de cada nação, por exemplo, como a língua, mas *cohabita* e *se alimenta* delas. In: ORTIZ, Renato. *Mundialização e Cultura*. São Paulo: Brasiliense, 2000. Outro autor que sugere uma abordagem da *cultura* globalizada (agora com esse termo mesmo: globalização), e não se prende aos aspectos puramente econômicos, mas observa o *imaginário* é Néstor García Canclini. Ver: CANCLINI, Néstor García. *op. cit.*

<sup>283</sup> PUCCI JR, Renato Luiz, LOBO, Júlio César. *op. cit.* p. 67.

– *Dona Flor e seus dois maridos*, *Xica da Silva* e *Duas vezes com Helena*<sup>284</sup> – são mulheres que seduzem os paladares. Em *Estômago*, um homem.

O filme nos apresenta, então, uma sequência emblemática do binômio. Ocorre depois do expediente de Nonato, quando vai procurar Íria nas regiões de meretrício e os dois acabam rumando para a pensão. Vemos a câmera lenta acompanhando o traseiro da garota, andando por um estreito e escuro corredor. A cantarolada música suave acompanha e os dois seguem afastando-se para longe da câmera.

Outro quadro, iluminação em tonalidade mais quente. A câmera inicia a filmagem pelo teto, num *travelling* vertical que desce para o dorso nu de Nonato ao som do tremor da cama e dos gemidos emitidos pelos dois ao longo da cena. Logo abaixo aparece Iria, deitada de bruços, mas a sequência só termina no prato de macarrão à *putanesca* que está sendo deliciado pela garota.



**FIGURA 24:** SEXO À PUTANESCA

Interessante ressaltar que não há exploração do ato sexual, na exposição de partes do corpo ou ângulos mais ousados. O único que aparece em evidência, bem delineado, em *close*, é o prato de comida (note-se nos fotogramas). Mais uma vez, é ela que conquista.

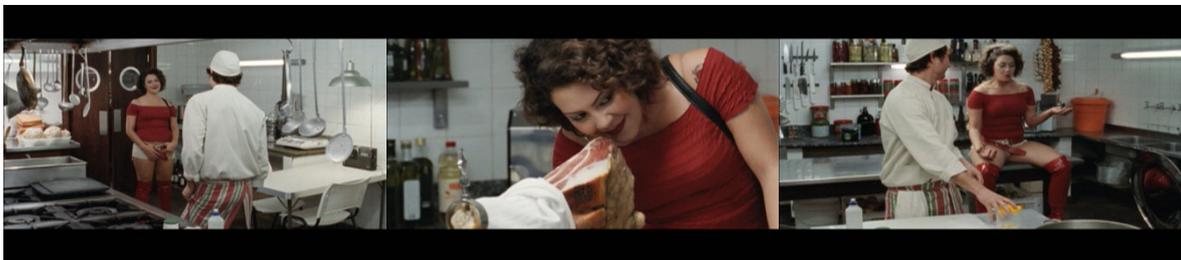
Mas voltando ao restaurante, ele ainda abriga o pedido de casamento do protagonista à garota, e, depois, o duplo crime que reserva a Nonato seu lugar no cárcere.

O relacionamento entre os dois já está estreitado. Pela comida, mas também pela convivência, de tal forma que Nonato se encoraja a pedi-la em casamento. O evento chegará a ser marcado e o padrinho seria o antigo patrão (Zulmiro).

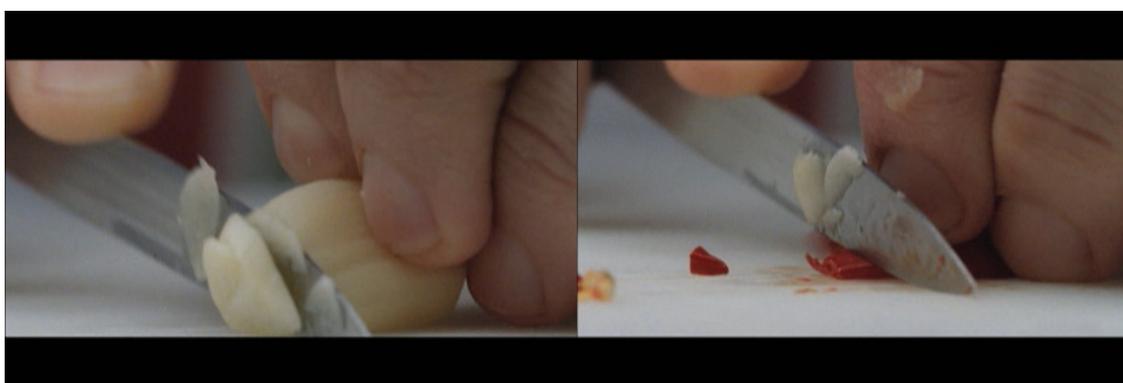
Tal proposta ocorre na cozinha do restaurante. O cenário e o arsenal que a ele pertence, bem como a forma pela qual é apresentado, já nos é familiar (do próprio filme e dos outros “filmes de comida”). Nonato prepara um espaguete para a garota (naturalmente, pois a

<sup>284</sup> Comentadas já anteriormente. Ver também: COELHO, Maria Cecília Nogueira. *op. cit.*

comida é o elo entre os dois). Então o espectador acompanha o preparo, com a linguagem também familiar.



**FIGURA 25:** ÍRIA VISITA NONATO NO RESTAURANTE

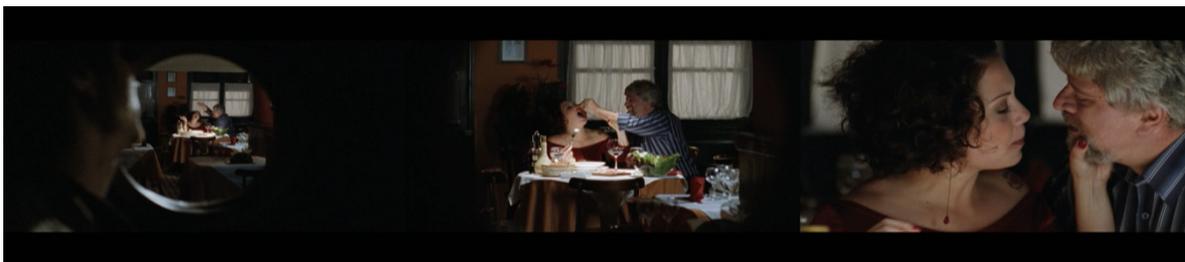


**FIGURA 26:** PLANOS-DETALHE NO PREPARO DA COMIDA



**FIGURA 27:** FOCO NA COMIDA E NA COZINHA

Porém, sabemos que o casamento não ocorrerá. Na próxima ocasião que o retirante/cozinheiro/detento busca pela prostituta/noiva, ele não a encontrará de início. Apenas acidentalmente, quando nota que o Restaurante Boccaccio está aberto e se depara com a seguinte situação a seguir documentada:



**FIGURA 28:** TRAIÇÃO NO RESTAURANTE

Giovanni e Íria, traidores, se divertindo. Ela excitada com a degustação da comida (como sempre) e ele se deliciando do corpo dela. O que culmina com um (outrora “anti-ético”) beijo na boca. Tendo observado tudo da cozinha, e visto os dois subindo as escadas que sai dali, Nonato se embriaga com o vinho mais especial da adega. Perturbado, apanha uma faca da cozinha e sobe também.



**FIGURA 29:** NONATO ASSISTE A TUDO

Até aqui tínhamos um protagonista “[...] respeitador, submisso, corajoso, enfim [...] como um herói em potencial, mas não foi [...]”.<sup>285</sup> Fora apresentado com características positivas, como a sinceridade dos sentimentos e o altruísmo, segundo Zatti, e agora se revela um assassino. O mais impactante, porém, nesta vingança, é a atitude representada na sequência, aparentemente corriqueira ao protagonista:

<sup>285</sup> ZATTI, Ângela. *op cit*, p. 4



**FIGURA 30:** FILÉ *MIGNON*?

Eis a comida novamente, enfatizada com a estética já comum, porém agora com outro significado. Observamos o plano fechado da frigideira com um pedaço de carne, alecrim sendo aspergido e o borbulhar da fritura. Aquela mesma música sedutora aos ouvidos famintos recebe um viés mais tenebroso, com um vento uivando ao fundo. Vagarosamente a câmera vai abrindo o quadro e percebemos um traje de cozinheiro preparando o tal bife; logo, reconhecemos Raimundo Nonato. Sabemos, então, que não se trata de um filé *mignon*, mas sim um pedaço do corpo da própria Íria (sua nádega esquerda). Ela assassinada, assim como o amante/*restaurateur*/tutor, Giovanni.



**FIGURA 31:** O COZINHEIRO ASSASSINO.

No filme *O cozinheiro, o ladrão, sua mulher e o amante*, muito lembrado na associação com *Estômago*, as referências mais claras se dão neste momento, devido ao tom bizarro da antropofagia. O ladrão frequentador do restaurante descobre que está sendo traído no próprio local, durante as refeições, e por isso encomenda a morte do amante. Em represália, a mulher serve o corpo do mesmo para o marido. Ele é preparado tal como uma ceia (com a ajuda do cozinheiro, inclusive) e o pedaço a ser obrigatoriamente ingerido pelo ladrão é justamente a parte íntima do cadáver/refeição.<sup>286</sup>

Ora, o que unia o casal de *Estômago* era a comida. E pela atitude de Nonato, de certa forma, ainda será. Notando, assim, a carga simbólica de tal categoria histórica, aquele “peculiar filé *mignon*” das últimas cenas nos oferece o seguinte tipo de interpretação:

Um modo de enxergar a carne possui forte conotação sexual, devido à continuidade entre carne animal e carne humana. A carne pode despertar apetite ou excitação, mas continua sendo carne. Para Fischler também existe a idéia de que um dos sexos é predador. E o caçador, neste caso, é o macho, o homem. A linguagem mostra o quão profundamente essa idéia está enraizada em nosso modo de pensar. As mulheres podem ser vistas como “gostosas”, como algo que dá vontade de comer. Nos casos mais extremos o desejo sexual pode ser impelido ao limite. Foi o caso de um japonês, num famoso caso no Japão, que desejava tanto sua namorada a tal ponto que a comeu.<sup>287</sup>

Ora, essa alegoria um tanto indigesta lembra também a relação de poder. Uma conotação na qual tanto, ou mais que o desejo sexual, está o instinto humano em busca de força, de poder<sup>288</sup> – diante de uma situação de desolação, no caso do protagonista. Aqui é interessante frisar a dupla conotação do verbo “comer”, lembrando das condições de “passividade” e “atividade” sexual.

No estudo realizado por Peter Fry<sup>289</sup> elas designam – cultural e respectivamente – o sentido de submissão e de dominação, revelando uma hierarquia nos papéis dos parceiros. Se encarmos o verbo comer nessa duplicidade de sentido, tínhamos, até então, uma relação de igualdade entre os personagens Íria e Nonato. Pois se ele supre a garota com seus quitutes, ela

<sup>286</sup> Esse caráter bizarro e escatológico encontrado na comida, no ato de comer, contrapõe-se ao sublime e prazeroso significado suscitado também pela comensalidade e pela estética dos alimentos nos filmes *Estômago*, *A Comilança* e este de Peter Greenaway. Revelando, então, verdadeiros oxímoros gastronômicos, conforme Denise Guimarães: vocábulos contraditórios (sublime e grotesco) no mesmo elemento (comida), sem maniqueísmo. In: GUIMARÃES, Denise de Azevedo. *Oxímoros... op. cit.*

<sup>287</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *Por uma História... op. cit.* p. 159

<sup>288</sup> PILLA, Maria Cecília B. A. *Gosto e Deleite: construção e sentido de um menu elegante*. História: Questões & Debates, Curitiba, ano 22, n 42, p.53-69, jan/ jun, 2005, p. 65.

<sup>289</sup> FRY, Peter. Da hierarquia à igualdade: a construção histórica do homossexualismo no Brasil, p. 87–115. In: \_\_\_\_\_. *Para inglês ver: identidade política na cultura brasileira*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1982.

também o faz, conforme suas próprias palavras, ditas quando Nonato foi atrás dela nas ruas do meretrício: “E lá no teu quarto, tem o que comer? [...] Vamo que eu te dou de comer!”<sup>290</sup>.

Ainda que o filme não mostre Nonato ingerindo o “filé *mignon*”/pedaço do corpo de Íria, a cena dele temperando e fritando o dito alimento insinua ao espectador tal consequência. Ora, em todo o restante da obra notamos cocção seguida de ingestão, e, uma vez que não existem clientes, a presunção de que ele “a comeu” é inerente. Note-se, então, que neste final de trama o protagonista deixa sub-entendido comer no sentido literal, também, a personagem Íria. O que desfaz aquela igualdade de papéis, colocando Nonato como o único detentor de poder. O “ativo”; que provê e ainda ingere “as comidas”.

Eis o desfecho da primeira parte dessa “fábula nada infantil sobre sexo, poder e culinária”<sup>291</sup>. Ele nos é apresentado em concomitância com o final da fábula toda, de maneira intercalada. Contudo, existem alguns elementos que também são dignos de destaque na relação entre cinema e comida, e que cumprem o período ambientado no cárcere, os quais seguem nesse último tópico.

### 3.4 OS PRESOS, PELO ESTÔMAGO: SABORES E DISSABORES NA CADEIA

Como já foi dito, esse é o recorte que compete ao argumento inicial do filme, advindo do conto de Lusa Silvestre.<sup>292</sup> O espectador já conhece, então as relações/posições de poder dentro da cela. Naquele ambiente lotado, mas que a presença de Bujiú garante que lá habitem apenas oito presos, ao invés de trinta, como ocorre nas outras. Compreendemos, então, porque a ele pertence o “beliche de cima”, mais alto nível da hierarquia local.

Após Alecrim (que acaba sendo seu apelido na prisão) ter sido promovido à ocupação de cozinheiro, o próximo fragmento da narrativa no presente da cela inicia-se no corte do alho e da cebola, quando Nonato executa sua primeira iguaria no recinto. Em *close*, é possível observar o corte, com técnica e com as unhas limpas, diferentemente do passado no boteco. O que instiga para acentuar a importância da função de cozinhar na harmonização geral da obra, prezado na coesão da justaposição passado/presente.

---

<sup>290</sup> Tais palavras foram proferidas logo antes da sequência na “Figura 24” (com o macarrão à putanesca).

<sup>291</sup> Slogan oficial do filme.

<sup>292</sup> SILVESTRE, Lusa. *op. cit.*



**FIGURA 32:** PREPARO DA COMIDA NA CELA.



**FIGURA 33:** CONTINUAÇÃO DO PREPARO DA COMIDA NA CELA.

Continua a sequência com o plano fechado na transformação da ração em iguaria. Entra a música suave, semelhante à cena do preparo de pastéis. Note-se que a estética, tal como fora comentado inicialmente, é carregada de intenções sinestésicas, provocadas pela aproximação e iluminação de enquadramento, de modo a seduzir o espectador tal como a linguagem publicitária – muito presente no hibridismo característico da cinematografia nacional atual.<sup>293</sup>

Todos se deliciam, mas principalmente Bujiú que “promove” Nonato agora para o beliche de baixo. Essa cena é bem representativa da ascensão, em que os espaços são percorridos com a câmera, terminando com Bujiú, celebrando: “É tudo nosso, Paraíba!”

O próximo prato preparado ali dentro é uma farofa de formigas, as quais são encontradas em abundância na cela. Após um companheiro explicar que elas são comumente ingeridas nas feiras da Colômbia, Nonato resolve aproveitar o petisco, seguro de suas habilidades quase que miraculosas ali dentro. O preparo do “banquete colombiano” também é representado de maneira mais próxima aos olhos do espectador, e aos ouvidos fica a competição entre a musicalidade envolvente e o som da comida tostando.

---

<sup>293</sup> Ver capítulo 1.



**FIGURA 34:** CLOSE NA “COMIDA”

Contudo, essa comida gerará um choque no fluxo narrativo. O clima é de alvoroço e discussão no presídio todo. Bujiú, irritado, quando sabe que são apenas formigas, age com violência física para cima do cozinheiro (o que não houvera até então naquele ambiente onde a violência é rotineira em outros “filmes de cadeia”). Mais tarde, porém, durante o jogo de cartas e devido ao potencial conciliador da maria-louca – a pinga produzida na cadeia<sup>294</sup> – há a reiteração com os companheiros.

Alecrim, já no beliche do meio, aparece agora retomando o discurso sobre o queijo gorgonzola. Tal discurso é um elo de ligação entre o fragmento da trama anterior (quando o protagonista explica o alimento para Íria). É ainda o mesmo proferido no início da obra<sup>295</sup>. Note-se, portanto, que tal alimento figura como um importante ponto de coesão, “um trecho



**FIGURA 35:** O “CHEFE” BUJIÚ CONVOCA O COZINHEIRO ALECRIM.

pinçado de um ponto avançado da fábula e colocado no princípio da trama.”<sup>296</sup> O que nos leva a reconhecer a importância que a montagem cinematográfica garantiu à comida.

Enquanto comem, eles conversam sobre a chegada de Etecétara, um renomado e poderoso bandido a quem se deve recepcionar da melhor forma. Para isso, Bujiú encomenda

<sup>294</sup> De acordo com Bujiú e com o documentário *O prisioneiro das grades de ferro - Auto-retratos*. (Paulo Sacramento, BRA, 2003). O filme foi realizado antes da implosão do Carandiru e revela o cotidiano do presídio. Nele está especificado o processo de produção da tal “pinga-de-cadeia” e é uma referência declarada dos autores. (Ver entrevista em anexo II, p. 151).

<sup>295</sup> Quase uma reprodução literal do conto. Ver: SILVESTRE, Lusa. *op. cit.* O gorgonzola também fora evidenciado na trama anterior, quando da elaboração da sobremesa de Giovanni. É aí que Nonato realmente vem a conhecer o tal queijo e depois repassa o ensinamento para Íria, à sua maneira.

<sup>296</sup> PUCCI JR., Renato Luiz, LOBO, Júlio César. *op. cit.*

um banquete de recepção na cozinha principal do presídio, com “comida e bebida de qualidade”. Tarefa de extrema responsabilidade e que encaminha para o desfecho.

Assim sendo, Alecrim entra em plano fechado, com uma touca improvisada e avental, e começa a apresentação das iguarias. Ele mostra entender do assunto e introduz cada alimento discursando. Em alternância, aparece a mesa, os convivas e o que está sendo servido, evidenciando “[...] que estar à mesa exige utensílios, mobiliário, espaço arquitetônico ou cênico, além de todo um conjunto de formalidades e protocolos.”<sup>297</sup>



**FIGURAS 36 E 37:** BANQUETE NA COZINHA PRINCIPAL DO PRESÍDIO.

Nonato está na posição de *chef*, regendo a cozinha. No entanto alguns impasses vêm à tona devido ao exagero na *finesse* para aquele público e local. O que prova que não é o *glamour* das receitas/pratos e sim o sabor que importa no filme; o saber/sabor culinário cotidiano e não o da elitizada gastronomia profissionalizada.

Relevo tal aspecto para frisar a peculiaridade de *Estômago* frente ao famoso *A Festa de Babette*, por exemplo, ou *A Grande Noite*, que primam por apresentar as importantes refeições dos desfechos mantendo aquele protocolo (apresentação do *menu*, ordem de degustação a ser seguida, disposição dos elementos na mesa...). Nesse sentido, o filme estaria mais próximo daqueles que prestigiam a culinária caseira (*Como água para chocolate*). Ou àqueles que primam pela combinação de sabores, temperos e especiarias, encabeçados pelos cozinheiros (quase-alquimistas), tal qual *O Sabor da Magia* e *Tempero da vida*.

Já que o fato de sentar-se à mesa, do ato de comer em grupo circunscrito na degustação dos alimentos, é o evento principal desse final de trama, volto a comentar o que fora destacado no capítulo anterior com relação à importância das refeições enquanto um ritual social. Isso no enredo da dinamicidade do *modus vivendi* contemporâneo, que conta com as soluções práticas para a alimentação corriqueira – favorecidas pelas redes de comida

<sup>297</sup> GUIMARÃES, Denise. Azevedo. *O filme Estômago... op. cit.* p. 198

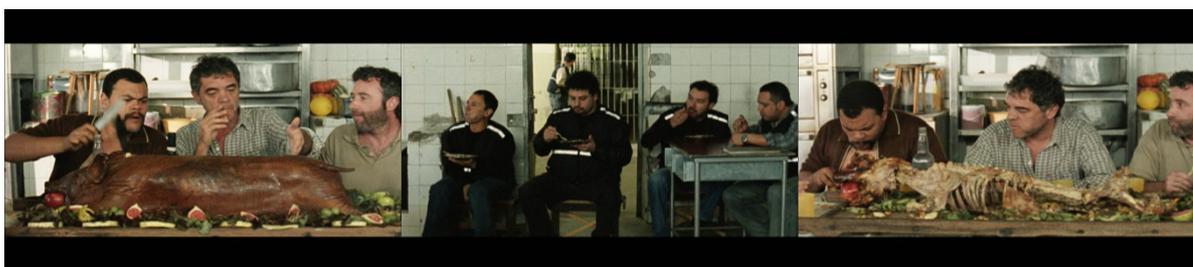
rápida e pela indústria de congelados, por exemplo – acabando por desfavorecer tais rituais de comensalidade. Pois as refeições feitas no seio familiar, que pedem a dedicação de tempo, prática e conhecimentos culinários e a possibilidade de confecção das refeições, são enfatizadas em muitos dos “filmes de comida”, principalmente naqueles cujo desfecho ocorre no ato de comer em grupo, como *Do jeito que ela é* ou o supracitado *A Festa de Babette*.

Já no banquete de *Estômago*, Alecrim fica desconcertado com a falta de sucesso inicial do mesmo. Mas retoma a liderança reclamando dos cozinheiros, demonstrando poder sobre eles.



**FIGURA 38:** ALECRIM ORQUESTRANDO “SUA” COZINHA

Entre diálogos inapropriados para uma refeição e um clima de expectativa, o banquete continua a ser servido. Isso através de um movimento de câmera que revela o sucesso dos alimentos aos paladares – incluindo também os carcereiros. Ele é iniciado da esquerda para a direita, horizontalmente, apresentando a mesa, seus convivas e comidas. O *travelling* volta para a esquerda, quando os pratos já se mostram devorados, e os presos satisfeitos. Inclusive o tal Etecétera, inicialmente arredio, mas que acaba sendo “preso pelo estômago também”.



**FIGURA 39:** TODO O PRESÍDIO SE DELICIA



FIGURAS 40 E 41: FEIJÃO PARA BUJIÚ

Mas Bujiú, não satisfeito, é o único com gula suficiente para ainda finalizar a refeição com um prato de feijão, alimento corriqueiro e emblemático da cultura brasileira. O último que comerá. Pois Alecrim executará o seu segundo crime, a partir da comida, envenenada.<sup>298</sup> O chefão da cela sai de cena e Alecrim, que já estava no beliche do meio, pode tomar posse do andar mais elevado do beliche, da cela e quiçá do presídio todo. Pois o filme se finda com ele narrando/recapitulando/explicando para o espectador o ocorrido, finalizando com o mesmo cogitando o beliche de Etecétara.



FIGURA 42: BELICHE DE CIMA

Dentro da cela, a câmera vai passando por cada um dos lugares ocupados pelos presos, desde o cantinho no chão, passando pelos colchões, pelo primeiro andar do beliche e seguindo para o topo. E ali está ele. De pobre coitado, Raimundo Nonato/Alecrim passa para talentoso cozinheiro, por assassino, terminando como espertalhão.<sup>299</sup>

Nesse momento, vale notar as observações de Zatti a respeito dos elementos que fazem com que o espectador se identifique e encare esse personagem – que comete um crime duplo e outro ainda na cela – com aprovação. Pois o espectador, já acostumado com os

<sup>298</sup> Sobre esse desfecho julgo apropriado remeter à obra de Luís Fernando Veríssimo, da série *Plenos Pecados. Gula – O Clube dos Anjos* trata da decadência de um grupo de amigos que alimenta uma tradição há vinte e um anos. Amantes da gastronomia e da ostentação, os dez comparsas cumprem um ritual sagrado, secreto e mensal cujo propósito é o prazer da boa e abundante comida. Porém, a partir do ingresso de determinado cozinheiro no grupo (e isso só se concluirá no final da narrativa), os integrantes, paulatinamente, tem seu número reduzido. Eles morrem, um a um, envenenados com a ingestão-extra de seu prato favorito. Pois a cada mês é escolhido o *menu* da preferência de um deles, e a gula deste mesmo que não recusa repetir o prazeroso prato acaba sendo a aliada do assassino. In: VERÍSSIMO, Luís Fernando. *Gula - O Clube dos Anjos*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1998

<sup>299</sup> Indicado por PUCCI JR., Renato Luiz, LOBO, Júlio César . *op. cit.*

“ressentidos” do cinema brasileiro e “cúmplice” daquela *voz off* do protagonista, dispõe de tais estímulos. Além disso, o consentimento, segundo Zatti, viria do próprio mundo fictício criado em *Estômago*: ele já é amoral (por exemplo, no cárcere, onde as leis são próprias e subvertidas), de modo que os outros “[...] personagens secundários e antagonistas [...] sejam iguais ou inferiores ao protagonista [...]”<sup>300</sup>, salientando, assim, as “qualidades” de Raimundo Nonato/Alecrim.

Se as representações oferecidas pelo cinema decorrem do imaginário social do qual o filme é advindo (e no qual ele é consumido), temos no filme de Marcos Jorge um representativo da gastronomia – em pauta na contemporaneidade – atuando também como elemento persuasivo de aceitação da obra. Pois dentre as tais qualidades do protagonista, está o seu talento culinário.

E nesse sentido, acho válidas as reflexões de Marina Izar Marson.<sup>301</sup> Ela aponta a *salvação e redenção* nas obras nacionais, relevando o “jeitinho brasileiro” em *O Auto da Compadecida* (Guel Arraes, BRA, 2000) e a “celebração da carnavalização” de *Orfeu* (Cacá Diegues, BRA, 1999) como meio para aquelas conquistas.

Estes são elementos coadjuvantes da música pop e do vídeo clipe – reconhecíveis internacionalmente na produção brasileira atual “*for export*” (apontada no capítulo inicial). Entretanto, a tal salvação/redenção se daria pelas características individuais dos protagonistas. Uma salvação pessoal, e não coletiva (comparando com o Cinema Novo, por exemplo, quando o cangaceiro tinha uma “missão justiceira” frente ao Estado)<sup>302</sup>. Volta-se, assim, para um individualismo moderno, e não um projeto coletivo.

Embora seja pertinente não cometer generalizações, as observações de Marson a esse respeito possibilitam pensar *Estômago* com os mesmos traços. Se assim o fizermos, a salvação, redenção ou (nesse caso) a ascensão, no longa-metragem aqui tratado, reside justamente na sua peculiaridade: Raimundo Nonato/Alecrim cozinha. Esse é seu dom e passaporte para os espaços representativos de maior poder e para os cenários comuns em outras obras internacionais (as cozinhas/restaurantes), facilmente reconhecíveis em qualquer cultura.

A temática da comida, bem como a maneira pela qual ela é evidenciada, insere *Estômago* no âmbito internacional do que configuramos enquanto um “gênero da comida”.

---

<sup>300</sup> ZATTI, Ângela. *op cit...* p. 9

<sup>301</sup> MARSON, Marina Izar. *op. cit.*

<sup>302</sup> Ver: XAVIER, Ismail. *Corrosão social...* *op. cit.*

Como o representante brasileiro em meio a filmes italianos, gregos, mexicanos, franceses, norte-americanos, alemães...

Note-se, então, que este “gênero” não se pretende como um rótulo. Os filmes propostos para sua composição têm seu caráter geral, mas também suas especificidades. São gestados de acordo com os códigos narrativos oferecidos em comum nas obras que ali congregam. Entretanto esses códigos dizem respeito a uma determinada realidade social na qual foram engendrados. Têm sua historicidade. Nesse sentido, é interessante:

“a view of genres as being perpetually in a state of flux and transition: they rarely remain fixed, but mutate and evolve in response to changing conditions of production and the often volatile nature of popular tastes [...] genres are not merely ‘patterns’ or ‘structures’ but also arise from particular historical and cultural circumstances. It might even be that we should not think in terms of ‘genre’ but rather, **as the film industry itself does**, in terms of production cycles or **trends** [sem grifo no original]”<sup>303</sup>

Assim sendo, a tendência captada se refere às representações da comida pelo cinema. Isso em uma sociedade marcada pelo questionamento das refeições enquanto rituais sociais; pelas preocupações nutricionais e simbólicas da comida rápida, industrializada; da mídia em geral propagando conselhos, promovendo as diferentes cozinhas e o profissional da gastronomia; “*glamourizando*” a arte culinária.

*Estômago* habita nesse contexto, mas expressa a visceralidade de seu título nas contradições sociais, em alguns cenários inóspitos e desprovidos de princípios éticos e, ainda, nos impactantes desfechos. Um filme de baixo-orçamento, gestado num período de globalização dos bens de consumo simbólicos. Co-produzido com a Itália, famosa pela sua cozinha internacional, mas engendrado na conjuntura nacional da lotação do sistema carcerário, da prostituição, do retirante nordestino, da comida, estetizada, espetacularizada... Ou seja, revelando hábitos, o cotidiano, ideologias e bastidores, pois antes de ser um entretenimento ou mercadoria de valor simbólico, o filme é uma construção do homem. Realizada, viabilizada e consumida em uma conjuntura histórica específica.

---

<sup>303</sup> Livre tradução: “uma visão dos gêneros como sendo perpetuamente em um estado de fluxo e transição: eles raramente permanecem fixos, mas sofrem mutações e evoluem em resposta às mudanças nas condições de produção e muitas vezes a natureza volátil dos gostos populares [...] gêneros não são meramente ‘padrões’ ou ‘estruturas’, mas também surgem a partir de determinadas circunstâncias históricas e culturais. Pode até ser que não devemos pensar em termos de ‘gênero’, mas sim, como a indústria cinematográfica se faz, em termos de ciclos de produção ou tendências”. In: CHAPMAN, James; GLANCY, Mark; HARPER, Sue (Ed.), *op. cit.*

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a pesquisa que se encerra nessas considerações, intentou-se discorrer sobre algumas implicações entre Cinema e História, a partir da análise do filme *Estômago* (Marcos Jorge, BRA/ITA, 2007). Partiu-se do princípio de que a obra fílmica é uma mediação. É uma construção humana, uma expressão do imaginário de determinado contexto sócio-cultural – e não como fato dado ou ilustrativo, nem como pano de fundo para uma época. Porém, na forma artística de um bem de consumo simbólico.

Tendo esse tipo de documento enquanto fonte para a investigação histórica, tais reflexões despontaram à medida que a obra nos convidou a investigar seu contexto de produção e de significação.

A ênfase na questão da comida emerge da própria conjuntura histórica da qual o filme participa; por ela ser uma categoria histórica (no sentido que excede o nutricional e desvenda as dinâmicas sociais) em pauta na atualidade, captada em uma série de outras obras fílmicas, mas também a partir das representações privilegiadas no próprio sentido do filme *Estômago* (bem como nos seus elementos sinérgicos: cartaz, *site*, etc...).

Acabamos de concluir que o filme/fonte deste trabalho privilegia a conquista de poder por parte do protagonista, devido ao seu talento gastronômico. Isto é, os elementos contidos na narrativa e a forma como ela nos é apresentada convergem para encontrarmos a comida enquanto meio para alcançar lugares e relacionamentos de maior destaque no percurso do retirante/cozinheiro/detento – essencial, portanto. Os próprios autores identificam *Estômago* como “Uma fábula nada infantil sobre sexo, poder e culinária”. Como é a culinária que assegura a obtenção do sexo e do poder, ela é que se sobressai.

Notamos os chocantes desfechos das tramas que condensam tal perspectiva de maneira nítida. Pois Bujiú, o xerife da cela, morre ao ingerir o feijão envenenado, tamanha sua gula e apreço pelos quitutes de Alecrim. Ao utilizar suas próprias atribuições profissionais/artísticas, o protagonista parte daquilo que já lhe garante prestígio para adquirir, agora criminosamente, o espaço representativo da hierarquia local (o beliche superior). Ainda com relação ao outro desfecho, é no ato de cozinhar a parte do próprio corpo da noiva que Raimundo Nonato intenta se prevalecer sobre aquela a quem alimentava outrora.

Tal importância culinária ficou patente, então, no argumento do roteiro (advindo do conto que lhe deu origem – *Presos pelo Estômago*)<sup>304</sup> e na maneira como ele se desenvolve, sendo que nas cenas desencadeadoras dos momentos mais importantes da narrativa estão o preparo ou degustação dos alimentos. A forma como é montada e estruturada a justaposição temporal das tramas também ganha a colaboração da comida enquanto elo de ligação – nos momentos de corte dos alimentos e no discurso sobre a origem do queijo gorgonzola. Ainda há destaque para o som produzido a partir do preparo (o borbulhar de frituras, a faca indo contra a tábua de corte, depois de passar pelo alimento...) e para a fotografia, cuidadosa em mostrar o manejo e os pratos finalizados por Nonato/Alecrim, iluminados e em enquadramentos mais próximos. Isso evidenciado em tempo e musicalidade suaves e sedutores aos espectadores.

Mas aqui a pretensão não foi (apenas) enveredar a culinária no filme. Foi, sim, compreender o seu significado para/no contexto de produção e circulação<sup>305</sup> da obra. O interesse, ampliado, é desvendar as implicações disso para/na sociedade que produz e consome o filme *Estômago*. Captar as transformações e permanências da comida enquanto categoria histórica, nas relações e significados envoltos no alimento, conforme a obra propõe.

O fato de o protagonista iniciar sua saga em um boteco e depois ascender para o restaurante de culinária internacional nos convida a refletir sobre os locais de comensalidade, conforme fora identificado no contexto fictício de uma metrópole brasileira das últimas décadas. Examinamos, portanto, aqueles ambientes proliferados no bojo da urbanização e industrialização quando a demanda por espaços comestíveis e pelos alimentos em si enfatiza-os enquanto mercadoria (além da função de subsistência). Notamos que os restaurantes mais aprimorados e que elogiam a gastronomia – configurando um “sabor bem ambientado” – contam com um aparato segmentado e com funcionalidade própria, localizada na cozinha, onde o profissional *chef*/cozinheiro é encontrado e até glamourizado.

Antes, porém, o filme em tela nos apresenta Raimundo Nonato em outro tipo de ambiente comercial comestível do espaço público, destituído de requinte, mais acessível e corriqueiro, que é o boteco onde ele revela-se cozinheiro. Entretanto, ali fica evidente o caráter artístico da combinação de elementos e alimentos (ainda que em condições higiênicas questionáveis). O que nos remete às práticas e significações da comida, da gastronomia (mesmo a “baixa”) em *Estômago*, mas também no próprio tecido social. Isso inclusive incita o pesquisador a refletir e distinguir as possibilidades de locais de comensalidade na sociedade

---

<sup>304</sup> SILVESTRE, Lusa. *op. cit.*

<sup>305</sup> Ainda que limitada por considerar apenas os festivais e materiais de divulgação.

contemporânea – como os restaurantes *fast food*, lanchonetes, restaurantes de luxo, de culinária étnica, bares, botecos, além da própria cozinha doméstica... Pois “[...] certos filmes utilizados como fontes primárias permitem confirmar ou, às vezes modificar as análises provenientes de outras fontes.”<sup>306</sup> Que conste, então, nessas derradeiras considerações, uma das possibilidades suscitadas por (esta) análise fílmica.

Outro indicativo de contexto emergido do movimento realidade histórica/ficção fílmica é a culinária italiana, praticada no tal restaurante. O “Restaurante Boccaccio: cozinha internacional, ambiente familiar” congrega técnicas e alimentos, práticas e sabores alimentares da cozinha italiana que, realizados fora de seu local original, é chamada de cozinha internacional. Ora, o período histórico é o de internacionalização das trocas comerciais e culturais no cenário da globalização dos produtos e serviços que carregam significados específicos e mundializados.

Então dinâmicas alimentares como aquela, despontadas da análise ora findada, foram também alvo de reflexão, como o enfoque e o resgate voltado às cozinhas regionais, bem como seus elementos e alimentos transitando e co-habitando com a cultura alimentar e as possibilidades de se firmar nos locais para onde vão – a tal cozinha plural, ou fusão. Tais questões têm o auxílio de instituições, como o movimento *slow food*, para delimitar e promover a diversidade nas práticas alimentares, chamando atenção para os valores e sabores próprios dos alimentos - maneira semelhante à utilizada por Raimundo Nonato, ensinada pelo dono do restaurante e que o filme acabou por oferecer às reflexões tecidas.

Nesse sentido e com relação à trama que situa Nonato/Alecrim no presídio, a comida outrora repulsiva é transformada artisticamente em pratos elaborados de sabor. Isso foi evidenciado na ascensão dos “espaços de dormir” e no reconhecimento/prestígio do cozinheiro diante dos demais presos. A gastronomia recebe, assim, também um enfoque em tal ambiente. Assim sendo, o “banquete final” oferecido ao bandido que deveria ser conquistado mereceu destaque. Ali vimos os convivas rendidos ao atrativo das iguarias do cozinheiro, apresentadas com as exigências da alta culinária que Alecrim aprendera com o tutor Giovanni. Mesmo aquele protocolo tendo sido quebrado, ficou sobressaliente o caráter artístico e a atenção ao sabor dos alimentos e o ato de sentar-se à mesa, enquanto um ritual social, demonstrado também em outros “filmes de comida”. Tais representações incitaram-nos a captar um resgate a essas práticas na sociedade contemporânea, ávida por praticidade. Os hábitos alimentares recentes recebem, assim, significações particulares daquelas obras

---

<sup>306</sup> LAGNY, Michèle. *op. cit.* p. 102

fílmicas (dentre as quais está *Estômago*), diferente das práticas vivenciadas nas redes de *fast food*, por exemplo, que combinam a funcionalização da alimentação e o uso acentuado de comida industrializada, suplantando as refeições regradas no seio familiar.

Contudo, ressaltou-se que não foi apenas o filme que se prestou a focar tais representações, mas os veículos de comunicação em geral. Isso o fazem sob a perspectiva dos discursos sobre a saúde (obesidade, alimentos transgênicos) e também num viés que tende a favorecer os conselhos e o preparo da comida em páginas de livros e revistas, assim como nas telas (tanto as menores, quanto as das salas de cinema). A própria linguagem publicitária está aí atrelada, na exibição de seus produtos alimentícios. Uma promoção que se vale daquela linguagem comum que detectamos, propicia a focar o espetáculo gastronômico.

Longe do intento de enxergar fenômenos culinários na forma de oposição binária – o que os destitui da riqueza de interpretações e significados –, pudemos reparar ainda um considerável atrito entre a arte culinária, elaborada e tradicional, e a comida industrializada, corriqueira e que abarca uma série de conseqüências desagradáveis à saúde e ao meio-ambiente. Foi o que se evidenciou quando trabalhamos com as principais características desta “história da alimentação contemporânea” (últimas três décadas, basicamente) que *Estômago* nos convidou a discorrer e que uma série de outros filmes pautados na comida também fizeram (produzidos no mesmo contexto desses decênios).

E aí temos uma outra consideração a ser frisada. Pensando nas representações fílmicas sobre comida, em geral, frisemos também sua “antagonista”: a fome. Nos primórdios do cinema, início do séc. XX, quando o personagem de Charles Chaplin cozinhava seu sapato, ou quando D.W. Griffith e uma série de outros artistas, americanos ou os que viviam mais ao oriente, primavam e/ou problematizavam a questão da falta de comida. Mesmo no Brasil – e isso já ao avançar do século – a estética representada era a da fome. Com *Estômago* evidenciamos, pelo contrário, uma “estética do alimento”, “da comida”. Este e os demais filmes ora abordados convivem um período que presencia abundância de alimentos (logicamente sem generalizar), e que inclusive encontra problemas sérios de saúde pública por conta da obesidade.

Note-se, assim, que as representações culinárias de *Estômago* comungam daquele que ficou evidenciado como um gênero cinematográfico específico – focado *n’o que se come, em onde se come, como, com quem, quando* e, ainda, em *quem propicia* o que se come – no qual a comida é protagonizada de diversas e especificadas maneiras, e que circulam em âmbito internacional – mesma maneira que o filme de Marcos Jorge. Isso num período em que a

sétima arte habita a mesma conjuntura alimentar recém-mencionada, o mesmo campo semântico.

*A Festa de Babette* (Gabriel Axel, DNK/FRA, 1987) é um desses que privilegia a comensalidade e que fora muito comentado no decorrer desta pesquisa, inclusive na relação enquanto emblemático e até precursor ao focar com primazia a questão da comida (tanto pelos críticos que vimos, quanto por alguns outros autores, e até no “senso comum” sobre filmes que tratam da culinária).

Desta forma, o olhar para esses outros filmes nos levou a reconhecer, então, o *gênero da comida*.

Para isso, foi oferecido, um rol de obras cinematográficas – enfaticamente longas-metragens de ficção – no intuito de fundamentar a recorrência ao tal gênero (sem impor barreiras, logicamente). Nele identificamos as questões do “sentar-se à mesa”, dos locais de comensalidade, dos atributos do *chef* de cozinha/cozinheiro e dos filmes pautados em culinária/pratos específicos: o que os hábitos alimentares atuais evidenciaram, em diálogo com as representações fílmicas.

Em comum, a maior parte dos filmes de comida mostrou: o roteiro com argumento na comida, enquadramentos induzindo o espectador a contemplar o preparo e ingestão dos alimentos, mostrados em planos aproximados aos olhos e ao paladar dos mesmos. Ainda o cenário dos restaurantes e do interior da cozinha com todo o arsenal que a ela compete. O som de cocção, preparo e o tilintar das louças e talheres – associados, obviamente à comida – também se mostraram presentes. Afinidades estéticas que aproximam as obras fílmicas em foco, auxiliando no entendimento e na sedimentação desse gênero cinematográfico específico.

*E Estômago*, por sua vez, se mostrou o precursor brasileiro nesse rol. Visceral, quanto às contradições sociais, ele opta pelo baixo, pelo grotesco, para representar a arte culinária frente aos outros filmes de comida (a “baixa gastronomia” é um exemplo, além dos desfechos indigestos), o que o aproxima mais de *A Comilança* (Marco Ferreri, FRA/ITA, 1973) e *O cozinheiro, o ladrão, sua mulher e o amante* (Peter Greenaway, FRA/ NLD/ ING, 1989).<sup>307</sup>

Nesse sentido, julgo importante comentar da enquete oferecida pela *Revista do Cinema Brasileiro*<sup>308</sup>, realizada em setembro de 2011, que convida seus usuários a responder se

<sup>307</sup> Deste modo concordo com Denise Guimarães que enxerga o caráter bizarro e escatológico encontrado na comida, no ato de comer, contraposto ao sublime e prazeroso significado suscitado também pela comensalidade e pela estética dos alimentos nos filmes *Estômago*, *A Comilança* e *O cozinheiro, o ladrão, sua mulher e o amante*. Revelam, segundo ela, os oxímoros gastronômicos: vocábulos contraditórios (sublime e grotesco) no mesmo elemento (comida), sem maniqueísmo. In: GUIMARÃES, Denise Azevedo. *Oxímoros... op. cit.*

<sup>308</sup> Os resultados da pesquisa foram os seguintes: “sim, acho que pode ser uma boa combinação para abrir o apetite: 20%; não me interessa por filmes que tenham a gastronomia como tema: 10%; sim, mas não gosto

“cinema e gastronomia rendem boas histórias?”. Nela a opção “sim, pena este tema ser pouco aproveitado pelo nosso cinema” foi a mais votada, com 40% das intenções. Tal contato com a recepção do cinema nacional nos sugere uma possível mudança na forma como esta categoria é vista, principalmente pelos responsáveis por levar o tema à baila, face a aprovação de quem o consome. Outra característica que contribui para reafirmar a gastronomia em voga, inclusive para a sétima arte produzida e/ou consumida em território nacional.

Então, nas considerações sobre o contexto nacional de produção da obra em questão, que visaram alicerçar o terreno de estréia deste longa-metragem lançado em 2007, ele nos convidou a enfatizar alguns mecanismos regulatórios e estratégias de produção e divulgação.

Em meio a esses mecanismos vimos os modelos com captação de recursos via leis de incentivo, característico do cinema brasileiro recente. Mas o que o longa-metragem de Marcos Jorge nos mostrou em específico são as premiações em Editais. O Prêmio de Produção de Filmes de Baixo Orçamento, que alavancou a viabilização do longa é uma forma mais democrática de impulsionar a atividade cinematográfica para produtoras estreantes que não possuem credibilidade diante das empresas captadoras de recursos. Entretanto, a produtora do filme nos chamou atenção para sua ineficácia nos últimos anos. Ou seja, há ainda a carência de ampliação das políticas públicas para engrenar tal indústria.

Outro ponto daí advindo e importante de comentar é a escolha por representar a “baixa-gastronomia”, mais corriqueira. Uma vez o elemento crucial da obra, a comida exige investimento, apresentação e consumo durante as filmagens, de maneira que o interessante seja o orçamento se adequar à obra ou vice-versa. O conteúdo diegético, nesse sentido, está intimamente ligado às circunstâncias da produção do produto fílmico.

Ficou enfática também a estratégia de co-produção entre dois ou mais países. Uma tática em efervescência, sobretudo a partir de 2004 (conforme ficou claro neste estudo), e que beneficia o produto fílmico na sua distribuição e inserção no mercado global. Porém com a ressalva dos entraves com relação à burocracia pela qual passa o material fílmico.<sup>309</sup>

Vimos, com *Estômago*, que ele circulou em 26 países, o que valida a abrangência de circulação dessa tática. Mas notemos que, como se trata de um bem de consumo simbólico, muito importa o que está sendo produzido e para quem. Para o filme co-produzido – independente se entre países do Mercosul ou em parceria com a Itália – é interessante que seja

---

quando este é o tema central do filme: 30%; sim, pena este tema ser pouco aproveitado pelo nosso cinema – 40%.” A enquête foi publicada no período próximo ao lançamento de *O Mineiro e o Queijo* (Helvécio Ratton, BRA, 2001), documentário sobre o queijo minas enquanto patrimônio gustativo nacional, anos após *Estômago*. Disponível em: <<http://revistadocinemabrasileiro.com.br/enquetes/1195>>. Acesso em: 24/09/2011.

<sup>309</sup> Ítalo-brasileira, portanto, é a nacionalidade de *Estômago*, nítida também no seu conteúdo culinário que enfoca a cozinha italiana.

vendido/consumido/assistido em ambos os países parceiros (no mínimo). Assim, seu conteúdo e forma se mostram cruciais. Ora, para o caso de *Estômago*, pode-se dizer que a temática da gastronomia, a qual já perpassa as telas do público internacional desde os fins dos anos oitenta, torna-se um facilitador na aceitação do filme.

Temos, ainda, a participação em Festivais, espaços propícios para experimentações e negociações, constituindo-se janelas de exibição, apresentações e intercâmbios estéticos, lançamentos e vendas de filmes e projetos. Estes eventos audiovisuais também receberam *Estômago*. Possibilitaram, inclusive, que o sentido do filme fosse enfatizado nos jantares oferecidos após a exibição, pautados no cardápio do filme, conforme ocorreu na “Mostra de Cinema Culinário” de Berlim e no Festival do Texas, reiterando as implicações das condições sociais de produção e circulação da obra no seu conteúdo (devido às opções e escolhas dos autores), e vice-versa.

Ainda com relação às tais condições, ficou notória a presença da comida como atrativo do cartaz e do *site* de divulgação (que contém ainda o livro de receitas), além da degustação do cardápio do filme nos festivais recém-comentados. Isso atribui maior importância nas considerações tecidas no decorrer da análise no sentido de sublinhar a simbiose do conteúdo fílmico e seus produtos sinérgicos. E estes também são atrativos para os espectadores, principalmente os familiarizados a degustar os filmes de comida.

Em termos de indústria audiovisual, tais elementos que reforçam o sentido da obra (por parte de seus autores) denotam também um elemento digno de nota, que é historicidade da fonte. Os materiais de publicização acompanham o cinema desde os clássicos hollywoodianos dos anos 20/30, a exemplo dos cartazes de apresentação/divulgação<sup>310</sup>. Atualmente continua a perspectiva de alcançar o público. Mas na sociedade contemporânea, globalizada, com as comunicações estreitadas pelas redes e a especialização profissional das ocupações que envolvem o trato com tal fonte/produto/obra, mostrou-se necessário, ao olhar do historiador, considerar tais variações do documento fílmico também.

Além disso, pudemos frisar que, assim como o contexto histórico auxilia na reflexão, também o movimento contrário é válido. Pois, partindo do filme como fonte, foi possível colaborar com investigações a respeito de seus elementos específicos, como as co-produções, a importância dos festivais ou dos editais de premiação, além da ampliada imbricação entre cinema e comida.

---

<sup>310</sup> CHAPMAN, James; GLANCY, Mark; HARPER, Sue (Ed.), *op. cit.*

Ciente de que a produção de conhecimentos, (e) as reflexões sobre os variados fenômenos da convivência humana são inesgotáveis, a possibilidade de retomar, futuramente, alguns aspectos que não puderam ser devidamente explorados aqui merece ser mencionada. O exame mais aprimorado e ampliado da recepção da obra é uma delas, diluindo as atribuições de sentido e oferecendo uma visão mais acurada desses significados. Dar mais amplitude nas considerações e intertextualidades sobre o gênero da comida também são convidativos, uma vez que sua efervescência é clara. Tudo por conta da gama de interpretações e possibilidades investigativas que a sétima arte manifesta.

Encerro, assim, a presente pesquisa, salientando a importância do cinema enquanto expressão do imaginário humano, no sentido de desvendar hábitos, costumes, ideologias, sabores... As imagens em movimento como expressões de culturas, de poder, espetaculares e complexas, mas ao mesmo tempo triviais, assim como é a comida, selam o casamento dessas duas formas de arte.

**REFERÊNCIAS**

AUMONT, Jacques, *et. al.* *A estética do filme*. Campinas: Papirus, 1995.

\_\_\_\_\_. *Dicionário teórico e crítico de cinema*. São Paulo: Papirus, 2003.

AUTRAN, Arthur. *Brevíssimo panorama do Cinema Brasileiro nos anos 90*. Disponível em: <<http://www.mnemocine.com.br/>>. Acesso em: 13/05/2011.

\_\_\_\_\_. O pensamento industrial cinematográfico brasileiro: ontem e hoje, Cap I, p. 15-36. In: MELEIRO Alessandra (Org.). *Cinema e Mercado: Indústria Cinematográfica e Audiovisual Brasileira*, vol III. São Paulo: Escrituras Editora, 2010.

BIGAL, Solange. *O que é criação publicitária (Ou o estético na publicidade)*. São Paulo: Nobel, 1999.

BITELLI, Marcos Alberto Sant'Anna. Ética e direito aplicados ao cinema e ao audiovisual, p. 137-153. In: MELEIRO, Alessandra (Org.). *Cinema e Economia Política: Indústria Cinematográfica e Audiovisual Brasileira*, vol II. São Paulo: Escrituras Editora, 2009.

BRESSER-PEREIRA, Luis Carlos. *Economia Brasileira*. São Paulo: Ed. 34, 1998.

BUTCHER, Pedro. *A Dona da história: origens da Globo Filmes e seu impacto no audiovisual brasileiro*. Dissertação (Mestrado em Comunicação) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2006.

\_\_\_\_\_. *Cinema Brasileiro Hoje*. São Paulo: Publifolha, 2005.

CALIL, Carlos Augusto. Cinema e Indústria, p. 45-69. In: XAVIER, Ismail. (Org) *O Cinema no Século*. Rio de Janeiro: Imago, 1996.

CANCLINI, Nestor Garcia. *A globalização imaginada*. São Paulo: Iluminuras, 2007.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CARRIÈRE, Jean-Claude. *A linguagem secreta do cinema*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1995.

CASTELLS, Manuel. *A sociedade das redes*. São Paulo: Paz e Terra, 2000

CARVALHO, Marcelo. O alimento: do espaço privado à mercadoria, p. 86-96 In: CORNELLI, Gabriele; MIRANDA, Danilo S. (Orgs). *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: Editora SESC-SP, 2007.

CASCUDO, Câmara. *História da Alimentação no Brasil: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa, e cozinha brasileira*. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1983.

CHAPMAN, James; GLANCY, Mark; HARPER, Sue (Ed). *The new film history: sources, methods, approaches*. New York: Palgrave MacMillan, 2007.

CHARTIER, Roger. O mundo como representação. *Estudos Avançados*, São Paulo, v. 11, n. 5, p. 173-191, 1991.

COELHO, Maria Cecília de Miranda Nogueira. *Estéticas da fome e da abundância: saboreando imagens do cinema brasileiro*. p. 86-96. In: MIRANDA, Danilo S. e CORNELLI, Gabriele (Orgs). *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: Editora SESC-SP, 2007.

CORÇÃO, Mariana. *Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930 – 2006)*. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

CORNELLI, Gabriele e MIRANDA, Danilo S. (Orgs). *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: Editora SESC-SP, 2007.

COVALESKI, Rogério. *Cinema, Publicidade, Intertextos*. Curitiba: Maxi, 2009.

DEBORD, Guy. *A sociedade do espetáculo*. Rio de Janeiro: Contraponto, 1997.

DIAS, Simone. *A trajetória das salas de cinema*. Disponível em: <[http://www.mnemocine.art.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=74:a-trajetoria-das-salas-de-cinema&catid=35:histcinema&Itemid=67](http://www.mnemocine.art.br/index.php?option=com_content&view=article&id=74:a-trajetoria-das-salas-de-cinema&catid=35:histcinema&Itemid=67)>.

DUCROT, Vitor Ego. *Los Sabores del Cine*. Buenos Aires: Grupo Editorial Norma, 2002.

EWALD FILHO, Rubens, LAMBERT, Nilu. *O Cinema vai à mesa: histórias e receitas*. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2007.

FARANI, Marco. Cinema e Política: a política externa e a promoção do cinema brasileiro no mercado internacional, p. 17-37. In: MELEIRO Alessandra (Org.). *Cinema e Economia Política: Indústria Cinematográfica e Audiovisual Brasileira*, vol II. São Paulo: Escrituras Editora, 2009.

FERRETTI, Paulo E. Zioni. Da mercearia ao boteco: transformações do espaço urbano em São Paulo. p. 97-101. In: CORNELLI, Gabriele e MIRANDA, Danilo S. (Orgs). *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: Editora SESC-SP, 2007.

FERRO, Marc. A quem pertencem as imagens? p. 15-25. In: NÓVOA, Jorge; FRESSATO, Soleni Biscouto; FEIGELSON, Kristian (Orgs). *Cinematógrafo: um olhar sobre a História*. São Paulo: Editora UNESP, 2009.

\_\_\_\_\_. O filme: uma contra-análise da sociedade? In: LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre (Orgs). *História: Novos Objetos*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976.  
Cinema e História. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

\_\_\_\_\_. *Cinema e História*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

\_\_\_\_\_. *A manipulação da história no ensino e nos meios de comunicação*. São Paulo: IBRASA, 1983.

FISCHLER, Claude. A Mcdonaldização dos costumes, p. 841-862. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador à gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.

FREITAS, Artur. História e imagem artística: por uma abordagem tríplice. *Estudos Históricos – Revista Fundação Getúlio Vargas* (Dossiê “História e Imagem”). Rio de Janeiro, n 34, 2004.

FORNAZARI, Fábio Kobol. Instituições do Estado e políticas de regulamentação e incentivo ao cinema no Brasil: o caso da Ancine e Ancinav. *Revista da Administração Pública*, Rio de Janeiro, v. 40, n. 4, p. 647-677, 2006.

\_\_\_\_\_. *O lugar da imagem: ANCINE, ANCINAV e o desafio da regulação do audiovisual no Brasil*. Dissertação (Mestrado em Administração Pública) – Escola de Administração de Empresas de São Paulo da Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, 2007.

FRY, Peter. Da hierarquia à igualdade: a construção histórica do homossexualismo no Brasil, p. 87–115. In: \_\_\_\_\_. *Para inglês ver: identidade política na cultura brasileira*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1982.

GOMBRICH, Ernst. *Arte e Ilusão*. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

GUIMARÃES, Denise Azevedo Duarte. O Filme Estômago: comida, diversão e arte. *Revista Contracampo*, Niterói, n. 20, 2009. Disponível em: <<http://www.uff.br/contracampo/index.php/revista/article/viewArticle/16>>.

\_\_\_\_\_. Oxímoros gastronômicos no filme “Estômago”: trilhas intertextuais. *Revista GHREBH*. São Paulo, n. 14, v. 2, 2009. Disponível em: <<http://www.cisc.org.br/revista/ghrebh/index.php?journal=ghrebh>>.

GUNNING, Tom. Cinema e História. In: XAVIER, Ismail. *O cinema no Século* (Org). Rio de Janeiro: Imago, 1996.

GUYNN, Willian. *Writing History in Film*. New York: Routledge, 2006.

HARVEY, David. *A Condição Pós-Moderna: uma pesquisa sobre as origens da mudança cultural*. São Paulo: Ed. Loyola, 2003

HOBSBAWM, Eric. *A Era dos Extremos: o breve séc XX (1914 – 1991)*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

JORGE, Marcos, NATIVIDADE, Claudia, SILVESTRE, Lusa. Estômago - Roteiro de Lusa Silvestre, Marcos Jorge e Claudia da Natividade para filme de longa-metragem versão para filmagem com notas de Marcos Jorge. São Paulo: Imprensa Oficial, 2008.

KAMINSKI, Rosane. Da narração literária às telas do cinema: camadas de sentido alegórico em A Guerra dos Pelados (Sylvio Back, 1971). *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 44,

p. 87-114, 2006. Ver também: GOMBRICH, Ernst. *Arte e Ilusão*. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

KORNIS, Mônica Almeida. História e Cinema: um debate metodológico. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 237–250, 1992.

KUCZYNSKI, Uliana. “*Estômago*”, o filme: uma análise projetando a comida como prato principal para o cinema. Monografia de Conclusão de Curso (Graduação em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, 2008.

LAGNY, Michèle. O Cinema como fonte para a História. p. 99-131. In: NÓVOA, Jorge; FRESSATO, Soleni Biscouto; FEIGELSON, Kristian (Orgs). *Cinematógrafo: um olhar sobre a História*. São Paulo: Editora UNESP, 2009.

LE GOFF, Jacques. *História e Memória*. Campinas: Editora UNICAMP, 1990.

LEITE, Sidney. *Cinema brasileiro: das origens à retomada*. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2005.

LUCA, Luís Gonzaga de. Mercado exibidor brasileiro: do monopólio ao pluripólio, Cap III. p. 53-71. In: MELEIRO Alessandra (Org.), *Cinema e Mercado: Indústria Cinematográfica e Audiovisual Brasileira*, v. III. São Paulo: Escrituras Editora, 2010.

MACHADO, Arlindo. *Arte e mídia*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2008.

MADER, Heloisa. O Movimento *Slow-Food* no Brasil. p. 165-169. In: CORNELLI, Gabriele; MIRANDA, Danilo S. (Orgs). *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: Editora SESC-SP, 2007.

MARSON, Marina Izar. *Cinema & Políticas de Estado: da Embrafilme à Ancine*. São Paulo: Escrituras, 2009.

MARTINS, Marco A. C. Desestatização ou Doação. p. 285-289. In: FARO, Clóvis (Org.). *Plano Collor: avaliações e perspectivas*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1990.

MATTA, João Paulo Rodrigues. Políticas públicas federais de apoio á indústria cinematográfica brasileira: um histórico de ineficácia na distribuição. Cap. II, p. 37-52. In: MELEIRO Alessandra (Org). *Cinema e Economia Política: Indústria Cinematográfica e Audiovisual Brasileira*, vol II. São Paulo: Escrituras Editora, 2009.

MATTOS, Tetê e LEAL, Antonio. O papel dos festivais de cinema no Brasil: um diagnóstico do setor, p. 73-102. In: MELEIRO Alessandra (Org). *Cinema e Economia Política: Indústria Cinematográfica e Audiovisual Brasileira*, vol II. São Paulo: Escrituras Editora, 2009.

MELEIRO Alessandra (Org). *Cinema e Economia Política: Indústria Cinematográfica e Audiovisual Brasileira*, vol II. São Paulo: Escrituras Editora, 2009.

\_\_\_\_\_. (Org). *Cinema e Mercado: Indústria Cinematográfica e Audiovisual Brasileira*, vol III. São Paulo: Escrituras Editora, 2010.

\_\_\_\_\_. *Financiamento e coproduções no Brasil*. Trabalho apresentado no 10º Congresso Internacional da Brazilian Studies Association (Brasa), Julho/2010. Disponível em: <<http://www.cenacine.com.br/?p=5282>>.

MORETTIN, Eduardo Victorio. O Cinema a como fonte histórica na obra de Marc Ferro. *História: Questões & Debates*. Curitiba, n. 38, p. 11-42, 2003.

NAGIB, Lúcia. *O Cinema da Retomada: depoimento de 90 cineastas dos anos 90*. São Paulo: Editora 34, 2002.

NAPOLITANO, Marcos. A escrita fílmica da história e a monumentalização do passado: uma análise comparada de Amistad e Danton. p. 65-83. In: CAPELATO, Maria Helena [et al.]. *História e cinema*. São Paulo: Alameda, 2007.

\_\_\_\_\_. Fontes Audiovisuais – A História depois do papel. In: PINSKY, Carla Bassanezi. (Org). *Fontes Históricas*. São Paulo: Contexto, 2006.

NOGUEIRA, Luís. *Manuais de Cinema II – Gêneros Cinematográficos*. Série: Estudos em Comunicação. Covilhã: Livros LabCom, 2010. Disponível em: <<http://www.livroslabcom.ubi.pt>, p.4>.

OLIVEIRA, Dennison de.; QUADROS, Ulisses. Políticas Públicas do Audiovisual no Brasil Contemporâneo p. 23–32. In: OLIVEIRA, Dennison de (Org.). *História e Audiovisual no Brasil do Século XXI*. Curitiba: Juruá, 2011.

ORICCHIO, Luís Zanin. Cinema brasileiro contemporâneo (1994 – 2007), Cap. 6, p. 139-156. In: BAPTISTA, Mauro; MASCARELLO, Fernando (Orgs.). *Cinema Mundial Contemporâneo*. Campinas: Papirus, 2008.

ORTIZ, José Mario; BUENO, Maria Lucia. Cultura audiovisual e arte contemporânea. *São Paulo em Perspectiva*, São Paulo, v. 15, n. 3, p. 10-17, 2001.

ORTIZ, Renato. *A Moderna Tradição Brasileira*. Brasília: Ed. Brasiliense, 1988.

\_\_\_\_\_. *Mundialização e Cultura*. São Paulo: Brasiliense, 2000.

PEDROCCO, Giorgio. A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação, p. 763-777. In: FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo (Orgs). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PILLA, Maria Cecília B. A. *Gosto e Deleite: construção e sentido de um menu elegante*. História: Questões & Debates, Curitiba, ano 22, n 42, p.53-69, jan/ jun, 2005.

PINTO, Pedro Plaza. A malfadada dívida do cineasta: Baile Perfumado, dez anos depois. *Sinópses* (USP), São Paulo, v. 11, p. 100-108, 2006.

PITTE, Jean-Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes, p. 751-762. In: FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação* (Orgs). São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PLATAGEAN, Evelyne. A História do Imaginário, p. 292-316. In: LE GOFF, Jacques (Org) *A História Nova*. São Paulo: Martins Fontes, 1990.

PUCCI JR., Renato Luiz & LOBO, Júlio César. O Gosto do Outro: Estratégias narrativas e diferenças culturais no filme Estômago. *Revista GHREBH*, São Paulo, n. 14, p. 56-76, 2009.

RAMOS, Alcides Freire. *Canibalismo dos fracos: cinema e história do Brasil*. São Paulo: EDUSC, 2002.

REIS, José Carlos. *Escola dos Annales – A inovação em História*. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

ROCHA, Glauber. “*Eztetyka da Fome*”. Disponível em: <<http://www.tempoglauber.com.br/>>. ROLIM, Maria do Carmo Marcondes Brandão. *Gosto, Prazer e sociabilidade- Bares de Restaurantes de Curitiba 1950-60*. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1997.

ROSENSTONE, Robert A. *A história nos filmes – Os filmes na história*. São Paulo: Paz e Terra, 2010.

\_\_\_\_\_. *Visions of the Past: challenge of film to our idea of History*. Cambridge: Harvard University Press, 1995.

RÜSEN, Jörn. *História Viva*. Brasília: UNB, 2007.

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi. Transformações das intolerâncias alimentares em São Paulo, 1850 – 1920. *História: Questões & Debates*. Curitiba, n. 40, p. 81-93, 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A Alimentação e o seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*. Curitiba, n. 40, p.11-31, 2005.

\_\_\_\_\_. *A Gastronomia francesa: da Idade Média às novas tendências culinárias*. Disponível em: <[http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi\\_francesa.PDF](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi_francesa.PDF)>.

\_\_\_\_\_. O Império McDonald's e a McDonaldização da Sociedade: Alimentação, Cultura e Poder, p. 301-314 In: DORÉ, Andréa; LIMA, Luís Felipe Silvério; SILVA, Luiz Geraldo (Orgs.). *Facetas do Império na História*. São Paulo: HUCITEC, 2008.

\_\_\_\_\_. *Alimentação moderna: fusão ou confusão*. Texto apresentado em aula, na disciplina Tópicos Especiais de História e Cultura: História da Alimentação, 2006. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/>>. Acesso em: 25/07/2011.

\_\_\_\_\_. Por uma História da alimentação. *História: Questões & Debates*. Curitiba, v. 14, n. 26/27, p. 154-171, 1997.

\_\_\_\_\_. *Saber e sabor: as dimensões do gosto*. Texto apresentado no Seminário da Linha de Pesquisa Intersubjetividade e Pluralidade do Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal do Paraná (PGHIS-UFPR), 2010.

SCHLOSSER, Eric. *País fast food*. São Paulo: Ática, 2001, FISCHLER, Claude. A Mcdonaldização dos costumes, p. 841-862. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

SCHVARZMAN, Sheila. *Cinema brasileiro, História e Historiografia*. Disponível em: <<http://www.mnemocine.com.br/>>.

SILVA, Hadija Chalupe da. *O filme nas telas: a distribuição do cinema nacional*. São Paulo: Ecofalante, 2010.

SILVA, Paula Pinto. A conversa entre a cozinheira e o Cordon Bleu: breve reflexão sobre a cozinha e a gastronomia no Brasil. p. 80-85. In: CORNELI, Gabriele; MIRANDA, Danilo Santos (Orgs). *Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: Editora SESC-SP, 2007.

SILVEIRA, Pedro. *Mercado e Coprodução em Debate*, 27/10/2010. Disponível em: <<http://www.cenacine.com.br/?p=6016>>.

SILVESTRE, Lusa. *Pólvora, Gorgonzola & Alecrim*. São Paulo: Jaboticaba, 2005.

SIMIS, Anita e PELLEGRINI, Tânia. O audiovisual brasileiro dos anos 90: questão estética ou econômica? *Encontro de 1998 da Lasa – Latin American Studies Association*, Chicago, Illinois, 24 a 26 de setembro de 1998. Disponível em: <<http://lasa.international.pitt.edu/members/congress-papers/lasa1998/files/Simis-Pellegrini.pdf>>.

SPANG, Rebeca. *A Invenção dos restaurantes*. Rio de Janeiro: Record, 2003.

STAM, Robert. Teoria e Prática da Adaptação: da fidelidade à intertextualidade. *Ilha do Desterro*, Florianópolis, n. 51, p.19–53.

STANDADGE, Tom. *Uma história comestível da humanidade*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010.

VALCK, Marijke de. As várias faces dos Festivais Europeus. p. 215 – 145. In: MELEIRO, Alessandra (Org.) *Cinema no Mundo: indústria, política, mercado – Europa, vol V*. São Paulo: Escrituras Editora, 2007.

VERÍSSIMO, Luís Fernando. *Gula - O Clube dos Anjos*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1998

XAVIER, Ismail. Corrosão Social, pragmatismo e ressentimento - Vozes dissonantes no cinema brasileiro de resultados. *Novos Estudos – CEBRAP*, São Paulo, n.75, 2006. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0101-33002006000200010&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-33002006000200010&lng=pt&nrm=iso)>.

\_\_\_\_\_. *O discurso cinematográfico: a opacidade e a transparência*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

\_\_\_\_\_. *O cinema brasileiro moderno*. São Paulo: Paz e Terra, 2001.

ZATTI, Ângela. O filme *Estômago*: o caso de um vilão aprovado. *Razón y Palabra – semiótica y comunicología*, nº 72, Disponível em: <<http://www.razonypalabra.org.mx/>> Acesso em: 30/10/2011.

### **Documentos consultados:**

JORGE, Marcos; NATIVIDADE, Cláudia; DONVITO, Fabrizio; COHEN, Marcos. *Estômago* [Filme]. Produção de Cláudia da Natividade, Fabrizio Donvito e Marcos Cohen. Direção de Marcos Jorge. Brasil/ Itália, DVD, 112 min.

*Estômago* - Roteiro de Lusa Silvestre, Marcos Jorge e Cláudia da Natividade para filme de longa-metragem versão para filmagem com notas de Marcos Jorge. São Paulo: Imprensa oficial, 2008.

SILVESTRE, Lusa. *Pólvora, Gorgonzola & Alecrim*. São Paulo: Jaboticaba, 2005.

Site oficial do filme: [www.estomagoofilme.com.br](http://www.estomagoofilme.com.br). Disponível em:

Entrevista com Cláudia da Natividade (produtora executiva do filme *Estômago*), concedida à autora da pesquisa em 24 de junho de 2011. Degravação disponível no Anexo II desta dissertação.

Acordo de Co-produção Cinematográfica entre o Governo da República Federativa do Brasil e o Governo da República Italiana. Disponível em: <<http://www.ancine.gov.br/legislacao/acordos-internacionais/acordos-bilaterais/it-lia-italy>>.

### **Críticas:**

Denis Seguin, Screen International, Toronto, 07/10/2007, Disponível em: <<http://www.screendaily.com/estomago/4035120.article>>.

Luiz Carlos Merten, Estadão, 27/09/2007, Retirado de: <<http://blogs.estadao.com.br/luiz-carlos-merten/estomago-1/>>

Luiz Zanin Oricchio - 12.abril.2008, Estadão. Retirado de: <<http://blogs.estadao.com.br/luiz-zanin/category/cinema/page/123/>>

### **Sites consultados:**

[www.ancine.gov.br](http://www.ancine.gov.br)

[www.blogs.estadao.com.br](http://www.blogs.estadao.com.br)

[www.cenacine.com.br](http://www.cenacine.com.br)

[www.comidadibuteco.com.br](http://www.comidadibuteco.com.br)

[www.estadao.com.br](http://www.estadao.com.br)

[www.estomagoofilme.com.br](http://www.estomagoofilme.com.br)

[www.festivaldoriorio.com.br](http://www.festivaldoriorio.com.br)

[www.folha.uol.com.br](http://www.folha.uol.com.br)

[www.historiadaalimentacao.ufpr.br](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br)

[www.imdb.com](http://www.imdb.com)

[www.minc.gov.br](http://www.minc.gov.br)

[www.mnemocine.ufpr.br](http://www.mnemocine.ufpr.br)

[www.revistadocinemabrasileiro.com.br](http://www.revistadocinemabrasileiro.com.br)

[www.screendaily.com](http://www.screendaily.com)

[www.slowfoodbrasil.com](http://www.slowfoodbrasil.com)

[www.tempoglauber.com.br](http://www.tempoglauber.com.br)

**ANEXOS**

## SUMÁRIO

<b>ANEXO I – Ficha técnica do filme <i>Estômago</i></b> .....	142
<b>ANEXO II – Entrevista com a produtora executiva do filme <i>Estômago</i>, Cláudia da Natividade</b> .....	144
<b>ANEXO III – Catálogo de filmes</b> .....	158
<b>1 – A comilança</b> .....	159
<b>2 – A Festa de Babette</b> .....	160
<b>3 – A Grande Noite</b> .....	161
<b>4 – A Guerra do Chocolate</b> .....	162
<b>5 – Chocolate</b> .....	163
<b>6 – Comer, beber, viver</b> .....	164
<b>7 – Como água para chocolate</b> .....	165
<b>8 – Dieta Mediterrânea</b> .....	166
<b>9 – Do jeito que ela é</b> .....	167
<b>10 – Garçonete</b> .....	168
<b>11 – Herencia</b> .....	169
<b>12 – Julie &amp; Julia</b> .....	170
<b>13 – O Cheiro de Papaya Verde</b> .....	171
<b>14 – O Jantar</b> .....	172
<b>15 – O Sabor da Magia</b> .....	173
<b>16 – O Sabor de uma Paixão</b> .....	174
<b>17 – O Tempero da Vida</b> .....	175
<b>18 – Parente... é serpente</b> .....	176
<b>19 – Quem está matando os grandes <i>chefs</i> da Europa?</b> .....	177
<b>20 – Ratatouille</b> .....	178
<b>21 – Receitas de Amor</b> .....	179
<b>22 – Sábado, Domingo e Segunda</b> .....	180
<b>23 – Sabor da Paixão</b> .....	181
<b>24 – Sem Reservas</b> .....	182
<b>25 – Sideways – entre umas e outras</b> .....	183
<b>26 – Simplesmente Martha</b> .....	184
<b>27 – Soul Kitchen</b> .....	185

<b>28</b> – Tampopo – os brutos também comem espaguete.....	186
<b>29</b> – Uma receita para máfia.....	187
<b>30</b> – Um beijo roubado.....	188

**ANEXO I – Ficha técnica do filme *Estômago***

## Estômago

Título original: *Estômago*

Gênero: Drama

Tempo de duração: 112 minutos

Ano de Lançamento: 2007

Estúdios: Zencrane Filmes (Brasil) e

Indiana Filmes (Itália)

Distribuição: Downtown Filmes

Direção: Marcos Jorge

Roteiro: Lusa Silvestre, Marcos Jorge, Cláudia da Natividade e Fabrizio Donvito, baseado no argumento de Lusa Silvestre e Marcos Jorge

Produção: Cláudia da Natividade, Fabrizio Donvito e Marcos Cohen

Música: Giovanni Venosta

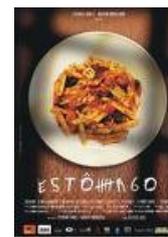
Fotografia: Toca Seabra

Direção de Arte: Jussara Perussolo

Edição: Luca Alverdi

Elenco: João Miguel, Fabiula Nascimento, Babu Santana, Carlo Briani, Zeca Cenovicz e Paulo Miklos.

Sinopse: Raimundo Nonato (João Miguel) foi para a cidade grande na esperança de ter uma vida melhor. Contratado como faxineiro em um bar, logo ele descobre que possui um talento nato para a cozinha. Com suas coxinhas Raimundo transforma o bar num sucesso. Giovanni (Carlo Briani), o dono de um conhecido restaurante italiano da região, o contrata como assistente de cozinheiro. A cozinha italiana é uma grande descoberta para Raimundo, que passa também a ter uma casa, roupas melhores, relacionamentos sociais e um amor: a prostituta Iria (Fabiula Nascimento)<sup>311</sup>.



<sup>311</sup> Informações retiradas do DVD.

**ANEXO II – Entrevista com a produtora executiva do filme *Estômago*, Cláudia da Natividade**

Questões para Claudia da Natividade, produtora executiva de *Estômago*:<sup>312</sup>

*1- O filme contém muitas cenas de preparo e degustação de alimentos. Sabe-se que para isso foi necessária a consultoria da chef Geraldine Miraglia, que o ator que interpreta o protagonista passou por um “estágio” como cozinheiro e contou com um dublê de mãos. Sobre esse quesito da produção, em termos de equipe, preparação de personagens, cenários, o que teria a acrescentar?*

Ele fez também um estágio de uma semana num boteco pra pegar a dinâmica do lugar – o primeiro lugar que ele começa cozinhar. Mas o filme deve todo o sucesso da gastronomia e das receitas à Cristiana, que foi a produtora de alimentos – a *chef* que ficou com a gente no set.; foi a pessoa que elaborou as receitas, que fez os testes... que foi enfrentar essa maratona que é a produção cinematográfica com cozinhas rudimentares, com cozinhas improvisadas... Muitas vezes quando a gente estava filmando externa, estávamos lá com o equipamento na rua... Enfim, estávamos com fogão adaptado... A gente tinha uma certa segurança, mas estávamos lá: com fogareiro, bujão de gás (...) e ela improvisava (a gente cobria aquela casinha dela), ela improvisava uma cozinha e tirava coisas maravilhosas dessa cozinha. Então eu acredito que assim: grande parte do mérito do filme, nós devemos muita coisa do filme à ela.

*Havia uma equipe com ela?*

Não, ela tinha apenas uma assistente. Era um filme, de qualquer maneira, de baixo orçamento. Uma produção pequena, brasileira, tem custos muito contidos – pra você ter uma idéia a média de um filme brasileiro sai de 5 a 7 milhões de reais. O nosso filme teve 1 milhão e mais uns 600 mil, depois que gente conseguiu a finalização com a Itália. Então assim: perto dos orçamentos dos filmes brasileiros a gente fica um terço abaixo, embora não deva nada em relação à questão produtiva aos outros filmes. E é isso.... a gente tem várias locações, tem 500 figurantes, (...) bons atores, mas ao mesmo tempo, como a gente tem um orçamento muito limitado em relação a outros filmes, a gente tem tudo estrategicamente pensado pra funcionar sem onerar. É uma boa equipe, gente muito eficiente, mas a gente se adequa a essas condições econômicas que a gente tem na produção.

---

<sup>312</sup> Entrevista concedida à autora da pesquisa, em 24 de junho de 2011.

*Sabe dizer qual foi o “orçamento alimentar”?*

O orçamento, não sei dar uma estimativa (não vou me lembrar agora) porque são dados de muitos anos atrás, mas é algo a se considerar. Por exemplo, só na cena do bar, das coxinhas, foram fritadas mais de quinhentas coxinhas. Eu tinha até uma estimativa na época, que os jornalistas perguntavam, de quantos pratos... Acho que durante a filmagem pelo menos umas 4000 coxinhas... Então coisas assim: tudo em MUITO. Quando você está filmando, você tem que renovar o tempo todo. Porque cada ator, pra cada cena, tem pelo menos três takes; e a gente tinha que ter pelo menos três pratos iguais. Esse pedaço de bolo aqui, essa nossa conversa teria sido filmada pelo menos três vezes pra dar uma noção de continuidade. Então a comida requer muito cuidado: na preparação, na aparência, na textura e também na continuidade. Na cena do banquete final, enquanto a grua ia e voltava, os atores trocavam o prato atrás várias vezes... Então só naquela cena eu acho que houve pelo menos vinte trocas de pratos por ator.

*2- O roteiro foi premiado em 1 milhão com o Prêmio de Filmes de Baixo Orçamento e o outro (quase) 1 milhão é fruto do acordo de co-produção Brasil/Itália.*

*Foram utilizados outros mecanismos para sua produção?*

*E como procederam (facilidades e entraves)?*

O BO, sobretudo durante a primeira gestão do governo Lula, foi um ótimo mecanismo de entrada dos novos produtores nesse mercado cinematográfico, que é um mercado extremamente fechado no Brasil, como você pode perceber. Mudou. Drasticamente. Após o segundo mandato, novamente o mercado audiovisual se fechou. Você vai perceber aí que ele é extremamente fechado e complicado (...) então a gente pode dizer que teve muita sorte de ter entrado naquele momento. A gente já tinha um histórico grande, já tinha dez anos de empresa, mas é bastante complicado (essa entrada). E o BO se presta a isso: se presta a colocar no mercado fechado gente que está de fora e que não teve ainda oportunidade de entrar. Por várias questões... porque assim: o mercado cinematográfico brasileiro é muito familiar, vem de famílias, sobretudo as cariocas e paulistas... Ele é um mercado extremamente pouco aberto à inovações. Então o BO tem essa grande qualidade de poder financiar alguns projetos e apresentar algumas novas produtoras aí nesse mercado fechado, como uma proposta de ingresso no cinema.

*Isso foi em...?*

Em 2004 que a gente ganhou.

Por outro lado, o que acontece com relação ao sistema dos financiamentos também no Brasil? (Até estava dando uma aula esses dias sobre isso e tava comentando...) Quando, por exemplo, na Europa, você tem pouco dinheiro também como aqui no B.O., para o seu primeiro e segundo filme, mas se o seu primeiro e segundo filme vão bem, se você consegue atingir o seu objetivo final, seja ele de público ou de crítica – no nosso caso foi dos dois –, você já tem automaticamente recursos pra continuar sua carreira, então automaticamente você tem mecanismos de sustentação pra esse diretor e produtora para que eles consigam fazer um terceiro, quarto projeto... é natural isso. Aqui no Brasil não. Aqui é complicado. Você tem de repente uma maneira de entrar através do B.O., mas para o seu segundo filme você já não tem mais nada. E aí de novo todo o financiamento da cultura, de qualquer maneira, está orbitando em torno de algumas produtoras e algumas famílias, como alguns atores, se você for perceber. Então a gente tem um processo que parece democrático na entrada. Por exemplo, as leis de incentivo à cultura – Rouanet, Audiovisual, etc... Qual é a função dessas leis? Todo mundo pode fazer cultura. Qualquer projeto, por pior que seja, pode ser encaminhado. Te garanto que 99% desses projetos, por mais ruim que sejam, são aprovados. Às vezes com corte orçamentário, mais são aprovados. Mas o que acontece a partir daí? 98% dos projetos não vão ser nunca realizados, porque ele não vai conseguir chegar em recursos. Então assim: a gente tem um todo democrático, mas na verdade não é. No cinema é a mesma coisa. Então a gente tem essa porta de abertura no B.O., mas depois, principalmente nas leis de incentivo de renúncia fiscal, se você for perceber, elas orbitam em volta de poucas empresas, nas mãos de pouca gente. Então a gente conseguir entrar nessa, ou pelo menos mostrar o nosso trabalho publicamente no Brasil, e internacionalmente, com um longa-metragem, foi sensacional a porta de entrada do B.O.

Isso funciona agora? Não. Não está funcionando. De novo fechou, de novo tem poucos resultados... Esse ano não vai ter edital, está se pagando ainda o edital de dois anos atrás... Então, mecanismos realmente democráticos no Brasil são poucos. Eles tiveram uma abertura no início do governo Lula, que foi uma transição, depois como houve uma acomodação do poder, em todos os setores da economia, no cinema a mesma coisa; se fechou tudo de novo. Então eu posso dizer que nós somos privilegiados por ter conseguido já naquele momento.

Mas o dinheiro veio daí. Veio depois da co-produção que deu pra fechar com a Itália que eu recuperei lá uma lei que existia – um acordo, na verdade, bilateral, que existia da

década de setenta, que não tinha sido usado ainda, que não tinha nem instrução normativa pra esse acordo – então a partir do próprio acordo a gente ficou elaborando contratos de co-produção que pudessem ser aceitos nos dois países.

Pontos positivos: deu pra finalizar o filme. Deu pra gente concentrar todo o prêmio do B.O. na produção. E ela tinha a finalização toda garantida. Outro ponto positivo é que havia, de qualquer maneira, muita facilidade de venda do filme no mercado internacional. Porque a partir do momento que o filme é brasileiro e é europeu também, ele também atrai a atenção dos distribuidores nacionais europeus. Há mecanismos também, em toda a Europa, de incentivo à distribuição dos filmes europeus. Então por exemplo: o distribuidor espanhol, o distribuidor belga, o distribuidor português, eles podem acessar os mecanismos de distribuição dos filmes europeus pro *Estômago*. Então isso ajuda – muitíssimo – a circular o filme (...). Foi interessante também porque de qualquer maneira quando você faz um filme já em co-produção, você faz já pensando no mercado internacional. Então você já coloca ele dentro de uma produtora que possa realmente comunicar com pelo menos mais uma platéia (fora a tua, de casa) então acaba sendo muito enriquecedor para o projeto. É bacana.

Complicações: tem mil e uma complicações, porque você ainda está com um modelo de país muito autárquico, muito fechado... a receita federal não entende mecanismos de circulação cultural... é fechado à parcerias corporativas entre os países... Eu não tive nenhuma facilitação pra mandar o negativo pra fora, pra fazer circular o meu material, que é um material de trabalho. Como é um material realizado em dois países, deveria ser natural que eu pudesse mandar e trazer de volta todo o meu material técnico, negativos, internegativos (...) sem complicações. Mas pelo contrário, sempre haverá um atrito... então hoje, por exemplo, (eu falo até em palestras também), pra eu poder simplesmente fazer circular o negativo que era meu (...) que era reconhecido pelos dois países e binacional, eu tive que fazer a mesma movimentação de uma pessoa que importa um carreto de muamba da China... Então assim: é ridículo, o processo é o mesmo... Não teve nenhuma facilitação, não teve nada...

É muito complicado você co-produzir também com outros países pela questão da divisa: cada vez que você tira dinheiro do Brasil, ou que você recebe dinheiro, você é tributado e você é bi-tributado – no teu país e no outro. Então eu compus toda a produção pra que eu não tivesse, em nenhum momento, que receber divisa e mandar divisa. É por isso que a gente lançou essa divisão tão característica no projeto, tão forte já: pré-produção e produção aqui e finalização fora. Eu não posso me permitir a pagar 35% de imposto cada vez que eu tirar dinheiro do país, mais 15 na Itália. Seria uma loucura. Por isso teve essa divisão de trabalho.

Por outro lado, essa divisão de trabalho permitiu a nós brasileiros tomar todas as decisões artísticas em relação ao filme. Por que? Porque as decisões artísticas são as decisões importantes dos custos de produção de um filme. Então, um determinado tipo de película, um determinado tipo de câmera, um determinado diretor de fotografia ou um ator, o tamanho desse ator, determina muitíssimo os custos de produção de um filme. Se eu tivesse tido, talvez, mais dinheiro italiano aqui e uma presença mais forte da produção italiana aqui, provavelmente as minhas decisões em relação ao filme seriam um pouco mais limitadas. Então eu pude tomar todas as decisões. Fazer todos os cortes de orçamento ou todas as reduções necessárias (...) ou escolher determinados atores em detrimento de outros, porque eu não tinha essa interferência direta do co-produtor italiano. Ele sabia muito bem o quanto os meus custos aqui no Brasil poderiam ser totalmente flexíveis, embora tivesse lá o meu orçamento preciso e tal... se acontece um erro na produção, essa possibilidade de ter problemas de furo de orçamento não é nossa – na produção. Já na pós-produção isso não existe, porque você simplesmente está pagando um fornecedor pra fazer um serviço. Enfim, não tem possibilidade de ter erro. Porque a base toda já está feita, já está filmada, já está registrada. O meu risco era bem maior do que risco dele. Por outro lado eu tinha mais liberdade por isso.

Em prós e contras: foi um experimento novo, teve lá seus complicadores também, porque ao mesmo tempo em que a gente fez um filme excelente com recursos baixos, a gente mostrou pro Brasil que dá pra fazer um filme excelente com recursos baixos; e que é possível você, com um filme de um milhão de reais, distribuir em 26 países. Isso me cria questões muito positivas e questões muito negativas (eu tive várias). Como tudo, como a vida... você está vivendo e está recolhendo através de cada ação que você faz... está recolhendo tudo. Você compra o pacote.

*Só pra fechar essa questão: a finalização foi feita na Itália, então, com a música?*

Com a música. O montador é um italiano, mas ele veio pra cá, foi pago pelos italianos também. Ficou dois meses aqui com a gente montando, porque era muito mais barato ele vir pra cá do que o Marcos ir pra lá. Fora que assim: era muito complicado o Marcos deixar o trabalho todo pra ficar na Itália dois meses montando... não fazia muito sentido. Então o montador veio pra cá, porque ele fica *full time* nisso e aí o Venosta foi pago pelos italianos... e todos os custos a partir disso (que foram altos)... custos laboratoriais, de imagem, música, teste, *delivery*, internegativos, transporte, seguro; são muitas coisas envolvidas. Foi da parte

italiana. Se eu tivesse pago isso no Brasil teria sido um milhão a mais. Saiu um pouco menos porque os custos laboratoriais na Itália são muito mais baratos do que no Brasil. Não sei exatamente quanto foi o orçamento total deles, mas acho que 200, 250 mil euros... 300 mil... Quando o euro estava mais alto um pouco.

*Esse acordo já era conhecido?*

Esse acordo era desconhecido, ninguém sabia dele... eu “desenterrei” ele quando fui atrás de uma documentação jurídica que pudesse embasar uma co-produção internacional, por isso quando surgiu a possibilidade, quando a gente pensou na idéia de co-produzir com a Itália, eu fui atrás de alguma documentação jurídica...

*E teria que ser com a Itália?*

Teria. Porque a gente já tinha um certo relacionamento de trabalho com a Itália. Eu desenterrei esse documento, na época ninguém sabia que ele existia – nem a Ancine – não tinha nada informatizado ainda sobre co-produção internacional... Eu acho que até esse movimento todo de co-produção internacional, sinceramente, aconteceu por causa de *Estômago*. E aí alguém de tanto ouvi falar, de outro que ouviu dizer, eu fui atrás dentro da documentação [da Itália] e aí eu falei “olha tem isso aqui”, e começaram a falar “ah, mas nem vai funcionar”, “ninguém nunca usou...”, “isso aqui é da década de setenta”. Eu disse: “Ah, pode deixar! Se isso aqui existe, eu vou dar um jeito de usar!”. Então veio todo o processo e o governo teve que reconhecer efetivamente, porque o contrato todo foi feito, estava legalmente pautado. Um documento assinado por dois governos, então...

*E aí ele foi vendido pra 26 países...?*

Foi vendido pra 26 países, em todos os continentes...

*3- E para a distribuição, contou com algum apoio estatal?*

Não. A gente teve 100 mil reais de ajuda pra distribuição nacional aqui, que eu tenho que dizer que estava previsto no nosso contrato no prêmio do BO, mas que só aconteceu por vontade pessoal do Sílvio Da-Rin (que é alguém muito competente). Aí a gente teve algumas

ajudas de um programa que chama Programa de Cinema do Brasil, das Relações Exteriores com a Apex, que é a agência de exportações, de um editalzinho anual, pra dar aos filmes brasileiros [condições] de distribuir no exterior, mas eles dão dinheiro pro distribuidor internacional que compra o filme. Ele tem uma ajuda lá de 5 mil dólares do governo brasileiro. Mas isso foi só pra França e Portugal, porque a gente já tinha vendido o filme pra todos os outros lugares, aí quando abriu esse edital, só os outros distribuidores que puderam utilizar.

*4- E essa negociações, a maioria ocorreu por causa da participação nos Festivais? Qual é a repercussão de se exhibir um filme em um Festival?*

Olha, você tem que sair com o filme num bom festival de mercado. Eu sempre falo isso em palestras, para os alunos, em aulas, que o importante é você ir pra um bom festival de mercado. Festival de mercado hoje é Cannes ou Berlim. Só. Os dois. No mercado europeu. O mercado americano é outra coisa. Dentro do “mercado europeu internacional”, digamos assim, sair com o filme bem lá no primeiro ano, todas as vendas vão acontecer a partir do primeiro festival (se for uma boa produção). A “vida útil e comercial” de um filme, a “vida comercial e vendável”, digamos assim, é de um ano. É de um festival a outro. Depois de um ano o teu filme não vale mais nada. O trabalho da tua vida, se não for bem colocado e não tiver uma boa estrutura de venda e de marketing (...), se seu filme não for bom também – tudo isso junto – depois de um ano seu filme não é nada. Porque seu filme é 2008, ou é 2009 ou é 2010... é que nem carro em relação ao lançamento do outro... vai desvalorizando. Depois já não é mais vendido como o ano da fábrica, já perde. Então as vendas aconteceram, praticamente todas, no Festival de Berlim. Foi pra Rotterdam só como exposição do filme, mas já começou a negociar algumas coisas. (...) Mas todas as vendas ocorreram praticamente no primeiro Festival, em Berlim. Depois houve algumas coisinhas a mais, mas pouca coisa. Então a gente fechou tudo.

*E isso tudo foi naquela Mostra de Cinema Culinário, do Festival de Berlim?*

Isso. Na verdade, diante do panorama todo, aquela janela era especial porque tinha um evento ligado, tinham 500 pessoas jantando, era o filme – projeção e jantar, todo o menu do jantar foi feito com base no filme, então foi muito simpático. Um jeito diferente de promover o filme. Isso aconteceu também em um festival americano (uma Mostra no Texas) e em um

festival asiático. E aí no mesmo esquema: projeção, jantar... A gente, primeiro, vê o filme e depois janta. Foi algo bem simpático.

*E como que foi essa idéia?*

Essa janela do Festival de Berlim já existe. Pra alguns filmes eles fazem essa janela e às vezes eles chamam outros filmes até – não necessariamente pra “cinema culinário”. É uma “janela especial”. Eu não esperava... Foi uma exibição interessante!

Mas esse a exemplo do Texas, foi a gente que fez – acabou sendo inspirado no Festival do Berlim. No Rio também teve alguma coisa... no Cine Gastronomia eles fizeram uma exibição acompanhada de jantar.

Só sei que foi um ano muito tenso. 2009, por causa do *Estômago*, foram [várias] as viagens pra Europa. Teve meses que a gente foi três vezes pra Europa – foi e voltou, foi e voltou – porque tinha trabalho aqui também. Eu fui, acho que, oito vezes pra distribuir o filme. E isso demanda um tempo gigantesco, é uma coisa de 4, 6 meses, que é um processo normal de distribuição. *Estômago* tomou quase três anos. Agora, há seis meses atrás, que acabou. Então continuou. Depois de três anos o filme ainda estava distribuindo. Embora eu tenha te falado, as vendas acontecem em um ano e não significa que a distribuição toda acontece em um ano, até porque tem os materiais... A gente tem um internegativo que tem que viajar. Então ele sai... da Bélgica, acabou a distribuição na Bélgica, o internegativo (que é a matriz das cópias) vai pra Portugal, aí fica lá, depois vai para o México... Então essa logística do envio da matriz, das cópias... por isso que a gente vendeu tudo no primeiro ano, mas ainda continua... como eram muitas vendas, o processo de distribuição continua ainda por mais dois anos. (...)

Cada distribuidor nacional que pega o filme acaba esbarrando na parte gráfica, que eu já tenho. Às vezes eu mando o site pra fazer utilizações, material do site ou a gente ajuda na publicização, através de vários materiais gráficos que a gente tem, então: *delivery*, material pra DVD... Sempre (sob demanda) os distribuidores nacionais pedem materiais que já existem, porque aí é um custo a menos pra eles. E o Marcos Jorge sempre tendo que viajar muito, porque como diretor do filme, ele precisa... Então, pro *Estômago*, agora que eu acho que já deu. Mas foi muito intenso. Outros projetos que a gente tinha acabaram sofrendo muito em função desse sucesso inesperado. É certo que a gente esperava um certo sucesso, mas foi realmente muito além da expectativa. Tive que programar toda a minha vida, agenda, trabalhos em função do sucesso do *Estômago*.

5- *Houve uma exibição no estabelecimento prisional de Lisboa. Como foi essa experiência?*

Todos os países tiveram processos diferentes de apresentação do filme e todas elas acabaram sendo bem interessantes, mas essa foi bem particular. Foi ótimo.

6- *Sobre Marcos Jorge e sua carreira...*

Ele trabalhou na questão de arte visual; começou com vídeo-instalações. Ele teve uma carreira – como video-artista – forte na Europa, chegou a participar de várias exposições como video-artista, ganhou alguns prêmios importantes ... (um prêmio japonês super importante). Ele tinha uma proposta de fazer algum tipo de narração, mas ao mesmo tempo não tinha esse compromisso (quando se faz vídeo-instalação você narra algumas coisas...). Mas comparando à outras vídeo-instalações que eu vi, eram bem narrativas, tinham uma história pra contar, alguma coisa. Eram legais porque tinham disposições de projeção muito particulares, muito clínicas. Por exemplo, tinha uma vídeo-instalação que a gente até fez um evento aqui em Curitiba, há uns dez anos atrás, quando a gente voltou pro Brasil; em uma delas ficava dentro de um poço gigante, então as pessoas olhavam dentro do poço...

Como longa a gente já tinha longa de documentário. Quando a gente voltou pro Brasil a gente fez ainda *O Ateliê de Luzia*. E ainda outro documentário, na volta, chamado *Terra dos sem-terra*, que era ligado ao sistema agrário. E então como a gente não é uma empresa que está focada na questão comercial, a gente acaba variando. E principalmente porque tem a questão de que são projetos muito longos, porque envolvem tempo de maturação, envolvem pesquisa, então não é um projeto simples. Normalmente os projetos como comédias românticas (esses projetos mais fáceis) são feitos muito à porta de caixa. Um mês... ou sei lá, quatro meses de roteirização, um mês de pré-produção, filmar, lançar e vai! Então em um ano já está tudo pronto. Essa não é muito a nossa praia. A gente tem vontade de realmente focar num trabalho que tenha fundamento artístico maior.

7- *Voltando ao roteiro, para esclarecer melhor: ele foi escrito com base no conto de Lusa Silvestre, certo? E depois foi transformado e reescrito...*

É, ele foi reelaborado algumas vezes. O roteiro está sempre em processo. Até que a última fase do roteiro acontece, na fase de ensaio dos atores. Porque aí, muitas vezes, até certos diálogos que você escreve, alguns não funcionam na boca do ator, ou você vê mais

coisas que deve acrescentar, é um processo dinâmico... sendo que a última versão acontece durante os ensaios.

*Mas no início, ao escrever o roteiro, vocês já pensavam em uma co-produção?*

A gente já pensava em uma co-produção... É um roteiro que se adequa a isso. Nem todos os filmes são filmes pra co-produção. Não adianta você pegar um filme e forçar pra co-produção, vai ficar falso, não vai ser uma coisa natural. A co-produção tem seus aspectos positivos, mas é trabalhosa no processo normal de produzir. A comédia romântica, por exemplo: se eu for fazer comédia romântica, eu capto muito mais fácil aqui no Brasil, eu levanto dinheiro mais facilmente... Se você já tem interesses culturais, artísticos, já tem aquela proposta de comunicar com várias platéias, fazer um aprofundamento artístico, de linguagem, de roteiro, aí uma co-produção é interessante. Depende muito daquilo que é a sua idéia de projeto. Cada projeto é um projeto.

*E ao receber o conto, vocês já tinham em mente fazer dali um longa-metragem?*

Primeiro a gente recebeu o conto, estávamos lendo (tinha duas páginas, mas era muito bom) e aí pensamos: vamos fazer um curta. Mas por que não fazer um longa? Então começou aí. A partir dessa base pequena, mas forte.

*8- Como você vê essa questão da baixa-gastronomia, da comida de boteco ali representada (intenções e repercussões)?*

Isso era a história inicial do conto. Era essa que era a pegada forte. Eu vi um documentário de cadeia que chama *O Prisioneiro da Grade de Ferro* e esse documentário se passava no Carandiru. No meio do documentário se falava de um cara, sobre o corte da comida, que pegava a comida, lavava e retemperava, porque era muito ruim a comida. Era tão ruim que eles lavavam realmente a comida e retemperavam. E essa era a pegada do conto, então foi isso que originou realmente a idéia de fazer o filme dentro do conto. A história foi só aumentada. Por várias razões de roteiro a gente acabou acrescentando coisas, mas o ponto era esse: era sobre o homem que fazia o corte da comida na cela, naquele ambiente.

Normalmente as pessoas associam a gastronomia à uma coisa de elite, uma coisa de quem tem dinheiro, de quem tem formação, e não é nada disso, ela atende todas as camadas

sociais, é uma coisa humana. A comida não é uma coisa de elite. Todos os filmes que você citou normalmente vão pra essa coisa requintada, do *glamour*, da gente rica. Uma inovação do *Estômago* foi dizer: “Não, peraí, a gastronomia está em todas as camadas sociais!” E o filme é isso, ele realmente explorou isso.

*O Lusa Silvestre, vocês já conheciam?*

O Marcos o conhecia da publicidade, porque o Lusa era diretor de criação da Macan naquela época – hoje ele está numa outra agência, mas continua sendo diretor de criação – e queria publicar um livro, sobre alguns contos, – na época não tinha ainda todos os contos feitos – a idéia do livro ainda era uma coisa distante, mas ele criou esse primeiro conto e mandou pro Marcos. Mandou porque a gente tinha feito em São Paulo, pouquinho tempo antes, *O Encontro*, e tinha dado uma boa repercussão. Vários publicitários tinham visto o filme, a gente foi pra muitos festivais com o filme.

Na época, o curta também era uma coisa diferente. Agora um curta quase nem se fala mais. Mas no começo dos anos 2000, naquele tempo, o curta era uma coisa importante dentro da cinematografia. Hoje quem está começando cinema já parte do longa – o que na minha opinião é um erro. Todo mundo deveria passar pelo curta: ator, diretor, o produtor... Porque ele é um lugar de afirmação, de afirmação estética, um lugar de aprendizado; é um lugar de experimentação também, onde você pode ousar muitas coisas. No longa você já tem mais compromisso, digamos. Não pode errar, você tem que saber o que está fazendo. No curta você também tem que saber, mas ainda pode se permitir ao erro. E o longa você acaba comprometendo muito dinheiro público. E não é só no Brasil. No mundo inteiro. O cinema, a partir dos Estados Unidos, é o comercial dominando. E é uma coisa subsidiada pelo Estado, as pessoas têm que ter responsabilidade...

Por isso muita gente vai indo pro longa sem saber o que está fazendo e está torrando um dinheiro que poderia ir pra mais coisa, mais saudável. Pra vários outros projetos culturais ou pra um projeto social... Isso é consciência. É muito difícil chegar no Cinema, é muito difícil chegar em recursos. Quando você pega aquele dinheiro você tem certeza de que você foi, batalhou cada minuto da tua vida pra que ele estivesse ali na tua mão (...)... Você tem que ter um compromisso. Tem que dar um retorno. De bilheteria, ou de Festivais, de prestígio, artístico. O problema do filme cultural brasileiro, que me criou muito problema com o *Estômago* é esse: que a maior parte das pessoas que fazem trabalhos autorais aqui no Brasil acham que “Ah, mas eu fiz o filme pra mim!” – o que eu ouvi de gente dizendo isso... Mas aí

como que o cara pagou o filme? Se quisesse um trabalho autoral, pra ele, pintasse uma tela, escrevesse um livro,... aí você faz uma coisa que foi paga com recurso próprio ou você gastou um dinheiro muito limitado, no caso da publicação de um livro, pela Rouanet (aí estamos falando de 30 mil reais, 40 mil reais... ok, é uma tentativa). Mas muitas vezes você vê gente que gastou 2, 3, 4 milhões de reais falando: “Ah, não interessa se o público não gostou, ou se o crítico não gostou, se o festival não gostou... Eu fiz o filme pra mim!”

*Isso é muito comum?*

É muito comum... E isso cria um motor muito grande... Mas se você faz um filme, de qualquer maneira que é autoral, mas que também é comercial; que é autoral, mas que também incita o gosto do público. Fica complicado... Num mercado fechado como o nosso, cria muita animosidade.

*E aqui no Paraná...?*

E o Paraná faz de conta que a gente não existe, então, tanto faz... O Paraná faz de conta que a gente não existe, que cultura não existe. Não tem política pública pra cultura, é um Estado... pior que o Maranhão. Não faz sentido... Então é um Estado muito complicado. A gente faz um produto em nível federal e ninguém dá retorno... Continua a não se estruturar política pública nenhuma, porque faz parte do jogo político do Estado. As três famílias que mandam no Estado, que não querem que o Estado se desenvolva, nem com indústria, nem com comércio, nem com serviço e nem com cultura, continuam baseando o Estado numa política agrária (exportando grãos pra China: tá bom assim!), então é isso... Aqui não tem divisão...

O que acontece quando você faz uma política pública pra indústria ou pra cultura? Você tem, necessariamente, que dividir os recursos. Se você faz política pública significa que você tem que pegar todo aquele dinheiro que está indo todo pro seu bolso e injetar aqui, aqui e aqui... que a partir do momento que você tem política pública você tem que estabelecer metas, você tem que investir recursos, você tem que estabelecer resultados. Então em que implica isso? Em trabalhar – coisa que eles não querem – e em divisão de recursos – coisa que eles querem menos ainda. Então por que a gente não tem nada de cultura aqui? Significaria a gente tirar o dinheiro todo que está indo pro bolso e dividir com mais alguém.

*Claudia da Natividade atualmente trabalha ministrando aulas, palestras e consultoria nessa área. Atua como parecerista do Ministério da Cultura em Projetos Culturais, está produzindo Dois Sequestros e também trabalha com projetos menores.*

**ANEXO III – Catálogo de filmes**

## 1 – A comilança<sup>313</sup>

Título original: La Grande Bouffe

Lançamento: 1973, França/Itália

Direção: Marco Ferreri

Elenco: Marcello Mastroianni, Michel Piccoli,  
Philippe Noiret, Ugo Tognazzi.

Duração: 130 min

Sinopse: Quatro homens de meia-idade bem sucedidos: Marcello (Marcello Mastroianni), um comandante de bordo; Michel (Michel Piccoli), um executivo de televisão; Ugo (Ugo Tognazzi), um chef; e Philippe (Philippe Noiret), um juiz; vão para a mansão deste último, que foi comprada de um químico polonês pelo pai de Philippe após o final da 2ª Guerra Mundial para presentear a esposa, que no entanto não quis morar nela nunca. Os quatro estão reunidos nesta casa, que foi abastecida com uma quantidade enorme de comida, pois planejam comer até morrer. Após a primeira noite Marcello insiste que mulheres devem se juntar a eles. Philippe se mostra mais resistente a esta idéia, mas concorda ao saber que serão prostitutas. Um garoto de uma escola primária foi mandado pela professora, Andrea (Andréa Ferréol), pedir autorização para ver o loureiro de Boileau, que está no jardim. Os quatro acabam fazendo amizade com Andrea, que fica fascinada com os pratos preparados por Ugo, que a convida para uma "reunião" naquela noite. Philippe adverte que Andrea não ficará à vontade entre as "convidadas" de Marcello, mas o convite fica mantido. Ao anoitecer chegam três prostitutas: Danielle (Solange Blondeau), Anne (Florence Giorgetti) e Gita e, logo após, aparece Andrea. Ao saber da sua chegada Philippe diz que vai dormir, pois acha constrangedor Andrea ficar juntamente com três prostitutas. Quando está para se retirar encontra Andrea e lhe explica quem são as moças, mas ela não se mostra nada embaraçada. Logo os oito estão se divertindo, enquanto comem de forma nada frugal.



ALEGORIAS ENTRE SEXO E  
COMIDA NA COZINHA DA  
MANSÃO



BANQUETES EXUBERANTES

<sup>313</sup> Sinopses retiradas dos sites: [www.adorocinema.com.br](http://www.adorocinema.com.br) e [www.imdb.com](http://www.imdb.com). As obras elencadas foram algumas sugestões dos autores especificados no decorrer do texto, levando em conta as possibilidades de acesso, somadas às pesquisas pessoais. Seguem, também, como sugestões.

## 2 – A Festa de Babette

Título original: The Babette's Guest

Lançamento: 1987, Dinamarca/ França

Direção: Gabriel Axel

Elenco: Stéphane Audran, Birgitte Federspiel, Bodil Kjer, Jarl Kulle, Jean-Philippe Lafont, Bibi Andersson, Therese Hojgaard, Pouel Kern, Hanne Stensgaard

Duração: 103 min

Sinopse: Na desolada costa da Dinamarca vivem Martina e Philippa, as belas filhas de um devoto pastor protestante que prega a salvação através da renúncia. As irmãs sacrificam suas paixões da juventude em nome da fé e das obrigações, e mesmo muitos anos depois da morte do pai, elas mantêm vivos seus ensinamentos entre os habitantes da cidade. Mas com a chegada de Babette, uma misteriosa refugiada da guerra civil na França, a vida para as irmãs e seu pequeno povoado começa a mudar. Logo Babette as convence a tentar algo realmente ousado - um banquete francês! Sua festa, é claro, escandaliza os conservadores do local. Quem é esta surpreendentemente talentosa Babette, que tem apavorado os moradores desta devota cidade com a perspectiva deles perderem suas almas por deleitarem-se com prazeres terrenos?



BABETTE NA COZINHA  
FINALIZANDO OS PRATOS



DEGUSTANDO AS IGUARIAS À MESA,  
DEVIDAMENTE COMPOSTA



A COZINHEIRA ENTRE CORES E  
TEXTURAS

### 3 – A Grande Noite

Título original: Big Night

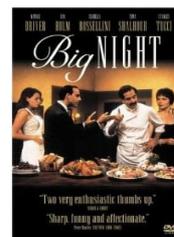
Lançamento: 1996, Estados Unidos da América

Direção: Campbell Scott, Stanley Tucci

Elenco: Marc Anthony, Tony Shalhoub, Stanley Tucci, Andre Belgrader.

Duração: 109 min

Sinopse: Anos 50. Dois irmãos, Primo (Tony Shalhoub) e Secondo (Stanley Tucci), emigram da Itália para os Estados Unidos. Eles pretendem abrir um restaurante italiano, chamado The Paradise. O mais velho, Primo, é um grande chef, um gênio na culinária, mas bastante temperamental, se recusando a fazer pratos convencionais e rotineiros. Secondo, o mais novo, tem uma mentalidade mais capitalista e tenta superar a grave crise financeira que estão passando. O proprietário de um restaurante de sucesso, Pascal (Ian Holm), propõe chamar um amigo dele, que é um grande músico de jazz, para ajudar a promover o restaurante. Assim os dois irmãos apostam todas as fichas em um cardápio fora de série, que será servido aos convidados desta grande noite.



NO CENÁRIO DA COZINHA: O PREPARO



SECONDO SERVINDO O MENU



O TIMPANO: TRADICIONAL RECEITA DA CANTINA

#### 4 – A Guerra do Chocolate

Título original: Bootleg

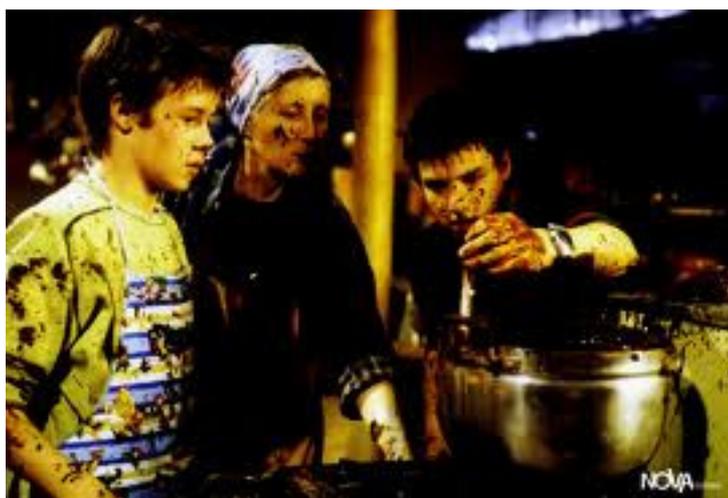
Lançamento: 200, Inglaterra, Austrália

Direção: Ian Gilmour

Elenco: Gemma Jones, Martin Jarvis, Steven Geller, Anthony Hammer, Grag Saunders

Duração: 109 min

Sinopse: O que a princípio pode parecer um pouco estranho revela-se uma boa idéia, nessa produção feita pela BBC britânica. Uma pequena cidade vive sobre uma lei que transformou o consumo de chocolates em crime. Para cuidar disso, foi instalada uma base da polícia especial que vive vasculhando as casas à procura da substância ilegal. Porém, dois jovens não querem se impor a essa lei e resolvem brigar para consumir o produto. Assim, eles vão atrás de um homem que tem uma confeitaria, que cede o subsolo de sua loja para que os chocolates sejam produzidos. Mas a polícia está no encalço dos criminosos e não vai dar paz até que eles sejam capturados. Eles só têm duas escolhas: aceitar a nova lei ou lutar até o final para derrubá-la.



TENTATIVA DE RECUPERAR O CHOCOLATE PROIBIDO

## 5 – Chocolate

Título original: Chocolat

Lançamento: 2000, Estados Unidos da América

Direção: Lasse Hallström

Elenco: Juliette Binoche, Lena Olin, Johnny Depp, Judi Dench.

Duração: 105 min

Sinopse: Vianne Rocher (Juliette Binoche), uma jovem mãe solteira, e sua filha de seis anos (Victorie Thivisol) resolvem se mudar para uma cidade rural da França. Lá decidem abrir uma loja de chocolates que funciona todos os dias da semana, bem em frente à igreja local, o que atrai a certeza da população de que o negócio não vá durar muito tempo. Porém, aos poucos Vianne consegue persuadir os moradores da cidade em que agora vive a desfrutar seus deliciosos produtos, transformando o ceticismo inicial em uma calorosa recepção.



A PERSONAGEM VIANNE ROCHER E SUAS IGUARIAS



A ATRAÇÃO DO CHOCOLATE



FREGUESA NA CHOCOLATERIA



SOCIABILIDADES CONQUISTAS PELO CHOCOLATE

## 6 – Comer, beber, viver

Título original: Yin shi nan nu/ Eat Drink Man Woman

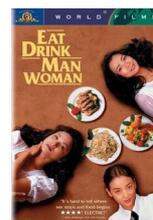
Lançamento: 1994, Estados Unidos da América, Taiwan

Direção: Ang Lee

Elenco: Sihung Lung, Yu-Wen Wang, Chien-lien Wu, Kuei-Mei Yang

Duração: 123 min

Sinopse: O chef aposentado Chu (Sihung Lung) vive em uma grande casa em Taipei com suas três filhas: Jia-Jen (Kuei-Mei Yang), uma professora de química, convertida ao cristianismo; Jia-Chen (Chien-lien Wu), uma executiva de companhia aérea; e Jia-Ning (Yu-Wen Wang), estudante que também trabalha em um *fast-food*. A vida na casa se desenrola em torno do ritual do jantar de domingo e dos casos amorosos da família.



A COMIDA ESTREITANDO LAÇOS FAMILIARES

## 7 – Como água para chocolate

Título original: Como água para chocolate

Lançamento: 1992, México

Direção: Alfonso Arau

Elenco: Marco Leonardi, Lumi Cavazos, Regina Torné,

Merio Iván Martínez

Duração: 105 min

Sinopse: Tita (Lumi Cavazos) nasceu na cozinha do rancho de sua família, quando sua mãe (Regina Torné) estava cortando cebolas. Logo em seguida seu pai morre de um ataque cardíaco fulminante, por ter sua paternidade questionada. Com isso Tita é vítima de uma tradição local, que diz que a filha mais nova não pode se casar para que cuide da mãe até sua morte. Ao crescer Tita se apaixona por Pedro Muzquiz (Marco Leonardi), que deseja se casar com ela. Sua mãe veta o matrimônio, devido à tradição, e sugere que ele se case com Rosaura (Yareli Arizmendi), a irmã dois anos mais velha de Tita. Pedro aceita, pois apenas assim poderá estar perto de Tita.



A COZINHEIRA TITA NOS SEUS  
AFAZERES



BOLO DE CASAMENTO  
PREPARADO POR TITA



NO INTERIOR DA COZINHA  
CASEIRA



A COZINHEIRA E SUA ARTE

## 8 – Dieta Mediterrânea

Título original: Dieta Mediterránea

Lançamento: 2009, Espanha

Direção: Joaquín Oristrell

Elenco: Olivia Molina, Paco León, Alfonso Bassave,  
Carmen Balagué

Duração: 100 min

Sinopse: Sofia (Olivia Molina) nasceu prematuramente, em uma barbearia rodeada de homens. Nos 15 anos seguintes ela vive em meio às mesas e fogões do restaurante de seus pais. Já adulta, se casa com Toni (Paco León) e com ele tem três filhos. Só que, ao mesmo tempo em que ama seu marido, se apaixona por Frank (Alfonso Bassave), o agente que todo artista gostaria de ter. Com Frank ela aprende os segredos da gastronomia. Logo o trio firma um acordo profissional, que altera a forma de cozinhar de Sofia.



PRECISÃO AO COMPOR A MESA



PRATO FINALIZADO PELA CHEF NA COZINHA PROFISSIONAL



IMPASSES NO CENÁRIO CULINÁRIO

## 9 – Do jeito que ela é

Título original: Pieces of April

Lançamento: 2003, Estados Unidos da América

Direção: Peter Hedges

Elenco: Patricia Clarkson, Oliver Platt, Derek Luke, Alison Pill.

Duração: 81 min

Sinopse: April Burns (Katie Holmes) é a ovelha negra da família. Ela não se dá bem com a mãe, Joy (Patricia Clarkson), mas ainda assim oferece o apartamento que divide com seu namorado Bobby (Derek Luke) para abrigar a festa do Dia de Ação de Graças. Como se não bastasse a pressão causada por essa situação, as coisas começam a dar errado: a jovem descobre que o forno não está funcionando e pede ajuda aos vizinhos, com quem nunca fez questão de ser simpática. Enquanto isso no carro que leva a família para a casa de April, a conversa gira em torno do mesmo tema: os defeitos da moça.



APRIL TOMANDO CONTA DE SEU ASSADO

## 10 – Garçonete

Título original: Waitress

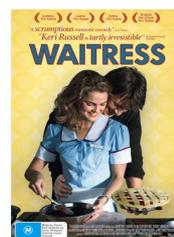
Lançamento: 2007, Estados Unidos da América

Direção: Adrienne Shelly

Elenco: Keri Russell, Nathan Fillion, Cheryl Hines, Jeremy Sisto.

Duração: 107 min

Sinopse: Jenna (Keri Russell) trabalha como garçonete e sonha em juntar dinheiro suficiente para que possa largar Earl (Jeremy Sisto), seu marido prepotente e controlador. Ela possui o dom de fazer tortas especiais, as quais são inspiradas pelos problemas e circunstâncias de sua vida. Entretanto uma gravidez inesperada muda seus planos, fazendo com que ela se fortaleça ao decidir escrever cartas para o bebê que espera.



PRIMEIRO PLANO NAS TORTAS DA GARÇONETE



CLOSE NO PREPARO ENQUANTO APARECEM OS CRÉDITOS

## 11 – Herencia

Título original: Herencia

Lançamento: 2001, Argentina

Direção: Paula Hernández

Elenco: Rita Cortese, Adrián Witzke, Martín

Adjemián, Julieta Diaz.

Duração: 90 min

Sinopse: Olinda (Rita Cortese) é uma italiana que chegou à Argentina logo após a segunda guerra mundial, em busca de seu grande amor. Sem conseguir encontrá-lo, ela decide permanecer no país e hoje é dona de um restaurante simples, mas que possui uma clientela cativa. Em meio a uma discussão que tem com Angel (Héctor Anglada), seu funcionário, Olinda acerta um prato em Peter (Adrián Witzke), que acabara de chegar ao local. Peter é um jovem alemão, de 24 anos, que veio para Buenos Aires em busca de uma antiga paixão, a qual não vê há mais de um ano. Olinda cuida de Peter e lhe oferece uma refeição gratuita, dizendo que sua casa é também casa dele. Esta frase torna-se verdade já no dia seguinte, quando Peter é assaltado em seu hotel e perde quase todo o dinheiro que possuía. Ele insiste para ficar no restaurante de Olinda, pagando a hospedagem com trabalho. Ela recusa inicialmente, mas acaba aceitando a oferta. Inicia então uma amizade entre os dois, que faz com que Olinda relembre seu próprio passado como estrangeira em um país estranho.



COZINHA DA CANTINA DE OLINDA

## 12 – Julie & Julia

Título original: Julie & Julia

Lançamento: 2009, Estados Unidos da América

Direção: Nora Ephron

Elenco: Meryl Streep, Amy Adams, Stanley Tucci, Chris Messina

Duração: 123 min

Sinopse: 1948. Julia Child (Meryl Streep) é uma americana que passou a morar em Paris devido ao trabalho de seu marido, Paul (Stanley Tucci). Em busca de algo para se ocupar, ela se interessou por culinária e passou a apresentar um programa de TV sobre o assunto. Cinquenta anos depois, Julie Powell (Amy Adams) está prestes a completar 30 anos e está frustrada com a vida que leva. Em busca de um objetivo, ela resolve passar um ano cozinhando as 524 receitas do livro de Julia Child, "Mastering the Art of French Cooking". Ao longo deste período Julie escreve para um blog, onde relata suas experiências.



BANQUETE SERVIDO POR JULIE



COZINHA DE JULIA CHILD



PREPARO DO BOLO EM PLANO-MÉDIO



COZINHA DE JULIE



A COZINHEIRA EM SEU "ATELIÊ"

### 13 – O Cheiro de Papaya Verde

Título original: L'Odeur de la Papaye Verte/ Mui du du Xant

Lançamento: 1993, Vietnã/ França

Direção: Tran Anh Hung

Elenco: Yen-Khe Tran Nu, Man San Lu, Thi Lôc Truong, Anh Hoa Nguyen, Hoa Hôi Vuong, Hgoc Trung Tran, Vantha Talisman, Kéo Souvannavong, Van Oanh Nguyen, Gérard Neth, Nhat Do, Thi Hai Vo.

Duração: 104 min

Sinopse: Mui é uma jovem criada que trabalha para uma família de posses. Anos depois, ela se casa com um pianista e passa a relembrar o passado. O que a instiga a isso é o cheiro do papaya verde.



MEMÓRIA GUSTATIVA

## 14 - O Jantar

Título original: La Cena

Lançamento: 2000, Estados Unidos da América

Direção: Bob Giraldi

Elenco: Fanny Ardant, Vittorio Gassman, Giancarlo Giannini, Stefania Sandrelli.

Duração: 100 min

Sinopse: O filme se passa nas duas horas em que várias pessoas estão em um restaurante. Neste tempo, os dramas e a vida de vários personagens se revelam, entre eles os da dona do restaurante, de um culto professor que gosta de jogar cartas, de uma quarentona que tem problemas com a filha, e de um professor universitário preso numa complicada relação amorosa com uma de suas alunas.



MOMENTOS À MESA



CONVIVAS DO RESTAURANTE



COMENSALIDADE EM GRUPO



INTERIOR DO RESTAURANTE

## 15 - O Sabor da Magia

Título original: *The Mistress of Spices*

Lançamento: 2005, Estados Unidos/ Inglaterra

Direção: Paul Mayeda Berges

Elenco: Aishwarya Rai, Dylan McDermott, Nitin Ganatra

Duração: 95 min

Sinopse: *O Sabor da Magia* é uma história sensual temperada com uma pitada de romance e a descoberta do amor. Tilo, uma mulher misteriosa e cheia de segredos, é dona de uma loja de especiarias e possui um dom mágico de transformar seus ingredientes em poções para curar as pessoas. Mas ela nunca poderá provar sua própria receita e nem mesmo se apaixonar. Se Tilo quebrar essas regras e abrir a porta para o amor, tudo se perderá para sempre.



PIMENTAS



ARSENAL COMESTÍVEL DE TILO

## 16 – O Sabor de uma Paixão

Título original: The Ramen Girl

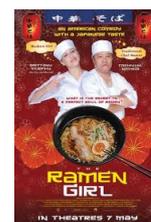
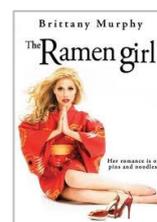
Lançamento: 2009, Japão/ Estados Unidos da América

Direção: Robert Allan Ackerman

Elenco: Brittany Murphy, Toshiyuki Nishida, Gabriel Mann, Sohee Park.

Duração: 102 min

Sinopse: Abby (Brittany Murphy) viaja para Tóquio para reencontrar o namorado, mas é por ele abandonada. Perdida e sozinha, ela tenta reorganizar sua vida em uma cultura completamente diferente da sua. Após perceber os efeitos que a comida de um restaurante lamen provoca nos clientes, ela fica convencida de que seu destino é se tornar uma chefe de cozinha especializada. Logo ela consegue convencer Maezumi (Toshiyuki Nishida) a ensiná-la a fazer um bom ramen. Apesar do atribulado relacionamento entre os dois, logo eles percebem que o ingrediente mais importante é cozinhar com amor.



PRATO PRINCIPAL: *LAMEN*



ABBY NAS “AULAS”



EFEITOS PROVOCADOS PELA COMIDA

## 17 – O Tempero da Vida

Título original: Politiki Kouzina

Lançamento: 2003, Grécia/Turquia

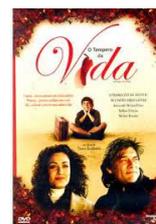
Direção: Tassos Boulmetis

Elenco: Georges Corraface, Ieroklis Michaelidis, Renia

Louizidou, Stelios Mainas

Duração: 108 min

Sinopse: Fanis (Markos Osse) é um garoto grego que vive em Istambul, na Turquia. Seu avô, Vassilis (Tassos Bandis), é um filósofo culinário que o ensina que tanto a comida quanto a vida precisam de um pouco de sal para ganhar sabor. Ao crescer Fanis (Georges Corraface) se torna um astrofísico, que usa seus dotes de culinária para temperar as vidas das pessoas que o cercam. Ao completar 35 anos ele decide deixar Atenas e retornar a Istambul, para reencontrar seu avô e também seu primeiro amor.



ESPECIARIAS



CORES E SABORES



ENSINAMENTOS EM MEIO À COMIDA

## 18 - Parente... é serpente

Título original: Parenti... é serpenti

Lançamento: 1992, Itália

Direção: Mario Monicelli

Elenco: Tommaso Bianco, Monica Scattini, Renato Cecchetto, Marina Confalone, Roberto Corbiletto, Paolo Panelli, Alessandro Haber

Duração: 100 min

Sinopse: Uma família tipicamente italiana se reúne na casa da *nonna* para a ceia de Natal. Separados pela distância e estilos de vida bem diferentes, tudo transcorre em clima de festa, até que as verdadeiras personalidades de cada um dos irmãos vão sendo expostas e minam aos poucos, o clima festivo. Há por exemplo, a irmã hipocondríaca e intrometida, a outra é frustrada por não ter filhos e um dos casais tem uma filha adolescente comilona que sonha em ser bailarina. O que resta da fraternidade familiar vai por água abaixo, quando os avós anunciam que decidiram morar com um dos filhos... A partir daí, começa um autêntico jogo de empurra-empurra, pois ninguém quer arcar com a responsabilidade. O que se segue, é uma comédia hilariante e muito divertida!



COMENSALIDADE AO REDOR DA MESA, EM FAMÍLIA

## 19 – Quem está matando os grandes *chefs* da Europa?

Título original: Who is killing the great chefs of Europe?

Lançamento: 1978, França/ Alemanha/ Inglaterra

Direção: Ted Kotcheff

Elenco: George Segal, Jacqueline Bisset, Robert Morley

Duração: 112 min

Sinopse: O mistério vem à tona quando se descobre que, um a um, os melhores *chefs* da Europa são mortos. O intrigante dessas mortes é que cada *chef* é morto da mesma maneira que seus patos especiais são preparados. Críticos da gastronomia e vários auto-proclamados grandes *chefs* europeus exigem que esse mistério seja desvendado.



APRESENTAÇÃO DOS CRÉDITOS



ABUNDÂNCIA GASTRONÔMICA

## 20 - Ratatouille

Título original: Ratatouille

Lançamento: 2007, Estados Unidos da América

Direção: Brad Bird

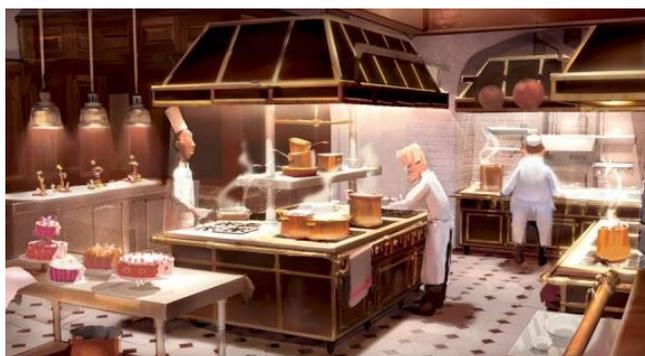
Elenco: Patton Oswalt, Lou Romano, Brian Dennehy, Peter Sohn..

Duração: 110 min

Sinopse: Paris. Remy (Patton Oswalt) é um rato que sonha se tornar um grande chef. Só que sua família é contra a idéia, além do fato de que, por ser um rato, ele sempre é expulso das cozinhas que visita. Um dia, enquanto estava nos esgotos, ele fica bem embaixo do famoso restaurante de seu herói culinário, Auguste Gusteau (Brad Garrett). Ele decide visitar a cozinha do lugar e lá conhece Linguini (Lou Romano), um atrapalhado ajudante que não sabe cozinhar e precisa manter o emprego a qualquer custo. Remy e Linguini realizam uma parceria, em que Remy fica escondido sob o chapéu de Linguini e indica o que ele deve fazer ao cozinhar.



RATINHOS DEGUSTANDO



COZINHA PROFISSIONAL



PRATO SERVIDO PARA O CRÍTICO GASTRONÔMICO



O VERDADEIRO *CHEF*, NA COZINHA

## 21 – Receitas de Amor

Título original: Love's Kitchen

Lançamento: 2011, Reino Unido.

Direção: James Hacking

Elenco: Dougray Scott, Sarah Sharman, Katrine De Candole.

Duração: 91 min.

Sinopse: Rob Haley (Dougray Scott), é um chefe de um restaurante em Londres, e está triste depois de perder sua esposa. Com o incentivo de seu infame amigo e infame da TV Chef Gordon Ramsay, Rob decide apimentar a sua vida, transformando um pub de cabeça para baixo, tornando-o um restaurante gourmet. Sua comida chama a atenção – e o paladar – de uma bela crítica americana de gastronomia, Kate Templeton.



ENVOLVIMENTO ENTRE O *CHEF* E A CRÍTICA DE GASTRONOMIA, NA COZINHA.



SERVINDO ESPECIALIDADES CULINÁRIAS

## 22 - Sábado, Domingo e Segunda

Título original: Sabato, Domenica e Lunedì

Lançamento: 1990, Itália

Direção: Lina Wertmüller

Elenco: Sophia Loren, Luca de Filippo, Luciano de Crescenzo, Alessandra Mussolini.

Duração: 119 min

Sinopse: Perto do Vesúvio, na antiga cidade de Pozzuoli, desde de eras imemoráveis a terra se move, subindo e descendo lentamente, tanto que as pessoas que vivem na região já estão habituadas. Os cientistas chamam este fenômeno de acomodação sísmica, mas existem aqueles que acreditam que estas terras dançantes são assim por causa do antigo culto da Grande Mãe, que há milhares de anos era a Deusa Rainha e habitava as profundezas da terra e os abismos marinhos. Um dos seguidores do culto era Luigi Iannello (Luciano de Crescenzo), um professor e cientista. Para ele a deusa se identificava com várias figuras femininas e entre elas estava sua vizinha Rosa Priore (Sophia Loren), que é casada com Don Peppino (Luca de Filippo). Rosa é famosa por seus dotes culinários, em especial por seu ragu. Num almoço com a presença de Rosa, Peppino e os três filhos do casal, Luigi e sua esposa, Peppino diz que sua paciência está acabando, pois deixa claro existir algo entre Rosa e Luigi, pois entre outras coisas ela há três meses o olha com uma certa indiferença. Rosa se revolta e o casal tem uma séria briga na frente de todos. Mas o início de tudo isto foi há três meses, quando Rosa e Peppino foram almoçar na casa de amigos.



MESA DE DOMINGO: REPLETA



ROSA, A EMPENHADA COZINHEIRA



SENTAR-SE À MESA

## 23 – Sabor da Paixão

Título original: Woman on Top

Lançamento: 2000, Estados Unidos

Direção: Fina Torres

Elenco: Penélope Cruz, Murilo Benício, Harold Perrineau Jr., Mark Feuerstein

Duração: 85 min

Sinopse: Dona de um restaurante na Bahia, a vida de Isabella (Penelope Cruz) muda radicalmente quando ela descobre a traição de seu marido, Toninho (Murilo Benício). Decidida em se divorciar, ela parte para San Francisco, onde busca dar a volta por cima e assume o comando de um programa sobre culinária.



OS DOTES CULINÁRIOS DE ISABELLA



A CHEF EM SUAS AULAS DE CULINÁRIA

## 24 – Sem Reservas

Título original: No Reservations

Lançamento: 2007 Austrália/Estados Unidos da América

Direção: Scott Hicks

Elenco: Catherine Zeta-Jones, Aaron Eckhart, Abigail Breslin, Patricia Clarkson.

Duração: 107 min

Sinopse: Kate Armstrong (Catherine Zeta-Jones) é a chef de um sofisticado restaurante de Manhattan. Ela leva seu trabalho com muita seriedade, o que faz com que as pessoas ao seu redor se intimidem com seu jeito. Sua natureza perfeccionista é colocada à prova quando é contratado Nick (Aaron Eckhart), um animado subchef que tenta alegrar a todos na cozinha e gosta de ouvir ópera enquanto trabalha. Ao mesmo tempo Kate precisa lidar com a súbita chegada de Zoe (Abigail Breslin), sua sobrinha de 9 anos, que se sente deslocada na rotina da tia.



ROMANCE EM TORNO DA COMIDA



ENQUADRAMENTO FECHADO NO PREPARO DE ALIMENTOS



ENFOQUE NO PREPARO DOS PRATOS



O RIGOR DA *CHEF* INDO CONTRA OS CLIENTES



ENFOQUE NO ALIMENTO



COMPETIÇÃO NA COZINHA

## 25 – Sideways - entre umas e outras

Título original: Sideways

Lançamento: 2004, Estados Unidos da América

Direção: Alexander Payne

Elenco: Paul Giamatti, Thomas Haden Church, Virginia Madsen, Sandra Oh.

Duração: 123 min

Sinopse: Miles Raymond (Paul Giamatti) é um homem depressivo, que tenta se tornar um escritor. Miles é fascinado por vinhos e decide dar como presente de despedida de solteiro a Jack (Thomas Haden Church), seu melhor amigo, uma viagem pelas vinícolas do Vale de Santa Inez, na Califórnia. Eles partem juntos na viagem, mas logo se envolvem com duas mulheres. Jack conhece Stephanie (Sandra Oh), a funcionária de uma vinícola local, que faz com que ele queira anular seu casamento, que está marcado para daqui a poucos dias. Já Miles se interessa por Maya (Virginia Madsen), uma garçonete que tem o mesmo apreço por vinho que ele.



APRECIÇÃO DAS BEBIDAS



SOCIABILIDADES VINÍCOLAS



LAÇOS ESTREITADOS

## 26 – Simplesmente Martha

Título original: Bella Martha

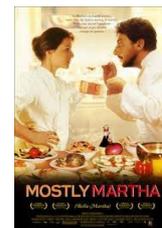
Lançamento: 2002, Alemanha

Direção: Sandra Nettelbeck

Elenco: Martina Gedeck, Maxine Foerste, Sergio Castellito, August Zirner.

Duração: 105 min

Sinopse: Martha (Martina Gedeck), com seu modo charmoso e obsessivo, cria verdadeiras obras de arte cozinhando num pequeno restaurante em Hamburgo. Apesar disso, seu cotidiano é monótono. Martha é muito introvertida e praticamente não possui vida própria, dedicando-se totalmente ao trabalho. Tudo isso muda quando sua irmã morre em um acidente, fazendo com que ela tenha de cuidar de Lina (Maxine Foerste), sua sobrinha de oito anos. É quando aparece Mario (Sergio Castellito), um extrovertido cozinheiro italiano que consegue trazer um pouco de alegria para as duas. No momento em que Martha e Mario começam um romance, o pai de Lina, que há muito tempo estava desaparecido, surge querendo levá-la para a Itália.



ENQUADRAMENTO FECHADO NO ALIMENTO



A CHEF, NO AMBIENTE/CENÁRIO DE ATUAÇÃO



PLANO NO PREPARO



INTERIOR DO RESTAURANTE



A COMIDA EM QUADRO

## 27 - Soul Kitchen

Título original: Soul Kitchen

Lançamento: 2009, Alemanha

Direção: Fatih Akin

Elenco: Adam Bousdoukos, Moritz Bleibtreu, Birol Ünel,  
Anna Bederke

Duração: 99 min

Sinopse: Zinos Kazantsakis (Adam Bousdoukos) é o proprietário do restaurante Soul Kitchen. O negócio não anda bem, pois os clientes não aprovam a comida feita pelo novo cozinheiro. Para piorar a situação, Nadine Krüger (Pheline Roggan), a namorada de Zinos, resolveu se mudar para Xangai. Logo ele resolve partir à sua procura, mas para tanto precisa deixar o comando do restaurante a cargo de seu irmão, Ilias (Moritz Bleibtreu), que saiu recentemente da prisão. Não demora muito para que Zinos descubra que Nadine já tem um novo namorado e que Ilias perca o restaurante no jogo.



ENSINAMENTOS NO INTERIOR DA NOVA COZINHA

## 28 – Tampopo - os brutos também comem espagete

Título original: Tampopo

Lançamento: 1986, Japão

Direção: Juzo Itami

Elenco: Tsutomu Yamazaki, Nobuko Miyamoto,

Ken Watanabe, Kôji Yakusho, Rikiya Yasuoka,

Yoshi Kato, Fukumi Kuroda, Nobuo Nakamura, Mariko Okada, Hideji Otaki

Duração: 114 min

Sinopse: Comédia japonesa na qual a comida tem papel de destaque. O filme mostra a busca da perfeita receita da sopa de macarrão, cartão de visitas do restaurante de Tampopo (Nobuko Miyamoto). Junto com seu entregador de leite Goro (Tsutomu Yamazaki), Tampopo se lança na busca da receita e passam em restaurantes, pesquisando, investigando e descobrindo segredos. Enquanto isso, o filme desenvolve uma série de outras pequenas narrativas paralelas que mostram a importância da comida na cultura e sociedade japonesas.



PROVA DO ALIMENTO



CENÁRIO DO PREPARO



PRIMERO PLANO



DEGUSTAÇÃO DO LÁMEN

## 29 – Uma receita para a máfia

Título original: Dinner Rush

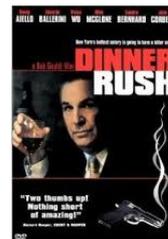
Lançamento: 2000, Estados Unidos da América

Direção: Bob Giraldi

Elenco: Danny Aiello, Edoardo Gobbetti, Vivian Wu, Mike McGlone.

Duração: 100 min

Sinopse: O tradicional restaurante italiano Gigino, localizado em Tribeca, Nova York, é na verdade uma fachada para os negócios ilegais de seu dono, Louis Cropa (Danny Aiello). Nele trabalha Udo (Edoardo Gobbetti), filho de Louis, que comanda a cozinha do restaurante. Considerado uma estrela em ascensão dentro do universo de gourmets, Udo deseja que seu pai abandone de uma vez por todas os negócios ilegais para se dedicar exclusivamente ao funcionamento do restaurante.



PREPARO DOS PEDIDOS DO RESTAURANTE



À MESA



LOCAL DE COMENSALIDADE



ENVOLVIMENTO AMOROSO NO BALCÃO

### 30 – Um beijo roubado

Título original: My blueberry nights

Lançamento: 2007, China/ França/ Hong-Kong

Direção: Wong Kar-Wai

Elenco: Jude Law, Norah Jones, Frankie Faison, David Strathairn.

Duração: 90 min

Sinopse: Nova York. Jeremy (Jude Law) administra um pequeno café e restaurante. Muito irritada, Elizabeth (Norah Jones) descobre que seu namorado comeu lá com outra mulher. Zangada com a traição dele, ela rompe o namoro e deixa suas chaves com Jeremy, caso seu ex-namorado as queira de volta. Elizabeth retorna ao café várias vezes e ela e Jeremy começam a se sentir bem atraídos um pelo outro. Mesmo assim ela sai da cidade e então viaja de ônibus para Memphis, Tennessee, onde tem dois empregos, pois quer economizar para comprar um carro. Sem revelar onde vive ou trabalha, ela manda um cartão-postal para Jeremy, que fracassa ao tentar localizá-la.



APARATOS DO CAFÉ



TORTA DE BLUEBERRY



INTERIOR DO CAFÉ