

UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ
CAMPUS DE CURITIBA
DEPARTAMENTO ACADÊMICO DE DESENHO INDUSTRIAL
CURSO DE BACHARELADO EM DESIGN

TASSIANA AKIERSZTAJN KOHL

**TUDO SOBRE MINHA MÃE: PEDRO ALMODÓVAR EM
DEGUSTAÇÃO SINESTÉSICA**

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

CURITIBA
2012

TASSIANA AKIERSZTAJN KOHL

**TUDO SOBRE MINHA MÃE: PEDRO ALMODÓVAR EM
DEGUSTAÇÃO SINESTÉSICA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado para a disciplina Trabalho de Conclusão de Curso 2, do curso superior de Bacharelado em Design, do Departamento Acadêmico de Desenho Industrial da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus Curitiba como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Design.

Orientador: Prof^a. Dra Luciana Martha Silveira

CURITIBA
2012

TERMO DE APROVAÇÃO

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO Nº 030

“TUDO SOBRE MINHA MÃE: PEDRO ALMODÓVAR EM DEGUSTAÇÃO SINESTÉSICA”

por

TASSIANA AKIERSZTAJN KOHL

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado no dia 29 de outubro de 2012 como requisito parcial para a obtenção do título de BACHAREL EM DESIGN do Curso de Bacharelado em Design, do Departamento Acadêmico de Desenho Industrial, da Universidade Tecnológica Federal do Paraná. A aluna foi arguida pela Banca Examinadora composta pelos professores abaixo, que após deliberação, consideraram o trabalho aprovado.

Banca Examinadora: Prof(a). Msc. Líber Eugênio Paz
DADIN - UTFPR

Prof(a).Dr^a. Marinês Ribeiro dos Santos
DADIN - UTFPR

Prof(a). Dr^a. Luciana Martha Silveira
Orientador(a)
DADIN – UTFPR

Prof(a). Esp. Adriana da Costa Ferreira
Professor Responsável pela Disciplina de TCC
DADIN – UTFPR

“A Folha de Aprovação assinada encontra-se na Coordenação do Curso”.

Dedico com profunda gratidão e amor este trabalho à Paulo Kohl e Esther Regina, presenças singulares e onipresentes em cada caractere aqui impresso.

RESUMO

KOHL, Tassiana Akierstajn. Tudo Sobre Minha Mãe: Pedro Almodóvar em uma degustação sinestésica. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso: Bacharelado em Design) – Departamento Acadêmico de Desenho Industrial, Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Curitiba, 2012.

A aproximação pouco provável entre design e gastronomia é o que conduz este trabalho, em busca de esclarecer de que forma as duas áreas tão distintas podem se relacionar e contribuir mutuamente. Para tal, autores que discutem a gastronomia, a alimentação, o comer foram aqui revisados, junto de autores que argumentam sobre a linguagem do cinema e a sua relação com espectador. Além de propor esta ponte teórica há a intenção de criar um jantar que demonstre o que foi concluído com ela. Para chegar a este resultado, o caminho percorrido passou pelo estudo breve da biografia do diretor Pedro Almodóvar bem como pela análise semiótica da obra escolhida, “Tudo Sobre Minha Mãe”. Esta etapa visou gerar subsídios conceituais para a projeção do deguste, que tem por objetivo final narrar o filme com uma linguagem diferente da fílmica, a gastronômica. O jantar fora criado dentro dos moldes de um projeto normal, adaptado, porém, às suas necessidades específicas.

Palavras-chave: design, gastronomia, cinema, sinestesia, semiótica.

ABSTRACT

KOHL, Tassiana Akierstajn. All About My Mother: Pedro Almodóvar in a synaesthetic tasting. 2012. Conclusion work of course. (Course: Bachelor degree in Design) – Academic Department of Industrial Design, Federal University of Technology - Paraná. Curitiba, 2012.

The unlikely approach between design and gastronomy is what drives this work, seeking to clarify how the two areas as distinct can relate and contribute to each other. For this end, authors who discuss gastronomy, nourishment, the eating were reviewed here, along with authors who argue about the language of cinema and its relation to the spectator. Besides proposing this theoretical bridge, is intended to create a dinner to show what was done with it. To achieve this result, the path passed by the study of a brief biography of director Pedro Almodóvar and the semiotic analysis of his work chosen, "All About My Mother." This step aimed to generate subsidies for the conceptual projection of the tasting, which aims to end narrate the film in a language different from it, the gastronomic one. The dinner was created within the framework of a normal project, adapted, however, to their specific needs.

Keywords: design, cuisine, cinema, synesthesia, semiotics.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: MATT BROWN, “FOOD AND THE FUTURE OF IT”	12
FIGURA 2: FINANCIERS, JULIE ROTHHAHN	12
FIGURA 3: JANTAR CONCEITUAL, MARIJE VOGELZANG.....	13
FIGURA 4: VATEL E SUA MAJESTOSA PÂTISSERIE	18
FIGURA 5: O PERSONAGEM ANTOINE EGO, DO DESENHO RATATOUILLE	21
FIGURA 6: ESTEBAN FAZENDO ANOTAÇÕES EM SUA CADERNETA.....	57
FIGURA 7: MANUELA E HUMA ROJAS, AS MUSAS DE ESTEBAN.....	58
FIGURA 8: CENAS DO MOMENTO EM QUE ESTEBAN É ATROPELADO.....	59
FIGURA 9: MANUELA AVISTA UM TRAVESTI SENDO VIOLENTADO	60
FIGURA 10: RECONHECE DEPOIS A AMIGA AGRADO.....	60
FIGURA 11: HUMA ROJAS CONVIDA MANUELA PARA TRABALHAR	61
FIGURA 12: MANUELA ATUANDO NO LUGAR DE NINA.....	62
FIGURA 13: IRMÃ ROSA CONTA QUE ESTÁ PORTANDO O VÍRUS HIV.	62
FIGURA 14: MOMENTO EM QUE AGRADO E HUMA SÃO APRESENTADAS.....	63
FIGURA 15: APARIÇÃO DE LOLA NO ENTERRO DA IRMÃ ROSA.	63
FIGURA 16: MANUELA PREPARANDO COMIDA	65
FIGURA 17: A SALA DE MADRID	66
FIGURA 18: A SALA DE BARCELONA	67
FIGURA 19: A COZINHA DE BARCELONA	67
FIGURA 20: ESTEBAN NA LANCHONETE	68
FIGURA 21: CORREDOR TEATRO	69
FIGURA 22: CAMARIM.....	70
FIGURA 23: MANUELA E HUMA, VERMELHO.....	75
FIGURA 24: CENÁRIO “UM BONDE CHAMADO DESEJO”	76
FIGURA 25: A CASA DA IRMÃ ROSA.....	79
FIGURA 26: CENA COM VÁRIAS CORES DA PALHETA.....	80
FIGURA 27: FIGURINO HUMA.....	81
FIGURA 28: PALETA DE CORES DO FILME TUDO SOBRE MINHA MÃE.....	86
FIGURA 29: PALETA DO PRATO TODO SOBRE MI MADRE.....	90
FIGURA 30: MANUELA E ESTEBAN VENDENDO FILME	91
FIGURA 31: PALETA DO PRATO HIJO MIO!.....	92
FIGURA 32: MANUELA E ESTEBAN ESPERANDO HUMA E NINA.....	92
FIGURA 33: DESESPERO DE MANUELA AO VER O FILHO CAÍDO NO CHÃO....	93
FIGURA 34: PALETA DO PRATO PULLA, POLLÓN!	93
FIGURA 35: ENCONTRO DAS MENINAS.....	94
FIGURA 36: PALETA DO PRATO MUY AUTENTICA	95
FIGURA 37: AGRADO FALANDO SOBRE SUA AUTENTICIDADE	95
FIGURA 38: DESENHO ESQUEMÁTICO DO PRATO TODO SOBRE MI MADRE ..	97
FIGURA 39: DESENHO ESQUEMÁTICO DO PRATO HIJO MIO!	99
FIGURA 40: DESENHO ESQUEMÁTICO DO PRATO HIJO MIO!	99
FIGURA 41: DESENHO ESQUEMÁTICO DO PRATO MUY AUTENTICA	100
FIGURA 43: DESENHO ESQUEMÁTICO DO PRATO PULLA, POLLÓN!	101
FIGURA 44: TESTE DE COMPOSIÇÃO DOS ELEMENTOS NO PRATO 1	102
FIGURA 45: TESTE DE COMPOSIÇÃO DOS ELEMENTOS NO PRATO 2	102
FIGURA 46: TESTANDO SEM TOMATES BOIOU.....	103
FIGURA 47: RECHEANDO A BERINJELA	103
FIGURA 48: FALHA, ARREDONDADO FAZ A BERINJELA ESCORREGAR	104

FIGURA 49: FALHA, ARREDONDADO FAZ A BERINJELA FICAR CAÍDA	104
FIGURA 50: TESTE DE COMPOSIÇÃO DOS ELEMENTOS NO PRATO 3	105
FIGURA 51: TESTE DE COMPOSIÇÃO DOS ELEMENTOS NO PRATO 4	105
FIGURA 52: TESTE DE COMPOSIÇÃO DOS ELEMENTOS NO PRATO 5	106
FIGURA 53: TESTES FORMAIS DOS CHURROS	107
FIGURA 54: TESTES FORMAIS DOS CHURROS	107
FIGURA 55: PRATO TODO SOBRE MI MADRE	108
FIGURA 56: PRATO TODO SOBRE MI MADRE	108
FIGURA 57: TODO SOBRE MI MADRE, DEMONSTRAÇÃO	109
FIGURA 58: TODO SOBRE MI MADRE, DEMONSTRAÇÃO 2	109
FIGURA 59: TODO SOBRE MI MADRE, DEMONSTRAÇÃO 3	110
FIGURA 60: TODO SOBRE MI MADRE, DEMONSTRAÇÃO 4	110
FIGURA 61: PRATO HIJO MIO!	111
FIGURA 62: HIJO MIO!, DEMONSTRAÇÃO	111
FIGURA 63: HIJO MIO!, DEMONSTRAÇÃO 2	112
FIGURA 64: PRATO MUY AUTENTICA!	112
FIGURA 65: PRATO MUY AUTENTICA! EM CLOSE	113
FIGURA 66: PRATO POLLA, POLLÓN!	113
FIGURA 67: PRATO POLLA, POLLÓN! VISTO DE CIMA	114
FIGURA 68: A DEGUSTAÇÃO QUASE COMPLETA	114

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	TRAJETÓRIA TEÓRICA: A CONSTRUÇÃO DE CONCEITOS NO ENTORNO... DA GASTRONOMIA E DO DESIGN, REPRESENTADOS NO CINEMA	16
2.1	O “SUTIL” DISCURSO DOS ALIMENTOS.....	17
2.1.1	A cultura alimentícia através das eras.....	18
2.1.2	Sabores e sentidos.....	24
2.2	O DISCURSO DA SÉTIMA ARTE: CINEMA E COMIDA.....	30
2.2.1	Reflexões iniciais acerca do cinema e da sua linguagem.....	30
2.2.2	Cinema: A criação e desenvolvimento de uma linguagem.....	32
2.2.3	O olhar e a cena.....	35
2.3	COMIDA E DESIGN.....	40
2.3.1	A relação entre o comer e o design.....	41
3	SUBSÍDIOS PARA O MOMENTO CRIATIVO	46
3.1	PEDRO ALMODÓVAR – BREVE BIOGRAFIA.....	46
3.2	SOBRE A ANÁLISE.....	54
3.2.1	Tudo Sobre Minha Mãe.....	56
4	O PROCESSO DE CRIAÇÃO	86
4.1	A PALETA.....	86
4.2	A CONSTRUÇÃO DO JANTAR.....	87
4.2.1	Etapas da criação.....	88
4.2.2	A experiência final.....	107
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	115
6	REFERÊNCIAS	118

1 INTRODUÇÃO

Primitivamente, o homem se alimentava como condição para que pudesse manter-se vivo. Uma série de fatores - dentre os quais, evolutivos, sociais, econômicos – deram à alimentação um papel muito mais complexo do que simples satisfação nutricional.

Os hábitos alimentares de um povo refletem a sua cultura, suas questões sociais e econômicas, seus costumes, emoções e necessidades. Quando, em determinado momento histórico, a culinária se desenvolveu em direção à gastronomia, culminou em um estado estésico, capaz de satisfazer os anseios mais etéreos e subjetivos do homem, mesmo sendo efêmera como uma refeição é.

O ser humano se relaciona com a comida principalmente por meio dos seus cinco sentidos, os quais são intermédio não só para suas experiências alimentícias, mas para todas as outras também. Estes atributos se unem sempre a serviço do ser sensitivo de forma a proporcioná-lo o bem estar. Oliveira (2010, p. 18) exemplifica muito bem tal fato quando enfatiza o quanto somos submetidos aos odores, às texturas, ao visual e os apelos eloqüentes e sedutores impostos pela comida, ou seja, a linguagem que nos é comunicada se dá através dos sentidos. E diz ainda que:

(...) a linguagem da alimentação é, talvez, a única, entre as muitas linguagens criadas pelo homem, que tem a capacidade de convocar para que seja compreendida e para dar prazer, simultaneamente, a todos os nossos cinco sentidos. (OLIVEIRA, 2010, p. 28)

Outra forte característica da relação do homem com seu alimento é que desde os primórdios realizou suas refeições como comensal, ou seja, em companhia de seus familiares e amigos. Notadamente, como cita Oliveira (2010, p. 29), a se perceber quão raro em outras linguagens, como a da literatura, cinema, artes visuais, o conflito ou enredo não se dissolva, desenvolva ou não se resolva, à mesa. Comer, portanto, sempre foi uma prática social e a satisfação ocorre por meio da combinação destes e de diversos outros signos presentes no universo culinário.

O aroma, a textura, as cores, formas, o ambiente, a carga semântica e cultural e, principalmente, a aparência, influenciam diretamente no desejo e necessidade que um alimento pode despertar.

Apesar de a sociedade viver um momento histórico com altos índices de stress e um cotidiano que arraigou com uma facilidade tremenda o hábito consumista do *fast food*, existem ainda muitos que se preocupam em viver uma vida saudável, que sentem falta dos antigos harmoniosos hábitos alimentares, pode-se citar como exemplo o *slow food*, movimento que propõe uma desaceleração no ritmo de vida e o resgate das refeições tranquilas e prazerosas.

A preocupação em enriquecer a experiência gastronômica vivida pelo *gourmet*, alterando suas perspectivas e conceitos com relação aos alimentos, representa uma recente inquietude da classe gastronômica e de design. A se perceber pela primeira aparição do chef Ferran Adriá, datada de 2007, curiosamente segundo Oliveira (2010, p. 35) na Documenta de Kassel, um evento de arte contemporânea, em que o trabalho de Adriá integrava a mostra “a transformação da forma”.

Estas questões foram por muito tempo tratadas com pouco interesse e talvez até com certa desconfiança, mas a consciência do design contemporâneo, bem como a disseminação da cultura alimentar, permitiu uma abordagem diferente, que recentemente levou a uma perceptível evolução criativa neste âmbito. Alguns pioneiros na área já se destacam como, Marc Bretillot, Julie Rothhahn, Germain Bourré, Delphine Huguet e Stéphane Bureaux, todos franceses, Marije Vogelzang e Katja Gruijters da Holanda, e também o designer americano Matt Brown que fez para o seu mestrado em Design da Interação um projeto sobre a comida e o que será seu futuro (figura 01).



Figura 1: Projeto para mestrado em Design da Interação de Matt Brown, “Food and the future of it”.

Fonte: <http://www.skrov.com/projects/intro.html>

O Design Culinário (*Design Cullinaire*), ou *food design, eating design* para Marije Vogelzang (2008), surge com o intuito de estimular os sentidos, de explorar o inesperado dentro do que envolve o alimento e a alimentação para torná-la ainda mais estimulante, satisfatória, e até mesmo reflexiva. Sua busca é para dar aos alimentos uma significação que vai além da nutritiva, alcançando uma expressão artística, estética e funcional capaz de proporcionar uma experiência inovadora.



Figura 2: Financiers com furos recheados de texturas diversas, Julie Rothhahn

Fonte: <http://www.designboom.com/weblog/cat/25/view/7427/julie-rothhahn-food-designs.html>

Os financiers¹ (figura 02) de Julie Rothhahn desconstroem o tradicional bolinho francês, originalmente feito em forminhas redondas e com algum tipo de fruta da estação mergulhada na massa. Os de Rothhahn são cúbicos, coloridos e possuem furinhos com recheios de diferentes sabores e texturas, que exploram a explosão de sensações já inerente ao financier comum, mas quebrando com os cânones do doce clássico.

Há também o trabalho de Marije Vogelzang que, para um jantar conceitual de final de ano do estúdio holandês Droog Design, criou uma toalha de mesa feita de massa que escondia os bowls que receberiam a comida (figura 03), uma sopa ou cozido, que junto com o calor da luz tornariam a massa macia e comestível novamente. Após o prato principal os bowls eram retirados e uma massa doce e rosa era revelada, sobre a qual seriam servidas frutas caramelizadas com chantilly.



Figura 3: Jantar conceitual para Droog Design, Marije Vogelzang.

Fonte: http://www.droog.com/contents/presentationsevents/multibox/event_06_dinner_droog_delight_12.jpg

¹ Ó *financier* é um pequeno bolinho francês, que tipicamente leva amêndoas na massa. Ele deu origem ao friand, comum na Austrália e na Nova Zelândia, que adicionam coco, chocolate e frutas à massa.

São diversas abordagens, nas quais a liberdade de experimentação se apresenta com pouquíssimas fronteiras, desde a apresentação de pratos, desenvolvimento de novos produtos a embalagens e utensílios relacionados a este novo contexto gastronômico, sempre em busca de soluções inventivas destinadas ao consumo, à degustação e ao preparo da comida. São envolvidos profissionais das mais diversas áreas nesta aventura sensorial: desde *chefs*, cozinheiros, *designers*, tecnólogos a cientistas e arquitetos.

Esta pesquisa pretende desenvolver um projeto teórico-prático que contribua para demonstrar como um designer pode enriquecer a experiência degustativa no Brasil, até então proporcionada por profissionais quase sempre envolvidos exclusivamente com a cozinha. Busca-se através de um projeto descritivo desconstruir através de uma análise semiológica o filme Tudo sobre minha mãe, do diretor Pedro Almodóvar, de forma a gerar subsídios simbólicos juntamente com uma paleta de cores que norteará o desenvolvimento de uma refeição completa.

Pretende-se evidenciar a linguagem da cozinha e toda a sua capacidade comunicativo-expressiva observando-se a possibilidade de que este diálogo se dê de maneira satisfatória e surpreendente, sem perder de vista a linguagem do filme em questão.

A pesquisa se estruturará em três capítulos, sendo o primeiro o que irá embasar teoricamente, e não somente, já que a proposta busca também demonstrar que dois dos assuntos abordados não somente se relacionam, mas também podem se complementar. Os eixos teóricos de sustentação irão argumentar em torno da gastronomia, do cinema e por fim convergirão na relação entre o design e o comer.

Em seguida haverá o capítulo que dará conta de levantar conteúdo simbólico, o insumo base do momento seguinte que será o de criação. Aqui Pedro Almodóvar e seu filme serão esmiuçados. Sua biografia e uma análise semiológica serão as principais fontes de inspiração para a criação do jantar. Ao fim da análise uma paleta com as cores do filme será gerada.

O terceiro capítulo é o registro do ato projetivo, um relato a respeito de como ocorreram as etapas, de como o jantar fora construído e o seu resultado final. Aqui será detalhado de que forma paleta será utilizada, como será o processo criativo da degustação, e cada curso da degustação será conceituado, descrito e executado.

Finalmente, as conclusões e impressões obtidas através deste trabalho serão expostas: a interferência do designer se mostrou positiva na criação de um jantar capaz de narrar as sutilezas de um filme. Sintetizando, este trabalho busca demonstrar a universalidade e a capacidade do design de agregar à experiências cotidianas, em especial no âmbito gastronômico.

2 TRAJETÓRIA TEÓRICA: A CONSTRUÇÃO DE CONCEITOS NO ENTORNO DA GASTRONOMIA E DO DESIGN, REPRESENTADOS NO CINEMA

Neste capítulo se construirá o referencial teórico, com esclarecimentos a respeito dos eixos que estão envolvidos para a base deste trabalho. De início a temática será a alimentação, seus significados e seu desenvolvimento na sociedade através do tempo. Um histórico breve será descrito, permeado por reflexões em torno do papel dos sentidos em meio às refeições e sobre como o universo gastronômico se aproxima das artes e da sensibilidade dos comensais. Este embasamento tem como objetivo a execução de um jantar concebido aqui, adotando uma abordagem que se utilizará do design como projeto. Quanto ao cinema, fez-se necessário compreender como este se constrói e como se constitui a sua linguagem. Este trabalho também envolveu o olhar do espectador, para que, ao analisar o filme escolhido, haja consciência dos processos de percepção na sua complexidade. Por fim, ainda neste capítulo, se dará a reflexão no entorno da relação entre o comer e o design.

2.1 O “SUTIL” DISCURSO DOS ALIMENTOS

Neste momento a busca será por um entendimento acerca da alimentação como um todo, ou seja, seu aspecto fisiológico, o simples ato de comer com o intuito de matar a fome aliado aos rituais e costumes que estão no entorno disso, desde suas múltiplas nuances, seu desenvolvimento histórico-evolutivo até a observação do papel dos sentidos nas refeições. É importante entender como se estrutura a gastronomia para estabelecer a lógica em que é possível inserir a visão do design no exercício das atividades culinárias.

A necessidade fisiológica de se alimentar está relacionada ao surgimento da gastronomia. Porém, mais do que um ser que necessita apenas se alimentar, o homem se rende ao apelo estético, vive em comunidade e, portanto, possui habilidades e necessidades sociais. A gastronomia difere da alimentação, no sentido de que não trata apenas de satisfação nutricional, vai além disso, busca alcançar o prazer de comer, busca seduzir e encantar.

As refeições proporcionam momentos para que estas necessidades estéticas, estésicas, sociais e biológicas sejam contempladas. Entre os que bebem e comem juntos há um momento de troca, de prazer, de socialização, enfatizando vínculos e obrigações mútuas.

Além da função social, deve-se pensar no aspecto cultural da gastronomia, que sofre contaminações advindas da dimensão ritualística no momento da refeição, do serviço ou dos modos à mesa.

Não se pode deixar de lado o aspecto hedonista da gastronomia. O prazer despertado por ela nasce de diversas circunstâncias, desde o local, as coisas, os fatos até as pessoas presentes no momento. Tal sensação só não é defendida pelos que foram engolidos pelo turbilhão diário e suas refeições rápidas. Como diz Câmara Cascudo (apud Braune, 2007):

O paladar, não tem quem o defenda naquelas pessoas que o perderam no embotamento mecânico das refeições distraídas, no automatismo displicente e diário. (Braune, p. 49, 2007)

Há ainda outra relação possível, da gastronomia e a arte. Pode-se definir a tendência artística da gastronomia com uma única palavra: efemeridade. Em seu ateliê, a cozinha, o Chef é subordinado do tempo, determinante tanto no momento em que está executando sua “obra de arte” quanto enquanto esta é consumida. Se houver falha em qualquer um destes âmbitos o sabor é comprometido, se um prato elaborado cuidadosamente é servido em atraso sua temperatura se altera e as texturas, sabores e frescor dos elementos já não são mais os desejadas pelo “artista/Chef” (figura 4).



Figura 4: Vatel e sua majestosa pâtisserie
Fonte: http://cinebistrot.com.br/?attachment_id=7663

A palavra gastronomia não se limita apenas ao seu sentido restrito, como diz Braune (2007, pag 19.), “ela é superlativa, plural”, pode ser dizer que todo prato feito com inspiração, em que a qualidade na seleção dos alimentos e em sua execução técnica se evidenciam na perfeição e sabor resultantes e quando o objetivo respeita também as características culturais do prato e do contexto em que será servido é, sim, gastronomia.

2.1.1 A cultura alimentícia através das eras

A alimentação do homem pré-histórico consistia inicialmente da coleta de frutos, plantas e de carne de caça também. É interessante observar que neste momento o ser humano vivia e coletava a comida em grupo, partilhando-a em seguida. O momento de preparo e da partilha dos alimentos reunia todos do grupo. Esta reunião pode ser considerada um ritual, desenvolvendo uma simbologia que envolve uma refeição até os dias de hoje. Ainda neste tempo, além da necessidade de se comer, os recursos que estavam disponíveis, sejam os alimentos em si ou os utensílios, foram determinantes para a construção da cozinha, da seleção de alimentos e a forma de prepará-los. O homem pré-histórico manifestava em suas escolhas alimentícias sua cultura. Mesmo coletando aquilo que a natureza lhes disponibilizava, tinham preferência aos alimentos que lhes proporcionavam uma experiência agradável após a ingestão.

Na antiga Roma, como explica Teichmann (2007, p.25), os alimentos eram preparados com bastante simplicidade até as missões romanas que foram enviadas a Atenas, onde além de outros profissionais, foram também os cozinheiros. Eles tornaram-se personagens importantes e possuíam tarefas bem definidas. Havia o “coquus”, equivalentes ao chefe de cozinha atual, de quem recebiam ordens. (TEICHMANN 2007, p. 25).

Os romanos demonstravam preocupação com o saneamento de suas cozinhas. O piso recebia um tratamento especial para evitar a umidade e o fogão deveria ser construído de forma que a fumaça não se espalhasse pelas outras acomodações. Ali, a comida estava envolta em um contexto de gula e muitos xageros. Escravos ajudavam os convivas a provocar o vômito para que continuassem a comer (TEICHMANN 2007, p. 26). Apesar da comida pesada e sem requinte eles tinham orgulho de fabricar eles próprios seus alimentos, diferentemente do povo bárbaro.

Nos conventos que começaram a se proliferar durante o feudalismo é que a chamada “culinária” se iniciou. Quando a arte de comer bem já estava consolidada na corte e clero da era medieval, abalos ocorrem quando a burguesia surge e começa a se estabelecer na sociedade. Ganhando espaço e se mesclando à corte, pois recebem ou compram títulos de nobreza, seus valores se refletem na culinária. As mousses da era cartesiana, que representavam a leveza e graciosidade, alimento por excelência feminino, perdem espaço para pratos que agora possuíam mais

gordura e opulência. Como explica Braune (2007), a necessidade de valores firmes e sólidos desta nova classe social acaba por se refletir em seus corpos, que mudam de forma. A estética corporal se volta para o corpo robusto em contraste com a estética corporal dos tempos da fome.

As mudanças na tecnologia influenciam o cotidiano e os costumes do homem. No universo culinário a história não ocorre de forma diferente. O controle do fogo, por exemplo, é uma evolução tecnológica que propulsionou a culinária em um novo patamar. Sempre que os artefatos se aprimoram, mais técnicas se tornam possíveis.

Até aproximadamente meados do século XVII a gastronomia basicamente girava em torno dos grandes banquetes na corte. Usualmente os pratos eram servidos e dispostos em recipientes para que as pessoas se servissem (DUMAS, 2005). Após a primeira metade deste século o garfo passou a fazer parte dos talheres que iam à mesa, alterando assim então o serviço em pratos separados. Mudanças também ocorreram no comportamento, que de truculento passou a ser mais civilizado.

Esse ainda era um momento em que os cozinheiros eram prestigiados. A corte que festejava muito e estava sempre munida de fartos banquetes planejados por seus disputados Chefs, a exemplo de Marie-Antoine Carême, que cozinhou para príncipes e reis. Era dono de um estilo majestoso e ostensivo, preparava um confeitaria conhecida como arquitetônica. Teve relevância sem precedentes até então. Seu legado foi principalmente a organização que instaurou na cozinha.

Ali onde havia um amontoado de pratos e rala preocupação com texturas, aromas e harmonização com os pratos servidos, Carême introduziu uma nova lógica: ordem e gosto. Sua mesa era, pois, planejada e executada em detalhe, cores combinando, aromas e texturas equilibradas. (BRAUNE, 2007, p.41)

A cozinha foi se desenvolvendo e melhorando, até que no tempo de Luis XVI (1754/1793) ela sai dos palácios e o primeiro restaurante é aberto em Paris (1765). O nome restaurante vem de *o local onde se servem restaurações*, ou seja, alimentos para restaurar (figura 5).



Figura 5: O personagem Antoine Ego, do desenho animado Ratatouille, relembrando sua infância ao comer a ratatouille
Fonte: <http://www.vegetarianwhohatestofu.com/2010/11/fairytale-ratatouille.html>

O homem que foi um grande marco, Auguste Escoffier, transformando a gastronomia francesa contemporânea do final do século XIX início do século XX, seguiu as primeiras tendências lançadas por Carême. O surgimento do fogão a gás, do frigorífico e das técnicas de esterilização e conservação de alimentos, delineiam um contexto muito importante para que Escoffier reestruturasse e simplificasse a cozinha clássica.

Escoffier propunha uma culinária mais exata, científica, sem que deixasse de lado a arte. Buscava precisão e método para auxiliar multiplicação e divisão das receitas. Entre seus postulados pregava o refinamento e seguia a ideia de Massialot (1660-1733) respeitando o sabor puro dos alimentos, a simplicidade da decoração dos pratos e redução dos menus de difícil manutenção, a aceleração do serviço e por fim a organização da cozinha em equipes especializadas, de forma a aumentar a eficiência e controle na execução dos pratos.

Em 1930 Filippo Marinetti publica seu *Manifesto della cucina futurista*. O futurismo foi um movimento artístico que teve um manifesto publicado pela primeira vez em 1909. Pretendia-se intersemiótico e translinguístico, apresentando propostas para a pintura, a escultura, a literatura e até mesmo a culinária. Sua linguagem foi considerada como precursora do cinema, tendo a intenção de gerar sentido e movimento com imagens sobrepostas, tal idéia não tinha precedentes no

universo das artes. Foram precursores também da nouvelle cuisine francesa, da qual falaremos mais adiante.

Este manifesto culinário atacava principalmente a tradição italiana, pregando a abolição das massas. Marinetti entendia que o homem italiano do futuro iria precisar de agilidade, e o consumo abusivo de carboidratos que acontecia em sua época não lhes permitiria isto. Outro preceito que propunha era o retorno ao natural, ao simples. Estimulava o uso de alimentos crus ou pouco cozidos para criações que privilegiassem o verdadeiro sabor dos elementos no prato.

Dentre as diversas propostas contidas no manifesto está a construção pictórica de pratos, com intenção de torná-los uma obra de arte visual. Com o uso cuidadoso de cores e formas dos alimentos, o uso de perfumes vaporizados no ambiente e de músicas, danças, poesias e ruídos durante o jantar ou nos intervalos entre os pratos, a cozinha dotada de instrumentos que Marinetti chamava de “científicos”, como lâmpadas que emitiam raios ultravioleta, privilegiava o sentido do tato através da abolição do garfo e faca.

Marinetti propunha também que os cozinheiros utilizassem ingredientes exóticos e raros, carne de animais diferentes como camelo, vegetais até então utilizados em outros fins como as flores, misturando-os de forma inusitada. Pregava os contrastes entre doce e salgado, doce e picante e uso de alimentos crus, como peixes. Nota-se um minimalismo gastronômico em porções miniaturizadas, reduzidas a estruturas simples e cores primárias do movimento artístico. Além de todas essas novas formas de expressar a culinária, Marinetti ainda contava com os espetáculos multissensoriais, exagerados, solenes, cênicos e até mesmo dramáticos para conseguir a vivência que buscava. Para ele, seus comensais deveriam degustar com todos os sentidos.

Em um de seus pratos, por exemplo, eram servidos um quarto de erva doce, uma azeitona, uma fruta cristalizada e o que ele chamava de “aparelho tátil”, onde come-se a azeitona, depois a fruta e por fim a erva doce. Simultaneamente passa-se com delicadeza a ponta dos dedos indicador e médio da mão esquerda sobre o aparelho retangular, formado por um retalho de damasco vermelho, um quadrado de veludo preto e um pedacinho de lixa. Um trecho da ópera de Wagner toca vindo de uma fonte sonora, cuidadosamente escondida, ao mesmo tempo em que um garçom pulveriza um perfume pelo ar. Conforme Oliveira, (2010, p. 56)

A revolução de Marinetti, esta grande revolução que atingiu menos as artes visuais, no seu sentido específico, do que a cozinha; e nesta modificou para sempre sua linguagem visual, ou seja, o que diz a comida por meio de sua composição plástica. E como forma é conteúdo, subjaz a noção de que nem só a plasticidade mudou. (OLIVEIRA, 2010)

A partir da década de sessenta, observa-se o surgimento da *Nouvelle Cuisine* que através de nomes como Fernand Point e seus seguidores, Paul Bocuse, irmãos Troisgrois, Michel Guérard e Roger Vergé, revoluciona os dogmas da Ancienne Cuisine. A proposta era de servir pratos individuais, decorados com esmero artístico e delicado, a supressão da farinha como liga nos molhos e ênfase no sabor natural dos alimentos.

Para defender esta manutenção de sabores intrínsecos surgem novos métodos de cocção. Os ingredientes são cozidos em menos tempo e separadamente ou são utilizados crus, de forma a manter as cores e sabores originais de cada alimento. A leveza é resgatada junto com as musses, agora, sutis, delicadas e aéreas, respeitando o novo ideal de beleza.

Bocuse, os Troisgrois e Guérard² julgavam ser também importante utilizar os produtos da estação e adaptar a cozinha à vida moderna e seu ritmo acelerado, reduzindo o tempo de elaboração dos pratos e abolindo os molhos que demandam longo tempo de preparo.

Toda esta “revolução” suplantou o uso abundante de gorduras e manteigas, os longos tempos de cocção, a monocromia e cores neutras predominantes.

O século XXI é estrelado por Ferrán Adriá e sua pesquisa técnica-conceitual. Este catalão é o mais recente transformador do pensamento gastronômico. Suas espumas salgadas, raviólis líquidos, gelatinas quentes, o “foie grãs” pulverizado e até mesmo o ar com sabor trazem à mesa todos os outros sentidos para participar da degustação.

A chamada cozinha Tecno-emocional se origina nos conceitos anteriormente pregados pela Nouvelle Cuisine dos anos 70. Pode-se identificar a aproximação ao fazer paralelos. Nos dois movimentos nota-se o serviço com pratos individualizados, o uso de molhos leves e a estética visual valorizada. A primeira geração da tecnoemocionalidade era composta por Joel Robuchon, Jacques Maximin e Jacques

² Paul Bocuse, Pierre e Jean Troisgrois e Michel Guérard, são importantes nomes do estilo chamado por Gault e Millau de nouvelle cuisine. (OLIVEIRA, 2010)

Torres. Na segunda edição do tradicional evento Mesa Tendências de São Paulo, em 2008, a terminologia Gastronomia Molecular, vastamente utilizada pela mídia, é rejeitada pelos presentes chefs que compõe o debate. Adriá defende que tal termo soa muito distante e frio, quando o que propõe é resgatar a referência da “comida da avó”, a lembrança carinhosa e familiar despertada pelo sabor, ou seja, apesar da aparência mais pontual e exata, extrair emoção das receitas se utilizando de tecnologia de ponta (MALTA, 2008). Entre os aparatos tecnológicos utilizados, estão os termocirculadores, thermomixes e gastrovac, equipamentos que podem alcançar processos químicos ideais para conceber o ponto perfeito de textura, sempre com pouco ou nenhuma alteração nutricional ou de sabor e cor do alimento.

Toda esta atenção e esmero se contrastam com o advento das cadeias de *fast food*, acolhidas pelas populações no mundo inteiro, onde a padronização e processamento industrial dos alimentos causam preocupação.

2.1.2 Sabores e sentidos

Para Jean Anthelme Brillat-Savarin ³ (BRILLAT-SAVARIN, 1995), um marco nas publicações da área, a gastronomia tem por tema tudo aquilo que pode ser comido e também a conservação dos indivíduos, a cultura que ela produz, o comércio que executa as trocas e, por fim, a indústria que se envolve em seu preparo e nas experiências que resultam nos meios de dispôr tudo de forma a melhor utilizá-la.

Os alimentos possuem um modo particular de se comunicar. Emitem efeitos de sentido através de atributos como suas formas e cores, cheiros e sabores, que são reconfigurados após a manipulação culinária, quando novas cores, odores e sabores são harmonizados ou contrapostos. Esta é a sintaxe peculiar dos alimentos. Seu sistema de significação opera quando percebemos aromas, sons, gostos, cores, texturas e formas com os nossos cinco sentidos. Somos receptores de toda eloquência que estes sinais, sintomas ou elementos pronunciam. Sua linguagem é raridade, onde além de provocar prazer, convoca os nossos cinco sentidos simultaneamente para que sua mensagem seja compreendida. Segundo Oliveira

³ Autor de Fisiologia do gosto (Physiologie Du goût, ou méditations de gastronomie transcendante).

(2010, p.17), “cada prato pode ser considerado uma unidade de análise” e, por isso, podemos chamá-los de texto. Seus dados sensoriais são estruturados, consciente ou inconscientemente, de forma a possibilitar, solicitar ou exigir nossa compreensão, nosso entendimento, nossa leitura. Nota-se uma clara aspiração persuasiva, que fala diretamente aos nossos sentidos, os odores, texturas, o visual são eloquentes e nos submetem à sua sedução e convidam a atuar, agir ou reagir.

Segundo OLIVEIRA (2010, p. 68), a sinestesia pode ser definida através de sua ligação com a psicologia e a estilística. A primeira defende que ela consiste na relação espontânea, variável de pessoa para pessoa, entre sensações diversas despertadas usualmente pela aparência, como um ruído ou som que pode evocar uma imagem particular, ou, um cheiro que remeta a uma cor, e assim por diante. Para a Estilística, sinestesia é o cruzamento de sensações, associação de palavras ou expressões que colidem resultando em sensações diferentes combinadas em uma única impressão.

Resumindo, é com as lembranças que a sinestesia trabalha, junto dos sentidos e dos significados e sentimentos que o uso recente de tais lembranças pode originar, de forma a rearranjá-los através de interferências provenientes de textos verbais, visuais, sonoros, táteis, olfativos, gustativos e até, híbridos ou sincréticos, ou seja, aqueles textos ou discursos que convocam para sua leitura mais de um dos nossos sentidos.

As formas e cores são objetos de leitura do olhar, do sentido da visão, e, portanto, aspectos visuais também do texto culinário. As formas, e suas superfícies, bem como as cores serão regidas em um texto visual basicamente por dois princípios: o da repetição e o do contraste. O primeiro pode levar à noção de harmonia, sem que a organização contrastante não o possua. Da mesma forma que a sintaxe das cores se estabelece pela percepção das diferenças e similaridades entre elas, identificamos e imputamos efeitos de sentido às formas quando são percebidas as diferenças e reiteraões entre elas. Isto no que tange ao visual, harmonizar tão somente formas e cores, e ainda, simultaneamente cheiros, sabores, texturas e sons, representa um grande desafio para o cozinheiro.

Como diz a pesquisadora Masson (2003 apud Oliveira 2010), para que a harmonia dos sabores aconteça em seu prato é preciso que o Chef “manipule” e “domestique” cada um dos ingredientes. Será necessário extrair cada ingrediente de

seu estado natural, domar o seu odor e seu paladar, modelar as características de sua identidade exacerbada com o intuito de fazer dele um “membro civilizado” convivendo harmoniosamente com os outros elementos do prato.

Quando se tratam de alimentos é preciso atentar para as formas e cores, que são elementos extremamente próximos e praticamente indissociáveis. Em linguagens visuais, uma forma pode comunicar quando constituída apenas das cores branco e preto. Quando se trata de alimentos é mais complexo falar de forma sem cor. Nos casos raros em que um elemento é incolor outros acabam invariavelmente lhe emprestando a cor, como no caso do gelo ou da gelatina. Pensar em formas sem cor pode até revelar exceções, mas o contrário não ocorre com comida, a cor sempre aparecerá em uma forma, mesmo que seja a de um ponto.

O paladar e o olfato são sentidos considerados químicos (OLIVEIRA, 2010, p. 77), devido ao mecanismo de funcionamento de seus receptores (papilas gustativas e pelos olfativos), que são excitados através de estímulos químicos.

No caso do paladar as papilas gustativas, que estão distribuídas em regiões específicas na língua, são as responsáveis por transmitir as informações para o cérebro que identifica qual a substância ingerida. A percepção dos sabores acontece quando os dois sentidos trabalham conjuntamente, e o paladar sozinho consegue identificar apenas quatro gostos: o doce, o salgado, o amargo e o azedo. Alguns teóricos consideram ainda outro, o umami – descoberto por um cientista japonês em 1907, Kikunae Ikeda, e reconhecido cientificamente somente em 2000; o gosto é relacionado aos produtos proteicos da mesma forma que os doces são relacionados aos carboidratos.

Heston Blumenthal (2012) explica certa confusão que ocorre com os termos gosto e sabor, que são comumente usados alternadamente, como se significassem a mesma coisa. Na verdade, eles se referem a dois processos distintos. Segundo Blumenthal (2012) a noção de que algo tem gosto de baunilha é uma impossibilidade, pois a nossa percepção de gosto se realiza na boca, enquanto nossa percepção de aroma - incluindo a baunilha – acontece na maioria das vezes no nariz. É, portanto, a combinação de gosto e aroma, e não somente a sensação simultânea destes dois aparelhos sensitivos, o gustativo e o olfativo, que produz o que conhecemos por sabor. Apreciar esta distinção pode trazer vida à comida como nunca antes.

O olfato, assim como paladar, funciona através de células neuro-receptoras localizadas em um órgão, neste caso o nariz, que transmite as informações captadas ao cérebro. Além desta similaridade, o olfato guarda em comum com o paladar também a forte conexão com a sensibilidade e as emoções despertadas por estímulos exteriores. As memórias olfativas têm uma força incrível, seja para gravar sensações agradáveis ou não. O cérebro necessita de pouco contato para registrar o que o olfato capta e, ainda assim o faz com grande intensidade.

Estelle Massom (2003: p. 124 apud OLIVEIRA 2010, p.84), doutora em Psicologia Social francesa, fez uma pesquisa com adultos franceses sobre o cheiro da comida. A pesquisadora descobriu quão relevante na vida dos seus entrevistados era a libertação dos odores desagradáveis que permanecem em casa com o preparo de alguns alimentos em especial. Nem mesmo as janelas abertas associadas a portas fechadas para isolar os ambientes e coifas exaustoras eram suficientes para neutralizar o odor. Assim, acabam por resolver deixar de cozinhar em casa os produtos que ameaçam poluir suas atmosferas domésticas.

Massom conseguiu apurar qual a origem dos sentidos tão negativos atribuídos aos cheiros de fritura e a outros odores culinários. Os depoimentos coletados demonstram que os cheiros impregnam o ambiente e lembram períodos difíceis de suas vidas, épocas em que para se aquecer o calor das panelas que cozinhavam em uma espécie de fogão à lenha, em que os edifícios mal ventilados faziam impregnar até os corredores com os cheiros vindos da cozinha. Portanto, para muitos franceses, estes cheiros remetem à pobreza, moradias insalubres e todas as suas possíveis conexões semânticas, ou seja, para eles odor de certas comidas remete a privações. Ela sugere então, que o odor da cozinha não deve durar mais que o tempo destinado à refeição, tempo que ela chama de funcional.

Notou-se, portanto, como explica Oliveira (2010, p. 83) “(...) as questões culturais e históricas interferem na atribuição de significados e sentidos aos elementos geradores de tais sentidos. São sinestésias”. E a oposição semântica de base da qual falamos aqui, o odor *versus* ausência de odor, possui também o outro lado, a contra-partida, dos odores agradáveis, que trazem boas recordações e, sinestésicamente, geram outras. A pesquisa de Massom (2003 apud Oliveira 2010, p. 83) constatou o poder de atração que os bons odores exercem nas pessoas. Alguns alimentos cheiram melhor do que o sabor propriamente dito, como é o caso do

churrasco brasileiro, por exemplo. Pode-se atribuir o odor como aceitável e até desejável em restaurantes típicos, característicos de algum lugar. E a ausência de odor, esta sim é aceitável em diversos casos e, mais que isso, desejável em qualquer restaurante do tipo internacional.

Outra incrível descoberta encontrada pela pesquisa foi a forte correlação entre o odor e a convivência calorosa, em oposição à falta de odor e à solidão. Oliveira (2010, p.84) relata que, “Uma das pessoas entrevistadas disse que quando está cozinhando para a família, há cheiros, mas quando está só, há a tendência de fazer coisas rápidas, que cozinham sem exalar odores. Aquecimento de congelados em micro-ondas, talvez”.

Atualmente, somos engolidos por uma imensidão de alimentos ou produtos sem sabor ou sem odor, e isto remete à falta de qualidade. Um exemplo são os tomates, que podem parecer suculentos e nutritivos, com sua cor vermelha e pele esticada, características de um tomate que promete qualidade. Se eles não têm cheiro ou sabor, não terão valor na ordem dos comestíveis.

O que define a identidade de uma superfície qualquer é a sua textura tátil, conjuntamente com a cor e a forma. Ela se caracteriza por apresentar regularidade ou irregularidade, sendo as últimas com infinitas possibilidades. Na culinária a qualidade da textura é extremamente importante e dependerá sempre duplamente do material de que é constituída a superfície, é uniforme ou apresenta variações, ou se possibilita qualquer tipo de tratamento a ser executado pelo cozinheiro. Por exemplo, cada ingrediente tem um limite específico para exposição ao fogo ou ao frio, pois poderá modelá-lo, imprimir alguma forma de textura ou também destruí-lo se feito de forma inadequada. Ferran Adriá revolucionou a cozinha contemporânea por conseguir temperaturas extremas, consistências e texturas específicas sem que para isso precisasse submeter a matéria do alimento com o qual se está trabalhando. Portanto, a variedade de possibilidades de criação de texturas dependerá da constituição do alimento em si e do agente externo que virá a atuar sobre ele (OLIVEIRA, 2010, p. 78).

Em resumo, a boca também pode ler, através do sentido tátil, e isto ocorre de uma forma complexa, visto que os dados táteis a serem percebidos “não se dão isoladamente, mas inter-relacionados a diversas outras informações, capturadas por meio dos outros sentidos, gerando uma leitura sincrética de um texto que não é

somento tátil, mas igualmente visual, gustativo, olfativo e, em alguns casos, também sonoro”, como explica Oliveira (2010, p. 76). As superfícies do alimento são multiplicadas na boca. Devido à trituração da comida, a textura simplesmente extrapola a superfície do alimento.

O que se pode perceber através do tato além da textura, é a consistência e a temperatura. Sabe-se que cada alimento ou bebida pressupõe uma temperatura específica para ser servido, e que o manuseio inadequado altera sua consistência e pode também embotar o sabor, além de queimar a boca e prejudicar o deguste de tudo o mais que ainda estiver por vir.

É interessante notar que procuramos os contrastes térmicos com a alimentação. No inverno são as bebidas e pratos quentes e, no calor comidas e bebidas frias ou até geladas. Pensando a significação deste hábito, nota-se que associamos ao aconchego, à intimidade e à proximidade com entes queridos as comida quentes. Na língua francesa a palavra *foyer* significa simultaneamente lar e lareira, não é simplesmente casa, lar tem uma conotação mais acolhedora e calorosa. Em contrapartida, como explica Oliveira (2010, p. 76), “o discurso dos alimentos e bebidas frias nos remete a noções como ar livre, luz, colorido (saladas, frutas, refrescos, coquetéis), uso de pouca roupa, liberdade”.

É interessante também explorar o contraste entre o quente e frio. Podem surgir sensações agradáveis e desafiadoras, elevando assim a complexidade dos prazeres que desperta a comida.

Há uma falsa sensação de que, dentre os cinco sentidos, a audição não é tão envolvida por uma refeição. Mas há que se pensar, ainda que no fundo, sempre existem ruídos ou até mesmo música, nos restaurantes ou na intimidade do lar. Além de parecer que eles nem estão ali, podem soar como insignificantes ou pouco influentes. Pode-se pensar na questão semântica que há, por exemplo, entre a oposição silêncio *versus* ruídos. O primeiro remete à exclusividade e o segundo popularidade, o contato de um talher com o prato ou outro talher pode ressoar por todo o restaurante em um ambiente exclusivo, o mesmo toque que provavelmente passaria despercebido em um restaurante popular. O silêncio do restaurante exclusivo supõe movimentos mais comedidos e delicados e, um comportamento em geral mais pretensioso e reflexivo, em um lugar assim fica fácil ouvir o som interno que a comida faz ao ser rompida pela mastigação.

2.2 O DISCURSO DA SÉTIMA ARTE: CINEMA E COMIDA

Neste item será discutida a linguagem cinematográfica e seus processos internos, afim de que o olhar analítico seja coerente com a narrativa cinematográfica. Em um primeiro momento observaremos um pouco da teoria que discorre acerca das delimitações do cinema; em seguida será descrito o desenvolvimento da linguagem, os avanços tecnológicos e o amadurecimento da sua narrativa e, por fim o ponto de vista do espectador.

2.2.1 Reflexões iniciais acerca do cinema e da sua linguagem

Quando se fala em teoria do cinema é preciso estabelecer uma distinção, acerca do que vem a ser este 'cinema'. Christian Metz (1971) resgata a primeira distinção proposta que é a de Gilbert Cohen-Séat. Ele separa fato cinematográfico de fato fílmico. Quando falamos de filme, de modo resumido, pode-se dizer que ele é apenas uma pequena parte do cinema, já que este apresenta um conjunto de fatos vasto, dos quais a intervenção pode decorrer antes – infraestrutura econômica da produção, estúdios, financiamento bancário ou de outro tipo, legislações nacionais, sociologia dos meios de decisão, estado tecnológico dos aparelhos e emulsões, biografia dos cineastas, etc – pode ser também posterior – influencia social, política e ideológica do filme sobre os diferentes públicos, *patterns* de comportamento ou de sentimento induzidos pela visão dos filmes, reações dos espectadores, enquetes de audiência, mitologia dos “astros”, etc – e, ainda, as intervenções contemporâneas, mas externas a ele, tais como o ritual social da sessão de cinema, equipamento das salas, modalidades técnicas do trabalho do operador de projeção, etc.

Tal distinção ganha mérito ao propor o filme como um elemento mais limitado, menos incontrolável, consistindo principalmente, em contraste com o resto, de um discurso que provoca significações e que se apresenta localizável em face ao cinema que, como explica Metz (1971), é constituído de uma vasta complexidade que se insere em três principais aspectos: o tecnológico, o econômico e o sociológico.

Aquilo que na maioria dos usos recorrentes se denomina 'cinema' não é apenas a noção de uma totalidade de aspectos ligados ao filme como Cohen-Séat define, mas há também uma totalidade dos próprios filmes, ou ainda a totalidade dos traços que neles são atributos de uma certa 'linguagem'. Entre o cinema e um filme há uma relação que se equivale a, por exemplo, a que existe entre pintura e quadro, escultura e estátua, é desta forma que ao se dizer de determinada configuração de montagem é possível inferir que é propriamente cinematográfica, ou, pertencente à sua linguagem.

Por outro lado, Metz (1971) não considera o cinema uma escrita, mas sim, aquilo que permite uma escrita, e por tal razão o definimos como uma linguagem. Note-se que uma linguagem permite a construção de textos. Ela não é em si um texto, nem um conjunto deles, nem tampouco um sistema textual. Novamente é possível separar o que se entende por 'escrita cinematográfica' e o que é 'linguagem fílmica', a fim de que se conservem claramente a distinção entre os conjuntos de códigos e sub-códigos pertinentes a linguagem cinematográfica e o conjunto dos sistemas textuais que cabem à escrita fílmica.

É notório que a semiologia que se dedica ao cinema acaba estabelecida em essência ao lado do 'fato fílmico'. Apesar das inevitáveis interferências, regiões de superposição e derivações metodológicas, ela não poderia propôr esclarecer o 'fato cinematográfico'. Seja semiologia do filme ou de outra coisa, o estudo da semiologia concerne os discursos e os textos. Isto se deve ao fato de que o filme 'como linguagem' nada mais é do que o filme inteiro.

Este problema que existe na significação cinematográfica não poderá ser convenientemente tratado enquanto nos ativermos à definição da linguagem como um sistema de signos destinado à comunicação. O cinema não se constitui de um sistema, ele contém vários. Aparenta não possuir signos, mas o que ocorre, na verdade, é que os seus se diferem dos da língua. Além disso, o domínio da

significação vai além do signo, e ultrapassa até a comunicação propriamente dita. Metz afirma que “o cinema, é verdade, não permite o jogo imediato da troca bilateral, mas não é o único conjunto semiológico a se comportar dessa forma;” ele compara o caso ao observar que ninguém é diretamente responsável, por exemplo, por um mito, um conto popular, um rito,

Christian Metz fala do cinema, de ‘linguagem flexível’, ou linguagem sem regras, aberta aos milhares de aspectos sensíveis do mundo, mas também de uma linguagem que é forjada no próprio ato da criação da singular arte e, devido a tais fatos, lugar da liberdade e do irrefreável. Para ele, seja reprodução ou criação, um filme sempre estaria aquém ou além da linguagem.

2.2.2 Cinema: a criação e desenvolvimento de uma linguagem

Os primórdios da ficção eram registrados com a câmera fixa a um local e, finalizada uma cena filmava-se a próxima. O filme consistia numa sucessão de ‘quadros’, intercalados por letreiros que apresentavam diálogos ou narrações que a inicial linguagem ainda não permitia fornecer. A relação entre a tela e o espectador obtida era igual a do teatro, visto que a câmera filmava como se estivesse ocupando uma poltrona na plateia de um teatro. Assim a linguagem foi se construindo e, até 1915 foram lançadas as suas bases. Pode-se dizer que os passos fundamentais para a elaboração desta linguagem foi a criação da estrutura narrativa e a relação com o espaço. Qualitativamente ocorre um salto quando o cinema deixa de descrever suas cenas numa sucessão temporal e consegue relatar o “enquanto isso”.

Quando finalmente a câmera passou a se deslocar, abandonando a imobilidade e ganhando a capacidade de explorar o espaço, houve também significativa evolução. Atualmente são considerados dois os tipos de movimentos, os *travellings*, carrinhos, e as panorâmicas. Sendo que nas últimas o deslocamento da câmera em relação ao chão não ocorre, ela rotaciona sobre seu próprio pé. A maior mobilidade é atingida quando a câmera é levada “na mão”. O leve equipamento moderno é o que permite ao fotógrafo colocá-la no ombro e se mover. Com estes deslocamentos podemos observar que as coordenadas do espaço mudam

constantemente na imagem, não só de uma para outra, mas dentro de uma mesma imagem.

Além de se deslocar, a câmera recorta o espaço ao filmar fragmentos que podem ser amplos como uma paisagem ou restritos como uma mão. O tamanho do recorte depende, além da posição da câmara em relação ao objeto de filmagem, da distância focal da lente utilizada. Este recorte espacial e as consequentes alterações de imagem para imagem é considerado um elemento linguístico característico do cinema.

A posição assumida pela câmera em relação ao que está sendo filmado é chamada de ângulo. A câmera pode estar alta (filmando de cima para baixo), baixa (filmando de baixo para cima), ou horizontal (mantendo sua altura pareada com a altura do que é filmado).

Após algumas tentativas de imbuir os planos e ângulos de significações pré-determinadas, chegou-se à conclusão de que nem planos ou ângulos, nem nada possui significação por si só. A linguagem cinematográfica não possui significações pré-concebidas, pois elas dependem em essência da relação estabelecida com outros elementos.

Um primeiro plano (PP – rosto e busto) produzirá um efeito completamente diverso se vier seguido de um plano americano (PA – da cintura para cima), uma aproximação PM-PA-PP fará uma aproximação gradual (PM, plano médio, enquadra os personagens em pé com uma pequena faixa de espaço acima da cabeça e embaixo dos pés) e, se de um plano geral (PG) saltar-se direto para o PP, resultará num salto, provocando efeito de surpresa, uma brusca tensão dramática ou comparar o movimento de aproximação anterior.

Os ângulos também podem produzir efeitos como heroicização de uma figura ao filmá-la em câmera baixa contra um céu azul como fundo. Entretanto, a mesma câmera baixa ao ser confrontada com a figura à frente de um grande prédio cinzento, poderá acentuar o tamanho minimizado do homem em relação ao prédio, expressando possivelmente opressão e sufocamento. Após o processo de filmagem vem a etapa compositiva do filme, na qual as imagens captadas são montadas em seqüências. A filmagem pode ser encarada, portanto, como o ato de recortar o espaço com uma finalidade expressiva.

Neste contexto, não há precisão no processo de produção de significações. Ao contrário, a ambiguidade está sempre presente. Todas estas operações linguísticas foram utilizadas neste primeiro momento de desenvolvimento do cinema, para contar uma história com o intuito de não ferir totalmente a impressão de realidade. A linguagem precisou se desenvolver até que conseguisse cortes praticamente insensíveis, onde a passagem de um plano para outro atingia suavidade. O ritmo que é obtido adquire tal fluência que leva o espectador a pensar que assiste um a fluxo contínuo. Ele não se dá mais conta que vivencia uma sucessão de planos de poucos segundos. Muitos artifícios foram descobertos e largamente utilizados no intuito de diluir a presença do narrador. Até mesmo não utilizar recursos como certos ângulos, câmera alta ou baixa em meio a uma ação quando não justificada pela posição de um personagem, deviam ser evitados. Esta posição é denominada como câmera subjetiva, quando um personagem sentado ou caído no chão justifica o uso de uma câmera alta para que a presença do narrador seja operada sem excessos e, assim, a atenção seja desviada do que se pretende ocultar.

Esta diluição criou o que se tornou conhecida como linguagem 'transparente', não detendo sua atenção, a não ser que ele perceba especificamente a narração. É como se não houvesse a interposição de nada entre a história e o público, e assim se sustenta a impressão tão desejada de que "o cinema imita a vida real".

Quando o filme americano *O Cantor de Jazz* foi lançado, o que se seguiu no cinema fora a industrialização do som. A absorção para sua estética foi imediata e resultou num cinema ainda mais 'real', com uma reprodução ainda mais fiel da vida, com personagens falantes, sapatos que produzem ruído ao pisar na calçada ou em diferentes terrenos ou portas que usam ruídos. E não ficou somente no âmbito reprodutivo. Os ruídos passaram a ser utilizados também dramaticamente, para criar ambientações, reforçar emoções e provocar novas significações. Como explica Bernadet (1985):

A gente vê a fonte de ruído na imagem ou sabemos que ela está por perto, de forma que os sons não nos aparecem como elementos de linguagem, mas como dados naturais. E tudo isto mergulhado numa música incidente, que não tem nenhuma justificativa realista: a música acompanha o filme para, em geral, reforçar as emoções: exasperação na iminência do perigo,

ternura em cenas românticas, música que freqüentemente ouvimos sem prestar atenção.(Bernadet, 1985, p. 48)

A respeito desta linguagem, da qual se está relatando apenas os primórdios, é preciso esclarecer que não se avançará historicamente nas escolas modernas e contemporâneas por uma questão de objetividade. Pretende-se com este capítulo esclarecer ao leitor como se constrói a linguagem cinematográfica em seus aspectos mais básicos, aliando a isto considerações teóricas de autores que refletiram profundamente sobre tal linguagem, como já fora feito no subtópico anterior a este com o teórico Christian Metz.

Jacques Aumont (2004, p. 142) comenta que em alguns momentos as teorias construtivas e analíticas que supunham o cinema como uma língua ou linguagem passível de aprendizado, domínio e manipulação, pregavam também o cinema que explica o real por que ele mantinha um determinado discurso. Aumont observa que qualquer discurso arrisca se ocupar demasiadamente de seus próprios postulados e assim acaba se colocando de fora daquilo que propõe. Lembra também que em outros momentos, foi possível sentir o fascínio das teorias que acreditavam na força de cunho mais imediato do cinema, em detrimento da força discursiva e a favor do icônico e imaginário, quando então acalentou-se o sonho de um cinema afastado do 'ser linguagem'.

Ao solicitar todos os sentidos e emoções, a multiplicidade artística do cinema se manifesta, plural, como a arte que domina o tempo e o espaço, a narrativa e a descrição, o diálogo da dança e da pose escultura, domina o desenho e a cor, absorve tudo em si, sem que para tal precise resolver as principais questões estéticas. Para Aumont (2004, p. 144), "o cinema é uma arte total, que contém todas as outras, que as excede e transforma".

2.2.3 O olhar e a cena

Pensando na recorrente situação, hoje em dia menos frequente, do uso da fotografia como prova em processos judiciais, Xavier (2003, p. 32) relata o caso de uma testemunha e chama a atenção para a convicção depositada no fato da verdade se encontrar presente em cada pedaço da imagem, da mesma forma como

estaria na realidade. A lógica em sua mente é a de que o fragmento extraído da situação maior, o qual foi obtido sem que cada ponto da foto ou as relações que lhe são internas fossem alteradas, só poderia conter a verdade. Para ela, a testemunha capturada trazia as duas figuras que estavam de fato juntas diante da câmera.

Culturalmente, o processo fotográfico age com relativo poder ante as convicções deste tipo de observador “embalado pela evidência empírica trazida pela imagem”, Xavier (2003, p. 32). A fé depositada na evidência de uma imagem por si só é simplista, se esquecendo da função desempenhada pelo recorte.

Seguindo essa linha de pensamento, na sucessão de imagens fílmicas, o processo de montagem traz novas relações que fazem com que se estabeleçam em nossas mentes ligações que existem propriamente na tela. É uma dedução, a montagem apenas sugere. As significações surgem menos pela força do isolamento, como viu-se na situação da testemunha, e mais por força das contextualizações, fruto de uma invejável liberdade possível no cinema. Portanto, não faz sentido, na condição do espectador de filme ficcional, que aceita o faz de conta, que sabe estar defronte a representações, discutir a legitimidade ou autenticidade como faz a testemunha no tribunal. Este efeito ‘ilusório’, ‘convincente’ deve ser executado com maestria para que seja eficaz, para tal, é imprescindível se antecipar e prever precisamente a moldura de quem observará a película, quais serão as circunstâncias da recepção das imagens, quais serão os códigos em jogo.

É fato que entre o aparato cinematográfico e o olho humano existem vários elementos e mecanismos em comum, assim como na fotografia, os quais favorecem a identificação do olhar espectador com o da câmera. Este paralelo resulta um forte sentimento de presença para o observador no mundo que lhe é apresentado, mesmo sabendo que aquilo não representa tal universo, mas sim sua imagem.

Pensando as relações entre as imagens e o conteúdo destas, há que se pensar o encontro entre a câmera e o objeto de filmagem e também o encontro do espectador com o aparato projetivo. Note-se que estes dois ocorrem em momentos distintos, havendo um processo que os separa. Durante o processo de filmagem existem alguns valores implícitos. Para quem pode e escolhe filmar existe compromisso, os riscos, o prazer, a co-presença, entretanto, o observador tem acesso apenas ao registro aparente da câmera, ficando para si então as relações entre poderes e riscos.

Pensando desta forma, pode-se dizer que o olhar observador é privilegiado, não a análise do que vê, isso se deve ao fato de que é muito prazerosa a condição de ver um mundo, se sentir parte dele e, ainda assim, estar a salvo, como diz Xavier (2003, p. 37) 'ocupar o centro sem assumir encargos'. Pode-se inferir que na ficção cinematográfica, igualmente como ocorre com a câmera, o espectador está em toda parte e em nenhum lugar, em todos os cantos, perto dos personagens, mas de forma que não preenche espaço, não tem uma presença reconhecida. É a partir desta reflexão que o autor chega ao seu conceito de que o olhar do cinema é um olhar sem corpo.

Do surgimento do cinema pode-se dizer que houveram dois tipos de reação, uma que recebia a sétima arte como uma forma de coroar um projeto anteriormente definido, o universo da representação cênica e, a outra, que o a vislumbrava como forma de expressão inaugurativa de um novo universo, digno de romper com o que já fazia a representação. Os primeiros acabam por inserir o cinema no patamar do tradicional espetáculo dramático, de apelo mais popular e estilo artístico bastante difundido no século XIX. Para eles, com os mesmos objetivos, o cinema poderia ir muito além multiplicando os recursos disponíveis no âmbito da representação, e permitindo ao espectador a chance de mergulhar de forma mais intensa no drama. Com seu modo de aproximar, o olhar mediador do cinema otimiza o efeito de ficção e cumpre com excelência o que culturalmente considera-se característica própria da arte, especialmente em espetáculos.

A imagem em movimento e a representação dos atores em princípio se dá hegemonicamente calcada no ilusionismo. A encenação pretensa realista se inicia contemporaneamente a D. W. Griffith e acaba cristalizando o olhar dramático burguês. Todo o encantamento e envolvimento da plateia, frutos de ilusionismo, é encarado então como um privilegiado caminho para o entendimento das experiências humanas, da assimilação de valores, do esclarecimento das emoções. Graças a isto tudo, o gênero melodramático se consolidou como o preferido das massas, e desde então por meio do teatro, do cinema e da TV têm sido a manifestação mais contundente na busca pela expressividade.

Apanágio do exagero e do excesso o melodrama é o gênero afim às grandes revelações, às encenações do acesso a uma verdade que se desvenda após um sem-número de mistérios, equívocos, pistas falsas, vilanias. Intenso nas ações e

sentimentos carrega nas reviravoltas, ansioso pelo efeito e a comunicação, envolvendo toda uma pedagogia em que nosso olhar é convidado a aprender formas mais imediatas de reconhecimento da virtude ou do pecado.

Não por acaso, toda a técnica ainda emergente do cinema, acaba assumindo esta pedagogia e, na virada do século XIX para o XX o melodrama do teatro acaba substituído para satisfazer a demanda por ficção da sociedade, a otimização que o cinema atinge sobre o olhar melodramático é o ponto-limite segundo Xavier (2007, p. 40) de um projeto que buscava a expressão total da natureza na esfera representativa. Internamente a este projeto de revelação do mundo ao olhar, um tipo de enquadramento se destaca e adquire condição emblemática para as virtudes da nova arte, o close-up. Críticos americanos e franceses elogiam os takes que o utilizam, dizem que o quadro é um ponto de condensação de um drama, que pode se dar pelo simples movimentar dos olhos, seja dos que veem ou dos que são vistos, bem como a trama constituída de sucessões de detalhes que enganam e revelam à revelia do cineasta. Xavier descreve um pouco como os cineastas se utilizavam deste recurso:

(...) cineastas e produtores conduziram as experiências reveladoras da força dramática do rosto isolado na tela, e Griffith, usando a tradicional metáfora, muito antes de 1920 já instruía seus atores para a importância dos olhos – “janela da alma” –, trazidos para perto no *close-up*, disponíveis para o exame. (2007, p. 41)

Aqueles que enxergavam o cinema como uma ruptura completa com as linguagens contemporâneas, o dito close-up estará no centro de suas reflexões. Estes irão observar os prodígios desta moldura com um interesse diferente. Seu olhar verá um uso demasiadamente domesticado do recurso, tendo em vista a demanda por ficção, que constrói as cenas com ares teatrais e típicos da literatura popular. Mas é através destes que acreditam num cinema que rompe com as expectativas, dos espectadores avessos aos códigos vigentes, cinéfilos que não se interessam por acontecimentos fluentes ou nas tensões dramáticas habituais, que o cinema é recepcionado com a promessa de surpreender, seja no âmbito da plástica imagética, do trabalho com a câmera ou pensando a presença do mundo imerso na tela. O fato é que o cinema abre um leque de renovadas opções perceptivas à nossa experiência. E por que não, portanto, pensar o close-up dentro de uma nova ótica, a

de que o cinema não é apenas coroamento de um ilusionismo enraizado nos palcos dos teatros, e sim como uma inauguração discursiva, uma novidade interlocutora entre o homem e a natureza. Esta ótica é liderada por pensadores e artistas conectados à arte moderna. Eles buscavam a libertação do que chamou-se “olhar sem corpo” e das amarras da continuidade narrativa. Suas convicções apontam para um cinema que se destina a cumprir um papel de redenção. Para eles, a sétima arte é drasticamente nova, inocente e tecnologicamente precisa. Pensam que ela tem o poder e o dever de romper com as antigas amarras, devolvendo ao homem o acesso ao que Xavier (2007, p. 42) chamou de “natureza alienada pelos artifícios de uma cultura hipócrita”.

Esta vanguarda se institui como uma cultura oposicionista, ao afastar o espaço que Xavier (2007, p.42) chama de espaço utópico da verdade (cinema, vida futura) do espaço da mentira e das convenções (tradições literárias, teatro, cotidiano burguês). Este desocultamento possível graças ao potencial da imagem em movimento se mostra muito efetivo quando o cineasta sabe como trabalhar como a nova técnica sem que seja necessário adaptá-la à tradição, como ocorre com o melodrama. Como diz Xavier (2007, p. 42) “o *close-up* não é o lugar do fingimento, é uma presença que revela o que se é, não o que se pretende ser (inúteis as caretas dos atores).” E não somente o *close-up*, como também as mudanças de velocidade ou a câmera lenta por exemplo (imagem ampliada no eixo de tempo), podem revelar escalas diferentes do mundo visível.

Xavier (2007) cita em seu texto Jean-Louis Baldry, um estudioso das premissas do cinema em geral e também da condição do espectador. Ressalta a forma através da qual a recepção da imagem se estrutura, e que a seu ver, arruína o recorrente crédito dado aos críticos do cinema clássico, Eisenstein, Griffith, Epstein, Bazin, que vêem o cinema destinado fundamentalmente a revelar a verdade. Baldry enxerga de forma invertida. Para ele, a simulação ou a produção dos efeitos de conhecimento (ilusórios) é que são o destino maior da sétima arte. Julga assim ratificar sua teoria visto a permanência do ilusionismo na indústria cinematográfica. Ele se explica, por força da própria natureza da técnica cinematográfica é que isto se torna coerente, o cinema é herdeiro das ilusões de perspectiva, daquilo que Xavier (2007, p.48) nomeia persistência retiniana – a impressão de continuidade, a não percepção dos fotogramas -, a falsa autenticidade documental da fotografia, etc. Sua

visão é radical, mas sua interpretação questiona o que fundamenta o objetivo enquanto técnica do cinema, até então o cinema era pensado sob o viés de que, a priori, as ilusões da técnica o absorvessem desatento às implicações que estão contidas em toda estrutura do olhar da câmera, Baldry explica que a força de encantamento deste cinema industrial perseverou historicamente não apenas pela reprodução na íntegra da realidade e sua aparência, mas, principalmente a simulação do que Xavier nomeia sujeito-do-olhar através da operação do aparato cinematográfico. Sua maior realização seria então este “efeito-sujeito”, que simula uma consciência que transcende, avista o mundo e se encontra no centro das coisas ainda que esteja drasticamente separado delas, observando o mundo unicamente com o olhar. “Nessa apropriação ilusória da competência ideal do olhar, estou, portanto, no centro, mas é o aparato que aí me coloca, pois é dele o movimento da percepção, da minha fantasia.” (XAVIER, p.49, 2007)

O efeito-sujeito é definido, portanto, como o teatro da percepção completa na qual o principal ator sou eu-espectador absorto no olhar da câmera. A leitura de uma imagem é também produção de um ponto de vista, o do sujeito que observa, não simplesmente a imagem em si, esta é a condição do efeitos que provoca uma imagem. Particularmente, o efeito da simulação está calcado em uma estruturação que inclui o ângulo do observador, se um simulacro aparenta algo que não é a partir de um ponto de vista só o é graças a um sujeito pressuposto. Logo, o processo simulativo não se dá pela imagem propriamente dita mas pela sua relação com o sujeito, pode-se tomar o cinema como um modelo deste processo.

2.3 COMIDA E DESIGN

Este item trará a forma com que os conceitos discutidos se relacionam e, ainda, de que forma pensar estes aspectos ajuda a transposição de uma narrativa inicialmente cinematográfica para um discurso final de caráter culinário. E,

principalmente, buscará inicialmente esclarecer quais são as relações entre design e gastronomia, trazendo à luz os conceitos de *design culinaire* e *eating design*.

2.3.1 A relação entre o comer e o design

2.3.1.1 Design, gastronomia e seus discursos em comum

Os alimentos, a forma de apresentá-los e até mesmo de ingeri-los podem ser tomados por textos estéticos visuais legíveis. Isto se deve ao fato de serem sensíveis e perceptíveis aos sentidos. Eles estão no contexto da percepção emitindo efeitos de sentido e provocando significações, independente da nossa vontade ou mesmo da não intenção dos autores desses discursos, que nem sempre estão atentos às potencialidades de significados que o comer encerra e emite.

Villas-Boas (2000) defende que o design gráfico consiste em uma prática comunicativa que, necessariamente, traduz com sofisticação o universo comunicativo ao qual pertence. Tal sofisticação não se atém unicamente aos aspectos técnicos utilizados na execução dos projetos, nem à natureza dos recursos estético-formais. Ela se relaciona ao desdobramento histórico de um dada formação social que exige intermediação que seja capaz de comunicar e atingir o público almejado e, principalmente, se relaciona à recorrente necessidade de uma sustentação simbólica que codifique os objetivos estipulados para que o projeto seja eficiente enquanto uma prática comunicativa. Ele diz que o design se refere à área do conhecimento e da prática profissional que se relaciona especificamente com o ordenamento estético-formal de elementos textuais e não textuais destinados a sofrer processo reprodutivo com intuito expressamente comunicacional.

Para tanto, o design enquanto prática comunicativa, precisa imergir no universo comunicacional do público para o qual irá projetar, público este que vivencia o jogo simbólico das mercadorias e, então transcrever a mensagem a ser transmitida para o código simbólico estabelecido, sob pena de se efetivar enquanto prática comunicacional.

A culinária tem uma dimensão estética, no que se refere às suas formas, cores, sons, cheiros e sabor e há ainda a dimensão estésica que consiste nas sensações que estes elementos podem despertar em nós, ou do prazer que, sendo linguagem, pode comunicar. O designer, é quem faz a mediação entre quem comunica alguma coisa e quem será o alvo desta comunicação, é focando neste viés, o da prática comunicativa da profissão que é possível conectar os dois universos que aparentemente não se relacionam. Trabalhar para atrair a atenção para as diferentes possibilidades que envolvem ou que poderiam vir a envolver o corriqueiro e cotidiano ato de se alimentar é um trabalho atraente para um designer, pois comida é discurso e o design pode ser o meio que possibilitará a transmissão simbólica que ela comunica.

Bruno Munari (1997, p. 373) evidencia um aspecto que deveria ser levado em consideração ao se projetar, quando o observador/usuário se encontra perante o objeto ou o experimenta, sente com todos os sentidos, prega que é preciso atentar a isto pois mesmo que um objeto agrade à primeira vista se não o fizer com os outros sentidos provocará desprezo em favor de outro objeto semelhante mas que além de uma forma adequada seja também agradável ao tato, tenha o peso e seja feito de material apropriado.

2.3.1.2 O ato de projetar os pratos

Um prato “branco” isento de interferências se transforma num suporte pronto para receber a composição visual alimentícia como se fosse uma tela ou um muro em branco. É possível pensar também na cozinha como um papel em branco que espera por uma transformação. Bretilot (2010) defende que o designer deve à cozinha uma recodificação, uma análise que aborde as receitas de um ponto de vista diferente do empírico, assim como o designer cria novos modos de enxergar as coisas em seus outros âmbitos projetivos.

Bretilot (2010) esclarece também, algo que pode ser intuído imediatamente ao pensar no design projetando a serviço da gastronomia, a questão estética não é a única que permite interferência do design, há também uma série de gestos,

apresentações, conceitos que podem ou devem ser subvertidos. Ele enfatiza ainda que é preciso denunciar a hipocrisia que é ignorar, ao apresentar um prato, quais foram os processos envolvidos na sua produção.

As pessoas não costumam se preocupar com o que estão comendo e nem tampouco com a forma utilizada no preparo. Não se deve isolar o ato de comer do que o cerca, é preciso provocar, causar reflexão aos que comem e não se dão conta de que não comem o mesmo em um avião, na rua ou em um banquete, a importância entre o ato e seu contexto sempre foi importante em qualquer área. É preciso estimular além do olhar e das papilas gustativas. De forma cada vez mais intensa à mente, evidenciar o comer como uma experiência imbuída de emoções, significados e lembranças que ultrapassam a comida por si mesma. Vogelzang (2008, p.15) diz que a comida é ao mesmo tempo um elemento que vincula todos e também distingue, no caso das religiões, por exemplo, várias delas possuem regras que regem suas dietas e acabam criando solidariedade entre os adeptos. Concomitantemente, estas regras realçam as diferenças em relação às outras religiões.

Uma boa forma de fazer com que haja reflexão acerca do que foi apontado acima seria, por exemplo, propor interferências nos rituais que já existem e nos hábitos que embasam temas relevantes em nossa sociedade, como diz Vogelzang (2008). Servir o almoço em um prato feito de pão, por exemplo, levar à mesa comida para ser ingerida com as mãos, evocar a consciência das pessoas e desta forma conseguir expressar uma mensagem. A cada comunicação bem sucedida a poesia ou um novo significado mais profundo pode vir à tona, levar sensibilidade a todo este contexto e elevar simples refeições a experiências, ativas, que interajam com quem come, este seria o objetivo.

A comida além de se apresentar como insumo para um projeto, é também meio de comunicação. Provoca emoções, conecta as pessoas e as liga também ao meio ambiente, como diz Wendell Berry apud Vogelzang (2008, p.33), “se você come – está envolvido com agricultura.”

Ainda assim, nas cidades, onde vive a maioria da população mundial, vê-se que as pessoas já não relacionam mais os elementos, não sabem de onde vem o que comem, não fazem ideia de como são cultivados, transportados ou abatidos os produtos. A metrópole relaciona esta perda sensitiva de seus habitantes à vida

confortável que os distancia das origens e processos envolvidos em um hábito fisiológico tão essencial quanto o da alimentação. Marije Vogelzang (2008, p.129) se diz convencida de que as pessoas partilham de um sentimento de alegria quando conhecem a origem, o modo de preparo, os significados e estórias ligados aos que estão comendo.

Este é um exemplo de assunto que poderia ser dialogado através um prato pensado para provocar a consciência. Vogelzang (2008) projetou certa vez um prato em que tubérculos com especiarias assados eram servidos envoltos por barro queimado, o qual seria quebrado com um pequeno martelo, resgatando uma técnica antiga de cozimento e fazendo um paralelo com o cultivo do vegetal que é subterrâneo.

É importante frisar que o sucesso deste tipo de intervenção, por envolver comida, não está fundamentado unicamente em ideias bem construídas. É imprescindível que o prato servido seja fresco, limpo, higienizado e acima de tudo saboroso. O *Eating Design* propõe que a comida, além de estimular as papilas gustativas, promovam experiências, que toquem as pessoas, como um todo e, porque não, até mesmo em um nível subconsciente. “Ver, cheirar, degustar e, conscientemente experimentar tudo isto – é sobre disto que se trata o Eating Design...” (VOGELZANG, 2008, p.73). A posição de pensador criativo do designer traz possibilidades libertadoras, é possível transitar entre todo tipo de profissões, trabalhando nas fronteiras e margens das especializações, ainda que não consiga fazer de tudo, consegue contribuir no todo que se apresenta a ele.

Outro aspecto importante que precisa ser discutido é o estético, estilístico. Vogelzang (2008, p. 73) testemunha que apesar de notar que não era a primeira designer a se envolver com comida, era a primeira a se destacar do foco exclusivo na apresentação, no “estilo” da comida. Considera o aspecto estético importante, mas crê que deve ir além. Em seus trabalhos geralmente o que resta são apenas fotografias, que reproduzem o que foi projetado, e não a comida, mas a experiência, as ações intrínsecas. Ela diz que “A comida em si mesma já está perfeitamente projetada pela natureza, portanto não há quase nada que eu possa acrescentar a ela.” É assim justifica não se dizer *Food Designer*, e sim *Eating Designer*, que vem do verbo comer. Comer é um conceito mais ativo, é um verbo. Quando a procuram para um evento especial, primeiramente a designer procura imergir no assunto para

então, gradualmente, pensar na comida que irá ser servida. Presta atenção também na forma como será apresentada, quem a apresentará, o que irão dizer, vestir, para ela tudo conta, o som provocado pela comida, o valor nutricional, os significados entrelaçados, o valor emocional o jeito que será ingerido.

A *Eating Designer* chama a atenção para um ponto que é único do segmento em que atua. Trabalhar com comida permite “rastejar por dentro da pele de alguém” (VOGELZANG, 2008, p.81). Questionada quanto à efemeridade de seu trabalho, se ela se importa em vê-lo demolido e consumido, explica que considera que o design não está finalizado quando é posto na mesa, e sim quando está no estomago da pessoa para quem a comida foi projetada. Diz que, essencialmente, faz “um tipo de cocô embalado de forma interessante. É uma ideia libertadora.” (VOGELZANG, 2008, p.91). Ao se comparar com designers que querem trabalhar com materiais ‘permanentes’, enxerga que talvez isso aconteça porque buscam um tipo de imortalidade para si, para seu trabalho. Entendendo este aspecto de sua filosofia torna claro a forma como pensa a estética em seu trabalho, não como um fim em si, mas como uma ferramenta para alcançar o objetivo final: comunicação.

3 SUBSÍDIOS PARA O MOMENTO CRIATIVO

Este capítulo é o que irá gerar o conteúdo de referência para o exercício de criação de um jantar. Primeiro, em uma breve biografia, conheceremos a vida de Pedro Almodóvar Caballero, o contexto histórico, a filmografia e a dimensão do reconhecimento da crítica especializada pela obra construída em toda sua carreira como diretor. Depois de conhecer o criador, será o momento de compreender de que forma, através de metodologia, será analisado o filme em questão, através do detalhamento da metodologia utilizada pela autora Martine Joly (1996) para analisar um anúncio visual publicitário. O passo seguinte será a análise propriamente dita, que será precedida por uma descrição da narrativa e o que disseram os críticos sobre a película. Por fim a análise semiótica de acordo com a metodologia anteriormente descrita seguida da geração de uma paleta de cores e a sua justificativa através da simbologia das cores escolhidas.

3.1 PEDRO ALMODÓVAR – BREVE BIOGRAFIA

Pedro Almodóvar Caballero é nascido na década de 50, na cidade de Calzada de Calatrava, uma província da Ciudad Real, na região de La Mancha. Viveu nesta região apenas até completar oito anos, quando realizou sua primeira migração, com a família, para Extremadura. É o terceiro filho de dona Francesca e seu Antonio, suas irmãs mais novas são Antonia e Maria Jesús, e havia também Augustín que nascera depois.

Almodóvar viveu sua infância e parte da adolescência em um período bastante turbulento para a Espanha, nasceu apenas uma década depois do fim da Guerra Civil Espanhola, quando o general Francisco Franco já havia se proclamado chefe de estado, com o apoio dos nazistas e fascistas.

Apesar de ter se aliado à Benito Mussolini e Adolf Hitler durante a guerra civil, a postura neutra adotada durante a segunda Grande Guerra salvou Franco de um destino semelhante ao dos outros dois. Quem o manteve no poder foram os Estados Unidos, até que após o fim da segunda guerra a Assembléia Geral das Nações Unidas lhe deu um ultimato para que convocasse as eleições. Entretanto, como conta Sotinel (2010), o fim da ditadura ocorreu apenas com a sua morte.

Somente aos dez anos de idade Almodóvar começou ir ao cinema, quando havia ido morar em Cáceres, enviado pelos pais para um liceu de padres salesianos para que se tornasse padre. É neste momento de sua vida que acaba por perder a fé na igreja, entre seus dez e doze anos presenciou cenas de abuso sexual pelos padres e, como diz a Sotinel (2010), fora muito doloroso descobrir de forma tão brutal algo que deveria ter descoberto com naturalidade. Felizmente o diretor soube lidar bem com os problemas de sua infância sem perder o otimismo e bom humor.

Os filmes a que teve acesso na década de 60, enquanto viveu em Cáceres, foram-lhe muito marcantes. Via muito a comédia americana da época, Frank Tashlin, Blake Edwards, Billy Wilder, os filmes da nouvelle vague francesa, os neo-realistas italianos de Pasolini, Visconti e Antonioni.

Ao assistir *A Aventura* pôde se identificar perfeitamente com o tédio passado pelo filme, sensação que o remetia à sua antiga província. Quando leu “Bom dia, tristeza” de Françoise Sagan diz lembrar-se de sentir completamente niilista, mesmo que ainda muito jovem para compreender em profundidade muitas das questões trazidas tanto pelos filmes quanto pelos livros que lia. Já sentia,entretanto, que não queria a educação religiosa, que estava mais próximo dos niilistas e distante de Deus, e que em sua vida o sentido estava ausente por toda parte como explica a Strauss (2008). *Gata em teto de zinco quente* de Tennessee Williams foi outro filme que muito lhe marcou, era a mais pura expressão do pecado para a igreja, mas para o jovem solista representava nada mais do que o seu mundo.

A leitura também foi um pilar cultural de suma importância para sua formação, ainda menino lia muito, desde os nove anos. Comprava os livros através de catálogos em Calzada de Calatrava, os Best Sellers dos anos 60 e como não sabia de quê se tratavam, escolhia-os pela capa, um primeiro despertar para a estética. Segundo Strauss (2008) foi nesta época leu *Advogado do diabo* de Morris West e *O lobo da estepe* de Herman Hesse.

Pedro Almodóvar foi um menino um tanto precoce, todo seu interesse por cultura era muito estranho aos que estavam ao seu redor. Recorda com certa dor à STRAUSS (2008), como era forte o sentimento de reprovação, o julgamento gratuito, a sensação de sufocamento que sentia e com isto se tornou um dos comportamentos contra os quais muito lutou quando crescido. Sua solidão pode ser poeticamente exemplificada com uma situação que viveu ainda quando estudava no liceu dos padres salesianos: comentava com algum colega o quanto estava fascinado pelo filme “A fonte” de Ingmar Bergman quando tinha aproximadamente 10 anos e obteve como reação um misto de terror, fascínio por parte de seu coleguinha.

Almodóvar chegou a Madrid no ano de 1968 após terminar os estudos no liceu dos padres, quando tinha apenas 16 anos, para morar com a irmã Maria Jesús. Apesar dos poucos recursos e do momento delicado que a Espanha vivia - o ditador Franco ainda dominava o poder -, o provinciano menino viveu um momento único de experimentação da sua liberdade e independência, além de que finalmente tinha acesso amplo à cultura, aos grandes clássicos e também à vanguarda do momento. Levou algum tempo até que conseguiu se estabelecer e garantir uma renda fixa, mas, de barba e cabelo compridos, conseguiu trabalhos como os de figurante hippie que fazia em alguns filmes. Só em 1969 foi trabalhar na Companhia Telefônica Nacional de España, onde permaneceu durante 12 anos. Graças a esta oportunidade pôde dar início àquilo que seria seu objetivo de vida: estudar e fazer cinema.

Seu desejo era estudar na Escuela Oficial de Cine, mas o ditador Franco havia fechado suas portas, as quais somente abririam com sua morte em 1975. O único jeito era aprender sozinho, vivenciando a sétima arte. Levou aproximadamente três anos até conseguir guardar dinheiro suficiente para os equipamentos de que precisava e reunir amigos para colaborar com a sua arte. Strauss (2008) descreve que o emprego iria, além de tornar possível financeiramente dar início aos seus trabalhos, seria essencial para sua formação pessoal e profissional, pois permitiria ao diretor conhecer profundamente a classe média espanhola no início da época do consumo, todos os seus dramas e misérias que, viriam a ser o grande mote das suas narrativas.

Quando seu primeiro filme foi lançado, “Pepi, Luci, Bom e Outras Garotas de Montão” de 1980, Pedro Almodóvar já desfrutava de uma jovem carreira construída com a direção incessante de curtas metragens nos anos 70, filmados em película super 8, desde 1973. Os curtas-metragem, apresentados na cena underground madrilenha e de Barcelona, já revelavam o senso de humor peculiar e o estilo narrativo Almodovariano, a temática recorrente nesta época era a homenagem a ícones cinematográficos como Marilyn Monroe e Liz Taylor.

Uma peculiaridade era a forma como a sonorização era feita, visto que o resultado do som gravado no super-8 era insatisfatório. Sotinel (2010) conta que Almodóvar, com a ajuda do irmão Augustin, dublava todos os personagens, às vezes comentava e criticava os atores, cantava e inseria canções com um pequeno gravador, tudo durante a exibição da película. Este espetáculo ao vivo cativava o público, que foi lhe abrindo cada vez mais espaço. Sua despedida desta fase de grandes aprendizados se deu com Salomé, 12 minutos, de 1978. Este início seria a única escola para sua arte, nem Almodóvar nem sua família tinham condições de bancar-lhe os estudos.

Suas outras películas em super-8 eram:

1974 – Dos putas o Historia de amor que termina en boda, super-8, 10 minutos;

1974 – Film político, super-8, 5 minutos;

1975 – Homenaje (A Marilyn Monroe), super-8, 10 minutos;

1975 – Blancor, super-8, 5 minutos;

1976 – La caída de Sodoma, super-8, 10 minutos;

1976 – Muerte em La carretera, super-8, 10 minutos;

1976 – Trailer de ¿Who’s afraid of Virginia Woolf?, super-8, 5 minutos;

1976 – Sea caritativo, super-8, 5 minutos;

1977 – Sexo va. Sexo viene, super-8, 17 minutos;

1977 – Las três ventaias de Ponte, super-8, 5 minutos;

Complementos (Diversos curtas de spots publicitários, paródias, apresentados como complementos de seus filmes)

1978 – Folle... Folle... Fólleme... Tim, super-8, 90 minutos.

Fonte: HIDALGO(2010)

Durante a década de 70 Madrid e Barcelona viviam um momento de grande efervescência cultural, havia associações e clubes de cinema que organizavam seus próprios festivais para exibir fitas em super-8. Barcelona nesse momento se mostrava até mais sensibilizada às tendências criativas que surgiam, até pela influencia da cultura e contra-cultura americanas, refletidas no cinema, moda, quadrinhos, etc. Porém dez anos mais tarde desacelerou-se a marcha da vanguarda na cidade com o aumento da pressão política gerada pelo movimento separatista catalão.

Nesta época Almodóvar freqüentou a cidade para mostrar seus filmes super-8 em festas, festivais, de forma a rapidamente ganhar certa fama, apesar de seu trabalho diferir bastante do cinema conceitual, de influencia fluxus, comum desta cena independente. Era o início de uma pequena marginalização, sentida dentro de um grupo ao qual pensava pertencer naturalmente.

Toda esta agitação cultural culminou com a chamada Movida Madrileña, movimento que pregava a contracultura, iniciado no começo dos anos 70, durante o período de transição do governo pós-franquista para a democracia em Madrid. A liberalização cultural e ideológica que se seguiu à morte de Franco foi de vital importância para a abertura e aceitação maciços da cultura underground, alternativa, que estava latente na cidade. Graças a um boom turístico que ocorreu nas décadas de 60 e 70 trazendo jovens vindos de toda Europa à cidade é que a tensão chegou ao seu auge com a repressão da ditadura de Franco e pôde extravasar com este fenômeno sócio-cultural, toda a inquietude e espírito contestador, a sede de oportunidade para desenvolver e botar em prática as idéias trazidas de fora.

Pedro Almodóvar se destacou e virou símbolo deste momento histórico, estava diretamente envolvido com a cena independente em diversos âmbitos, suas próprias exhibições dos curtas em super-8 se tornaram performances-símbolo de efemeridade, de arte, por toda dramatização que era sonorizar ao vivo as películas. Participou de montagens com pequenos papéis, como em *Le Mains Sales* e *The House of Bernarda Alba*, do grupo independente de teatro Los Goliardos, esta experiência foi bastante importante para as exhibições sonorizadas de seus filmes mais tarde, como discorre Sotinel (2010). Gostava também de sair com amigos músicos, e sempre que tinha oportunidade adorava subir aos palcos. Formou com o

amigo Fábio de Miguel, ou Fanny Mc’Namara, um duo no início da década de 80 que chegou a gravar vários discos, e que subia aos palcos travestido.

“Folle... Folle... Fólleme... Tim”, foi o primeiro longa-metragem empreendido pelo diretor, apenas com os recursos que havia conseguido ainda no início da carreira na companhia telefônica, uma câmera super-oito, uma pequena mesa de montagem, dois projetores de 500 watts, bastante força de vontade e, até mesmo pela pouca experiência, pouco preconceito em termos de linguagem cinematográfica, sua idéia era tornar esta falta de conhecimento técnico parte integrante da película.

Até então seus filmes circulavam em Madrid apenas nos circuitos undergrounds, a princípio festas, bares depois conquistou espaço em galerias de arte, escolas de fotografia e chegou até a ser exibido na Cinemateca. Foi na Los Goliardos que conheceu atores do meio alternativo que muito viriam a contribuir com seus próximos projetos, inclusive Carmen Maura que desempenhava importante papel na companhia de teatro.

Seu primeiro filme exibido comercialmente foi “Pepi, Luci, Bom e outras garotas de montão” e 1980, em que dirigiu pela primeira vez Maura. O diretor teve a sorte de lançá-lo em pleno nascimento da democracia após a queda da ditadura de Francisco Franco, e de aproveitar que estava no centro de tudo que fermentava a Movida Madrileña. Este projeto foi feito já em 16 mm e surgiu da ligação que ele ainda mantinha com a cidade de Barcelona, através de amigos artistas plásticos, ligados a uma publicação de quadrinhos bastante respeitada da época, a El Vibora, para a qual escreveu alguns roteiros e uma fotonovela, Erecciones generales, que originaria mais tarde a película.

Novamente, este trabalho se tornaria uma experiência de aprendizado bastante grande para Almodóvar, que realizou o filme, no tempo que lhe sobrava quando não estava trabalhando, com a arrecadação de dinheiro angariada por Carmen Maura, ao todo meio milhão de pesetas, e com uma equipe que trabalhou em regime de colaboração. Segundo Strauss (2008) o modo como teve de lidar com a falta de recursos o fez ganhar uma importante independência em relação aos cânones da narração cinematográfica.

Apesar de ser exibido comercialmente, o filme se tornou ícone Cult, era projetado em salas independentes de Madrid, como o cinema Alphaville, que

passava a película às duas da manhã. O próximo filme, *Labirinto de paixões*, 1982, viria a ser a primeira produção do Alphaville, e também o primeiro filme com orçamento de Almodóvar, sem ainda deixar de lado o espírito underground.

A partir de então a história de sua vida começa a se confundir com a de sua filmografia. Quando em 1986 Pedro Almodóvar se une ao irmão Augustín para produzir seu sexto longa metragem, a “*Lei do Desejo*”, lançado neste mesmo ano, passa a dedicar sua vida inteiramente à sua paixão, o cinema. A produtora de nome El Deseo irá produzir a partir de então todos os seus filmes, além de se envolver também com os novos nomes que filmam temas que pouco interessam o diretor, como: ficção científica, terror psicológico entre outros.

Por produzir seus próprios filmes, e por uma série de outros fatores também, Almodóvar consegue atingir um grau de liberdade em seus filmes considerado ímpar até hoje. O diretor consegue sem perder a genialidade, criar universos ambíguos e inusitados e conduzir suas narrativas sem nenhum tipo de moralismo, de uma forma que até o espectador comum aceita os tipos caricatos e situações sem pé nem cabeça com certa naturalidade. Esta liberdade lhe permite ser autoral, bem-humorado e ousado; além de inventar seu universo particular e também muito fiel à cultura espanhola, consegue com maestria lidar com as figuras de melodrama, passa da comédia a tragédia praticamente na mesma cena, como cita Luca (2010).

Desenvolveu seu trabalho recorrendo em vários filmes às atrizes com quem já havia trabalhado, as notadamente favoritas são: Marisa Paredes, Victória Abril, Carmen Maura e Penélope Cruz, seu fascínio pelo trabalho destas atrizes fora sempre recompensado com personagens escritos especialmente para elas, as ditas “Almodóvar’s girls” na Espanha.

Há que se mencionar ainda seu amor viciante pelo sexo feminino sempre abordado em seus trabalhos sem jamais racionalizar o pensamento feminista, conceito sensato e habilidosamente nulo nas obras do diretor. O estilo de Almodóvar não permite o subjugamento dos homens pelas mulheres. Além do gosto pelo humor dramático, como enfatiza Luca (2010):

Outro aspecto impressionante é a capacidade pouco comum que Pedro Almodóvar possui de misturar humor dramático, apelativo e sofisticado, (...) o diretor cria paralelismos sem medo de dimensionar a história dentro de um amplo mundo de possibilidades reais.

A seguir filmografia registrada ano a ano dos filmes que dirigiu segundo o IMDB (Internet Movie Data Base):

2009 Abraços Partidos

2006/1 Volver

2004 Má Educação 0

2002 Fale com Ela

1999 Tudo Sobre Minha Mãe

1997 Carne Trêmula

1995 A Flor do Meu Segredo

1993 Kika

1991 De Salto Alto

1990 Ata-me

1988 Mulheres à Beira de um Ataque de Nervos

1987 A Lei do Desejo

1986 Matador

1985 Tráiler para amantes de lo prohibido (curta para TV)

1984 Que Fiz Eu Para Merecer Isto?

1984 Maus Hábitos

1982 Labirinto de Paixões

1980 Pepi, Luci, Bom e Outras Garotas de Montão

1978 Folle... folle... Fólleme... Tim!

Fonte: <http://www.imdb.com/name/nm0000264/>

“Mulheres à Beira de um Ataque de Nervos”, de 1988, é o primeiro filme a lhe conceder forte reconhecimento mundial. O trabalho lhe rendeu indicação como melhor filme estrangeiro para o Oscar e o BAFTA, entre outras premiações. Outro fenômeno de sua carreira foi “Tudo sobre minha mãe”, com 31 indicações pelo mundo todo dentre as quais, melhor roteiro original no BAFTA, a palma de ouro no Cannes. O filme é além disto, bastante estudado no meio acadêmico, em artigos e dissertações, principalmente no que toca a questão do gênero, levantada pelo filme. “Fale com Ela” é outro queridinho da crítica internacional, foram 28 indicações e 31 prêmios ganhos. Destacam-se o Oscar e o BAFTA de melhor roteiro original, melhor filme estrangeiro no BAFTA, no Cesar e no Globo de Ouro.

3.2 SOBRE A ANÁLISE

Uma imagem por si só já é o resultado de uma série de interferências naquilo que de fato é sua realidade. Como diz Joly (1996),

Quem já fabricou qualquer imagem sabe disso, mesmo com relação a tirar a fotografia mais comum. Fazer uma imagem é primeiro olhar, escolher, aprender. Não se trata “da reprodução de uma experiência visual, mas da reconstrução de uma estrutura modelo”, que tomará a forma de representação mais bem adaptada aos objetivos que estabelecemos para nós(...)

É para ter acesso às significações provocadas pela mensagem geradas nestas circunstâncias que será realizado o estudo da referida película. Escolheu-se para a análise, dentre outras possíveis abordagens, fazê-la sob este ângulo das significações, buscando compreender a forma como elas são produzidas, e para tanto é à teoria Semiótica que recorreremos.

Com uma metodologia proposta por Martine Joly (1996), que se desenvolve em torno dos estudos de Roland Barthes sobre a imagem publicitária e a sua retórica da imagem, é que será feito o estudo. Para se obter bons resultados é preciso primeiramente definir um objetivo, pois é em sua função é que se torna possível pensar em que ferramentas, metodologias utilizar para chegar a um resultado condizente com as necessidades estabelecidas pelo estudo.

Quando Barthes apud Joly (1996) estabeleceu como seu objetivo descobrir se a imagem possuía signos e, se sim, quais eram eles, acabou por inventar uma metodologia própria para tal. Supôs que os signos a serem encontrados na leitura da imagem fossem estruturalmente semelhantes aos signos linguísticos, como proposto por Saussure, ou seja, um significante que está ligado a um significado. Partindo da mensagem que compreendia dos anúncios que analisava, Barthes obtinha significados. Então ele buscava encontrar os elementos que provocavam estes significados para enfim associar a estes um significante e, finalmente, encontrar o signo pleno. Este método, “partir de significados para encontrar significantes e,

portanto, os signos que compõe a imagem”, como explica Joly (1996), se mostra eficaz e o faz chegar à conclusão de que a imagem é composta de diferentes tipos de signos, os plásticos, os icônicos e os linguísticos, que unidos levam à uma significação holística.

Quando é preciso extrair as mensagens implícitas de outra mensagem visual qualquer, o emprego do método pode ser totalmente inverso. Primeiramente enumeram-se sistematicamente os tipos de significantes presentes de forma que correspondam com significados já conhecidos. Este é o caso da análise que será feita, primeiramente a mensagem visual, ou, a plástica, a icônica e a lingüística serão descritas e por fim será feita a síntese global da mensagem implícita da película.

Não se pode começar sem uma minuciosa descrição do filme, processo que aparenta ser simplório e de pouca relevância, é na verdade crucial e o grande pilar da análise semiológica. Ao transcodificar os estímulos visuais através da verbalização algumas escolhas são feitas para que seja expresso em palavras aquilo que se percebe. Neste momento acaba havendo a interferência da interpretação pessoal repleta da bagagem cultural própria de quem está analisando. Joly (1996) afirma que:

A verbalização da mensagem visual manifesta processos de escolhas perceptivas e de reconhecimento que presidem sua interpretação. Essa passagem do “percebido” ao “nomeado”, essa transposição da fronteira que separa o visual do verbal é determinante nos dois sentidos.

Para esclarecer melhor basta pensar no caminho inverso, transpor do verbal ao visual, quando é preciso, por exemplo, traduzir pictoricamente algum conceito, pessoa, coisa, lugar, são necessárias inúmeras escolhas, afinal na realidade é infinita a fonte de descrições e representações, sejam imagéticas, sonoras, táteis.

Embora os signos icônicos funcionem em complementaridade com os signos plásticos, estes são encarados como signos plenos e inteiros e não apenas elementos de expressão da mensagem icônica, ou figurativa. A significação da mensagem visual é sim construída também pelas escolhas plásticas como, as cores formas, composições, texturas, ângulos, enquadramentos.

Os signos icônicos ou figurativos acabam em partes sendo já enumerados no momento da descrição verbal e sua presença se justifica pelas conotações que

evocam, estão ali por algo mais do que a si próprios, como designa a definição do signo. Ao realizar a análise da mensagem icônica, fica claro que é por meio da conotação que se dá a interpretação dos motivos.

A mensagem lingüística é o elemento determinante da análise, mesmo levando-se em conta a polissemia da imagem (que pode se comportar de diferentes formas), estando ou não em relação com uma mensagem lingüística. Devido a este detalhe, poderá ocorrer a produção de inúmeras significações, já que haverá interpretação para a imagem e também para o texto, são eles – os signos lingüísticos - portanto, que deverão canalizar a mensagem em direção à interpretação que corresponda à expectativa do espectador ou do autor ao transmitir certa mensagem.

3.2.1 Tudo Sobre Minha Mãe

Este tópico descreve o filme (imagem 11) que trará as significações em que irá se basear o jantar. O filme será analisado segundo método de análise semiótica observado no livro de Martine Joly descrito no tópico anterior. O conteúdo gerado então, será subsídio para o desenvolvimento da paleta de cores e por consequência do menu.

3.2.1.1 A narrativa da película

Manuela criou sozinha seu filho em Madrid, mantendo sempre em segredo a identidade do pai do menino, a quem abandonou quando soube que estava grávida, ainda em Barcelona. Esteban sonhava ser escritor desde pequeno, estava no auge de seus 17 anos, e ainda alimentava este desejo com uma caderneta que mantinha sempre perto de si, onde fazia anotações e observações. Comenta com a mãe, enquanto assistem o clássico do cinema de Joseph L. Mankiewicz *All About Eve* (A Malvada no Brasil), como são equivocadas as traduções dos títulos de filmes, na Espanha o filme traduzido foi chamado de *Eva al desnudo*. Em uma cena

memorável, entre um misto de epifania e fascínio pela mãe, o menino decide que quer escrever uma peça sobre ela, e que a chamaria Tudo sobre minha mãe, como registra em seu caderninho (figura 6). Esteban enxergava na mãe a grande atriz que poderia ser, já tivera a oportunidade de assistir à uma de suas encenações educativas no hospital.

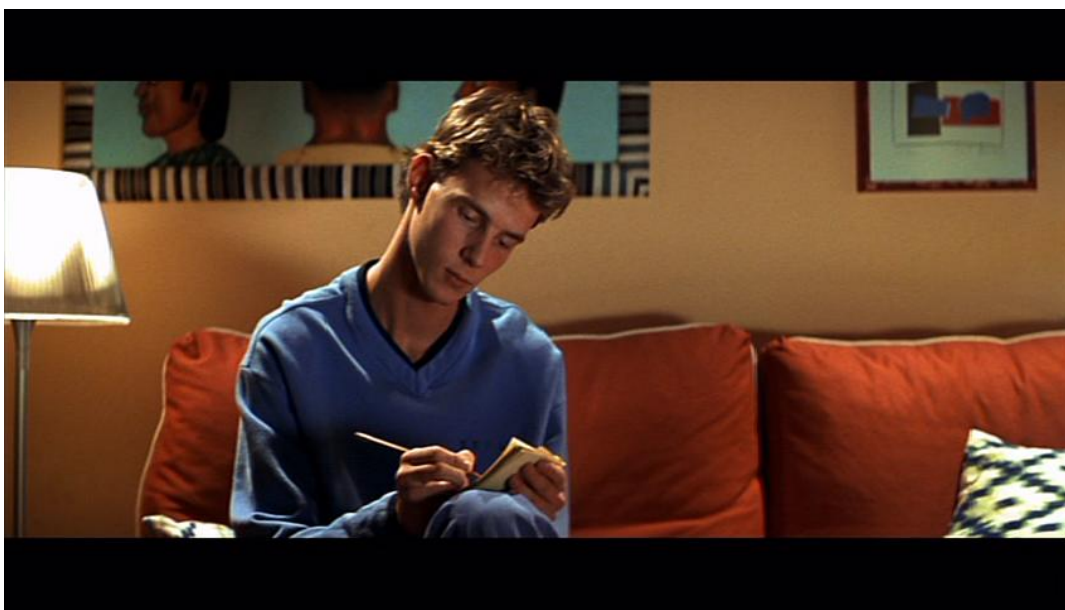


Figura 6: Esteban fazendo anotações em sua caderneta.
Fonte: acervo pessoal

Na manhã seguinte após ouvir de sua mãe um trecho do livro que ganhou de presente de aniversário, do autor Truman Capote, escreve aquela que será sua última anotação na caderneta: “Ontem de noite mamãe me mostrou uma foto. Faltava a metade. Não quis dizer a ela, mas, em minha vida, falta essa metade.” A metade que lhe faltava era a do pai. De noite vão assistir a uma montagem da peça Um bonde chamado desejo, em comemoração ao seu aniversário, ele era muito fã da atriz principal da peça, Huma Rojas (figura 7). O menino percebe a comoção da mãe enquanto assistem e Manuela acaba confessando que já havia interpretado Stella vinte anos atrás em uma companhia amadora junto com seu pai, que havia interpretado Stanley Kowalski. Após prometer falar-lhe mais sobre o pai quando chegassem em casa, Manuela assiste Esteban ir em busca do autógrafo de Huma, que interpretara Blanche Dubois e, no mesmo momento, em uma grande fatalidade, ocorre o atropelamento e morte de seu filho (figura 8).



Figura 7: Manuela e Huma Rojas, as musas de Esteban.
Fonte: acervo pessoal

Manuela trabalhava como enfermeira e atuava em pequenas montagens educativas sobre a doação de órgãos com a equipe que coordenava no setor de transplantes do hospital Ramón y Cajal. Nem mesmo a rotina com a qual lidava diariamente a fortaleceu ou preparou para o momento em que teve de passar pessoalmente pelo drama enfrentado por seus pacientes. Manuela sucumbe ao sofrimento a princípio, mas encontra forças quando decide fazer algo em memória a Esteban. Parte para Barcelona em busca de Lola, com quem já foi casada e que é também pai do garoto, a fim de realizar a última vontade expressa por ele em sua caderneta.



Figura 8: Cenas do momento em que Esteban é atropelado.

Fonte: acervo pessoal

O horizonte do filme a partir deste momento fica ainda mais complexo e denso. Em sua peregrinação Manuela reencontra Agrado (figuras 9), o travesti que atualmente se prostitui para viver, mas que vinte anos antes viveu junto dela e de seu ex-marido, atualmente Lola. Encontra-a em uma situação bastante degradante, ela vai até o lugar aonde imaginava encontrar o pai de seu filho e se depara com um travesti sendo violentado por um cliente, comovida, vai ajudar e quando as duas se livram do mal feitor reconhecem-se e se abraçam emocionadas (figura 10). Manuela acaba indo primeiramente morar com ela nesse retorno à Barcelona.



Figura 9: Manuela avista um travesti sendo violentado e se comove
Fonte: acervo pessoal

Conhece a atriz Huma Rojas, aquela de quem Esteban queria um autógrafo, quando vai assistir novamente Um bonde chamado desejo num rompante saudosista. Acaba envolvida com a famosa atriz e seus conflitos com a namorada Nina, mais jovem e viciada em drogas. Huma se identifica com Manuela, e a convida para trabalhar como sua assessora (figura 11).



Figura 10: Reconhece depois a amiga Agrado.
Fonte: acervo pessoal

Tudo vai bem no novo emprego de Manuela, mas o problema de Nina com as drogas vai se agravando e, em certa ocasião a atriz abusa da dose e precisa ficar em casa, sem a menor condição de atuar. Manuela que se lembrava do texto até então acaba atuando neste dia (figura 12), arrancando muitos elogios e também a ira de Nina que se sente ameaçada. Huma pede a Manuela que se explique diante das acusações de Nina de que ela já havia entrado no camarim com intenção de atuar em seu lugar. Muito emocionada, conta a elas como a peça marcou-lhe a vida, quando atuou com o pai de seu filho, quando perdeu-lhe em um acidente e que, portanto, nunca agiu de má fé e sim impulsivamente.



Figura 11: Huma Rojas convida Manuela para trabalhar com ela e começar imediatamente.

Fonte: acervo pessoal

Enquanto reaprende a ver sentido na vida, Manuela conhece a irmã Rosa, que trabalha oferecendo amparo social aos travestis e se encontra em profunda crise de valores e identidade. Grávida de um deles, em uma coincidência tipicamente Almodovariana, o pai do filho de Rosa é Lola também. A aspirante à freira descobre ser ainda soropositiva e há o agravante de ser hipertensa (figura 13). Manuela acaba adotando-a, e toma conta da freira até o fim, assim como de seu filho também batizado de Esteban.



Figura 12: Manuela atuando no lugar de Nina.
Fonte: acervo pessoal

Para tomar conta de Rosa, que vai morar em sua casa, Manuela deixa o trabalho com Huma após a confusão causada por Nina e indica Agrado para que assuma seu posto (figura 14), Rojas gosta da idéia e finalmente a travesti poderá deixar a vida insegura e violenta das ruas. Agrado abraça o novo trabalho com o bom humor que sempre manteve apesar da história de vida adversa.



Figura 13: Irmã Rosa conta para Manuela que está portando o vírus HIV.
Fonte: acervo pessoal

Manuela luta acima de tudo para encontrar Lola, pai de seu filho e de Rosa, travesti e doente terminal portador do vírus HIV, apesar de ser aparentemente em vão. Seu surgimento no filme ocorre por iniciativa dele e, é absolutamente simbólico, perturbador, sua aparição (figura 15) se dá em torno de um desfecho do que a personagem principal se propõe a fazer quando sai de Madrid e também do de todas

as outras personagens do filme, e ainda assim Almodóvar consegue surpreender com um final absolutamente sensível e atento a um roteiro impecável.



Figura 14: Momento em que Agrado e Huma são apresentadas.
Fonte: acervo pessoal

Todos os 47 prêmios recebidos pela película refletem sua enorme aceitação pela crítica especializada ao redor do mundo. Em Cannes Almodóvar vence como melhor diretor, mas o burburinho geral era de que o filme merecia ganhar também a palma de ouro. Ao ler as resenhas observa-se que os críticos afirmam em unanimidade a maturidade cinematográfica alcançada pelo diretor no referido filme. Percebe-se um autor menos preocupado em chocar ou causar polêmica, mais gentil, amável e acima de tudo humano. Ele não deixou de retratar os marginalizados, mas o fez desta vez de forma menos caricata. É visível o cuidado e inteligência que teve ao conceber os consistentes personagens e o roteiro, que são primorosos e o grande sustentáculo do filme.

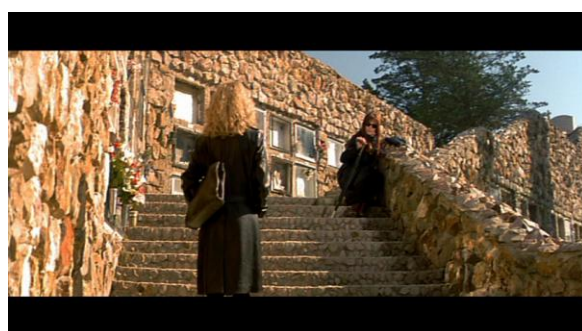


Figura 15: Aparição de Lola no enterro da Irmã Rosa.
Fonte: acervo pessoal

Outro ponto bastante citado é o das referências que o diretor resolve usar diretamente neste filme, A Malvada, Gato em teto de zinco quente e inclusive Um

bonde chamado desejo, ressalta-se a maestria com que as utiliza, para Stephen Brophy ele chega a transcendê-las.

Os elogios são copiosos também para a trama do filme que acaba grandiosamente favorecida pela ausência da presença masculina envolvida no roteiro, de forma a permitir ao diretor explorar a interação interpessoal sem se preocupar com a interferência que poderia haver de personagens do sexo masculino com suas peculiaridades, o resultado é uma linda representação da mulher e de seu lado materno, acolhedor, além das outras facetas/ papéis por elas representados. É interessante este panorama em que o diretor apresenta a diversidade comportamental da mulher lidando com as dificuldades cotidianas, seja como atriz, como mulher e até mesmo com estas duas nuances intrínsecas à sua personalidade.

3.2.1.2 Breve análise das significações geradas pelo filme

A finalidade desta análise é compreender as significações geradas através da linguagem cinematográfica para que possam ser transmitidas em outro tipo de linguagem, no caso a da gastronomia. Compreender quais sensações ou significações são geradas pelo filme, identificando de que forma elas surgem, ou, através de qual sentido são provocadas. Pois a idéia é poder “reproduzir” a experiência vivenciada pelo espectador quando estiver degustando o jantar.

Para realizá-la não se pode deixar de considerar o momento da carreira, e até da vida pessoal do diretor, enquanto o filme foi rodado. O reconhecimento internacional já havia chegado com “Mulheres à beira de um ataque de nervos”, e Almodóvar já não era mais um cineasta aventureiro underground, possuía a sua própria produtora, El Deseo, e apesar de filmar orçamentos de grande porte nunca perdeu de vista a liberdade e autonomia em termos de linguagem cinematográfica conquistada à duras penas e de que sempre soube tirar ótimo proveito.

Nos filmes de Pedro Almodóvar o cenário, as cores e o figurino empregados podem dar muitas informações plásticas acerca da linguagem estética e até mesmo

de aspectos subjetivos buscados pelo diretor. O filme se passa basicamente em dois tipos de cenários, as casas de Manuela, primeiro a de Madrid na qual vive ainda com seu filho Esteban e a segunda em Barcelona, onde por diversas vezes importantes cenas acontecem. O outro é o teatro, seja na montagem da peça Um Bonde chamado Desejo de Madrid, seja na de Barcelona ou mesmo na peça que homenageará Garcia Lorca no final do filme. Estes são os dois tipos de lugar aonde se desenrolam as mais importantes cenas. Há ainda o hospital aonde Manuela trabalhara quando o filho ainda estava vivo, o apartamento onde mora Agrado e o cemitério aonde Rosa é enterrada e Lola reaparece.

Para esta análise foi feita anteriormente, subcapítulo anterior, a descrição da narrativa do filme, com imagens, para então prosseguir destrinchando-as nas mensagens plástica, icônica e lingüística neste subcapítulo.



Figura 16: Manuela preparando comida
Fonte: acervo pessoal

As casas de Manuela são muito coloridas e ricas em texturas, estampas ou cores misturadas. Sua casa de Madrid tem uma cozinha colorida (figura 16), mas de preenchimento liso, as cores predominantes são várias nuances de verde, azul e alguns poucos e pontuais tons de amarelo, é pequena e retangular, a disposição dos móveis dá a sensação de horizontalidade. A sala, um pouco mais séria (figura 17) é composta de poucas variações de cor que versam entre cobres e laranjas pouco saturados, o ambiente é menos claro do que a cozinha. Há dois sofás, uma mesa de

centro, em forma de circunferência, ocupando boa parte do espaço entre os outros móveis e uma televisão. Nas paredes, vários quadros de cores que versam entre o amarelo, o vermelho e o azul. Esta casa aparenta ter formas mais retilíneas além de uma iluminação menos intensa.



Figura 17: A sala de Madrid
Fonte: acervo pessoal

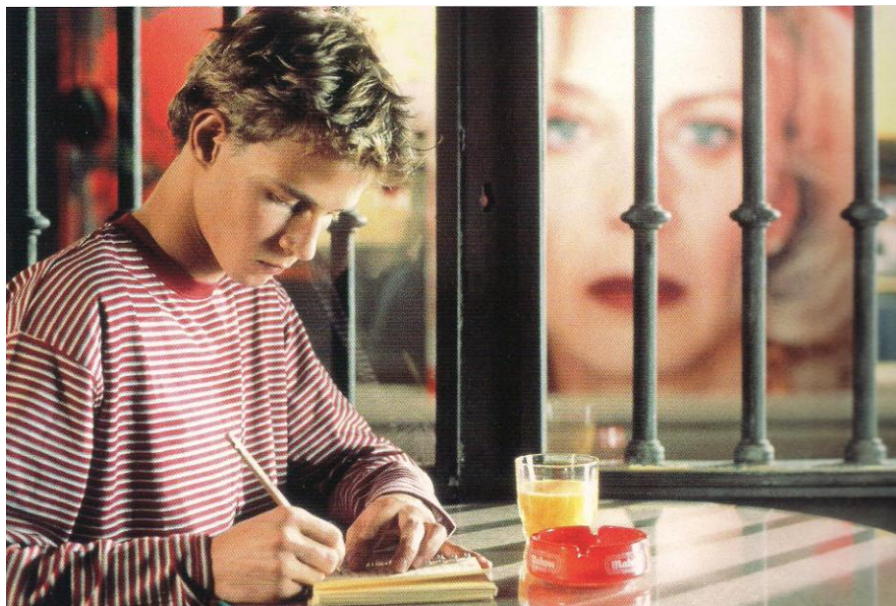
Em Barcelona Manuela monta um espaço bastante diferente do anterior, sua cozinha continua pequena e retangular, mas o colorido é intenso (figura 19), e texturizado, os azulejos são estampados de flores e vemos variados tons de rosa, desde o pink até o salmão, um pouco de amarelo, verde e azul, a cozinha é aberta, possui um passa pratos que dá para a sala. Esta por sua vez é ampla e não aparenta estar próxima de um aparelho Televisor, parece mais com uma sala de estar (figura 18), as paredes possuem um papel com um padrão geométrico oitentista de cor predominante pastel, marrom claro, ou caramelo, associada a um suave verde oliva, as formas orgânicas do *pattern* acompanham os vasos coloridos espalhados pela casa e grande parte do mobiliário é vermelho em conjunto com as cortinas que dão o contraste para o ambiente como um todo. A casa aparenta ser em geral mais ampla do que a anterior além de mais clara e iluminada.



Figura 18: A sala de Barcelona
Fonte: acervo pessoal



Figura 19: A cozinha de Barcelona
Fonte: acervo pessoal



**Figura 20: Esteban na lanchonete em frente ao teatro aonde irá assistir Um Bonde chamado Desejo com a mãe.
Fonte: Sotinel (2010)**

As paredes externas do teatro aonde vão Manuela e Esteban estão cobertas por uma imagem de Huma Rojas (figura 7 e 20), o enquadramento pega somente o seu rosto, que está marcado por uma misteriosa expressão, a imagem é extremamente expressiva, seu olhar, de cor azul, é muito enigmático, a boca pintada de batom vermelho é o elemento que puxa os olhos do espectador e há ainda um fundo também vermelho, que complementa a dramaticidade do banner, e uma pintura que lembra uma xilogravura em preto logo ao lado. A ilustração é composta de uma casa de pequenas tábuas horizontais e dois personagens, um que está posicionado na porta, como se estivesse abrindo-a e que aparenta ser um homem, o outro está encostado em um dos pilares da casa e que possui um lenço na cabeça e provavelmente é a mulher. No palco predomina em último plano o fundo azul lázuli, o cenário é composto de uma mesa coberta com uma toalha verde e três cadeiras de madeira do tipo *Thonet* bem embaixo de uma luz suspensa que estão situadas mais profundamente e ao lado direito do palco e, na esquerda oposta uma poltrona de cor avermelhada que hora está livre para sentar, hora está repleta de roupas e objetos por cima, está posicionada à frente de uma cortina transparente a logo abaixo de um lustre amarelo, cenário que está em menor profundidade do que o outro. São basicamente estes dois os cenários da peça.

Como a peça à que Manuela vai assistir é a mesma, as mudanças principais se relacionam mais ao prédio aonde é encenada do que no cenário da peça em si, que é praticamente o mesmo. O hall de entrada do local aonde a peça ocorrera em Madrid tinha apenas a porta de vidro com um puxador metálico, um funcionário recebendo os tickets, um bilheteiro de madeira, uma escadaria sem adornos e uma pintura na parede interna. Em Barcelona há um suntuoso saguão branco com diversos detalhes e adornos em dourado, há um quiosque onde são vendidos os bilhetes, em vidro com detalhes dourados. O camarim torna-se um local muito importante também a partir da segunda metade do filme, onde a personagem principal conhece Huma Rojas e vai trabalhar com ela.



Figura 21: Corredor teatro
Fonte: acervo pessoal

O corredor que leva aos camarins tem as paredes laterais pintadas de vermelho com uma listra branca na parte inferior e todo laranja na metade superior, as portas são azuis (figura 21). Por dentro o camarim (figura 22) tem as paredes pintadas de verde escuro, sendo que está quase repleta de imagens, quadros e fotografias da atriz que o habita, há também um espelho com lâmpadas na moldura branca logo acima de uma bancada cheia de cosméticos onde a atriz se maquia sentada. Durante o filme as luzes do espelho não chegam a ser ligadas, a iluminação é somente ambiente e é fraca, parece ser um lugar fechado. Há um

banheiro interno de azulejos vermelho acobreado com o rejunte claro, também parece pouco iluminado.



Figura 22: Camarim
Fonte: acervo pessoal

Outro cenário onde ocorrem cenas menos importantes, contudo, muito relevantes, é o hospital. A cena de abertura acontece lá, e revela um lugar claro, com bastantes janelas, pois a iluminação é natural, as paredes são alvas e, em alguns momentos, de um verde bem claro ou bege bem claro também. A sala de Manuela tem uma estante metálica com pastas e papéis extremamente bem organizados e uma mesa com arquivos, há também fichários, um computador, canetas, bilhetes e um quadro distribuídos também de forma organizada. É neste mesmo hospital que Manuela acaba atuando na frente do filho, e aonde também recebe a notícia de sua morte e a solicitação de autorização para doar seus órgãos.

Há ainda o cemitério, um lugar ensolarado, claro e bastante arborizado; a escadaria (figura 15) onde Lola e Manuela se encontram é toda revestida de pedras de tom claro, não são pedras alinhadas e grandes, são como se fossem uma grande colagem de pedaços médios desordenados nas paredes onde se encontram algumas gavetas e suas respectivas flores, a escada propriamente dita é feita das mesmas pedras, mas pequenas e desta vez todas niveladas. A iluminação solar sugere que seja cedo do dia enquanto ocorre o enterro da irmã Rosa, ao fundo de seu túmulo pode-se observar o mar e o que aparentemente representa um porto.

Assim como no que concerne à ambientação dos cenários do filme a trilha sonora será descrita das cenas mais relevantes para a compreensão geral da presença dos sons da película.

A trilha é inteiramente instrumental, não há músicas cantadas, e nota-se que três tipos de instrumento têm destaque, o piano é um dos que se sobressai e é identificável, além dele instrumentos de corda como violino e contra-baixo aparecem e os de sopro, como saxofone. O diretor opta muitas vezes por explorar com silêncio a dramaticidade proporcionada pelos diálogos, que se tornam parte essencial das cenas. É notável a proporção de dramaticidade elevada que resulta da trilha, ela é forte, densa e extremamente relevante para a criação da atmosfera do filme.

A cena em que Esteban está em casa com a mãe, no início do filme, é composta de uma aura extremamente dramática, é marcante, por exemplo, o momento em que começa o filme *All About Eve*, em que a trilha de sua abertura se torna a trilha do filme de Almodóvar também, além deste instante a cena é preenchida com sons de instrumentos como piano, sax e teclado em uma entonação sensual.

Quando mãe e filho vão ao teatro a sonorização que se nota é pontual e certa, percebe-se uma gaita de foles que proporciona dramaticidade e uma forte melancolia. Este take do filme apresenta uma peculiaridade que pode até passar despercebida, antes de assistirem a peça e de Esteban ser atropelado, Manuela leva um enorme susto ao vê-lo ser quase atropelado, neste momento o ruído é rasgado e bastante brusco, provoca um sobressalto ao espectador.

Provavelmente a cena mais importante do filme, pode-se dizer até a cena chave, quando o menino é acidentalmente atropelado, é extremamente eficiente no sentido de transmitir a dimensão da dor provocada pelo ocorrido. Através de um ritmo forte, pode-se dizer até frenético, do piano que toca até que Esteban é de fato atingido dá o tom exato da dramaticidade e após o acidente permanece um silêncio muito claro onde se percebem apenas as gotas de chuva a cair e a voz desesperada e dolorosa de Cecília Roth.

Quando Manuela recita as falas decoradas ao lado de uma luz há também uma trilha bem ritmada e um pouco tensa. O som rasgado das cordas cria uma atmosfera um tanto poética para um momento que antecipa um fato que irá causar uma reviravolta na trama, quando ela atua no lugar de Nina Cruz.

Em algumas cenas percebeu-se como já citado anteriormente o emprego do silêncio, de forma que apenas a fala das personagens produzisse som. As principais cenas em que isto acontece são bastante determinantes, a exemplo de quando Manuela atua, pela primeira vez a *Um Bonde Chamado Desejo* aparece no vídeo sem trilha, assim como quando a Irmã Rosa conta à Manuela que adquiriu HIV de Lola e quando Agrado faz seu *Stand-Up Comedy* quando Huma e Nina se ausentam. São cenas que contam inteiramente com a capacidade dramática das atrizes, o que leva a entender que para Almodóvar em alguns momentos a pureza deste talento deve estar transparecida na película.

O momento em que as quatro principais personagens do filme se reúnem na casa de Manuela representa muito o tipo de feminilidade de que Almodóvar gosta de retratar. Quatro mulheres, bebendo, comendo e conversando ao som de um suave tango, que sempre tem certo resquício de drama, e em alguns instantes trocado pelo silêncio revelador da atuação excepcional das atrizes, é uma ode à conexão que as personagens acabam criando entre-si.

Quando chega a hora de levar a Irmã Rosa ao hospital uma atmosfera de nostalgia, delicadeza e uma certa melancolia se forma. Enquanto passam pela praça onde Rosa encontra o cachorro Sapic toca ao fundo um delicado e suave piano. Esse tom cinzento se deve a possíveis complicação que a Irmã pode sofrer devido aos seus agravantes de saúde, pressão alta e vírus HIV.

Após o nascimento de seu filho Irmã Rosa vai a óbito e é em seu enterro que Lola reaparece. Manuela vai ao seu encontro no cemitério ao som de uma gaita de foles em ritmo lento, mas ainda assim com intensa dramaticidade, vai acelerando o ritmo progressivamente e aparece junto da gaita o som de um contra-baixo, que complementa a melancolia e profundidade do momento.

Manuela leva o filho de Lola para que ela o conheça junto com a foto e o caderno de anotações de seu filho, eles se encontram em uma cafeteria e o momento é de grande comoção. Novamente é em ritmo progressivo que a trilha aparece, desta vez com o som de um tipo de instrumento de percussão junto do sax, a tônica deste conjunto resulta em um clima sensual e misterioso.

A paleta criada a partir de frames do próprio filme resultou numa coleção de quinze cores, sendo cinco os tons principais junto de suas tonalidades. O vermelho e o azul são notavelmente predominantes, junto dos tons castanho-avermelhados,

também constantes nas cenas. O amarelo e o verde também se destacam, mas aparecem em menores proporções ou em detalhes das cenas.

A cor vermelha carrega consigo o maior número de conotações dentre os termos que designam cores. Além das associações semânticas existem ainda os fatores sócio-culturais que contribuem com toda a sua complexidade. Como cita Pastoureau (1997), a palavra 'vermelho' tem curiosos significados em diversas línguas, pode também significar 'colorido' em várias delas, em outras 'vermelho' e 'rico' se equivalem.

Associações com sangue e fogo, ocorrem tanto para o bom sentido quanto para o pejorativo. O sangue tomado positivamente é o que dá vida, santifica e purifica, simboliza a força, a energia a redenção. Quando tomado negativamente é sinal de impureza, violência e pecado. O 'vermelho-fogo' considerado positivo é o do Pentecostes e do Espírito-Santo, que brilha, aquece e alumia como o astro solar, é ao mesmo tempo luz e sopro, poderoso e generoso. O seu inverso representa o fogo satânico, as chamas do inferno, que fere e destrói.

Nas raízes semânticas de tal cor está presente esta interessante dualidade, que enriquece a sua utilização, e influencia diretamente nas significações provocadas até os dias de hoje. É a cor do alerta, do cuidado, da proibição, assim como dos tabus e das suas transgressões. Ao contrário do azul, causa sensação de proximidade, calor e está altamente associada ao dinamismo e a criatividade. Segundo Pastoureau (1997) "(...) era na gama dos vermelhos que a tinturaria ocidental obtinha os melhores resultados, as cores mais vivas estáveis e diversificadas." De onde se pode compreender a ligação da cor com a nobreza, o luxo e as festas de alta sociedade, seu preço era elevado para restringir o uso aos aristocratas. É impossível falar deste matiz sem pensar em erotismo ou amor, é uma simbologia muito vívida ainda na cultura ocidental a da atração e sedução (vermelho nos lábios, acessórios) ligadas à tonalidade. É considerada ainda a cor das prostitutas, dos pecados, especialmente os pecados da carne. A cor aguça o apetite e a sua presença é muito forte, possui peso, dá sensação de materialidade.

Todo este paradoxo em que está envolta a cor se mostra presente em seu cerne, em sua constituição física, o pigmento vermelho é um dos mais contraditórios, vide seu processo de saturação. Como explica Pedrosa (2002):

Nos círculos cromáticos de matizes contínuos e nas experiências prismáticas, o vermelho surge entre as radiações violáceas e as alaranjadas que se interpenetram, sendo impossível determinar onde começa e termina o vermelho-alaranjado. O mesmo ocorre com o vermelho-violetado. Esse ponto ideal, comumente chamado vermelho puro, é uma abstração, por ser da própria natureza do vermelho a participação do azul e do amarelo em sua constituição.

Usualmente as cores claras possuem um movimento próprio de ascendência excêntrica, ou seja, transbordantes de seus limites, e as cores escuras de movimentos concêntricos, ou que se voltam para o centro, como conclui Kandinsky em suas observações. Novamente o comportamento da cor vermelha se mostra contraditório, seu movimento real é excêntrico devido ao seu grande poder de dispersão, mas há um movimento aparente concêntrico fruto de impressões psíquicas. A cor não se dissipa ou espalha como faz a amarela, apesar de conter em si muita energia e intensidade o vermelho. Como Pedrosa descreve ele deixa transparecer uma espécie de maturidade, em que se volta para si mesmo e para o qual o exterior não existe.

Todas estas suas ambivalências geraram simbolismos relacionados a dois tipos de vermelhos, um noturno de atração centrípeta e outro diurno de ascendência centrífuga. A cor noturna era vista como a cor do fogo central que anima o gênero humano e a terra, estava ligada ao centro onde se operam a digestão, o amadurecimento, a regeneração do ser; representava a alma, a libido e o coração. Já a diurna, que invade o espaço, tendia para o profano e também para o sagrado, direcionando-se para um sinônimo de juventude, saúde, riqueza e amor.



Figura 23: Manuela e Huma, vermelho.
Fonte: acervo pessoal

É interessante pensar nos momentos em que a cor aparece, seu contexto traz ainda mais interpretações possíveis. As cenas mãe-filho sempre atendem ao calor da relação dos dois com a cor presente, no teatro é muito forte a cena em que Manuela vestida com um sobretudo vermelho pára ao lado da boca de huma, também vermelha (figura 23), a cena é vibrante, sensual. Quando perde o filho Manuela usa preto e vermelho, todas as quatro mulheres usam em algum momento figurino vermelho. A simbologia da cor se encaixa perfeitamente com todas as contradições e paradoxos da trama de Almodóvar, e a atmosfera criada, apesar de utilizar bastante a cor, é bastante equilibrada, é forte, mas sempre harmoniosa, pois está dosada com porções de azul, seu oposto cromática e semanticamente, castanhos, pretos, amarelados e verdes.



Figura 24: Cenário “Um Bonde Chamado Desejo”
Fonte: acervo pessoal

O azul é utilizado de forma um pouco mais pontual que o vermelho, mas de forma intensa diversas vezes, como nas cenas em que decorre a peça teatral “Um bonde chamado desejo” (figura 24). A cor representa o longínquo, os sonhos. O céu, o horizonte e o ar, elementos de natureza imaterial, fluída e evasiva o evocam. Há também a conotação da melancolia, nostalgia, do estar *blue* na língua inglesa, como expressa o blues na música. A noite, a penumbra, a escuridão é também representada pelo geralmente pelo matiz em detrimento do previsível preto. É associado também aos bares e ao álcool, nos EUA e Canadá a ‘hora azul’ é momento em que todos saem do escritório e, na Alemanha embriagado diz-se *blau*.

O frio é designado em diversos ícones, como nos metereológicos, pelo azul, que é também a cor do frescor, da água e da calma. Os hospitais e medicamentos calmantes freqüentemente apelam para o seu uso para transmitir sensações de distanciamento e paz. É uma cor de renúncia, humildade e pacifismo, é agradável aos olhos, não agride os sentidos, por isso, aparece bastante nos símbolos das grandes instituições internacionais com a ONU ou UNESCO, por sua neutralidade. Também está ligada a aristocracia ou origens nobres, sangue-azul, o lápis-lazúli é uma das pedras mais nobres encontradas.

Prioritariamente ele aparece em contraponto ao vermelho, criando contrastes, e amenizando a tensão cromática gerada por tons vermelhos ou derivados dele. Há duas situações mãe-filho em que os personagens usam cada um uma das cores que

se contrastam, na cena inicial Esteban está de azul e Manuela vermelho e, Rosa está de vermelho quando vai apresentar à mãe, que está de azul, a amiga Manuela. A cor também aparece ligada à enfermidade de Rosa, quando está abrigada na casa de Manuela que lhe está tomando conta. Outro elemento à que aparece referenciado é o mar em frente ao hospital em que estão Rosa e Manuela, roupas e detalhes da decoração (portas, vasos, iluminações) também fazem parte da composição cênica em que a matiz aparece.

Os símbolos que envolvem a cor amarela também são bastante fortes e enraizados em nossa cultura ocidental, sua ligação com o calor e a luz é inevitável, assim como com o sol. A cor geralmente é utilizada quando se quer que elementos sejam bem vistos, quando se quer destacá-los. Também é fortemente associada à prosperidade e a riqueza, e junto do laranja e dos castanhos ao outono.

As tonalidades do amarelo aparecem muitas vezes próximas do vermelho e algumas outras com vermelho e azul também, o laranja é outra cor que apresenta mais ou menos o mesmo comportamento, são essas duas tríades que predominam a colorização das cenas. É perceptível o suave contraste despertado pelas pequenas porções de amarelo, como na cena que enquadra o fronte do teatro onde se apresentam Nina e Huma.

Pedrosa (2002) conta que o laranja, sob um ponto de vista místico, seria resultado do equilíbrio entre o ouro celeste e o gueule xintoniano, uma tonalidade de vermelho, mas prestes a romper-se na revelação de um amor divino ou em direção à luxúria. Seu difícil equilíbrio entre estas duas cores simboliza também a infidelidade em associação à luxúria.

A paleta foi gerada com bastante fidelidade aos tons encontrados na película e não seria possível desta forma chegar a outro resultado que não uma paleta colorida e cheia de personalidade como de fato é o filme em si. As cores que Almodóvar utiliza em seu filme são puras e bastante emblemáticas em suas significações. Associando-as ainda ao contexto do filme diversas informações são amplificadas. O grande astro da paleta é o vermelho, e não poderia ser menos que ele, “a cor por excelência” segundo PASTOUREAU (1997), com todas as suas dualidades e subjetividades inerentes, é realmente a cor que melhor se encaixa na personalidade das mulheres que vestem ou nas cenas em que a tonalidade aparece.

É a riqueza de significados, gerada pelas paradoxais significações encontradas entre as cores base da paleta, que contemplará durante a composição dos pratos o fascinante universo do filme, que será recriado pensando sensitivamente, não apenas no paladar, mas em todos os sentidos.

É notória a forte presença das cores vermelha e azul durante toda a duração do filme, a julgar pela capa onde tais cores são as principais. Nesta descrição serão abordadas além destas cores, as outras três que aparecem com mais frequência e que demonstram relevância na composição artística do filme, o amarelo, o verde e os tons de castanho.

O vermelho aparece em figurinos, cenários, algumas vezes de forma contundente, em grande volume em uma cena, em outras pontualmente escondido em pequenas partes que pouco aparecem, os tons também variam bastante desde o vermelho vivo, bem aberto, até o bordô; muitas vezes ele está associado à laranjas e castanhos como em alguns figurinos ou em composição com o cenário.

Pode-se citar como exemplo em que a cor salta aos olhos a cena em que Manuela leva Esteban ao teatro, especificamente o quadro em que ela pára em frente ao banner de Huma Rojas, sua roupa vermelha entra em perfeita harmonia com o batom da personagem e o fundo vermelho do banner. Há também a cena em que Esteban recebe seu presente quando já está deitado se preparando para dormir, há uma parede vermelha em seu quarto, e a iluminação faz uma gradação que vai do vermelho ao laranja claro, fazendo contraste com as cores do ambiente e também com a blusa vermelha da mãe está a cama com um edredon azul e a cadeira da escrivinha com o estofado também azul.

O azul geralmente aparece relacionado aos ambientes ou fundos, em paredes, cortinas, portas, quando está predominante na cena o vermelho aparece mais nos detalhes assim como o oposto. Há um momento em que ele é o grande destaque, na peça Um Bonde Chamado Desejo, referência que está totalmente incrustada na trama do filme. Neste momento, o fundo do cenário da peça é azul, um tom luminoso provavelmente provocado por uma iluminação direcionada ao painel de fundo. Assim como no caso da cor vermelha está presente nos mais variados tipos de formas, nas mais diversas iluminações e tons, afinal é a segunda principal cor do filme.

As próximas cores a serem descritas funcionam como coadjuvantes ao vermelho e o azul, da mesma forma estão bastante presentes, mas notadamente em menores proporções. Entre os amarelos, verdes e marrons é possível afirmar que das três os tons castanhos são os que estão um pouco mais difundidos em relação aos outros. Eles aparecem em quadros, móveis e objetos em geral, é como se a cor trabalhasse como sustentáculo das duas cores principais e, pode se dizer que o preto também exerce esta função. Na casa de Barcelona de Manuela é possível perceber esta ligação, no ambiente principal da casa, a sala, o vermelho aparece em destaque e lhe auxiliando a cor laranja entra na harmonia e o castanho claro completa a paleta.



Figura 25: A casa da irmã Rosa
Fonte: acervo pessoal

O amarelo e o verde se mostram de uma forma bem mais pontual, como detalhes que enriquecem e dão charme à cena. A primeira se destaca um pouco mais quando o ambiente é a casa da mãe de Rosa que tem várias paredes amarelas, e em geral é a cor predominante (figura 25). A segunda cor está representada muitas vezes através das plantas, sejam arranjos de flores, grama, árvores, além de serem bastante vistas em figurinos em geral e no figurino específico do hospital aparecem em detalhes de estampas, como no padrão da sala de Manuela. A gama de verdes é bastante ampla, desde os verdes marinhos até a verde oliva que compõe muito bem com os castanhos.

É interessante perceber que em muitas cenas do filme todas as principais cores estão presentes, em proporções diferentes, mas compondo toda paleta na cena (figura 26). Inclusive em um momento do filme a paleta aparece sintetizada no guarda-chuva que Manuela carrega.



Figura 26: Cena com várias cores da palheta
Fonte: acervo pessoal

Por fim será traçado o perfil dos figurinos de Manuela, Agrado, Huma Rojas, e Irmã Rosa que são as personagens que permanecem mais tempo na tela e, portanto, das quais mais podemos extrair elementos extra de interpretação do filme, de forma breve, abordando apenas exemplos que justifiquem o que foi captado do espírito do personagem.

A personagem principal abusa dos tons neutros, são largamente empregadas as matizes de preto, cinza, grafite, cáqui, marrom, e quando há cor diferente é utilizada alguma peça em vermelho ou verde. As peças são bastante básicas, sempre lisas e com poucas texturas, fechadas e o comprimento é geralmente mediano ou comprido. Manuela aparentemente não faz uso de maquiagem, se faz é muito leve, os cabelos são loiros bem claros e geralmente estão lisos, variando entre presos num rabo de cavalo baixo, metade do cabelo preso no topo da cabeça ou solto. Quando ela vai assistir pela segunda vez Um bonde chamado Desejo em Barcelona, em um de seus clássicos conjuntos que misturam preto com vermelho em uma composição sempre um pouco casual, mas séria.

Huma Rojas já apresenta um vestuário um pouco mais variado e requintado suas peças são geralmente constituídas de tecido e corte finos. A personagem varia bastante o cabelo, ela aparece loira e ruiva, com o cabelo liso, mas bastante volumoso e, no final de cabelos castanhos e bastante crespos. Sempre elegante, usa com frequência maquiagem, sem faltar o batom vermelho na boca. As roupas são sempre compridas e sérias, o que acaba quebrando um pouco a seriedade são as cores, bastante vermelho e roxo. A cena em que Manuela a acompanha na busca de Nina, especificamente quando estão no estacionamento (figura 27) mostra bem como as roupas da atriz a deixam ainda mais longilínea e altiva.



Figura 27: Figurino Huma
Fonte: acervo pessoal

O travesti agrado é o que possui o figurino mais alegre e sensual. Nota-se que juntamente com as mudanças no personagem, quando muda de profissão, o jeito de se vestir também se altera bastante, apesar de as roupas continuarem justas após as mudanças. No início as roupas são sempre curtas ou decotadas, o colorido permanece, mas com cores um pouco mais sóbrias, é fato que o comprimento e a abertura das peças são drasticamente renovados para cortes mais sérios também. A personagem usa maquiagem leve a maior parte do tempo e o cabelo curto, sem muitas variações neste aspecto. É possível fazer um bom paralelo entre a cena em que estão as quatro moças tomando champagne na sala de Manoela e Agrado está com um vestido curtinho azul marinho estampado com rosa Pink e verde limão, por

cima do vestido uma jaqueta Jeans curtinha e uma meia preta fina, com a cena em que está ajudando Nina a se vestir, Agrado está com um suéter de listras diagonais nas cores azul, laranja, vermelho e bordô e uma calça jeans azul.

A vestimenta da Irmã Rosa é a mais séria e tradicional. Rosa não usa maquiagem, mas seu cabelo bastante comprido aparece arrumado de diversas formas, solto, preso em uma grande trança, em um coque, meio preso no meio da cabeça e até mesmo coberto por um lenço. As roupas em alguns momentos são estampadas, xadrezes de diferentes tamanhos, em outros são totalmente lisas com algumas variações de texturas, diferentes lãs ou lã com tecido, além de sempre possuírem comprimento longo. A cor mais recorrente é o bordô, junto das cores neutras, branco, bege e preto. A cena em que vai contar à Manoela que está soropositiva é interessante para exemplificar seu estilo, Rosa está com um sobretudo grafite com uma blusa de gola role por baixo na cor cinza claro.

A mensagem plástica do filme é constituída por uma construção cênica que se utiliza da cor vermelha como fio condutor, a matiz aparece em vasos, móveis, paredes, cortinas, no figurino, na maquiagem dos personagens, refletida pela iluminação, estas escolhas são, portanto, guiadas para a criação de uma fotografia que junto de outros elementos visuais exponha a cor com o devido destaque.

Apesar de ser principal, o vermelho está em grande parte da película aliado ao azul, tais cores formam um par de cores de contraste, que desencadeiam um efeito fisiológico aos olhos dos espectadores, além das paradoxais significações que se entrelaçam. Outras cores, de matiz neutro como tons de castanho, preto e branco dão suporte às cores principais. Aliado a este elemento estão os tipos de cenários escolhidos para acomodar o desenvolvimento da trama, são basicamente teatros e residências, que apesar de localizados em diferentes espaços e épocas apresentam poucas diferenças essenciais.

As personagens que atuam no filme acabam por desempenhar papéis de atrizes de alguma forma, seja literalmente ou não. Em algumas cenas é apenas o diálogo dos personagens que compõe a sonorização, em outras instrumentos de sopro e corda, principalmente, fazem o pano de fundo para o desenrolar das cenas. A narrativa conta a história de duas famílias que se formam e acabam fragmentadas por desencontros e segredos, centrada na imagem de um travesti e também narra a trajetória de quatro mulheres que se conectam na trama. Auxiliando o roteiro do filme

referências importantíssimas para o enredo aparecem Um Bonde Chamado Desejo e A Malvada, que geram outras infinitas possíveis interpretações.

O figurino é mais um elemento que agrega significações à mensagem plástica da película, é constituído de peças, em geral lisas e, muitas delas de cores neutras, preto, marrom, cinza, jeans, aliadas a alguma outra cor que contraste com ela, vermelho, verde, roxo, bordô, e que seja condizente com o personagem em questão.

A mensagem icônica que pôde ser apreendida é a de um filme que centraliza visualmente toda sua composição em uma cor quente que trás consigo aspectos simbólicos fortemente arraigados na cultura latino-americana como o seu valor imponente, chamativo, de perigo, força, energia, fogo, a ligação da cor aos desejos passionais, ao amor, à sensualidade, ao poder. A conexão com a cor azul se mostra no mínimo como uma oposição, intenção de contrastar, já que a cor fria carrega simbolismos de harmonia, profundidade, distanciamento, imaterialidade, sonhos, liberdade, saúde, e até mesmo a sua relação mais óbvia com água, chuva, alagamentos. Associando ainda à cor vermelha, a trilha sonora, bastante sensual e marcante em alguns momentos, contrastando com o silêncio de outros, azul, mantém a atmosfera do filme. Há uma metalinguagem bastante forte se pensarmos que as personagens que não são atrizes profissionalmente acabam impelidas a atuar, como Manuela que chega até mesmo a subir aos palcos, Agrado que precisa fingir para trabalhar, e não no sentido literal da palavra, mas também finge para ser quem deseja ser, Irmã Rosa que atua e vive prestando caridade, mas já não acredita verdadeiramente no que faz e no que pensa, há também o outro lado, a atriz Huma que é de fato atriz muitas vezes precisa fingir em sua vida para proteger sua amada, todas estas inversões acontecem em cenários que simbolizam muito estes dois mundos, justamente o palco de um teatro e os cômodos de uma casa.

A história pouco provável não soa desta forma, parece até mesmo natural da forma que o diretor a conduz, e uma série de elementos corroboram esta sensação, como por exemplo, o figurino pouco caricato, e inclusive bastante neutro, amortiza bastante a caracterização da personagem como alguém que vivenciou experiências incomuns.

A mensagem linguística indica que o filme pretende discutir, entre outras coisas, a dualidade realidade/ atuação, não sob o aspecto unilateral dos atores, mas dos seres humanos em geral, mais especificamente das almas femininas, que

precisam lidar com esta questão, ou que o fazem por opção também. Vários aspectos dão sentido a esta significação gerada pelo filme, um exemplo é a forma como a adaptação pro teatro de *Um Bonde Chamado Desejo* se confunde com a trajetória de Manoela, e como conecta-a à Huma Rojas e ao seu ímpeto dramático. As cores, trilha sonora contrastante presentes no filme inteiro acentuam o aspecto contraditório desta questão central do filme, os personagens precisam ou ocultam verdades por simples opção. Manuela cria seu filho fingindo que o pai está morto a fim de protegê-lo, contraditoriamente ele falece sem que ela possa reagir de nenhuma forma, quando decide ajudar Rosa vão ao médico e mentem que são irmãs, num ímpeto inofensivo e carinhoso de fingir. Outra questão discutida pelo filme é a rede forte e unida que pode se formar quando mulheres fragilizadas se conectam.

Ao fim desta análise, o que fica claro é a maturidade que se nota na obra a esta altura da carreira de Almodóvar, ele ousa e quebra seus próprios dogmas ao contar o seu tipo clássico de narrativa de forma inventiva para seus padrões, o filme é suave, delicado, apesar de tratar de dores e questões profundamente dramáticas.

O autor fala sobre jornadas, sobre duas famílias que se formam e acabam fragmentadas por desencontros e segredos e também a trajetória de quatro mulheres que se conectam e crescem juntas na trama. A principal jornada descrita, a de Manuela, é perceptível de diversas maneiras, uma das formas de notá-la é observando como seus lares se alteram, após o falecimento de seu filho e consequente mudança para Barcelona, a personagem recria o ambiente que será seu lar temporário em um lugar mais amplo, colorido, menos austero e mais arejado que a casa antiga.

Toda a dualidade que envolve a película e as significações dela extraídas, todos os paradoxos e contradições humanas, puderam ser apreendidos ao longo da análise, principalmente ao descrever em detalhes as cenas. A sensualidade da trilha cheia de tangos e pianos, os momentos de silêncio dramáticos e a atmosfera poética que se cria nos monólogos em geral, o som da chuva no momento em que Esteban é atropelado, as personagens assumindo a interpretação de papéis em momentos de suas vidas, ser atrizes, fingir, as cores da paleta, são alguns dos elementos que constroem este universo do filme e que após a análise geraram subsídios para a geração dos pratos do jantar que serão descritos a seguir.

4 O PROCESSO DE CRIAÇÃO

Este capítulo funcionará como um memorial descritivo do projeto. Aqui constarão detalhes sobre as etapas, pratos e o jantar como um todo. A começar pela paleta, no tópico intitulado A Paleta, que é o primeiro elemento a ter esclarecidas suas funções, a forma como fora construída e o modo como será utilizada no âmbito criativo. Em seguida, no tópico A construção do jantar, discorre-se a respeito de como se desenrolará o processo criativo, quais serão as etapas e também como serão atingidos no jantar os objetivos sinestésicos propostos. No subitem que segue, Etapas da criação, há a descrição do processo criativo completo, desde a conceituação do jantar, conceituação dos pratos, passando pelos brainstormings, geração de alternativas, testes, descrição dos pratos e o jantar em sua forma final.

4.1 A PALETA



Figura 28: Paleta de cores do filme Tudo Sobre Minha Mãe.

Fonte: acervo pessoal

A paleta (figura 28) funcionará como um elemento de captação de sensibilidade, pois a análise do filme se centraliza nas cores e a simbologia que estas carregam em si. Através da análise, foi possível enxergar com clareza o peso que cada elemento significativo ou cor apresentava no universo criado pelo diretor para o filme. O que se mostrou com grande peso, corroborado por figurinos, diálogos, cores e todos os outros elementos, é a dualidade, o contraste, a contradição, presente de forma plural na obra. As cores representam uma forma de entender com profundidade as sutilezas que não aparecem literalmente no filme e,

irão então nortear a transposição das sensações provocadas ao assisti-lo para a linguagem gastronômica.

A construção da paleta se deu com a seleção dos pictogramas das cenas mais importantes e a coleta das cores ali constantes. Os pictogramas foram gerados através de uma versão digital do filme, do qual cada imagem foi captada através de um software que permitia com comandos simples salvar frames do vídeo em movimento. Seleccionadas as imagens mais importantes, utilizou-se o *photoshop* e a ferramenta conta-gotas para apreender a cor desejada e em seguida adicioná-la a paleta.

O fato de ela ter sido construída digitalmente traz a possibilidade de infidelidade das cores, mas o propósito da paleta não exige fidelidade pois ela irá apenas nortear o ato projetivo, as cores não precisarão ser reproduzidas, pois estarão contidas conceitualmente no jantar.

4.2 A CONSTRUÇÃO DO JANTAR

Para a construção do universo do filme o jantar fugirá do padrão canônico entrada/prato principal/sobremesa, para narrar o filme através da comida será usada uma escala sensitiva, que segue o ritmo de emoções do filme. Isto quer dizer que os pratos que serão servidos estarão posicionados em uma linearidade que segue uma escala de emoções constantes no decorrer da trama. Para isto algumas cenas, consideradas importantes e icônicas em relação às conclusões encontradas através da análise, serão seleccionadas e então cada uma refletirá uma paleta e um conceito para cada prato. O número de pratos a serem servidos será definido pela quantidade de cenas consideradas cruciais para comunicar a essência da película.

O propósito de realizar uma imersão sensitiva será contemplado com alguns recursos, sendo eles ambientação, contextualização, apresentação estética e elementos táteis. A ambientação servirá para manter a atmosfera sonora após a exibição do filme, que ocorrerá antes do início do serviço, ela consistirá em uma

sonorização de tom *lounge* com a trilha instrumental do filme. O elemento contextual irá enraizar as criações ao país de origem do diretor, e por consequência, onde se passa o filme, na Espanha, mais especificamente na cidade catalã de Barcelona e em Madrid. A apresentação estética é basicamente o prato utilizando seus intrínsecos recursos sensitivos reforçadamente em favor do conceito, através das cores, texturas visuais, do recipiente que conterá a comida, dos odores e sabores. Por fim os elementos táteis, que também estão ligados ao prato, e mais diretamente conectados ao receptor da mensagem, provocarão sensações através, de contrastes de temperaturas, texturas, diferentes formas de degustar, entre outros.

Dentre as cenas escolhidas estão o momento em que Manuela e Esteban assistem *All about Eve* jantando, a morte de Esteban após mãe e filho assistirem à peça *Um Bonde Chamado Desejo*, a reunião das mulheres na casa de Manuela e a cena de Agrado atuando no teatro. Elas darão nome, uma paleta e emprestarão suas significações para os quatro pratos que irão compor o jantar, que ao serem servidos acompanharão uma tag que conterá a paleta e uma breve descrição da cena. Os comensais conhecerão o conceito, o objetivo do jantar e o menu através do convite que receberão. O início do evento contará com a exibição do filme, para que as sensações estejam ainda recentes na memória ao iniciar o serviço da degustação propriamente dita. Um dos pratos será servido enquanto o filme passa, este buscará comunicar sensações que sintetizem a essência do filme como um todo.

4.2.1 Etapas da criação

Neste momento o processo criativo será descrito, iniciando-se com a conceituação do evento como um todo, do que se pretende com a experiência final e qual a ideia que será seu fio condutor. Em seguida, cada prato será conceituado, ou seja, terá definidas as diretrizes simbólicas que nortearão as escolhas nos âmbitos de sabor, cores, texturas, aromas, visual. Neste subitem, Conceituação dos pratos, aparece pela primeira vez o nome de cada prato, que foi dado selecionando-se frases emblemáticas da cena que corresponde a ele. Feito isso, aparecem o

brainstorming de ingredientes que irá definir o ingrediente central de cada prato e, em seguida a geração de alternativas, que irá aplicar em uma técnica de harmonização de sabores. A partir disso será criado o prato propriamente dito, pensado em todos os âmbitos passíveis de comunicação. O próximo subitem registra o que aconteceu nos testes e quais foram as resoluções adotadas.

4.2.1.1 Conceito do jantar

A essência do que se pretende com a degustação está no verbo provocar. Tornar a comida menos passiva do que geralmente é, fazê-la comunicar, narrar uma estória, transmitir uma mensagem, conectá-la aos que a estão ingerindo. Ir além dos estímulos apenas visuais e gustativos, projetar uma experiência que atinja os comensais interativamente, a mensagem que lhes chegar não irá pronta. Cada um fará a leitura do texto estético visual e legível que lhe será servido de acordo com seus processos internos e o contexto que o precede.

Almodóvar usa acentuadamente duas cores em seu filme, nos cenários, no figurino, na arte gráfica, na produção, elas são opostas no círculo cromático, o azul e o vermelho, as cores pertencem a uma harmonia dissonante, complementar. A dualidade e o contraste presentes não apenas neste aspecto do filme são valores importantíssimos para o sucesso comunicativo do projeto, ou seja, têm que estar expressos. As cores são apenas um dos aspectos duais, notam-se contradições e paradoxos desde o caráter dos personagens, irmã Rosa e Lola, por exemplo, passando pela própria trama que apesar de extremamente complexa e pode-se dizer até mesmo inacreditável na realidade além-filme, soa como algo possível e crível, até a oposição fortemente presente do duo vida/morte na trajetória da personagem Manuela.

Um conceito que é intrínseco até mesmo na obra como um todo de Pedro Almodóvar, é a questão da feminilidade, que neste filme não deixa de marcar presença. As mulheres, ou os homens que se pretendem mulheres, simplesmente

dominam o filme, os personagens masculinos são raros ou tem pouca relevância, a força e a união femininas estão acentuadamente presentes na película.

Por fim, não pode faltar nesta narrativa transmidiática outra forte oposição discutida pelo diretor, a da realidade versus a atuação, esta metalinguagem também é elencada com força na trama, onde atrizes interpretam atrizes, personagens comuns fingem ou interpretam em momentos de suas vidas (Manuela encenando em seu cotidiano no hospital), onde uma peça de teatro se confunde com a vida da personagem Manuela, a própria Agrado sendo a mulher que deseja ser mas que fisiologicamente não é, entre outros diversos exemplos em que a ficção, o fingimento, a atuação estão misturados ao real, cotidiano. Não é a toa que o filme se alterna em praticamente dois tipos de cenários, teatros e lares.

Sintetizando, além de pratos saborosos, o jantar buscará comunicar todas as dualidades e contrastes presentes no filme, junto da força feminina típica da autoria de Almodóvar, aliada a uma discussão em torno de realidade versus atuação, fingimento, fantasia.

4.2.1.2 Conceituação dos pratos

4.2.1.2.1 Todo sobre mi madre



Figura 29: Paleta Do prato Todo sobre mi madre
Fonte: acervo pessoal



Figura 30: Manuela e Esteban vendo filme
Fonte: acervo pessoal

A ligação entre Esteban e Manuela é referenciada principalmente na cena de abertura do filme, em que os dois jantam juntos na sala assistindo ao filme *All About Eve* e conversam (figura 30). O que se percebe acima de tudo é a relação de amizade e cumplicidade que os dois possuem, há um clima levemente provocativo, o filho faz ironias com uma brincadeira feita pela mãe.

Os dois comem descompromissadamente uma refeição que parece ser algo leve e fresco como uma salada, a cena é suave, há várias tons de verde e azul na cozinha (figura 16) em que Manuela prepara a janta, o ambiente e o momento é agradável e divertido, como a relação entre mãe e filho.

As palavras de ordem para este momento são aconchego, leveza, amizade e cumplicidade, as cores refletem isso (figura 29), uma pitada de malícia e brincadeira também é corroborada pelas cores contrastantes. É nesta parte que é possível ver a admiração que o filho tem pela mãe e aí que ele decide que irá escrever uma peça para ela em segredo, ele escreve em seu caderninho o título que seria *Todo sobre mi madre*.

4.2.1.2.2 Hijo mio!



Figura 31: Paleta do prato Hijo Mio!
Fonte: acervo pessoal



Figura 32: Manuela e Esteban esperando Huma e Nina
Fonte: acervo pessoal

Hijo mio!,o prato seguinte, irá contrastar com o anterior, representante de um momento ameno, ao projetar a hora em que Esteban é atropelado. A cena é permeada por certa melancolia antes do acidente em si, mãe e filho falam sobre segredos da família (figura 32) enquanto esperam a atriz preferida de Esteban para que ele pegue seu autógrafo. Quando o menino vai correr atrás do carro em uma busca desenfreada acaba sendo atingido por um carro. Chove durante toda a cena, a iluminação é escura e não há trilha sonora além do barulho da chuva depois do atropelamento, dando tom dramático ao momento (figura 33).



Figura 33: Desespero de Manuela ao ver o filho caído no chão
Fonte: acervo pessoal

As cores predominantes são os tons de castanho e o vermelho (figura 31). A cena é de uma força tremenda e muito triste também, o desafio é transformar estas sensações de sofrimento em um prato saboroso. O sabor deve ser acentuado e um amargor suave seria interessante para representar minimamente o momento pelo qual passa Manuela. A cena alterna momentos de ternura e dinamismo, o que a torna surpreendente, para demonstrar isto uma explosão de sabores ou sensações seria uma forma bem sucedida de fazê-lo.

4.2.1.2.3 Polla, pollón!



Figura 34: Paleta do prato Polla, pollón!
Fonte: acervo pessoal



Figura 35: Encontro das meninas
Fonte: acervo pessoal

Polla, pollón! deverá comunicar essencialmente a feminilidade e, especialmente, a forma como as mulheres acabam se unindo diante das suas aflições e problemas no filme. A cena que simboliza isto é a que as quatro personagens principais se reúnem na casa de Manuela e acabam, por acaso, vivendo um momento de descontração e comunhão enquanto bebem champagne e tomam sorvete (figura 35). As quatro vivem ali, senão o único, um dos poucos momentos de relaxamento, em um encontro em que falam pouco ou nada de seus problemas. Mas nem por isso a cena é leviana, pelo contrário, elas falam, ainda que brincando, sobre sexualidade, há momentos de travessura e também de profundidade. Elas estão sentadas na sala de Manuela em torno de uma mesinha de centro, a composição visual do prato deverá ser circular para simbolizar a união entre as amigas e também o encontro aqui citado. A cor vermelha e laranja, associada a tons castanho claros são bastante presentes neste cenário (figura 34).

4.2.1.2.4 Muy autentica



Figura 36: Paleta do prato Muy autentica

Fonte: acervo pessoal



Figura 37: Agrado falando sobre sua autenticidade

Fonte: acervo pessoal

A polêmica questão do transsexualismo é tratada com muita naturalidade, obviamente como se pode observar com a trama, mas também, principalmente, através da personagem de Agrado (figura 37). A cena que irá representar este ponto é leve e divertida, ainda que trate de um assunto denso, não o faz apenas levemente, mas com inteligência e perspicácia fala de feminilidade, autenticidade e sua relação com os estereótipos de beleza. Pode-se dizer que as cores evocam com grande força o feminino, vermelho e rosa (figura 36), simbolicamente associadas ao materno, à delicadeza, à sensualidade, ao romance. Texturas e sabores contrastantes que se relacionem com harmonia representariam bem este diálogo.

4.2.1.3 Brainstorming e seleção de ingredientes

Esta etapa do processo funcionará como apoio para a próxima. Daqui sairão ingredientes centrais de cada prato, que passarão por um processo de harmonização com outros em seguida. O brainstorming não ocorrerá de forma completamente livre, pois haverá alguns balizamentos para que os ingredientes se relacionem com as cenas. As imagens encontram-se no APÊNDICE A.

4.2.1.4 Geração de alternativas

O início do processo criativo seguirá uma técnica para harmonização de ingredientes utilizada por Grant Achatz do restaurante Alínea de Chicago, Estados Unidos. Um ingrediente foco é colocado no centro, a ele deve-se ir associando a primeira coisa que vem à cabeça, associar outros alimentos a este último, e assim por diante, a única regra é que todos os ingredientes tem que harmonizar com todos os outros. Os esquemas estão no APÊNDICE B. Após esta etapa, a harmonização de cada prato será definida e pensada não somente no âmbito dos sabores, mas das texturas, forma de comer, e as ideias serão apresentadas na forma de desenhos esquemáticos no capítulo a seguir junto de suas descrições.

4.2.1.5 Descrição dos pratos

4.2.1.5.1 Todo sobre mi madre

Para esta cena, levemente descontraída e repleta de cores reconfortantes e frescas, será servido um gaspacho amarelo na couve chinesa (bok choy) (figura 38). O gaspacho é uma sopa fria tradicional espanhola, feita originalmente com tomates e pimentão vermelhos. A intervenção na tradicional sopa foi feita com o intuito de adicionar leveza de sabores, o pimentão e o tomate amarelos são menos ácidos e

mais suaves. À refrescante sopa será adicionado um toque de pimenta dedo de moça que irá representar as ironias e malícias contidas na cena e gotas de iogurte natural para adicionar ainda mais frescor.

A couve chinesa, ou bok choy, apresenta uma morfologia que pode ser associada à de uma colher, é uma verdura que pode ser consumida crua ou cozida no vapor ou na panela chinesa Wok, e na composição do prato funcionará como recipiente em que será servida a sopa, ela será degustada crua. Em uma caixa de madeira tipicamente encontrada em feiras de frutas e verduras, em tamanho adaptado à mesa, virão as couves recheadas com o gaspacho. Com isto pretende-se aproximar do momento degustativo uma reflexão em torno da origem dos alimentos que ingerimos. Hoje em dia grande parte dos produtos é entregue em caixas de papelão, as caixas de madeiras, mais duráveis, são mais raras de serem encontradas, são utilizadas geralmente para os frutos ou mudas de plantas mais delicados e que precisam de uma embalagem que resista mais.

A caixa, forte símbolo cultural do ritual que representa a ida à feira, além de agregar um tom de descontração e rusticidade ao prato, associada ao uso da couve como recipiente ou colher, simboliza a busca por um contato do comensal com a sua comida e suas origens.

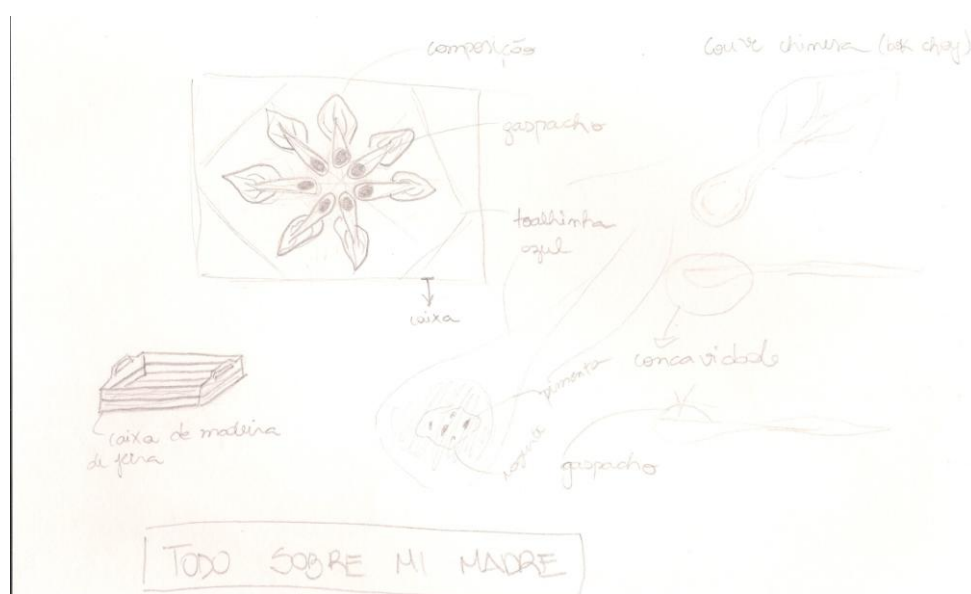


Figura 38: Desenho esquemático do prato Todo sobre mi madre
Fonte: acervo pessoal

4.2.1.5.2 Hijo mio!

A cena acentuadamente melancólica e dramática pede sabores fortes, um toque de amargor e impacto visual equânime a impactante cena em que se dá a morte de um dos personagens centrais da trama. Para manter fidelidade à paleta de cores sóbria e repleta de simbolismos, escolheu-se por ingredientes principais a berinjela e o tomate (figura 39 e 40). Ambos alimentos típicos da dieta mediterrânea, sempre associados também ao azeite de oliva, alho e azeitonas. A escolha da berinjela se baseia em seu tom escuro e sabor levemente amargo, associada ao tomate para adicionar o contraste de cores presente na cena e também de sabores, pois o tomate é suculento, ácido e levemente adocicado. O prato é composto por uma berinjela recheada de tomates refogados no azeite com manjericão boiando no consome de alhos assados, os quais emprestarão o sabor forte que faltava para completar o que se pretende transmitir, a finalização ficará a cargo do convidado ao montar o prato em cima de uma cama de rúcula. A louça é preta para contribuir com o contraste e tom de melancolia desejado, e junto dos talheres haverá um pegador e uma concha, para que o comensal possa interferir e por fim degustar o prato. A morte, presente na cena, é um momento da vida dos seres humanos que está acentuadamente associado a rituais, por diversas culturas e religiões. A ideia de deixar o prato inacabado é que a pessoa que for degustar precise finalizá-lo em uma espécie de ritual para então ingeri-lo.

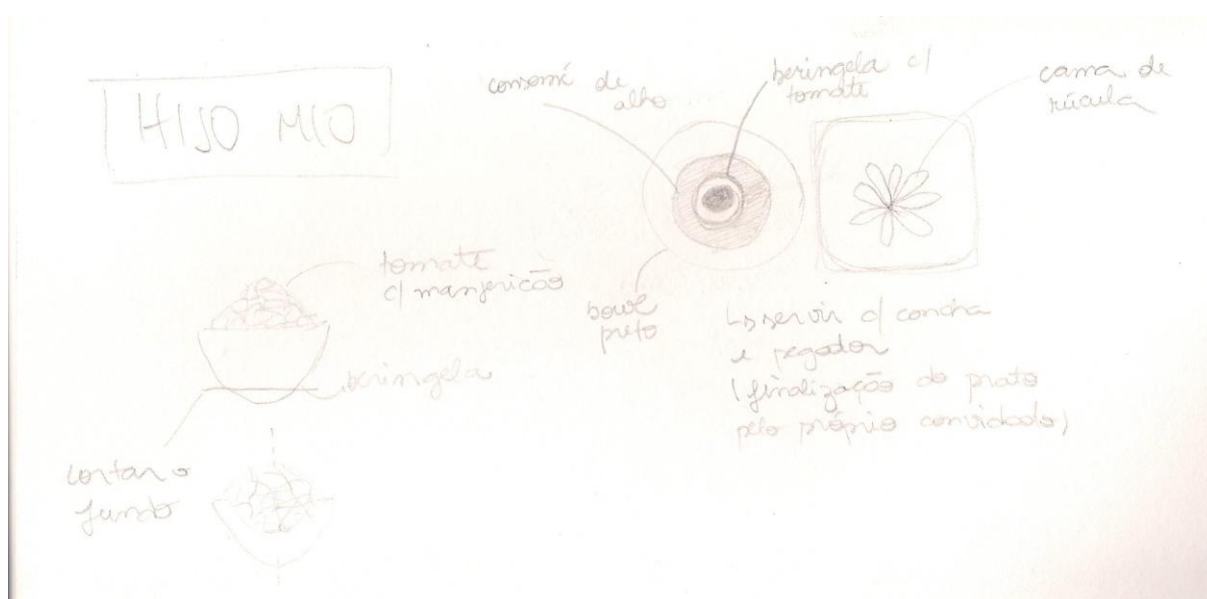


Figura 39: Desenho esquemático do prato Hijo Mio!

Fonte: acervo pessoal

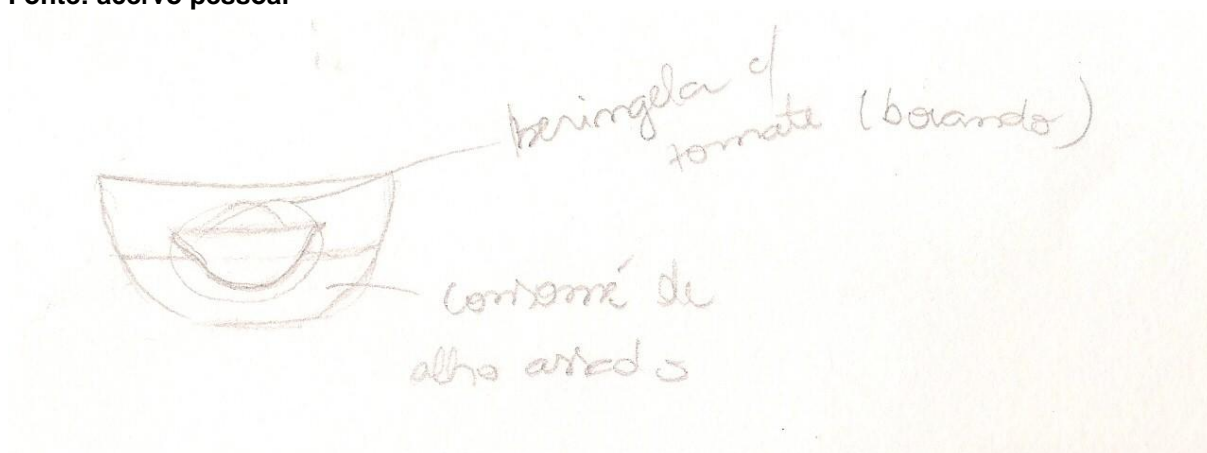


Figura 40: Desenho esquemático do prato Hijo Mio!

Fonte: acervo pessoal

4.2.1.5.3 Muy autentica!

O transsexualismo em foco aqui estará representado por um fruto do mar um tanto icônico. A ostra é um crustáceo que cresce dentro de uma concha, de aspecto grosseiro externamente e conteúdo delicado, mas de sabor forte. É o contexto do ingrediente que comunicará a sexualidade tratada por Agrado na cena. Tradicionalmente a ostra é consumida com vinagrete, que aqui será feito de limões siciliano, que emprestarão seu azedume e frescor em busca de transmitir a vivacidade e a malícia com que a personagem fala de si. Ainda que um homem, a travesti Agrado é feminina e delicada, um coulis de framboesa adicionará o contraste

observado na forte dualidade que caracteriza a personagem. As ostras serão servidas sobre pedras brancas em uma travessa de barro com um mix de folhas baby representando as algas, para transportar as pessoas às praias e suas pedras, de onde veem o fruto do mar em questão (figura 41).

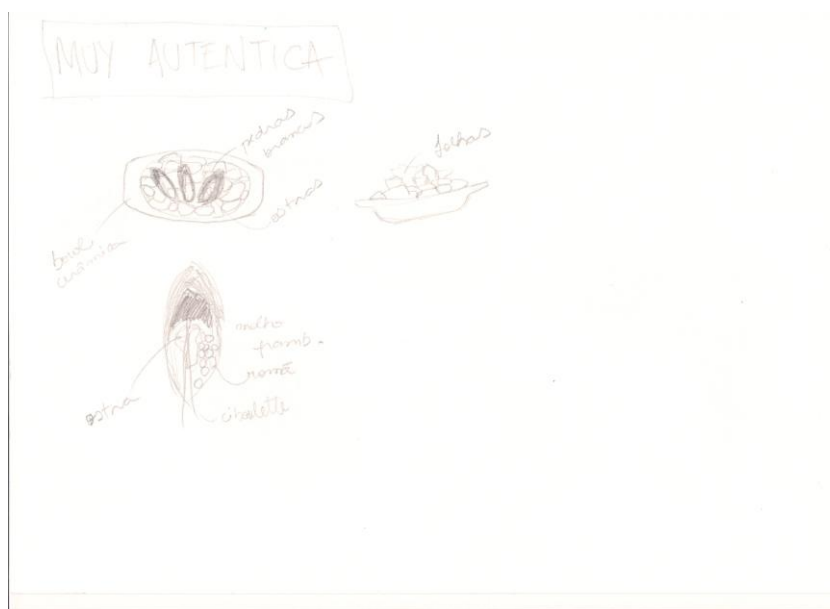


Figura 41: Desenho esquemático do prato Muy Autentica
Fonte: acervo pessoal

4.2.1.5.4 Polla, pollón!

Para esta cena os ingredientes selecionados levaram à releitura de outro clássico espanhol, a sangria. É uma bebida que leva vinho tinto, morangos, maçãs e kiwis por base, sua variante utiliza a Cava, espumante tipicamente espanhol, e morangos. Uma colherinha de churro com sorvete e geleia de sangria comporá o último prato da degustação. Os churros são mais um clássico espanhol, bastante conhecidos e consumidos no Brasil, porém de forma um pouco diferente. Na Espanha os churros não são recheados, são servidos com o doce de leite ou chocolate separadamente. Trata-se de um momento do filme em que há leveza e descontração, uma reunião só de mulheres que entre instantes de revelações, brincadeiras e intriga tomam goles de champagne e comem sorvete. O churro será apresentado no formato de uma pequena colher, a concavidade fará a conexão com o feminino em detrimento do formato tradicional longilíneo e roliço, simbolicamente

masculino. A geleia de sangria será o elemento de doçura, acidez que estará simbolizando o momento de brinde e confraternização da cena (figura 42).

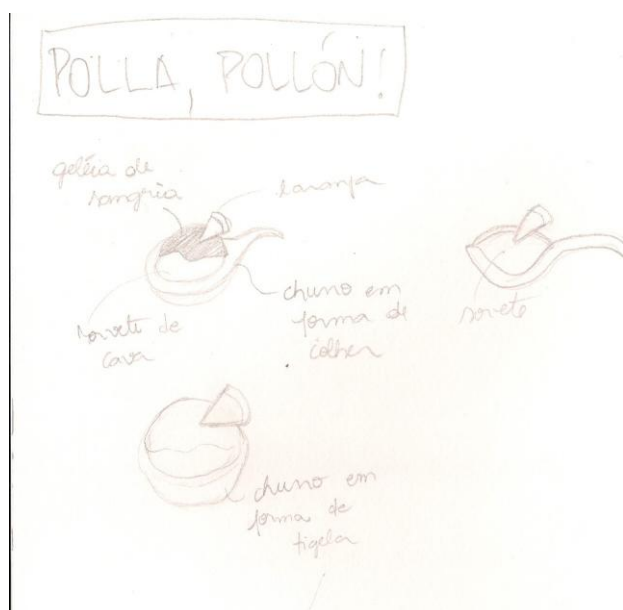


Figura 422: Desenho esquemático do prato Polla, pollón!
Fonte: acervo pessoal

4.2.1.6 Testes e seleção de alternativas

4.2.1.6.1 Todo sobre mi madre

Este foi o prato que demandou maior cuidado e atenção, pois não haveria talher em seu serviço, a couve chinesa faria o papel da colher, portanto, era necessário confirmar a viabilidade disto. Também haveria uma reconfiguração de um clássico, o gaspacho, que o levaria a um sabor e cor inesperados, era preciso conferir se a cor iria aparecer e se o aroma iria de fato harmonizar com a couve, tendo em vista que a união dos dois elementos ainda era desconhecida. Além de pensar estes elementos, que era preciso testar a composição dos elementos no prato (figura 43 e 44), ver de que forma ficariam visualmente mais impactantes e harmoniosos. Por fim todos os elementos que causavam leve preocupação se provaram descabidos e fora confirmado o sucesso do prato, seja visualmente, simbolicamente ou de seu sabor.



Figura 433: Teste de composição dos elementos no prato 1
Fonte: acervo pessoal



Figura 444: Teste de composição dos elementos no prato 2
Fonte: acervo pessoal

4.2.1.6.2 Hijo mio!

O que era preciso testar aqui era se a berinjela boiaria no caldo ou não, e para tal o cozimento do legume foi feito a vapor, na tentativa de este não absorvesse tanta água e continuasse leve o suficiente para não afundar. A berinjela sozinha cozida no vapor alcançou o efeito desejado (figura 45), mas o peso do tomate ao

recheá-la acabou impedindo-a de boiar (figura 46). Nesta hora foi possível perceber também que era preciso deixar o fundo arredondado plano, para que no momento de montar o prato a berinjela não pendesse para um dos lados (figura 47). No fim, notou-se que o fato de não conseguir deixá-la boiando não importava tanto, pois visualmente tinha-se esta sensação, ainda que na verdade estivesse tocando o fundo.



Figura 45: Testando se a berinjela iria boiar, sem tomates boiou.
Fonte: acervo pessoal



Figura 456: Recheando a berinjela
Fonte: acervo pessoal



Figura 467: Falha, o fundo arredondado faz a berinjela escorregar
Fonte: acervo pessoal



Figura 478: Falha, o fundo arredondado faz a berinjela ficar caída
Fonte: acervo pessoal

4.2.1.6.3 Muy autentica!

A dúvida central que conduziu este teste se localizava na combinação de sabores, a harmonização entre a framboesa e o limão já eram conhecidas e apreciadas, restava atestar o sucesso da associação com a ostra. Havia ainda o ímpeto de associar a estes sabores o da romã, mas haviam dúvidas com relação a

sua textura, pois as sementinhas poderiam atrapalhar a degustação. Concluiu-se, portanto, que a união do limão e da framboesa à ostra fora bem sucedida e que a romã era um elemento mais decorativo, que não acrescentava muito. Decidiu-se por fim retirá-la.



Figura 48: Teste de composição dos elementos no prato 3
Fonte: acervo pessoal



Figura 490: Teste de composição dos elementos no prato 4
Fonte: acervo pessoal



Figura 501: Teste de composição dos elementos no prato 5
Fonte: acervo pessoal

4.2.1.6.4 Polla, pollón!

O churro era o elemento que precisava de maior atenção na fase de teste deste prato, pois seu formato seria diferenciado. Após testar duas receitas da massa, uma fora escolhida e iniciaram-se os testes de formatos e tamanhos. Foram feitos churros em forma de tigelinhas circulares, barquinho e colher, em vários tamanhos até que se chegasse ao tamanho vislumbrado (figura 52 e 53). Ao fritá-los notou-se que inchavam levemente e perdiam um pouco de sua forma e concavidade, o formato de colher se mostrou o mais confortável para comer e rechear, por isso foi escolhido.



Figura 51: Testes formais dos churros
Fonte: acervo pessoal



Figura 523: Testes formais dos churros
Fonte: acervo pessoal

4.2.2 A experiência final

Aqui estão os registros do resultado da execução dos pratos em seu formato final, na forma como serão servidos no jantar oficial. Com observações em cada prato explicando porque fora esta a configuração final escolhida.



Figura 534: Prato Todo sobre mi madre
Fonte: acervo pessoal



Figura 545: Prato Todo sobre mi madre
Fonte: acervo pessoal



Figura 556: Todo sobre mi madre, demonstração
Fonte: acervo pessoal



Figura 567: Todo sobre mi madre, demonstração 2
Fonte: acervo pessoal



Figura 578: Todo sobre mi madre, demonstração 3
Fonte: acervo pessoal



Figura 58: Todo sobre mi madre, demonstração 4
Fonte: acervo pessoal

Dentre as duas composições testadas, a mais harmoniosa visualmente fora essa, não se sabia se utilizar a couve como uma colher daria certo, e no primeiro teste já houve sucesso, além de os sabores terem se harmonizado bem e transmitido as sensações desejadas (figuras 54 a 59).



Figura 590: Prato Hijo Mio!
Fonte: acervo pessoal



Figura 601: Hijo Mio!, demonstraçã
Fonte: acervo pessoal



Figura 612: Hijo Mio!, demonstração 2
Fonte: acervo pessoal

A cama de rúcula foi adicionada à ideia inicial para conferir estabilidade para o transporte do prato, além de proporcionar mais conforto na hora de comer. Aliado a isto, a tampinha da berinjela foi cortada (figura 60 a 62). Durante os testes notou-se que após rechear o legume, este não boiava mais. Mas isto acabou influenciando pouco, pois, visualmente a sensação era de que ele de fato flutuava.



Figura 623: Prato Muy autentica!
Fonte: acervo pessoal



Figura 634: Prato Muy autentica! em close
Fonte: acervo pessoal

Aqui a configuração final foi escolhida de acordo com a melhor reação ao ingerir o alimento (figura 63 e 64). Primeiro o toque no molho de framboesa, ao mastigar a ostra a acidez do limão e o sabor da ostra se misturavam, as romãs atrapalharam a mastigação por isso foram tiradas



Figura 645: Prato Polla, pollón!
Fonte: acervo pessoal



Figura 656: Prato Polla, pollón! Visto de cima.
Fonte: acervo pessoal

A decisão por esta configuração foi baseada na facilidade de consumir o doce, a pega da colherinha facilita a mordida sem que o comensal se suje demais (figura 65 e 66).



Figura 667: A degustação quase completa
Fonte: acervo pessoal

A constatação final de que o jantar de fato comunicou subjetivamente o que diz o filme só poderá ser incluída após sua realização para a banca e convidados, aos

quais uma pequena pesquisa de opinião será solicitada. Tais observações irão aparecer, portanto, na defesa, oralmente ou em forma de vídeo se possível.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O ímpeto propulsor deste trabalho é muito anterior ao seu projeto, a curiosidade que levou à busca pela conexão do design à gastronomia trouxe à luz um conteúdo desconhecido e extremamente instigante. Era inevitável que o trabalho de conclusão de curso falasse disto, pensando que neste fim era importante refletir sobre o futuro e o rumo a que seriam direcionados os anos de estudo sobre design.

A pretensão inicial era demonstrar como a visão de um designer enriqueceria uma experiência degustativa, tornando-a estimulante, satisfatória, reflexiva. A escolha fora fazê-lo através da projeção de um jantar que evidenciasse a linguagem da comida, sua capacidade se comunicar e expressar. Para tal optou-se ainda por uma transposição de linguagens, do cinema para a gastronomia. A desconstrução do filme “Tudo sobre minha mãe” de Pedro Almodóvar e a construção de uma paleta sintetizam o caminho escolhido para gerar conteúdo simbólico e inspirador, e a ênfase nos sentidos o fio condutor da narrativa final.

Com relação a estas pretensões nota-se que foi possível dar conta da maioria delas, o resultado final, ainda que executado domesticamente, demonstra que é possível sim tornar a experiência com a alimentação mais interessante, reflexiva, lúdica. Para falar com propriedade do sucesso da transposição de linguagens seria necessário documentar a experiência vivenciada por terceiros, extrair suas percepções a respeito da conexão do que teriam comido ao filme.

O estudo de eixos teóricos estabelecidos inicialmente se mostraram assaz complexos, as leituras sobre a linguagem do cinema e cultura trouxeram bastante apreensão e junto consigo insegurança também para realizar a análise semiológica do filme. Isto ocorreu pois os dois assuntos de fato são complexos e renderiam um estudo muito mais aprofundado do que o que foi apresentado aqui, quando veio a consciência de que para este trabalho não era preciso entender tão intimamente os tais eixos a ansiedade fora superada. Por fim o tópico que falava sobre cultura foi cortado, pois se mostrou desconexo com o resto do trabalho.

A princípio a paleta de cores soava como algo que não seria de vital importância, que não agregaria grande conteúdo às criações, mas por fim foram essenciais. Foi através delas que a possibilidade de ler as entrelinhas do filme se concretizou, sua simbologia foi decisiva no momento de escolha dos alimentos, fora este aspecto que muitas vezes endossou uma decisão ou ajudou a tomá-la. No momento da criação as cenas e suas cores vinham à mente com extrema facilidade graças à análise e a paleta.

Outra coisa que foi extremamente favorável e útil para o desenvolvimento do trabalho como um todo fora a total imersão na temática, havia tempo que o interesse pela gastronomia e pelo cinema se manifestava, a leitura de livros, buscas pela internet, os filmes e vídeos assistidos foram de uma contribuição muito positiva e precedia até mesmo o início dos estudos de design.

Enquanto o trabalho era feito o interesse se tornava ainda maior, e a busca agora era de pensar a ligação da gastronomia com o universo comunicativo. O interesse anterior ao design pela gastronomia foi quem propulsionou este trabalho, e a credibilidade dispendida para dar corda a este instinto, de unir design e gastronomia, foi esclarecedor, pessoal e profissionalmente. Após algumas frustrações com a vivência profissional do design, um novo emprego na área gastronômica só fez colaborar com este trabalho. Uma nova experiência, que permitia conhecer uma cozinha profissional e sua rotina, inclusive tipicamente espanhola, catalã, não poderia ter agregado mais valor e profundidade às buscas desta pesquisa.

Certamente se estivesse envolvida somente com o design algumas sutilezas não teriam sido trazidas para o jantar. Notou-se que a execução de um menu diferenciado é bastante custosa, pois o acesso aos produtos que fogem do padrão é escassa, antecedência e planejamento são, portanto, essenciais quando a busca é por um resultado diferente.

A experiência de conhecer um pouco mais profundamente sensibilidades com as quais já flertava foi excepcional, e ter tido a liberdade, possibilidade de testar suas relações com o design, assunto que também gerara muito interesse, tornou possível perceber uma conexão, uma ligação em torno da expressividade artística, em especial da arte do efêmero, do consumível.

Finalmente sentir que foi possível expressar com sucesso uma ideia vislumbrada mentalmente traz imensa satisfação, é o encontro com o meio de expressão que melhor se adaptou aos meus mecanismos.

Este trabalho dá início a uma possibilidade e, traz consigo outras várias passíveis ainda de exploração. A experiência de projetar um jantar exigiu pensar a metodologia de criação de forma adaptada, este ato projetivo poderia ser estudado de forma mais profunda. Pode-se ainda refletir na sugestão de um método projetivo específico para eventos gastronômicos. Ou até mesmo estudar a possibilidade de se pensar eventos em geral passivos de intervenção do design.

Discutiu-se na pesquisa a verve comunicativa da gastronomia, a eloquência dos alimentos e seus canais de comunicação. A comunicação é um assunto que pode ser estudado de forma acentuadamente mais aprofundada em sua relação com a gastronomia. Aqui argumentou-se sobre o canal que são os sentidos, cada um destes pode ainda ser melhor detalhado e outros meios também podem ser pensados.

A linguagem foi assunto tratado aqui de forma pouco profunda, mas é um aspecto que permeia este trabalho como um todo. Uma possibilidade seria estudar o design e o mecanismo de sua linguagem, a hipótese da existência de uma linguagem própria exclusiva a ele. Estudar puramente as linguagens e vislumbrar suas relações com o design.

Um aspecto do design que também poderia ser averiguado é a sua utilização como força interlocutora, diplomática, não somente como profissão isolada. Sua associação com outros meios, de que forma esta interlocução se daria, porque isto seria positiva, e daí em diante.

Esta própria pesquisa como um todo pode ainda ser aprofundada em suas questões essenciais.

REFERÊNCIAS

AUMONT, Jacques. **As teorias dos cineastas**. São Paulo: Papirus, 2004. 192 p.

BRETILLOT, Marc. **Culinary Design, instructions**. Entrevista concedida à Thierry de Beaumont..Disponível em: http://www.marcbretillot.com/flash_eng.html Data de acesso: 15/05/2010

BRAUNE, Renata. **O que é gastronomia?** São Paulo: Brasiliense, 2007. 95 p. (Pequenos Passos).

BLUMENTHAL, Heston. **The difference between taste and flavour**, [2012?]. Disponível em: <<http://www.thefatduck.co.uk/About-The-Fat-Duck/>>. Acesso em: 23 de novembro de 2011.

BERNARDET, Jean-Claude. **O que é Cinema**. 2 ed. São Paulo: Brasiliense, 1985.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia Das Letras, 1995. 352 p.

DUMAS, Alexandre. **Memórias gastronômicas de todos os tempos**. 1. ed. Jorge Zahar: 2005. 148 p

FILHO, Rubens Ewald. **Tudo sobre minha mãe, 2010**. Disponível em: <<http://cinema.uol.com.br/resenha/tudo-sobre-minha-mae-1999.jhtm>>. Acesso em: 22 abr. 2011.

HIDALGO, João Eduardo. **A Autocitação Paródica Em Pedro Almodóvar: Uma Poética Da Pós Modernidade**. Poéticas Visuais. Bauru, Ano 1, Ago, 2010

JOLY, Martine. **Introdução À Análise Da Imagem**. São Paulo: Papirus, 2004. 152 p

LUCA, Gian. **Tudo Sobre Minha Mãe , 2010**. Disponível em: <<http://www.cineplayers.com/comentario.php?id=23168>>. Acesso em: 22 abr. 2011.

MALTA, Roberta. **Na era do Tecnoemocional, [2008?]**. Disponível em: <<http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirmateria/1581/na-era-do-tecnoemocional>>. Acesso em: 17 de maio de 2012.

METZ, Christian. **Linguagem e cinema**. São Paulo: Perspectiva, 1971.

MUNARI, Bruno. **Design e Comunicação Visual**. São Paulo: Martins Fontes, 1997. 350 p.

OLIVEIRA, Sandra Ramalho e. **Sentidos à mesa: Saberes além dos sabores**. São Paulo: Rosari, 2010. 108 p. (Textosdesign)

PEDROSA, I. **Da cor à cor inexistente**. Brasília: UnB, 1982.

Pedro Almodóvar, **Página Oficial**, 2010. Disponível Em: <[Http://Http://Www.Clubcultura.Com/Clubcine/Clubcineastas/Almodovar/Eng/Engcro nologia.Htm](http://Http://Www.Clubcultura.Com/Clubcine/Clubcineastas/Almodovar/Eng/Engcro nologia.Htm)>. Acesso Em: 22 Abr. 2011.

Pedro almodóvar - Imdb, 2010. Disponível em: <http://http://www.imdb.com/name/nm0000264/>>. Acesso em: 22 abr. 2011.

PASTOUREAU, Michel. **Dicionário das Cores do nosso Tempo**. Lisboa: Estampa, 1997. 192 p.

STRAUSS, Frederic. **Conversas Com Almodóvar**. Rio De Janeiro: Jorge Zahar, 2008. 312 P.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: Técnicas e Criatividade**. 6. ed. Caxias do Sul: Educs, 2007. 152 p

SOTINEL, Thomas. **Pedro Almodóvar**. 2. Ed. Paris: Cahiers Du Cinema Sarl, 2010. 104 P. (Masters Of Cinema).

VOGELZANG, Marije; SCHOUWENBERG, Louise. **Eat more Love**. Amsterdã: Bis Publishers, 2008. 160 p.]

VILLAS-BOAS, André. **O que é e o que nunca foi design**. Rio de Janeiro: 2AB, 2000.

XAVIER, Ismail. **O olhar e a cena: melodrama, Hollywood, cinema novo, Nelson Rodrigues**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003. 384 p.

APÊNDICE A – Brainstorming de ingredientes

TODO SOBRE MI MADRE

AMIZADE

CUMPLICIDADE

IRONIA

LEVEZA

FRESCOR

A CONCHEGO

VERDE

AZUL

AMAR

VERM

COQUE

CHINISA

SOBA

HORTELA

PIMENTA

FRUTA DOCE

FRANGO

AGRIFO

PIMENTÃO AMAR

POLLA, POLLÓN!

UNIÃO FEMININA

DESCONTRAÇÃO

TRAVESSURA

CÍRCULO

VERMELHO

LARANJA

CASTANHOS CLAROS

SORVETE

CHOCOLATE

LARANJA

FRAMBOESA

MORANGO

FRAMBOESA

CHURROS

DOCE DE LEITE

ESPUMANTE

VANILHA

MUY AUTENTICA!

TRANSSEXUALISMO

AUTENTICIDADE

FEMINILIDADE

LEVEZA

DIVERSÃO

BELEZA

CONTRASTE + HARMONIA

VINHO

MAGENTA

ROMA

GROSELLHA

OSTIA

TOMATES

PIMENTA

VANGOGUES

VANGOGUÍO

EM MEXILHÃO EN PANO

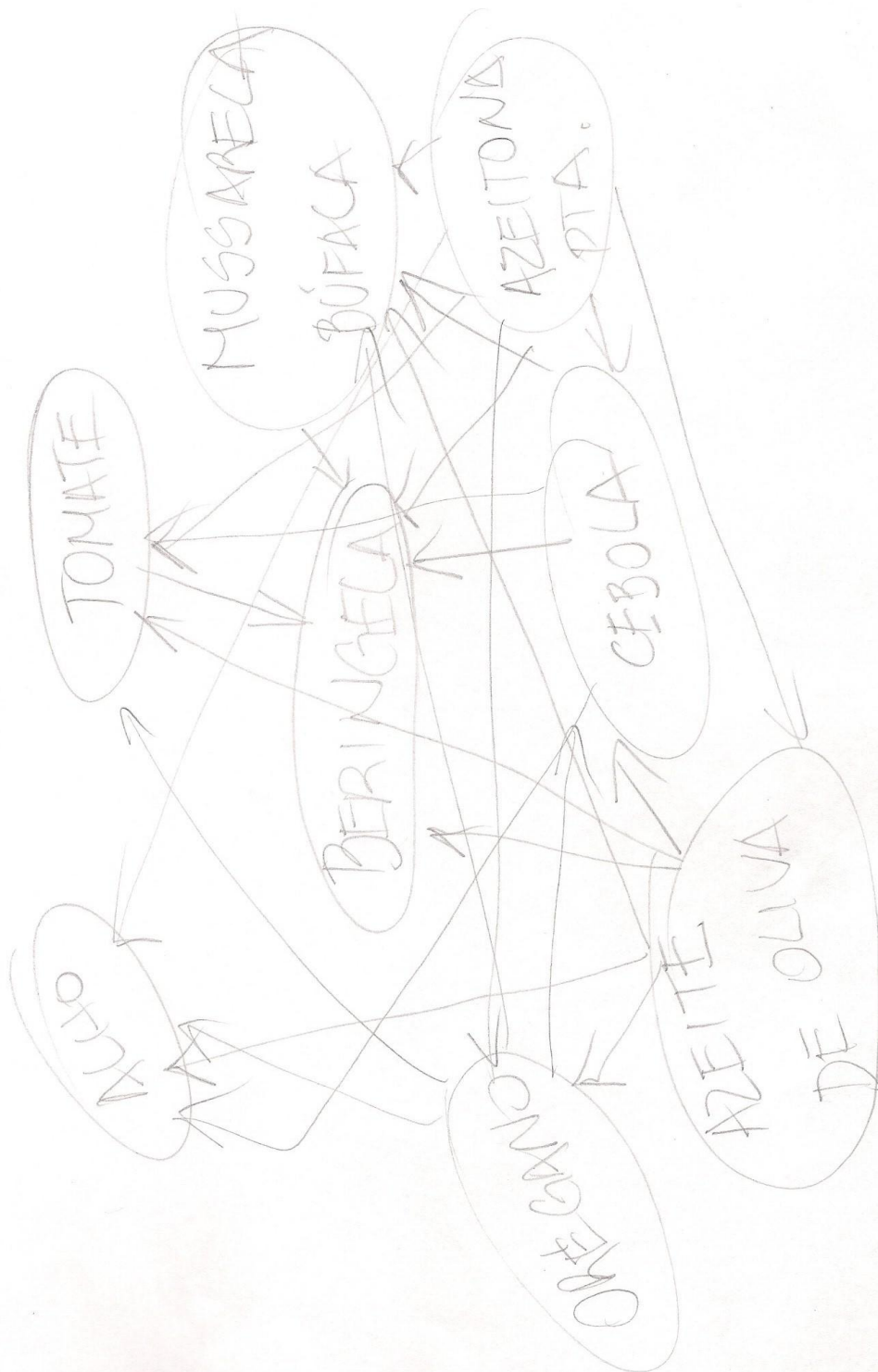
VINHO

FRAMBOISA

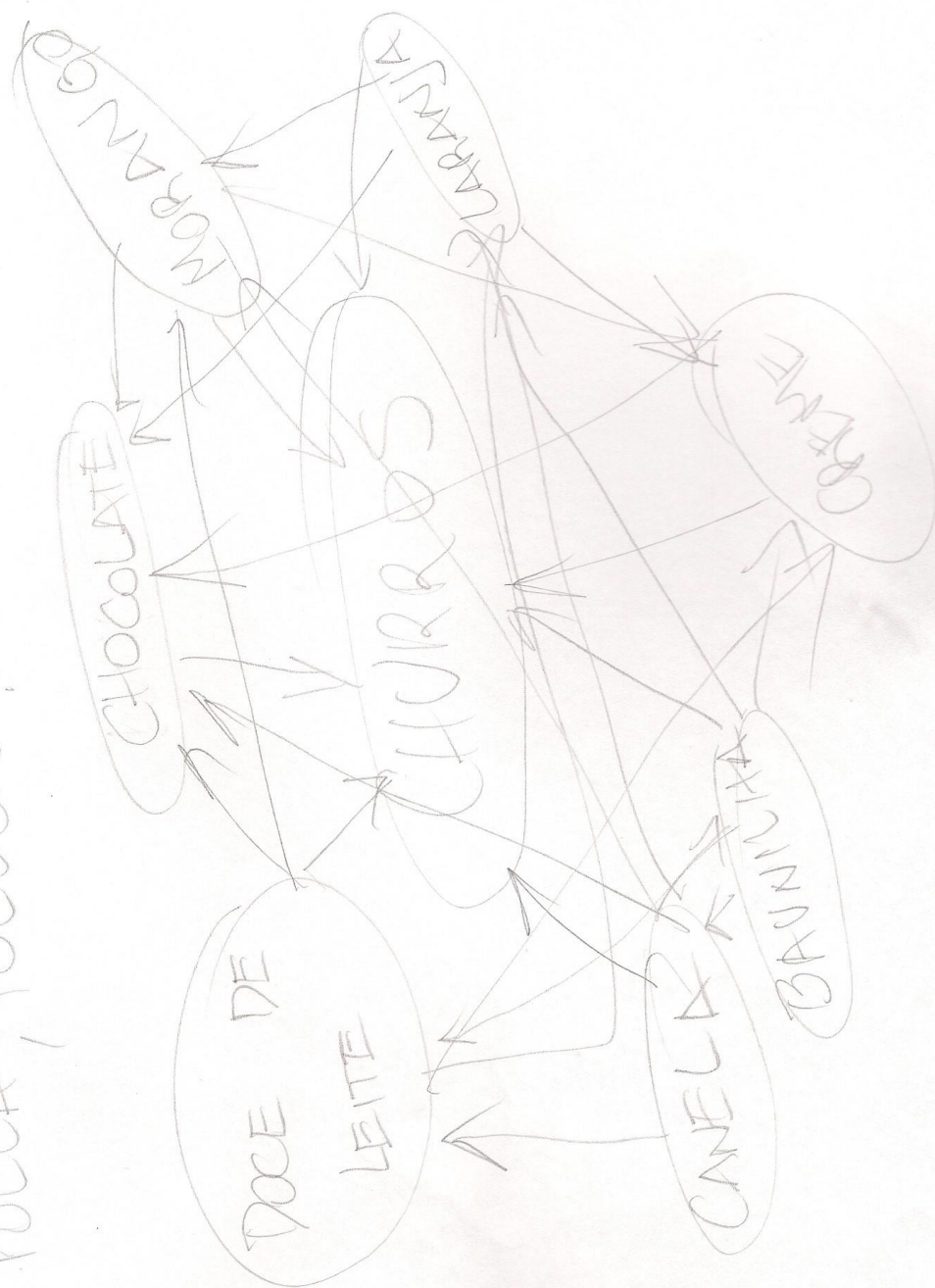
TODO SOBRE MI MADRE (2)



WISO MIO (A)



Rolla, Rollón!



MUY AUTENTICA

