

Elementos para uma história do gosto contemporâneo

Prof. Dr. Felipe Soeiro Chaimovich

Professor da FAAP

Introdução

Duchamp coloca o problema do gosto para a arte contemporânea: “O pior perigo”, declarou ele, “é que se possa chegar a uma forma de gosto”.¹ Se Duchamp parece hoje uma referência hegemônica na definição da arte contemporânea, então a análise da advertência duchampiana pode esclarecer a natureza da contemporaneidade artística. Para indagarmos se o pior perigo ainda permanece, se venceu ou foi vencido, é preciso indagar-se sobre o sentido de gosto para Duchamp.

Proponho como hipótese a discussão das transformações por que passaram os hábitos alimentares canônicos da parte da sociedade francesa à que pertencia Duchamp. Abordei o aspecto antropológico do gosto, concernente ao cozinhar e ao comer. Segundo tal parâmetro, o gosto referido por Duchamp seria o “serviço à russa”, código estabelecido nitidamente a partir da segunda metade do século XIX, entre as elites francesas. Conforme tal maneira de comer, há uma seqüência única na evolução dos pratos de uma refeição, que impõe a cada indivíduo o ritmo único da degustação coletiva. Se o sentido de gosto for primariamente o concreto, ou seja, a degustação, então Duchamp estaria aconselhando contra uma estrutura progressiva.

O sentido concreto dado ao gosto exige abordagem específica. Assim, aplicarei a metodologia proposta por Lévi-Strauss, em *A origem dos modos à mesa*. Nesse terceiro livro de sua tetralogia *Mitológicas*, o antropólogo estruturalista apresenta os três itens que estava utilizando para fundamentar sua argumentação sobre a estrutura dos mitos americanos em termos do cozinhar e do comer: etnografia, lógica e semântica.² O paladar teria uma precedência sobre os sentidos na constituição de nosso pensamento, razão do fio condutor escolhido para a obra antropológica monumental.

¹Apud SARANE, ALEXANDRIAN. *Surrealist Art*. Londres: Thames and Hudson, 1995. p. 34.

²Cf. LÉVI-STRAUSS, C. *A origem dos modos à mesa*. São Paulo: Cosac & Naify, 2006. p. 421.

“Esses códigos”, diz Lévi-Strauss,

são do mesmo tipo: utilizam oposições entre qualidades sensíveis, promovidas, assim, a uma verdadeira existência lógica. (...) e como o homem possui cinco sentidos, os códigos fundamentais são cinco, mostrando assim que todas as possibilidades empíricas são sistematicamente inventariadas e aproveitadas. (...) um desses códigos ocupa um lugar de destaque: aquele que se refere aos regimes alimentares – código gustativo, conseqüentemente, de que os outros traduzem a mensagem, muito mais do que ele serve para traduzir a dos outros, já que são mitos da origem do fogo, portanto, da culinária, que comandam o acesso aos mitos de origem da vida breve (...) Começamos, assim, a compreender o lugar realmente essencial que cabe à culinária na filosofia indígena: ela não marca apenas a passagem da natureza à cultura; por ela e através dela, a condição humana se define com todos os seus atributos, inclusive aqueles que – como a mortalidade – podem parecer os mais indiscutivelmente naturais.³

Embora Lévi-Strauss utilize o método dividido em etnografia, lógica e semântica para analisar as sociedades sem história ao longo das *Mitológicas*, ele também prevê o que seria a análise de sociedades com história, tal como a que inventou o “serviço à russa”. Explica ele:

Esse poder multiplicador, cuja ameaça funesta os índios temiam, era esperança de sobrevivência para os romanos [esses citados por Lévi-Strauss como exemplo de sociedade com história]. O jogo que consiste em reiterar diversas vezes seguidas a mesma operação sobre o produto da operação precedente tinha, para o pensamento romano, algo de inebriante. Ele se entusiasmava com a perspectiva de futuro que lhe oferecia a gradação progressiva de conjuntos de doze dias, doze meses, doze anos, doze décadas, doze séculos. Em suma, derivam de uma forma ainda estática a esperança de um devir histórico, ao passo que os índios, não admitindo outros eventos senão os que se situavam no tempo ido do mito, desejavam para eles um termo que os protegesse contra qualquer intrusão do devir, a não ser sob uma forma repetitiva, a da periodicidade.⁴

Assim, a análise do cozinhar e do comer em sociedades com história poderia ser feita com especial atenção às gradações numéricas progressivas de conjuntos, por oposição à fixação no tempo pretérito do mito, nas sociedades sem história. Essa modificação não alteraria a precedência do código

³LÉVI-STRAUSS, C. *O cru e o cozido*. São Paulo: Cosac & Naify, 2004. p. 197.

⁴LÉVI-STRAUSS, 2006, *op. cit.*, p. 387-88.

gustativo sobre os demais códigos sensíveis na definição dos atributos da existência humana.

Portanto, aplicarei a metodologia proposta por Lévi-Strauss para analisar o “serviço à russa” dos tempos de Duchamp. Será necessário, pois, ordenar a exposição em etnologia, lógica e semântica.

Etnologia

O “serviço à russa” impõe-se como regra dominante, nos hábitos ocidentais das elites à mesa, a partir da segunda metade do século XIX. Mas é apenas no começo do século XX, que o chefe Escoffier, organizador do *Larousse Gastronomique*, define a seqüência canônica: *hors d'oeuvre* ou sopa, peixe, carne com legumes, digestivo e sobremesa.⁵ Trata-se, pois, de um modelo que se impõe em mesas ricas, nas quais se pode sustentar uma economia de vida condizente com refeições compostas por cinco etapas sucessivas. Os dados etnológicos para a análise do “serviço à russa” provêm, assim, de registros de refeições faustuosas das sociedades francófilas.

A referência ao código gustativo francês é ainda mais relevante, se atentarmos para o fato de o “serviço à russa” ter vindo competir com o “serviço à francesa”, dominante nas mesmas condições até a primeira metade do século XIX, acabando aquele por substituir esse último inteiramente, nos cardápios de Escoffier.

Entretanto, a ordenação em etapas sucessivas permanece na transição entre os dois serviços. Como a análise do código gustativo em sociedades com história exige especial atenção às gradações numéricas de conjuntos, é necessário indicar desde já que a principal diferença entre ambos os serviços está na composição de cada etapa para o comensal. No “serviço à francesa”, mais antigo, cada comensal compõe o próprio prato conforme o número de travessas à sua disposição, enquanto no “serviço à russa”, mais recente, todos os comensais recebem a mesma composição de alimentos no seu prato, em cada etapa. Enquanto a progressão das etapas no “serviço à francesa” multiplica as opções do comensal, no “serviço à russa” todos devem passar pela mesma seqüência gustativa.

A precedência do código gustativo francês se impõe junto com a projeção da França sobre a Europa, a partir do século XVII. Os hábitos alimentares de Luís XIII e Luís XIV modificam-se entre 1640 e 1680.⁶ A mudança diz respeito à disposição das travessas sobre a mesa e à adoção de pratos

⁵Cf. STRONG, Roy. *Banquete*. Rio de Janeiro: Zahar, 2004. p. 252-53.

⁶Cf. DOMINIQUE, Michel. *Vatel et la naissance de la gastronomie*. Paris: Fayard, 1999. p. 221.

individuais, para onde se transfere a comida em porções individuais, antes da ingestão. Ao longo do século XVIII, as demais cortes francófilas adotariam tal padrão de refeição, que modifica o relacionamento dos comensais entre si e com a comida, pois não mais se comeria diretamente das travessas comuns, tal como se fazia até então: nas mesas ricas, fossem do clero ou da nobreza, os comensais utilizavam os dedos, colheres, facas e garfos, para retirar os alimentos das travessas comuns diretamente para a boca. A diferenciação entre travessas e pratos individuais se imporia somente a partir do “serviço à francesa”, sendo que o “serviço à russa” enfatizou mais ainda a importância dos pratos individuais, pois as travessas podem ser inteiramente suprimidas à vista dos comensais, uma vez que os pratos podem ser trazidos à mesa já servidos.

Tal seqüência de mudanças tem o “serviço à francesa” como termo médio. A gradação numérica migra da composição de comidas servidas a todos simultaneamente, antes de 1640, para a composição dinâmica entre a comida das travessas e o alimento transferido ao prato individual, no “serviço à francesa”, até chegar à composição única dos pratos individuais, no “serviço à russa”. Por outro lado, a quantidade de etapas não sofre modificações, podendo a refeição ser feita em três, quatro, cinco, seis ou sete etapas, embora o “serviço à francesa” possa também ser feito numa única etapa, pela mescla de comidas de todos os tipos na mesa, chamada de “*ambigu*”.⁷

Lógica

Segundo Lévi-Strauss, a parte da lógica diz respeito à análise das relações entre os termos descritos na etnologia.

“Construímos nossas primeiras oposições [na etnologia]”, diz ele

Com termos polares, ou mediadores, mas de que sempre era possível dizer, em termos absolutos, se estavam presentes ou ausentes, juntos ou disjuntos. As oposições com que lidamos [na parte da lógica] (...), ao contrário, envolvem como elementos primários não mais termos, mas relações percebidas entre tais termos, segundo sejam percebidos como próximos demais, afastados demais ou a uma boa distância um do outro. O que significa que a conjunção ou disjunção e a mediação, cada qual ilustrada por modalidades empíricas às quais são apenas associados diversos valores aproximados, permanecem certamente definíveis enquanto *relações*, mas tornam-se, ao mesmo tempo, termos de uma combinatória de ordem mais elevada do que a outra, no qual se pode ver o esboço de uma verdadeira lógica das proposições.⁸

⁷*Ibidem*, p. 61-64.

⁸LÉVI-STRAUSS, 2006, *op. cit.*, p. 422.

Se considerarmos como termos de uma refeição as comidas servidas, há duas mudanças de relação entre os termos, na origem do “serviço à francesa” e na passagem deste para o “serviço à russa”. A primeira diz respeito ao balanço entre carne e vegetal, a segunda, à geometria da mesa.

A primeira mudança concerne à proporção entre carnes e vegetais. Até o século XVII, a corte francesa alimentava-se prioritariamente de carnes, sobretudo as de caça. Por oposição, os livros franceses de receita do século XVII reservam lugar crescente para frutas, saladas, legumes e temperos frescos.⁹

Ao mesmo tempo, valoriza-se um preparo dos alimentos que evidencie uma transformação apenas parcial da comida, sejam eles servidos cozidos, assados, grelhados ou mesmo crus. A coloração natural é mantida, assim como é buscada a textura crocante, evitando-se a quebra total das fibras pelo calor. Muitas carnes são preparadas na grelha, buscando-se o “gosto verdadeiro das coisas”, segundo a expressão de “L’art de bien traiter” (1674). Assim, a composição das comidas numa mesma etapa da refeição ganha possibilidades ornamentais que a distinguem de mesas anteriores, como as da corte do ducado da Borgonha. A culinária anterior primava pelo efeito artificial na apresentação dos alimentos. Recorriam-se a pigmentos orgânicos, como verde de ervas ou amarelo de gema, e inorgânicos, como folha de ouro, de prata ou de estanho. As aves podiam ser servidas “em pijama”, ou seja, antes de preparadas, tinham a pele arrancada com a penugem e, após o preparo, eram novamente vestidas com a pele e servidas emplumadas.

Logo, há uma composição entre o efeito visual dos vegetais e das carnes no “serviço à francesa”. Cada alimento deve reter algumas características de sua natureza em estado cru, mesmo quando servido em arranjos ornamentais. A ornamentação torna-se, pois, mais dependente dos efeitos geométricos do que da mudança artificial de coloração, tal como a douração de peixes, ou da introdução de elementos não-comestíveis, como as penas da cauda dos pavões. Triunfam, a partir daí, as disposições piramidais e os degradês alimentares. Assim, a mescla entre vegetais e carnes possibilita uma maior variedade de cores e texturas.

Esse equilíbrio entre vegetais e carnes permanecerá no “serviço à russa”. Porém, a seqüência única de composição de cada etapa da refeição diminuirá os arranjos ornamentais, ou seja, a variedade e a copiosidade de elementos em jogo a cada momento, seja no total das travessas, seja nas porções servidas no prato individual. As formas obtidas serão também menos verticais, posto que, como veremos, as travessas não ocupam mais o centro

⁹Cf. DOMINIQUE, *op. cit.*, p. 151-93.

da mesa, como no “serviço à francesa”, perdendo a função de decoração de mesa. No “serviço à russa”, há uma única harmonização entre a carne e vegetais a cada etapa da refeição, exceto na sobremesa.

A segunda mudança na relação entre os termos da refeição diz respeito à geometria da mesa. A disposição simétrica dos receptáculos numa refeição começara em cortes como a dos Gonzaga, mas foi a corte francesa que a adotou como regra de planejamento da sucessão das etapas do serviço. A partir de então, a baixela de travessas e o aparelho de pratos individuais passaram a subordinar a dimensão das comidas servidas ao formato do receptáculo disposto no “serviço à francesa”. Por outro lado, a supressão das travessas como centro de mesa, no “serviço à russa”, levou a uma ênfase na disposição dos pratos individuais, ainda que as travessas possam circular ao redor da mesa, à vista dos comensais.

Os primeiros registros pictóricos de arranjos simétricos de receptáculos de comida e bebida mostram situações de exibição em móveis de aparato, como *étagères*. O cuidado geométrico restringe-se ao móvel de exibição, enquanto as travessas à mesa não obedecem regras proporcionais. Como exemplar dessa iconografia identificável desde o século XV, no norte da Itália, temos o afresco do *Festim dos deuses* (1525), pintado por Giulio Romano, no palácio Te, em Mântua.¹⁰

Posteriormente, aparecem as primeiras imagens de arranjos simétricos de receptáculos sobre a mesa de refeição. Na França, a mesa de refeição do banquete oferecido por Luís XIII aos cavaleiros da Ordem do Espírito Santo, em 26 de maio de 1633, no palácio de Fontainebleau, é representada na gravura de Bosse com os pratos redondos dispostos em três fileiras sucessivas, sendo os pratos do meio maiores que os das bordas. Trata-se também de uma das representações mais antigas de pratos individuais, claramente distintos das travessas com comida.¹¹

De fato, as características distintivas do “serviço à francesa” são a disposição simétrica das travessas sobre a mesa e o fato de a disposição da primeira etapa determinar sucessivas disposições geometricamente idênticas de cada etapa posterior de uma mesma refeição. Ainda segundo o livro “*L’art de bien traiter*”, “a delicadeza, a ordem e a limpeza são as três circunstâncias mais consideráveis e mais essenciais de uma refeição, são todo o planejamento e compõem sua glória e beleza. A ordem é uma certa

¹⁰GOURARIER, Zeeu. *Modèles de cour et usages de table: les origines*. In: SAULE *et al.* *Versailles et les tables royales em Europe*. Paris: Réunion des Musées Nationaux, 1993. p. 23-26. Catálogo

¹¹GOURARIER, *op. cit.*, p. 26-29.

¹²*Apud* DOMINIQUE, *op. cit.*, p. 203-204.

regularidade que demanda o serviço, para evitar a confusão e a mistura incômoda de várias coisas”.¹² Todo “serviço à francesa” segue um plano de mesa determinado pela ordem de disposição da primeira etapa que, por sua vez, deve ocupar a mesa de refeição de maneira simétrica. O plano do primeiro serviço deve garantir que a maior travessa seja a do centro da mesa, formando um ponto de visão comum para todos os comensais. O centro deve ser ladeado por travessas menores, estas por outras menores ainda e assim sucessivamente. O número de comidas em cada etapa será igual ao número de comensais; multiplicando-se este pelo número de etapas, obtém-se o total de comidas a cada refeição. Vejamos um cardápio para vinte e quatro pessoas, sugerido no livro *La maison réglée* (1692):

Primeiro serviço: duas grandes sopeiras, uma grande entrada no meio – nas quatro travessas médias quatro entradas – nas duas travessas pequenas dos flancos duas sopas pequenas – quatro entradas nas outras travessas – e nas doze travessas de *hors d'oeuvres* pudins salgados, salsichas, frituras, costeletas, pequenos patês, melões, figos, ameixas, manteiga e outras coisas, segundo a estação; e freqüentemente em tais mesas, servem-se duas travessas da mesma maneira [porém colocadas distantes uma da outra, de modo que os comensais não notem a repetição]. Segundo serviço: na grande travessa do meio um grande assado – nas duas outras duas grandes travessas outro grande assado – nas quatro travessas médias assados médios – nas duas travessas pequenas dos flancos dois assados pequenos – quatro saladas nas outras travessas – e nas doze travessas de *hors d'oeuvres* molhos, grelhados, ou outras coisas à vontade. Terceiro serviço: na grande travessa do meio um presunto assado ou algum patê de caça – nas duas outras duas grandes travessas um *entremet* frio – nas quatro travessas médias gelatinas, *blanc-manger* ou pastelões – nas duas travessas pequenas dos flancos pés de porco recheado, orelhas de porco ensopada, alcachofras ou favas – nas outras quatro travessas pequenas ovos de várias maneiras e alcachofras fritas – e nas doze travessas de *hors d'oeuvres* pequenos ensopados quentes. Para a Fruta: nas três travessas grandes do meio fruta crua – nas quatro travessas médias frutas secas – nas duas travessas pequenas dos flancos xaropes ou água aromatizada – nas quatro outras travessas quatro compotas – e nas doze travessas de *hors d'oeuvres* o que aprouver.¹³

Esse cardápio em quatro etapas segue um desenho de mesa com seis posições recorrentes: a travessa maior ao centro, duas grandes ao lado, quatro menores entre a maior e as duas laterais, duas ortogonais à maior, quatro outras menores e os *hors d'oeuvres*. As etapas repetem o mesmo desenho, substituindo

¹³Apud DOMINIQUE, *op.cit.*, p. 209.

a cada vez a comida servida, mas mantendo volumes similares e travessas idênticas. Cada etapa era retirada e repostada a cada vinte minutos aproximadamente. A cada uma, o comensal pode se servir de tudo o que estiver à disposição, misturando as comidas conforme sua preferência no prato individual.

No “serviço à russa”, a mesa é posta apenas com os pratos individuais, acompanhados dos respectivos talheres e copos, mas o centro da mesa é preenchido por objetos incomedíveis, como flores, excetuando-se pequenas porções de frutas secas, nozes, etc. A comida de cada etapa já vem servida ao prato individual, ou então travessas idênticas são apresentadas aos comensais pelas suas laterais, para que cada qual retire a comida em porções individuais e a transfira para o próprio prato. Vejamos agora o cardápio do banquete de coroação de Eduardo VII, em 1902, narrado pelo chefe real Gabriel Tschumi:

O linguado que servimos foi cozido no Chablis e guarnecido com ostras, camarões e outros tipos de frutos do mar. Servimos uma codorna por pessoa e um terço de galinha assada muito gorda, além dos aspargos ao molho holandês, rosbife e narcejas que também compunham o cardápio. Um banquete como este sempre deve terminar com algo saboroso, como o *sufflé parmesan* (...) E não existe sobremesa mais atrativa para um banquete de coroação do que a *caisse de fraises Miramare*.¹⁴

Esse cardápio em sete etapas não permite composições diversas com as comidas. Todos os pratos individuais são qualitativamente idênticos para todos os comensais, em cada uma das sete etapas.

Semântica

O aspecto semântico envolve os modos à mesa, ou como diz Lévi-Strauss, os contornos da culinária.¹⁵ Quanto a eles, é notável que o “serviço à russa” tenha exacerbado o isolamento entre os comensais. No “serviço à francesa”, havia travessas em posições fixas sobre a mesa de refeição, obrigando os comensais a se servirem de fontes comuns, diante de todos. O modo como cada um ia compondo o próprio prato individual era variado, e todos os demais podiam apreciar-lhe a eleição dos alimentos assim combinados. O resultado dos pratos individuais era variado, e as preferências pessoais eram evidenciadas devido à gama de comidas de cada etapa. No “serviço à russa”, ao contrário, não há lugar para preferências pessoais, pois todos devem comer

¹⁴Apud STRONG, *op. cit.*, p. 263.

¹⁵Cf. LÉVI-STRAUSS, 2006, *op. cit.*, p. 423.

¹⁶Ver ELIAS, N. *O processo civilizador*. Rio de Janeiro: Zahar, 1994. p. 95-135. v. 2

de tudo na mesma ordem, com a mesma composição entre carnes e vegetais, a cada seqüência; só pode variar a quantidade de que cada comensal se serve. Além disso, o servir-se das travessas não é compartilhado com os demais comensais: ou o prato individual já vem servido, ou é apresentado por copeiro; dois comensais nunca se servem simultaneamente da mesma travessa. Cada qual fica isolado dos demais, restrito a seus objetos individuais¹⁶.

Conclusão

Se o sentido de gosto para Duchamp tinha por origem uma experiência gustativa, então sua advertência contra qualquer forma de gosto implica certos aspectos semânticos do “serviço à russa”. O código gustativo perigoso seria aquele que proporciona um máximo de lugar individual para um mínimo de contato físico. Os comensais simultâneos não nos tocam, nem são por nós tocados. Não há competição ou colaboração no servir-se. Mas, todos degustam sincronizadamente as mesmas composições das porções individuais. Percorrem as mesmas etapas, na mesma seqüência. Há, pois, um contraste entre a ênfase no indivíduo e a sincronicidade do grupo. Cria-se uma experiência de progressão coletiva, vivida em isolamento.