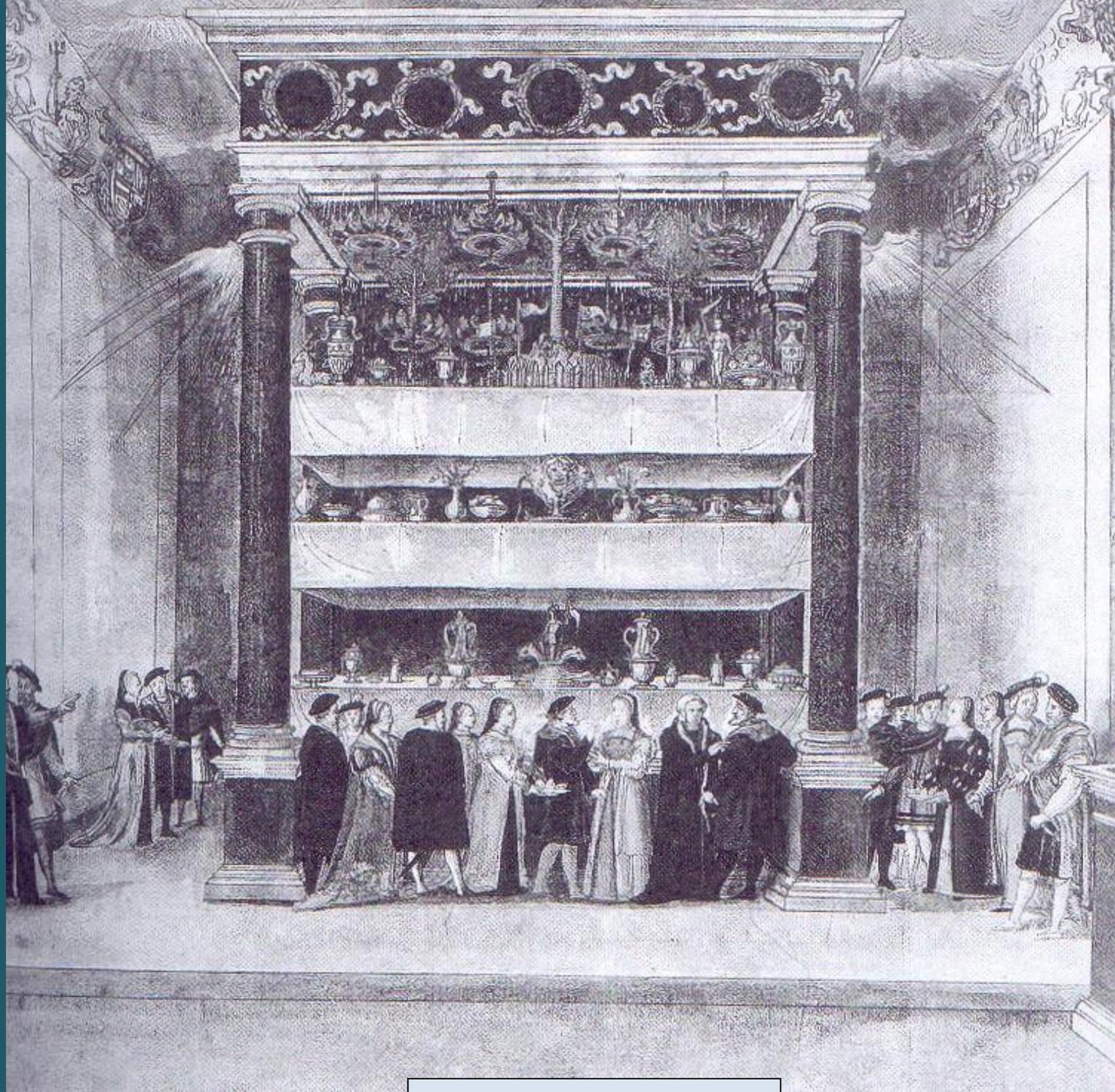


*O espetáculo do açúcar:  
banquetes, artes e artefatos*



*Lisa Minari Hargreaves*

Brasília, 2013



---

Universidade de Brasília – UnB  
Instituto de Artes – IdA  
Programa de Pós-graduação em Arte – PPG-Arte

LISA MINARI HARGREAVES

---

---

# O espetáculo do açúcar:

banquetes, artes e artefatos

*(século XVI)*

---

---

Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Arte do Departamento de Artes Visuais, na linha de pesquisa em Teoria e História da Arte, como requisito para a obtenção do título de doutor em arte.

Orientação: **Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Eurydice de Barros Ribeiro**

Brasília, maio de 2013.

HARGREAVES, Lisa Minari.

**O espetáculo do açúcar: banquetes, artes e artefatos.** Tese (Doutorado em Teoria, Crítica e História da Arte). Universidade de Brasília – UnB. 258 p. ilustr.

1.História da Arte. 2.Estética do Açúcar. 3.Arte e Banquete. 4.Análise iconográfica 5.Imagem.

CDU

Brasília, maio de 2013.

*Para Clara, minha Fortaleza;  
Para Marika, meu Desafio;  
Para Prahlad, minha Alegria;  
Para Shila, minha Doçura;  
Para Nimay, minha Ternura;  
Para Prya, minha Luz e Paz.*

## **Agradecimentos**

Agradeço a Deus por ter me acompanhado todos os dias com carinho e ternura até aqui.

Agradeço a minha família pelo apoio constante e pelo incentivo na difícil convivência com um doutorado. Agradeço especialmente a Prya, pelo suporte, pela dedicação e paciência, e aos amigos Goretti Vulcão, Carlos Alcyr Santoro, Renato Ramachandra Tavares e Pritt Ben, que acompanharam com alegria a longa jornada.

Agradeço aos colegas da Universidade, que me deram fundamental suporte; à equipe da secretaria do IdA (especialmente à Selma e ao Maurilho) e à equipe da UAB/UnB (especialmente à Irinéia), que me auxiliaram com carinho nos momentos mais difíceis.

Agradeço a minha orientadora, Dr.<sup>a</sup> Maria Eurydice de Barros Ribeiro, pela preciosa orientação e apoio.

Agradeço aos membros da banca do exame de qualificação, Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Grace de Freitas, Prof. Dr. Emerson Dionisio Gomes de Oliveira e Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Eurydice de Barros Ribeiro, pela presença e pelas sugestões.

Agradeço, também, a Inêz Gomes Guedes, pela revisão desta tese.

Um imenso muito obrigado a TODAS as pessoas que ficaram perto de mim e me incentivaram durante o árduo processo de doutoramento.

## Resumo

O tema desta tese é o estudo do açúcar e do banquete na história da arte no século XVI. A pesquisa realizada revelou a consolidação da função estética do açúcar, apontando para a criação de um espaço alimentar espetacular, que adotava o processo civilizatório à mesa como estratégia de distinção social. O banquete dos artefatos em açúcar materializava, assim, uma densa e ampla narrativa que instruía pedagogicamente os convidados a respeito de um passado que era continuamente reatualizado. Sob essa perspectiva, o papel dos artistas renascentistas tornou-se essencial, já que possibilitou a transformação dos artefatos comestíveis de açúcar em objetos de arte, legitimando seu significado nas mesas da corte e propiciando um tipo de produção que distinguia o indivíduo socialmente. A inspiração teórica inicial deve-se, assim, ao pensamento de Norbert Elias (*O processo civilizador*, 1994). Ao tomar a pintura renascentista como documento, por excelência, para demonstrar a função do alimento, e em especial da estética do açúcar, no processo civilizador, tornou-se necessário respaldar a análise iconográfica das obras de arte *As bodas de Caná*, de Paolo Veronese, *A refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm*, de Franz Hogenberg, e *O banquete de açúcar na salle enchantée, em Binche*, de artista anônimo, em Pierre Francastel, Erwin Panofsky e Aby Warburg.

Palavras-chave: História da Arte. Estética do Açúcar. Arte e Banquete. Análise iconográfica. Imagem.

## Abstract

The theme of this thesis is the study of the sugar and the banquet in history of arte on the sixteenth century. The research revealed the esthetic consolidation of the function of sugar, pointing towards the creation of a spectacular space for food, which brought the civilization process to the table, as a strategy of social distinction. Thus the feast of the artifacts in sugar materialized a dense and extensive narrative that pedagogically instructed the guests about a past that was continually being updated. In this context, the role of the Renaissance artists became essential since it enabled the transformation of sugar artifacts into objects of art, legitimizing its meaning at the tables of the court and providing a type of production that distinguished the individual socially. The initial theoretical inspiration is due to the thoughts of Norbert Elias (*Theory of civilizing processes*, 1994). Taking a Renaissance painting as a document of excellence to demonstrate the function of food, especially aesthetic of sugar, in the civilizing process, it became necessary to support the iconographic analysis of the works of art “The wedding at Cana”, by Paolo Veronese, “The sugar meal on the occasion of the wedding of Johann Wilhelm”, by Franz Hogenberg, and “The sugar banquet in the enchanted room, in Binche”, by an anonymous artist, in Pierre Francastel, Erwin Panofsky and Aby Warburg.

Key words: Art history. Aesthetics of sugar. Art and banquet. Iconographic analysis. Image.

## Lista de imagens

- Figura 1** Enea Vico. **Accademia di Baccio Bandinelli** (Detalhe). 1550. Gravura. Dimensões não especificadas na fonte. Fonte: Pevsner, N. **Academias de Arte - passado e presente**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006. 24
- Figura 2** Agostino Veneziano. **Accademia di Bacchio Brandin in Roma in luogo detto Belvedere**. Accademia di Baccio Bandinelli. 1531. Gravura. Dimensões não especificadas na fonte. Fonte: Pevsner, N. **Academias de Arte - passado e presente**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006. 32
- Figura 3** Enea Vico. **Accademia di Baccio Bandinelli**. Gravura. 1550. Dimensões não especificadas na fonte. Fonte: Pevsner, N. **Academias de Arte - passado e presente**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006. 34
- Figura 4** **Tacuinum Sanitatis XLVIII. Sugar (Cucharum)**. Século XIV. Iluminura. Dimensões não especificadas na fonte. Fonte: Ms lat 9333, Rineland, séc. XV. Biblioteca Nacional de Paris. Disponível em: <godecookery.com>. Acesso em: 24 nov 2009, horas: 23:20. 43
- Figuras 5; 6** **Tacuinum Sanitatis XLVIII. Sugar (Cucharum)**. Século XIV. Iluminura. Dimensões não especificadas na fonte. Fonte: Ms lat 9333, Rineland, séc. XV. Biblioteca Nacional de Paris. Disponível em: <godecookery.com>. Acesso em: 28 nov 2009, às 22:00. 55
- Figuras 7; 8; 9** **Taccuinum Sanitatis. Farmácia**. Século XIV. Detalhe. Iluminura. Dimensões não especificadas na fonte. Fonte: Ms lat 9333, Rineland, séc. XV. Biblioteca Nacional de Paris. Disponível em: <godecookery.com>. Acesso em: 29 nov. 2009, horas: 15:00. 56
- Figura 10** **Taccuinum Sanitatis. Farmácia**. Século XIV. Detalhe. Iluminura. Dimensões não especificadas na fonte. Fonte: Ms lat 9333, Rineland, séc. XV. Biblioteca Nacional de Paris. Disponível em: <godecookery.com>. Acesso em: 29 nov. 2009, horas: 18:00. 57
- Figuras 11; 12** Autor anônimo. **Nobre de Florença**. (Século XIV). Desenho. Dimensões não especificadas na fonte. Fonte: Contini, M. **5000 anni di moda**. Milão, IT: Mondadori, 1977. 57
- Figuras 13; 14** Louis de Coulery. **Banquete com músicos**. Óleo sobre tela. Dimensões não especificadas na fonte. Final do século XVI. Galeria Palatina, Florença. Fonte: Galardi, G. **Sweets at court- Painting and other tasty treats**. Florença, IT: Sillabe, 2001. 60
- Figura 15** Girolamo Calestani Parmigiano. **Libro delle Osservazioni**. Séc. XVI. Venezia: Giunti Franceschi, 1580. Disponível em: <http://www.academiabarilla.it/biblioteca-gastronomica/biblioteca-gastronomica-digitale/calestani-osservazioni.aspx>. Acesso: 23/09/2011, horas: 23:09. 64
- Figura 16** Philips Galle. **Saccharum**. 1591. Gravura, 20,8 x 27,4 cm. Londres, British Museum. Disponível em: <http://www.britishmuseum.org/Acesso>: 09/05/2010, horas: 65

17:08.

- Figura 17** T. Hall. **The Queens Royal Cookery**. Frontispício. Londres: S. Bates Publisher, 1729. British Library, Londres. Disponível em: <http://www.bl.uk/learning/langlit/booksforcooks/1700s/1700sfood.html> Acesso em: 09 maio 2010, às 16:45. 68
- Figura 18** T. Hall. **The Queens Royal Cookery**. Contracapa. Londres: S. Bates Publisher, 1729. British Library, Londres. Disponível em: <http://www.bl.uk/learning/langlit/booksforcooks/1700s/1700sfood.html> Acesso em: 09 maio 2010, às 16:45. 71
- Figura 19** Cavalcanti, P. **Fruta de maçã**. 2010. Fotografia colorida. 30x55 cm. Coleção da autora. 73
- Figura 20** Autor anônimo. **Cassata siciliana**. Confeitaria Tomasino Palermo, 2010. Fotografia colorida. Dimensões não especificadas na fonte. Disponível em: [pasticceriatommasino.it](http://pasticceriatommasino.it). Acesso: 04/09/2010, horas: 08:17. 75
- Figura 21** Autor anônimo. **Pasta real** branca e preta. Fotografia colorida. 2011. Dimensões não especificadas na fonte. Disponível em: [anticofornodileo.it](http://anticofornodileo.it). Acesso: 11/05/2010, horas: 07:45. 75
- Figuras 22; 23** Cavalcanti, P. **Fruta de maçã**. 2010. Fotografia colorida. 30x55. Coleção da autora 77
- Figuras 24; 25** Molde em pereira de 1780 para a fabricação de uma composição em açúcar e composição em açúcar a partir do molde em pereira, feita por Ivan Day, em 2003, para a exposição *Sugar exhibition* no Bowes Museu. Disponível em: [historicfood.com](http://historicfood.com). Acesso em: 18 jun 2009, às 18:55. 84
- Figura 26** Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Detalhe do *vassallo*. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09. 90
- Figura 27** Autor anônimo. **Livro da caça**. Paris, início do século XV (Paris, BNF, MS francês 616, f 67) (foto BNF) Fonte: Flandrin, J-L.; Montanari, M. **História da alimentação**. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Acesso: 07/10/2011, horas: 15:09. 92
- Figura 28** Autor anônimo. **Livro da caça**. Detalhe. Paris, início do século XV (Paris, BNF, MS francês 616, f 67) (foto BNF). Fonte: Flandrin, J-L.; Montanari, M. **História da alimentação**. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Acesso: 07/10/2011, horas: 15:09. 95
- Figura 29** Autor anônimo. **Livro da caça**. Detalhe. Paris, início do século XV (Paris, BNF, MS francês 616, f 67) (foto BNF). Fonte: Flandrin, J-L.; Montanari, M. **História da alimentação**. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Acesso: 07/10/2011, horas: 15:09. 95
- Figura 30** Autor anônimo. **Livro da caça**. Detalhe. Paris, início do século XV (Paris, BNF, MS francês 616, f 67) (foto BNF). Fonte: Flandrin, J-L.; Montanari, M. **História da alimentação**. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Acesso: 07/10/2011, horas: 97

15:09.

- Figura 31** Autor anônimo. **Livro da caça**. Pormenor. Paris, início do século XV (Paris, BNF, MS francês 616, f 67) (foto BNF). Fonte: Flandrin, J-L.; Montanari, M. **História da alimentação**. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Acesso: 07/10/2011, horas: 15:09. 98
- Figura 32** Antoine Caron. **Augusto e Sibilla**. 1580. 125x170 cm, óleo sobre tela. Museu do Louvre, Paris. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 04/08/2010, horas: 21:19. 102
- Figura 33** Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09. 105
- Figura 34** Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do *spenditore e dispensiere*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09. 106
- Figura 35** Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do *credenziere*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09. 107
- Figura 36** Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do *trinciante da tinello*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09. 108
- Figura 37** Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do *Scalco*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09. 109
- Figura 38** Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do *Bottigliere*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09. 110
- Figura 39** Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do *Coppiere*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09. 111
- Figura 40** Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do *Vassallo*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09. 112
- Figura 41** Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09. 113
- Figura 42** Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09. 115
- Figura 43** Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe da toalha. 1562-63. Óleo sobre 116

tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09.

**Figura 44** Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do garfo. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09. 116

**Figuras 45; 46** Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhes das roupas. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09. 118

**Figura 47** Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do *confetti*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09. 119

**Figura 48** Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe dos artistas. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09. 120

**Figura 49** Autor anônimo. **Dragão mecânico que cospe fogo ataca Apolo**, projetado para o banquete de casamento de Francisco I de Médici e Bianca Cappello. Florença, 1579. Fonte: Gualterotti, R. *Feste delle nozze del Serenissimo Don Francesco Medici com Madama Bianca Cappello*. Florença: Casa della Giunta, 1579. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199> Acesso: 30/05/2010, horas: 19:28. 123

**Figura 50** Leonardo da Vinci. **Leão mecânico para banquete**. 1515. Reconstruído por Garai Luca e Opera Laboratori Fiorentini SPA. Madeira, ferro e materiais variados, dimensões não especificadas na fonte, 2005. Istituto e Museo della Scienza. Florença, Itália. Disponível em: <http://collezioni.genusbononiae.it> Acesso: 24/09/2010, horas: 22:09. 129

**Figura 51** Autor anônimo. **Dragão mecânico que cospe fogo ataca Apolo**, projetado para o banquete de casamento de Francisco I de Médici e Bianca Cappello. Florença, 1579. Fonte: Gualterotti, R. *Feste delle nozze del Serenissimo Don Francesco Medici com Madama Bianca Cappello*. Florença: Casa della Giunta, 1579. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199> Acesso: 16/09/2010, horas: 11:07. 130

**Figura 52** Sandro Botticelli. **Natividade**. 1500. Óleo sobre tela. 108,5 x 75 cm. The National Gallery, Londres. Disponível em: <http://www.nationalgallery.org.uk/>. Acesso: 22/09/2011, horas: 21:01. 132

**Figura 53** Autor anônimo. **Banquete nupcial dos príncipes da Toscana D. Cosimo de Médici e Maria Madalena d'Áustria**. Florença, final do século XVI. Fonte: Rinucci, C. Cini, F. *Descrizione delle feste fatte nele reali nozze dei Serenissimi principi di Toscana D. Cosimo de Medici e Maria madalena arciduchessa d'Austria*, **Florença: Giunti, 1608**. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0208>. Acesso: 12/02/2010, horas: 22:23. 132

- Figura 54** John Paul Schor. **Estudos para fontes**. Séc. XVII. Desenho, nanquim sobre papel. Sotheby's, Londres. Fonte: Schino, J. **I fasti del Barocco**. Roma, Centro di studi sulla cultura e l'immagine di Roma, Diomeda Centro s/d. 136
- Figura 55** John Paul Schor. **Fênix em açúcar**. Desenho, nanquim sobre papel. Séc. XVII. Fonte: Schino, J. **I fasti del Barocco**. Roma, Centro di studi sulla cultura e l'immagine di Roma, Diomeda Centro s/d. 137
- Figura 56** Sandro Botticelli **Inferno: Canto primo**. 1481. Gravura 22.5x28.5 cm. Beinecke Rare Book and Manuscript Library, Yale University. Disponível em: [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Illustration\\_for\\_Dante's\\_Inferno\\_by\\_Sandro\\_Botticelli\\_1481.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Illustration_for_Dante's_Inferno_by_Sandro_Botticelli_1481.jpg) Acesso: 17/07/2011, horas: 20:00. 142
- Figura 57** Schorr. **La chiarezza**. Gravura. 52x28 cm. Século XVII. Fonte: Antonia Latini. **Lo scalco alla moderna**. Nápoles: Edições Innapoli, 1694. Disponível em: <http://books.google.com.br>. 145
- Figura 58** Andrea Mantegna. **Adoração dos reis magos**. 1461. Painel, têmpera sobre madeira. 76x76,5cm. Galleria degli Uffizi, Florença, Itália. Disponível em: [virtualuffizi.com](http://virtualuffizi.com). 151
- Figura 59** Autor anônimo. **Carro alegórico do golfinho**, projetado para o banquete de casamento de Francisco I de Médici e Bianca Cappello. Florença, 1579. Fonte: Gualterotti, R. *Feste delle nozze del Serenissimo Don Francesco Medici com Madama Bianca Cappello*. Florença: Casa della Giunta, 1579. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199>. Acesso: 06/10/2010, horas: 07:03. 157
- Figura 60**. **Trionfo de açúcar**. John Wright. Gravura, Final do século XVI. Dimensões não especificadas na fonte. Roma, Biblioteca Catarinense. Fonte: **La civiltà della forchetta**. Bari, IT: Edizioni Laterza GLF, 2006. 159
- Figura 61** Antoine Caron. **O triunfo do verão**. Óleo sobre tela. 1568. 104x180cm Coleção privada. Disponível em: [boverijuancarospintor.com](http://boverijuancarospintor.com). Acesso: 20/12/2010, horas: 13:09. 159
- Figura 62** **Trionfo de açúcar. O carro de Cibele**. John Wright. Gravura, final do século XVI. Dimensões não especificadas na fonte. Roma: Biblioteca Catarinense. Fonte: **La civiltà della forchetta**. Bari, IT: Edizioni Laterza GLF, 2006. 161
- Figura 63** Schorr. **La chiarezza**. Gravura. 52x28 cm. Século XVII. Fonte: Antonia Latini. **Lo scalco alla moderna**. Nápoles: Edições Innapoli, 1694. Disponível em: <http://books.google.com.br> 162
- Figuras 64; 65** Autor anônimo. **Montanha aberta e fechada**, projetada para o banquete de casamento de Francisco I de Médici e Bianca Cappello. Florença, 1579. Fonte: Gualterotti, R. *Feste delle nozze del Serenissimo Don Francesco Medici com Madama Bianca Cappello*. Florença: Casa della Giunta, 1579. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199>. Acesso: 16/08/2010, horas: 14:08. 164

- Figura 66** Paolo Uccello. **São Jorge e o dragão** (detalhe). 1458. Óleo sobre tela, 52x90 cm. Museu Jacquemart-André, Paris. Disponível em: arte.it. Acesso: 24/11/2010, horas: 10:09. 166
- Figura 67** Paolo Uccello. **São Jorge e o dragão** (detalhe). 1456. Óleo sobre tela, 1171x900 cm. National Gallery. Londres. Disponível em: arte.it. Acesso: 24/11/2010, horas: 10:09. 166
- Figura 68** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 171
- Figura 69** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 176
- Figura 70** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe dos casais. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 177
- Figura 71** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe das dobraduras. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 179
- Figuras 72; 73** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe das árvores. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 182
- Figuras 74; 75; 76** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhes do cavalo, do elefante e do liocórnio. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 183
- Figuras 77** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe do pavão. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 185
- Figura 78** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe do castelo. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 186
- Figura 79** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhes da montanha e da fonte. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 188
- Figura 80** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe da ave. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 189
- Figura 81** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe da fauna marinha. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 190

- Figura 82** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe dos leões. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 191
- Figura 83** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 198
- Figura 84** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 201
- Figura 85** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe da mesa. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 201
- Figura 86** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe dos convivas. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 203
- Figura 87** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe dos grupos dos convivas. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 203
- Figuras 88; 89** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe dos convivas. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 206
- Figura 90** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe das mesas. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 208
- Figura 91** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe da terceira mesa. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 208
- Figura 92** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe da terceira mesa. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 212
- Figura 93** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe dos vasos. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 212
- Figura 94** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe dos objetos. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 213
- Figura 95** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe dos objetos. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 214

- Figura 96** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe do veado e da estátua. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Bibliothèque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 215
- Figura 97** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe do teto. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Bibliothèque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 217
- Figuras 98; 99** Pierre la Rouge. **Novembro e Janeiro** no Calendário Bergers. Xilogravura, 1491. Coleção particular. Disponível em: <http://www.bridgemanart.com/asset/217779/Le-Rouge-Pierre-fl.-late-15th-century/December-from-the-'Almanach-des-Bergers'-1491-> Acesso: 24/11/2011, horas: 19:45. 218
- Figura 100** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe do monstro. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Bibliothèque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 221
- Figura 101** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe do cachorro. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Bibliothèque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 222
- Figura 102** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe do herói. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Bibliothèque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 223
- Figura 103** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe do centáuro. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Bibliothèque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004. 225

## Sumário

<b>Introdução</b> .....	19
<b>Parte I – O espaço da cozinha/ateliê: o percurso do açúcar</b> .....	24
Capítulo 1 A geografia sociocultural do uso do açúcar .....	25
Capítulo 2 O doce que cura e o doce que tempera .....	43
<b>Parte II – A estética gastronômica do açúcar: uma tradição árabe</b> .....	73
Capítulo 3 A mesa espetacular: o banquete como palco gastronômico .....	90
Capítulo 4 Artistas na mesa: criações e banquetes de açúcar .....	123
<b>Parte III – O banquete de açúcar</b> .....	145
Capítulo 5 O banquete emblemático .....	146
Capítulo 6 O banquete de açúcar de <i>Johann Wilhelm</i> .....	171
Capítulo 7 O banquete de açúcar em <i>Binche</i> .....	198
<b>Conclusão</b> .....	228
<b>Fontes Escritas</b> .....	237
<b>Fontes Iconográficas</b> .....	238
<b>Fontes Bibliográficas</b> .....	246
<b>Fontes Bibliográficas Eletrônicas</b> .....	254
<b>Artigos em Periódicos</b> .....	258
<b>Dissertações de Mestrado</b> .....	258

*Querida vovó,*

*Lembrei-me, de repente, de quando eu era criança e a olhava fazendo sua torta, esperando ansiosamente o momento para poder experimentá-la. Lembrei-me também com imensa saudade de quando, durante o verão, íamos colher as ameixas no vale perto de sua casa. Eram ameixas roxas e pesadas; você sacudia os pés e uma chuva de frutos suculentos caía no chão. Lembro-me que o cheiro das ameixas me inebriava, e corria para catá-las e minhas mãos ficavam roxas e manchadas. Você tinha uma casinha, perto da horta, onde fazia suas geleias. Lembro-me do cheiro de fruta e açúcar queimado e da mágica do doce... E eu olhava para você tentando apreender a arte da transmutação que você guardava como o mais incrível dos saberes. Não entendia quando você me dizia que é preciso ter sempre comida guardada no porão, agora entendo; depois de 2 guerras, sei que suas geleias sempre foram questão de sobrevivência. Lembro-me com carinho e saudade também dos objetos de crochê que você mergulhava na calda de açúcar e que modelava em formatos de chapéus ou cisnes ou flores. Confesso que, mais de uma vez, lambi às escondidas estas suas estranhas criações que misturavam o gosto suave do açúcar à textura áspera da linha de algodão. Agora eu sei: o seu amor pela comida influenciou não somente minha vida e minhas escolhas mas também as da minha mãe quando abriu seu restaurante, a minha quando decidi escrever esta tese e a dos meus filhos quando escolheram estudar Gastronomia (Díno) e Nutrição (Shíla)... Suas geleias, seus bolos e seus artefatos de açúcar mudaram meu jeito de enxergar as coisas da vida. Aprendi que existem coisas que requerem tempo para ser entendidas: é necessário respeitar o ritmo de cada alimento para esperar a transformação; é necessário respeitar a vida para ser parte das mudanças que ela nos propõe. Aprendi também que precisamos colocar amor e dedicação para que o bolo cresça e a geleia engrosse, precisamos também desfrutar da beleza de uma estética incompreensível para produzir o objeto do desejo. Assim como você, o açúcar sempre acompanhou minha vida, e esta pesquisa é, portanto, dedicada a você que com infinita generosidade tanto me ensinou.*

*Com amor,*

*Sua neta*

*Lisa*

*Acho que enxergar ligações entre todas as coisas que existem é o vício do nosso tempo. E é por eu ter também sucumbido a essa doença que publico esta narrativa.*

(Orhan Pamuk, 2007:13)

## Introdução

Nasci e vivi na Itália, onde, desde sempre, prevaleceu um tipo de cultura declaradamente alimentar. O que determinou a aproximação com o universo gastronômico foi a convivência com minha avó materna, que, ainda hoje, reflete fielmente o estereótipo da *nonna* italiana, inseparável de seu rolo de macarrão. Seguindo os passos da minha avó, minha mãe foi, durante muito tempo, proprietária e cozinheira de um restaurante no centro da cidade de Modena, que virou, posteriormente, referência na produção de doces. No decorrer do tempo, o restaurante foi minha segunda casa e, mais tarde, o lugar do meu primeiro emprego como garçom. Nesse ambiente gastronômico, desenvolvi uma relação particular com os alimentos, que se tornaram, desde cedo, motivo de interesse e, tempos depois, de pesquisa acadêmica.

Após ter desenvolvido minha dissertação de mestrado sobre arte-alimentar (*Alimentarte: obras que alimentam*. Brasília: UnB, 2007), em que pesquisei a relação interdisciplinar entre alimento e obra de arte, decidi me voltar para o estudo da produção em açúcar. Essa escolha foi norteada por diferentes motivos: a presença constante do açúcar na minha vida, com sua carga afetiva, herança de lembranças e vivências da minha infância; a intensa curiosidade voltada para um tipo de produção tão presente no nosso cotidiano e pouco estudada; a necessidade de coletar, organizar e sistematizar um material consistente que pudesse dar respaldo à minha pesquisa e, por fim, a possibilidade de uma reflexão acerca do incessante diálogo entre produção gastronômica em açúcar e produção artística, localizada em tempos e espaços diferentes.

O açúcar participa frequentemente da nossa vida, tornando-se possibilidade simbólica de compensação, o que desconstrói a ideia “mecanicista alimentar”, em que o alimento é enxergado biologicamente como mero combustível destinado ao homem, concebido como máquina. Essa teoria, além de restrita e simplista, reduz a relação homem-alimento a uma forma de “comportamentalismo alimentar”, em que estímulo e resposta condicionam o corpo humano a um processo biologicamente necessário, mas totalmente mecânico e ausente de qualquer reflexão

estética histórica ou cultural. Sob essa perspectiva, a rememoração afetiva que conecta o sabor doce à sensação de bem-estar torna-se importante no processo de ascensão do açúcar, percebido como alimento privilegiado e preferido por muitos de nós.

Foi essa presença alimentar tão importante que me despertou a curiosidade de “conhecer mais e melhor” a história e a cultura do açúcar como possibilidade de pesquisa dialógica inserida no universo das artes. O estudo dos artefatos em açúcar renascentistas tornou-se, assim, o ponto de partida para uma reflexão acerca de uma produção plástica intrigante cujo reconhecimento pela literatura parecia não ser tão generoso.

Minhas fontes, que no começo pareciam escassas, quase secas, encheram-se, com o passar do tempo, de inusitadas narrativas visuais e literárias que fluíam dos lugares mais inesperados: imagens de banquetes, manuais de cozinha, crônicas renascentistas, anotações culinárias, textos antropológicos e históricos, tratados de belas-artes. Como numa receita gastronômica, fui juntando todos esses ingredientes, pesando, acrescentando, retirando, amalgamando e observando com imensa curiosidade e apreensão o possível resultado. O processo foi árduo: na elaboração de um prato desconhecido, a escassez de referências torna o processo de preparação e de degustação mais complexo, razão pela qual, na elaboração desta tese, senti-me frequentemente desafiada como pesquisadora.

Como o estudo da arte relacionada à gastronomia permanece ainda uma área de pesquisa pouco explorada, o objetivo deste trabalho tornou-se, assim, a construção de um percurso textual para melhor entender essa conexão e poder perceber o papel dos artefatos de açúcar no período renascentista.

No que diz respeito ao processo de busca voltado para a escrita da tese, comecei com a procura e o estudo de imagens e fontes literárias que pudessem embasar a pesquisa. Iniciei, desse modo, uma peregrinação para espaços de ação diversificados que me levaram a traçar parte do caminho que frequentemente o próprio açúcar percorreu. A busca por novas fontes e

experiências ampliou-se também no território do virtual e, como “navegar é preciso”, encarei mais uma etapa da viagem metodológica que me levou virtualmente a Londres, à *British Library*, onde encontrei os documentos – descrições de banquetes renascentistas – que traduzi e com os quais trabalhei.

A posterior organização das imagens, das fontes literárias garimpadas e das experiências vivenciadas entre museus, confeitarias e bibliotecas virtuais ajudou-me a definir e a entender melhor meu objeto de estudo. Delineou-se, dessa maneira, a necessidade de explorar o caráter interdisciplinar da pesquisa voltada para a exploração de áreas aparentemente distantes e desconexas. Os dados coletados foram, assim, organizados: inicialmente, o estudo sistematizado do açúcar como elemento sócio-histórico; em seguida, a inserção do açúcar em uma produção estética espetacular e, finalmente, o estudo iconológico específico do banquete em açúcar.

Para poder acompanhar o percurso da história do açúcar e a produção dos artefatos comestíveis, a tese foi estruturada em três partes, sendo a primeira parte e a segunda constituídas por dois capítulos e a terceira, e última, por três. Na primeira, abordou-se a relação entre arte e gastronomia, apontando-se para o estudo interdisciplinar imagético da cozinha-ateliê. Esse primeiro momento propõe uma reflexão mais abrangente a respeito da conexão arte-alimento. Introduz-se também a história do açúcar, isto é, de sua utilização como remédio, especiaria, tinta, cosmético, até o século XVI, quando se consolida uma função estética, tratada na segunda parte. O estudo partiu da produção dos artefatos comestíveis, sua história e sua chegada nas cortes europeias do Renascimento, onde o açúcar tornou-se elemento de distinção social. Nesse contexto, destacou-se a participação dos artistas que se encarregavam de elaborar os diferentes objetos em açúcar, destinados aos banquetes.

Com o fito de melhor compreender a produção espetacular do banquete retratada nas pinturas e nos desenhos da época, adotou-se o método de estudo da imagem, proposto por Erwin Panofsky, que prevê a análise pré-iconográfica, iconográfica e iconológica da obra. Aplicou-se

essa metodologia na leitura da iluminura contida no *Livro de Caça* do século XV e na obra *As bodas de Caná*, de Veronese, revelando-se a configuração de uma mesa espetacular (onde o açúcar se torna protagonista) como sintoma de uma sociedade emergente. Com base na obra de Norbert Elias, confirmaram-se, assim, as mudanças de hábitos que caracterizam o processo civilizador do século XVI, que enxerga a mesa como espaço social modelador.

Sob esse enfoque, é analisada também a participação do artista no âmbito da produção dos artefatos de açúcar destinados ao banquete espetacular, em que artes e gastronomias se misturavam à mesa. A contribuição de Roy Strong, no que diz respeito à produção dos banquetes de açúcar, foi dirigida ao entendimento da dinâmica do banquete como universo simbólico concebido e elaborado pelos artistas da época. Os estudos de Pierre Francastel acerca do papel do artista na corte renascentista também permitiram uma reflexão mais profunda a respeito da função do artista na produção de artefatos em açúcar. Voltada para a celebração da classe privilegiada e pensada também como estratégia de manutenção do poder, essa produção tornou-se presença constante nos banquetes espetaculares destinados às cerimônias oficiais da corte renascentista. A pesquisa e a elaboração dessas duas partes iniciais da tese devem muito, também, aos trabalhos de Edmund Lippman, estudioso que se dedicou profundamente à história do açúcar e do banquete.

O estudo dos artefatos em açúcar como parte da representação do banquete é o objeto da terceira parte, que aponta, também, a necessidade de trazer para a mesa a representação simbólica da experiência vivenciada e continuamente reatualizada. Sob essa perspectiva, os objetos de açúcar do banquete foram estudados como elementos emblemáticos, tomando-se como referência o conceito elaborado por Pierre Francastel. A montanha, a gruta, o carro, o castelo, a árvore tornam-se, assim, elementos figurativos presentes tanto na produção pictórica quanto na confeitaria, possibilitando a inserção dos artefatos em açúcar na produção artística do século XVI. A revivência da Antiguidade clássica, também presente na recriação dos objetos em

açúcar, é abordada, considerando-se os estudos de Aby Warburg a respeito do ato artístico e da *pathosformel*, em que gestos e formas tornam-se os elementos reveladores de sintomas sociais de uma “vida em movimento” articulados pelos próprios artistas.

O estudo iconográfico e iconológico das imagens dos banquetes utilizadas como “narrativas de descoberta” revelam-nos um universo que *se espetaculariza* não somente a partir da representação emblemática, mas também da reatualização do bestiário medieval como construção de uma experiência destinada a surpreender. O banquete dos artefatos em açúcar materializa, desse modo, uma densa e ampla narrativa que instrui pedagogicamente os convidados acerca do acontecimento de que estão participando. É a descrição concreta de uma simbologia atrelada à história da família real ou do próprio soberano, voltada para a transposição emblemática e mitológica de um passado continuamente reatualizado. A elaboração da última parte da pesquisa foi possível graças ao estudo e à tradução<sup>1</sup> das fontes primárias, descrições de banquetes do século XVI, disponíveis no acervo da *British Library*, em Londres.

Tomando ciência das diferentes formas de pensar e conceber a arte dos autores escolhidos, suas contribuições revelaram-se de extrema importância para a escrita da tese. A ousadia desta proposta dialógica vem da certeza de que o aprendizado de uma tese de doutorado pode tornar-se, também, espaço de diálogo, produção e troca colaborativa na construção de saberes no âmbito acadêmico.

---

<sup>1</sup> A tradução das fontes primárias foi feita do italiano antigo para o português pela autora da tese.

## Parte I

### O ESPAÇO DA COZINHA/ATELIÊ: O PERCURSO DO AÇÚCAR



**Figura 1** Enea Vico. **Accademia di Baccio Bandinelli** (Detalhe). 1550. Gravura. Fonte: Pevsner, N. **Academia de Arte**; passado e presente. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

“Sobre as exigências de uma cozinha: em primeiro lugar, é necessária uma fonte de calor constante e, depois, um abastecimento permanente de água fervente. Um chão sempre limpo. Ferramentas para cortar, descascar, fatiar, moer e embelezar. Também um artefato que afaste os cheiros e fedores de sua cozinha para obter um ambiente agradável e livre de fumaças. E, depois, música, já que os homens ficam mais felizes e trabalham melhor com música. Finalmente, um artefato para livrar os barris de água das rãs.”

(Leonardo da Vinci: 2002:122)

## Capítulo 1 A geografia sociocultural do uso do açúcar

A importância da comida figurativa, inserida tanto no âmbito gastronômico quanto no artístico, foi analisada pela autora em 2007 no estudo sobre arte alimentar<sup>2</sup> e abordada a partir de suas diferentes funções: como possibilidade de expressão efêmera, como estratégia política de manutenção do poder e como devoração espacial simbólica, sendo essa de dois tipos: intravivencial (interna ao sujeito que a pratica) e extravivencial (externa ao sujeito que a pratica).

No desenvolvimento do caminho textual percorrido, percebeu-se como o alimento (categoria da qual o açúcar faz parte) participa ativamente na construção e na preservação do corpo fisiológico, social e simbólico do ser humano. De fato, produção alimentar e produção artística apresentam características em comum que se revelam no decorrer do tempo e que parecem colaborar na construção de uma identidade sociocultural coletiva. Não é por acaso que o ato alimentar coletivo, o banquete, é utilizado frequentemente como estratégia de manutenção de poder e, por meio da produção dos artefatos alimentares – testemunhos de sua época –, é analisado e colocado em discussão, reforçando a ideia de identidade e união do grupo, voltado para novas experiências, tanto estéticas quanto gastronômicas.

É no decorrer de novas experiências que o homem busca na produção de artefatos alimentares uma aproximação/interação com o universo humano, apropriando-se de espaços destinados aos indivíduos: o espaço vivencial do cotidiano (com a reprodução das cidades comestíveis, por exemplo), o espaço do fantástico (com a produção dos objetos exóticos e dos artefatos grotescos, híbridos) e o espaço do íntimo (com a ritualização e reprodução de partes do corpo humano em forma deglutível), estimulando uma reflexão a respeito da ocupação desses

---

<sup>2</sup> O estudo visa analisar as características da obra de arte alimentar considerando o alimento como importante elemento simbólico, construtor do produto artístico. As características abordadas (efemeridade, discurso político, apropriação e introjeção) permitem configurar um tipo de produção que existe em um preciso contexto artístico, histórico e social, revelando a intenção do artista e o impacto da obra sobre o fruidor. A análise apresentada no trabalho torna-se o fio condutor de um processo de pesquisa que começa com uma reflexão sobre o alimento e termina com a elaboração de uma obra alimentar (fotografia comestível) produzida pela autora (**Alimentarte**. Hargreaves, Lisa Minari, 2007).

espaços de (im)permanências por parte do sujeito. É possível, portanto, pensar que a produção figurativa alimentar passa inevitavelmente por um tipo de processo que revela ao mundo o gastrocriador (e, frequentemente, suas intenções) e, como afirma Eco (1989: 58), “desenha conexões a serem aprofundadas entre os vários ramos do saber e as várias atividades humanas”. É assim que gastronomia e produção artística possivelmente se encontram. O artefato alimentar torna-se a ponte necessária que permite a livre circulação entre áreas aparentemente desconexas. Seu pertencimento tanto à área gastronômica quanto à artística desenha novos territórios, espaços híbridos que surpreendentemente habitam o nosso cotidiano. O objeto alimentar denuncia, em sua composição material e conceitual, culturas heterogêneas, revelando elementos característicos de determinados territórios.

Nesse tipo de produção, porém, a simples revelação do espaço geográfico denota um tipo de abordagem superficial que identifica, na obra, os elementos conhecidos e, portanto, classificáveis. Esse tipo de organização, frequentemente utilizada durante o processo de fruição/degustação, não pode, contudo, tornar-se o único ponto de contato entre o artefato e seu consumidor. Sob esse enfoque, ressalte-se que o artefato alimentar revela uma “espacialidade” tão abrangente que percorre, ao mesmo tempo, os lugares cartografados no mapa e os lugares invisíveis da experiência íntima, que carecem de uma nomenclatura definida porque desnecessária.<sup>3</sup>

A importância da função estética relacionada aos artefatos comestíveis parece estar presente na produção alimentar desde a Antiguidade. Nesse contexto, a relação que o indivíduo desenvolve com o alimento ultrapassa a mera concepção mecanicista, tornando-se processo simbólico culturalmente constituído. Grignaffini<sup>4</sup> atribui ao alimento a capacidade de criar um discurso único, afastando-se inexoravelmente de um tipo de concepção reducionista. Para ele, o alimento possui um ritmo próprio que interage com as diferentes técnicas de manipulação, com

---

<sup>3</sup> Hargreaves, L. Minari. **Alimentarte: as obras que alimentam**. Dissertação de Mestrado. Brasília, UnB, 2007.

<sup>4</sup> Grignaffini, C. Revista: **Semiótica do alimento**. Roma: Editora PAX, 2005.

outros alimentos (frequentemente contrastantes em texturas, sabor etc.) e com os elementos espaciais e temporais em que ele se insere. Portanto, “Por que não a cozinha? Que razões existem para não podermos utilizar o material alimentar num processo estético, senão ético?” (Onfray<sup>5</sup>, 1999:166).

Com a finalidade de entender melhor a produção dos artefatos em açúcar, importa considerar a participação da comida figurativa como processo propulsor de uma “estética comestível” que configura um espaço ainda indefinido, localizado entre o território gastronômico e o campo artístico de períodos e lugares diferentes. A modelação de objetos comestíveis produzidos a partir da utilização dos alimentos como matéria-prima (entre os quais se destaca o açúcar) marca presença na prática culinária. Se a herança gastronômica árabe parece apontar, hoje como ontem, para a consolidação da prática da modelação de artefatos doces, as práticas gastronômicas ocidentais voltaram-se, desde sempre, para uma produção híbrida, tanto doce quanto salgada, elaborada a partir da utilização e da modelação de alimentos diferenciados.

A revelação gastronômica de um espaço figurativo alimentar, que permeia as receitas culinárias e a descrição dos banquetes, torna-se fundamental na construção de um significado que abrange concepção, produção e consumação dos artefatos. Sob esse enfoque, os cozinheiros e os confeitores tornam-se porta-vozes da prática alimentar figurativa, estratégia gastronômica adotada como elemento dialógico de comunicação contextual, simbologia fágica que adquire forma no ventre alquímico das panelas. É nesse âmbito que os artefatos em açúcar marcam uma presença tanto nutricional quanto simbólica, aproximando-nos não só das práticas ritualísticas de um grupo inserido em um momento específico, mas também da concepção de um espaço que elege, mesmo que não oficialmente, parte das práticas incluídas no universo das artes.

---

<sup>5</sup> Michel Onfray. O pensamento se pauta na afirmação da razão sobre o sentimento e em um pensamento hedonista e ateu.

Os preciosos indícios objetuais revelavam uma intensa colaboração que permeava os diferentes campos de atuação, diluindo, assim, os limites territoriais da (inter)ação artística e gastronômica. Nesse sentido, é importante lembrar os diversos artistas que, na Itália do final do século XV, produziam, em seus ateliês, também louças e objetos para a cozinha, inclusive os famosos *cassoni*<sup>6</sup>, baús de madeira esculpida ou pintada que continham, além das louças, objetos destinados à prática alimentar.

Gombrich (1970: 15) descreve o entusiasmo de Aby Warburg ao descobrir uma cópia dos registros de um ateliê dos *cassoni fiorentini* do século XV, a partir do qual seria desenvolvida uma pesquisa interdisciplinar que elegia as descrições das diversas produções como importante recurso utilizado para a compreensão de uma produção artística contextualizada. Promoveu-se, desse modo, uma nova maneira de abordar o objeto artístico em que a leitura das marcas por ele deixadas se reconectaria às formas sensíveis do passado, configurando novas interpretações. No decorrer desse processo de busca e descoberta, Aby Warburg apontou para a necessidade de se voltar para outras áreas de pesquisa, percebidas como territórios atemporais – para ele, o tempo da arte não é o mesmo da história – e interativos, tecendo, assim, uma rede de conexões que extrapolava a visão formalista de sua época, constituindo um espaço paralelo dialógico próprio, em que as imagens tinham momentos de estudo privilegiados.

Agamben, em seu estudo sobre Warburg (2005: 123), define a história da arte como “*La scienza senza nome*”, ou “*disciplina innominata*”, ressaltando a dificuldade em enquadrar o estudo da produção artística em um espaço restrito e específico. Para ele, as pesquisas

---

<sup>6</sup> O *cassone* (“caixa grande”) foi um dos móveis mais utilizados por ricos comerciantes e aristocratas na cultura italiana, a partir da Idade Média, tornando-se a mais importante peça de mobiliário da época. Era dado de presente à noiva e colocado na suíte nupcial como contribuição dos pais da noiva para seu casamento. Uma vez que um *cassone* continha os bens pessoais da noiva, tornava-se suporte para a pintura, comemorando-se o casamento com símbolos heráldicos e imagens figurativas alegóricas. Grandes artistas florentinos do século XVI foram chamados para decorar *cassoni*. Alguns artistas toscanos, em Siena e Florença, especializaram-se em decorar painéis dos *cassoni*, tanto que foram preservados como obras autônomas de arte de colecionadores do século 19. Ellen Callmann, **William Blundell Spence e a transformação da Renascença Cassoni**. A Burlington Magazine 141, junho 1999, p. 338-348.

interdisciplinares de Warburg chegariam a configurar um novo território marcado pela interação de áreas diferentes e caracterizado pela ação transdisciplinar. É assim que o estudo dos registros dos *cassoni* revela, no encontro de atuações aparentemente distantes (a do artista e a do cozinheiro), a possibilidade de um diálogo consistente e revelador. Torna-se possível reconstruir, a partir do estudo dos objetos do cotidiano, uma história paralela que revela usos e costumes de um particular momento (Miziotek<sup>7</sup>, 2009). O autor cita os “*cassoni históricos*” como possibilidade de percepção formal e funcional do momento renascentista, ressaltando a polivalência do objeto em relação ao seu criador e ao contexto em que foi inserido. O *cassone*, esse objeto multifuncional que abriga tanto as pinturas quanto as louças do jantar, tornar-se-ia, portanto, um espaço híbrido visitado tanto pelo artista quanto pelo cozinheiro, validando a possibilidade de uma possível convivência entre áreas aparentemente díspares.

Desde a Idade Média, os pintores e os escultores reuniam-se em guildas ou companhias. Os escultores da época pertenciam à guilda da *Arte dei Fabbricanti*, já que a maioria trabalhava com a pedra; os pintores, por sua vez, tinham de ser filiados à *Arte dei Médici, Speziali e Merciai*, porque trabalhavam com pigmentos. A *compagnia* medieval, que reunia pintura, medicina e alimentação (especiarias) no mesmo espaço de ação e “proteção corporativa social”, apontava para a aproximação entre a produção pictórica, a atuação médica e a elaboração gastronômica, traçando clara conexão entre diferentes atuações. Cores e alimentos mantêm, desde cedo, uma inter-relação que propõe um íntimo encontro cromático e gustativo<sup>8</sup>. Segundo Strong (2004: 78), “A apresentação de cores nos alimentos remonta à cozinha árabe, originando-

---

<sup>7</sup> Jerzy Miziotek escreveu *The Odyssey cassone panels from the Lanckorosky collection*, disponível em: <<http://www.jstor.org/stable/41310691>>.

<sup>8</sup> A esse respeito, convém lembrar a participação dos alimentos na fabricação das tintas. Clara de ovo, óleos vegetal e animal, cascas de vegetais trituradas e secas eram utilizados na preparação das diferentes tintas usadas pelos artistas europeus e, mais tarde, brasileiros. O universo alimentar e o universo cromático dialogam incessantemente, penetrando um no campo do outro, e instaurando uma relação de troca e dependência.

se na tradição médica e alquímica”<sup>9</sup>, agregando à cor um valor, ao mesmo tempo, terapêutico e simbólico.<sup>10</sup>

“A cor, assim, fez sua entrada espetacular. Na versão mais antiga do Viander, de cerca de 1300, há 40 referências a cores, entre as quais 14 ao amarelo, quatro ao branco, duas ao verde e três ao dourado. A versão do começo do século XV que se encontra na biblioteca do Vaticano tem nada menos que 97 referências a cores, sendo 22 apenas ao dourado. O amarelo foi a cor mais favorecida no século XIV, e o dourado no século que se seguiu, ambas refletindo a mesma busca: a comida como estatuto social, pois, de acordo com a legislação suntuária, o ouro era reservado às classes superiores. O ouro era igualmente a cor do paraíso, refletido em todos os aspectos da arte religiosa gótica. No século XIV, o verde vinha a seguir em popularidade, e em terceiro lugar – de maneira surpreendente – o marrom ou castanho, cor associada ao campesinato (e, simbolicamente, à duplicidade). O amarelo era obtido do açafrão ou da gema de ovo; o verde, de ervas como salsa; e o castanho, de brotos de uva ou de groselha. Apenas os ingleses tinham paixão pelo vermelho, extraído do sândalo, que eles juntavam ao amarelo, combinando na mesa as duas cores dominantes na heráldica do fim do período medieval.” (*id.*)

---

<sup>9</sup> Mencione-se que, “De acordo com o costume médico árabe, o ouro prolongava a vida, portanto era desejável comer o próprio ouro ou seu equivalente visual mais próximo, o açafrão amarelo. Vermelho e branco estavam ligados ao cinábrio, ao sulfeto de mercúrio e ao próprio mercúrio. Esses elementos, aliás, tinham associação alquímica, sendo o cinábrio o material primitivo na busca de produzir ouro. O mercúrio era primeiro extraído do cinábrio e depois, com a ajuda do enxofre, transformado em ouro, pelo menos teoricamente. Na verdade, a cozinha do fim do período medieval tinha, como denota, fortes vínculos com a medicina alquímica e astral, que derivava de fontes árabes. Os cordiais, seu foco principal, empregavam uma extraordinária variedade de ingredientes pouco usuais e muitas vezes caros para fortalecer o coração e evitar a melancolia saturnina, entre outros males corporais. Da mesma forma, consumir alimentos coloridos ou de fragrâncias doces tinha valor medicinal. Colorir a comida de amarelo tornava-a tão ‘nobre’ quanto o ouro, e quem a comia tinha a esperança de evitar a decadência física, como se estivesse comendo ouro de verdade. Alimentos dourados e com ouro tornaram-se uma obsessão medieval, por razões de saúde e para atrair as influências astrais corretas em grandes ocasiões, tais como banquetes de casamentos.” (p. 78-9). Acrescentamos as palavras de Fernandez-Armesto (2004:184): “Segundo um texto do século X, conhecido como ‘O cozinheiro de Bagdá’, esses cozinheiros usavam o açafrão para dar a impressão de ouro, o açúcar como diamante e as fatias de carne alternadas, claras e escuras, como moedas de ouro e prata”.

<sup>10</sup> Acerca da utilização das cores nos alimentos com a intenção de evitar a melancolia (fim terapêutico), importa citar as palavras de Azouvi: “A melancolia, o diabo e a peste aparecem sob o mesmo domínio negro. Nos três casos, um processo específico de alteração explica a produção dessa cor. Se nossos três ‘objetos’ são representados como negros é porque provavelmente despertam uma inquietude que essa cor facilmente simboliza...” (Azouvi, 1985:102).

Quadro das ervas e substâncias para a produção das cores e das tintas para tecidos e couro nos séculos XIV e XV

Oricella o rucella	Licheni (Roccella, Lecanora, Variolaria)
Indaco	Indigofera disperma, Indigofera argentea, Indigofera tinctoria
Guado o glasto	Isatis tinctoria
Verzino	Caesalpina sappan
Grania di kermes	Femmine di Coccus Ilicis, emittero che vive nella corteccia del Quercus coccifera
Grana di provenza	Rhamnus cathartica (frangola) e Rhamnus infectoria
Lacca	Cocciniglia, verzino e robbia
Gruma di botte	Anche detto 'tartaro'
Scotano o sumac	Rhus coriaria (sommaco) o Rhus acutifolia anche il R. cotinus
Vallonea o valonia	Cupole del Quercus Aegylops
Robbia	Rubia tinctorum
Bralia o braglia	Genista tinctoria
Gualda o quirica	Reseda luteola (bietola gialla, guaderella, erba gialla)
Seretta o ceretta	Serratula tinctoria (nella medicina popolare usata come vulneraria)
Nebbio	Sambucus ebulus (i frutti del S. nigra venivano usati per intensificare il colore del vino)
Dissaco	Dipsacum fullonum o Virga pastoris (i capolini erano usati per cardare i panni)

Fonte: A. Nannizzi, “L’Arte degli Speciali in Siena”, in: Bollettino Senese di Storia Patria, 1939, p. 94-260

Se as especiarias ocupavam um espaço importante no âmbito da pintura, o açúcar também “serviu à arte”. O mel utilizado desde muito cedo para adensar as cores dos pintores, como prevenção contra o “estouro”, foi substituído desde o século XIV pelo açúcar. No “*Livro da Arte*”, de Cennini, citado por Lipmann (1941: 409), “[...] esse adensamento, com açúcar ou cãndi, das cores para miniaturas aparece como prática vulgar e com o mesmo fim se servem muitos artistas, primeiramente de *zuccarum rossum* ou *álbum* e, depois, de *zuccaro* fino ou de *candito*, *candido*, *candio*”.

O intenso diálogo promovido entre produção artística e espaço gastronômico projetou-se também na retratação do ambiente intimista das primeiras academias do século XVI. Em 1531, Agostino Veneziano retratou a “*Accademia*” de Baccio Bandinelli, uma associação informal de pessoas que tinham interesses em comum e que se reuniam para discutir diferentes assuntos, onde, segundo Pevsner (2005:103), mais tarde começaria a se desenvolver uma metodologia destinada ao ensino da arte.



**Figura 2** Agostino Veneziano (Agostino dei Musi). **Academia di Bacchio Brandinelli in Roma in luogo detto Belvedere.** Litogravura. 1531. Dimensões não especificadas. Fonte: Pevsner, N. **Academias de Arte – passado e presente.** São paulo: Companhia das Letras, 2006

A imagem proposta representa um grupo de sete artistas acomodados em torno de uma grande mesa. À direita, está um homem mais velho sentado, desenhando. Atrás dele, um mais jovem, observando uma pequena estátua. Um rapaz olha atento por cima dos ombros dos dois. À esquerda, estão quatro jovens, dois dos quais desenhando, um observando o desenho do artista ao lado e o outro se conectando visualmente ao espectador (olhando diretamente para fora da gravura). O grupo parece estar retratando uma pequena estátua, que representa um jovem nu.

A imagem é dividida em dois planos horizontais: o inferior, espaço da prática dos artistas (a mesa), e o superior (as prateleiras), onde estão acomodados os objetos a serem copiados (vasos, potes e estátuas). A vela, ponto central de onde se difunde a luminosidade da cena, torna-se o possível ponto de fuga da construção de imagem. A grande mesa, a informalidade do espaço, a intimidade da cena (ênfaticada pelo jogo intenso luz-sombra), a mistura entre objetos tradicionalmente denominados artísticos (estátuas) e outros pertencentes ao espaço gastronômico (vasos, potes), a peculiar postura dos participantes, muito parecida tanto no ato de desenhar quanto no de comer (sentados debruçados sobre a mesa), podem remeter tanto a um banquete entre amigos como a uma aula de desenho acadêmica. Talvez em alusão ao pensamento de Alberti, que destinava à produção clássica um lugar mais elevado, as estátuas representadas na prateleira deixam as sombras da caverna platônica para trás para projetar-se em toda sua “moderna” materialidade, mas a verdadeira protagonista da cena é a grande mesa, território da prática e da experiência artística e gastronômica. Se a arte do desenho era considerada “coisa mental”, ela não podia estar desvinculada de uma prática sensorial que permeava tanto os olhos quanto o estômago.

A gravura de Agostino Veneziano dialoga intensamente com o processo da apreciação dos artefatos em açúcar nos banquetes, onde a mesa torna-se um território coletor habitado por objetos que *re-apresentam* objetos vivenciáveis por meio da experimentação gráfica (como no caso da academia) ou da experimentação digerível (como no caso dos banquetes).



Figura 3 Enea Vico. **Accademia di Baccio Bandinelli**. 1550. Litogravura. Dimensões não especificadas. Fonte: Pevsner, N. **Academias de Arte – passado e presente**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

Manifesta-se ainda mais intensa a relação entre ateliê e cozinha na gravura de Enea Vico, de 1550. Retratando a academia de Baccio Bandinelli, o artista nos introduz em um ambiente doméstico, intimista, onde a mesa e a lareira tornam-se importantes espaços de ação e contemplação. Mais uma vez, as estátuas (e toda a carga simbólica e ideológica nelas embutida) habitam a parte superior da gravura e, junto com elas, cupidos e livros escritos em latim, sugerindo uma redescoberta do Classicismo por meio da incursão mitológica e do pensamento clássico. Na cena, os artistas estão dispostos no meio da configuração; novamente, a materialidade da ação distancia-se da atmosfera contemplativa que habita a prateleira superior. O espaço central da imagem é dinâmico, é território preenchido por artistas que pensam, elaboram e produzem (etapas refletidas pelas próprias posturas dos participantes da cena). O grupo sentado na mesa recebe a claridade de uma vela (presente também na gravura anterior, de Veneziano), precioso recurso material e simbólico utilizado provavelmente para afastar a “escuridão” da

prática artística: seria talvez um tipo de iluminação genial ou divina onipresente e indispensável no ato da criação<sup>11</sup>? Reclinadas sobre seus desenhos, as pessoas do grupo à esquerda parecem flagradas no ato de comer, revelando a metamorfose das pranchas em pratos. Os outros (grupo à direita) levantam-se para opinar sobre os desenhos (ou quem sabe sobre a comida?), tornando a cena “famélica” dinâmica e intensa. A lareira, território do comestível por excelência, participa da cena infundindo sua luz e seu calor. Os objetos gastronômicos (vaso, panela) ao seu redor reforçam a ideia de intimidade doméstica, atmosfera tão pacata e tão tranquila em que até um pequeno cachorro consegue dormir profundamente. No plano inferior da imagem, caveiras e esqueletos prevalecem como objetos representantes de uma materialidade sujeita ao passar do tempo, mas que parece não atingir a durável permanência da produção artística contida nas estátuas que habitam o plano superior da cena. Mesmo com a presença de duas estátuas (para viabilizar, talvez, um processo de comparação), a atmosfera apresenta-se mais dramática (jogo luz-sombra) e intensa. Essa cozinha/ateliê (ou ateliê/cozinha) revela-se um lugar temporal híbrido, que, embora repleto de objetos e referências aparentemente incongruentes, adquire uma “harmonia caótica”, em que espaço artístico e espaço gastronômico se encontram no território da experiência sensível da representação imagética<sup>12</sup>.

Nesse contexto, o estudo da análise da imagem proposto por Erwin Panofsky torna-se fundamental. A esse respeito, Argan (1995:51) escreve: “O grande mérito de Erwin Panofsky consiste em ter entendido que, apesar da aparência confusa, o mundo das imagens é um mundo ordenado e que é possível fazer a história da arte como história das imagens”<sup>13</sup>. Panofsky, partindo do estudo do objeto artístico, revelou a possibilidade da reconstituição de seu contexto

---

<sup>11</sup> A esse respeito, nota-se a presença de anjos sobre a lareira, acima da chama [luz] acesa, apontando para o espiritual, o divino, e a presença de estátuas de influência clássica grega sobre a luz da vela na mesa, apontando, dessa maneira, para um fazer artístico amparado pela tradição genial do próprio artista.

<sup>12</sup> No decorrer do processo de busca e descoberta voltado para a compreensão do açúcar como elemento espetacular, as imagens dos banquetes e dos próprios artefatos em açúcar serão o fio condutor da pesquisa, que propõe, frequentemente, a leitura imagética como possibilidade investigativa.

<sup>13</sup> Argan, Giulio Carlo. *A história da Arte. In: História da arte como história da cidade*. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

histórico e do processo de construção imagético inerente à obra de arte. Tal procedimento seria o fruto de um caminho metodológico sistematizado pelo autor no artigo “Iconografia e Iconologia: uma introdução ao estudo da arte na Renascença”<sup>14</sup> e que se desenvolve didaticamente em três etapas (níveis) de estudo imagético. Para Pífano (2010: 10), o método de Panofsky seria um método histórico que investiga as imagens no seu desenvolvimento ao longo do tempo e que visaria compreender a tradição das imagens, definida como “a soma total dos processos históricos”<sup>15</sup>

Já que “[...] as obras de arte da época procuram tão frequentemente exprimir, para além de seus conteúdos, simplesmente visíveis, todo um conjunto de pensamentos cujo sentido é alegórica ou simbolicamente apresentado” (Panofsky, 1994: 97), torna-se fundamental, para o desenvolvimento da pesquisa, percorrer o espaço alimentar (em que o açúcar habita como protagonista) como um processo ancorado e constituído pelas imagens de uma história que transita entre a arte e a gastronomia, revelando, a partir da leitura, sintomas sociais e significados intrínsecos.

As afinidades entre gastronomia e produção artística imagética são reveladas nas palavras de Revel (1996: 260), segundo o qual “A mesa e o serviço de mesa são quadros, a sala de refeições é um cenário, um banquete pode tornar-se uma representação teatral.”, e dialogam com o pensamento de Onfray (1999: 124): “A questão gastronômica é uma questão estética e filosófica: a cozinha relaciona-se com as belas-artes e com as práticas culturais das civilizações de todas as épocas”<sup>16</sup>. As cozinhas dos diversos períodos históricos representam-nos, tanto quanto

---

<sup>14</sup> Esse artigo aparece como introdução da edição portuguesa de *Estudos de Iconologia*, Lisboa: Estampa, 1982 e com título “Iconografia e Iconologia: uma introdução ao estudo da arte na Renascença”, presente na edição brasileira *Significado das artes visuais*. São Paulo: Perspectiva, 1991.

<sup>15</sup> Ginsburg, 1990, p. 67.

<sup>16</sup> No ensaio “A estética do gosto” (2009: 62), Ginani e Pinelli escrevem: “Dentro dos aspectos estéticos comumente relacionados com a arte, o artista se expressa por meio de sua obra e a captação das mensagens transmitidas é percebida pelo sujeito de acordo com experiências vividas. Na história da arte, percebe-se que há momentos de *desregramento da beleza*, atribuído ao artista. A concepção de belo se modifica tanto diante da qualidade da obra em si como mediante a sociedade que a contempla. A percepção seria o encontro do sujeito com o mundo, considerando que ambos inexistem isoladamente. Tratando-se de alimentação, o empirismo inerente ao ato resulta em múltiplas

as pinturas, as sonatas, as esculturas, as peças de teatro ou de arquitetura”. Sob essa perspectiva, é interessante notar como o constante diálogo que as produções artísticas mantiveram com o universo alimentar instaurou um processo de interação enriquecedor, que contribuiu para a formação de uma tradição cultural que transparece nas marcas artísticas e culinárias até hoje. É na diluição inevitável das especificidades que parece se localizar a cozinha-ateliê, espaço híbrido gastroplástico dos artistas-gastrônomos que se voltaram para a possibilidade de retratar e utilizar os alimentos (entre os quais desponta o açúcar) como matéria-prima para a fabricação de artefatos alimentares. Elementos iconográficos característicos, como a forma, a cor, a consistência e a textura, acompanharam também, desde muito cedo, a produção culinária no ateliê-cozinha, tornando os artefatos alimentares depositários de um discurso simbolicamente multissensorial, que o acompanha fielmente até o presente momento. Assim, parece existir, há tempos, a necessidade de se retratar e de se moldar a comida, de se transmitir a esse material aparentemente “bruto e informe” uma estética precisa que tenta casar, em seu discurso, forma e função. Se, na matéria, é possível encontrar o princípio da arte, o alimento (e, conseqüentemente, o açúcar) tornar-se-ia, então, possibilidade de criação artística, e a imagem seria o espaço acolhedor desse importante encontro.

O caminho que o açúcar percorreu para chegar às combinações gastronômicas atuais desdobrou-se em tempos e espaços diferenciados. Essa viagem, que começou no Oriente, trilhou, no decorrer do tempo, um percurso geográfico ramificado que revelava as características contextuais da região alcançada. Mesmo adquirindo múltiplas funções, a utilização do açúcar, que remonta a épocas remotas, propõe constantemente uma contribuição ritualística, estética, medicinal, simbólica e gastronômica – funções que operam um movimento de constante

---

sensações, que conjugam a gastronomia à arte. O saber científico não é suficiente para descrever as inúmeras sensações percebidas. A compreensão da arte como uma manifestação histórica e cultural com valores estéticos, representada em uma obra realizada pelo artista como expressão que comunica sentimentos e emoções, permite a inclusão da gastronomia nessa concepção.”

interação e transformação – na construção vivencial do indivíduo que participa de tempos/momentos diferenciados.

O *Atharvaveda*<sup>17</sup>, texto védico que remonta provavelmente a 1200 a.C., revela como os hindus, ao adentrar o vale do rio Ganges, conheceram a cana de açúcar, uma planta cujo sumo era tão doce que parecia ter brotado do mais puro mel. A lenda, que descreve esse encontro, narra a história do rei *Subandy*, que, estéril, se devotou ao serviço de *Isvara* (um dos nomes de Deus em sânscrito) e recebeu, como presente da divindade, uma cana de açúcar da qual nasceu seu filho *Ixvaku*. *Ikshvaku* é o nome de uma família real antiquíssima descendente de Manu (o procriador original), estabelecida no vale do rio Indo, que migrou e povoou o vale do Ganges, tornando-se uma das fontes procriadoras do povo hindu. A construção lendária hinduísta apontaria, portanto, para as origens divinas da cana de açúcar e para sua fundamental contribuição na criação do povo do vale do Ganges, que, por sua vez, parece ter inaugurado os primeiros procedimentos inerentes à fabricação do açúcar<sup>18</sup>. Mintz (1996: 48) ressalta que as referências acerca da manufatura do açúcar são raras até a era cristã, mas a literatura indiana oferece importantes descrições a respeito do processo de fabricação do açúcar. Lippmann (1941:118) reforça essa ideia citando, como exemplo, o *Mahabhasya*, de Patanjali (400-350 a.C.), em que as combinações alimentares entre diferentes alimentos (arroz, cevada, bebidas) e um elemento adoçante presumem a presença de um tipo de açúcar parcialmente manufaturado.

O *Arthaxastra*<sup>19</sup>, compêndio de direito público e administrativo redigido provavelmente pelo estadista indiano Chanakya, no século III a.C., descreve as diferentes espécies de açúcar características de sua época, geralmente produzidas pelos vassalos como forma de pagamento

---

<sup>17</sup> **Sacred Books of the East – Hims of Atharva-Veda**, vol. 42, 1897. Tradução de Maurice Bloomfield. Disponível em: <sacred-texts.com/hin/av.htm>. Acesso em: 08 fev 2009, às 15:06.

<sup>18</sup> O adensamento do caldo da cana, originariamente obtido por meio da cocção do sumo em panela de metal sobre pedras quentes, parece ser invenção hindu e é perceptível na etimologia da palavra sânscrita *charkara* (em prácrito, *chakkar*), formada das raízes *chri* = dilacerar e *kara* = que forma. A tradução dessa palavra seria “que forma pedacinhos separados” e que, mais tarde, passaria a designar cascalho, pedrinhas, bolinhas de pedra e açúcar.

<sup>19</sup> Tradução brasileira parcial da obra: Chanakya Pandit. **Conselhos aos Governantes**. Brasília: Edições do Senado Federal, volume 15, s/d.

dos tributos aos governantes<sup>20</sup>. Essa produção era organizada como *phanita*, caldo bruto, anteriormente chamado *guda* ou *gula*<sup>21</sup>, obtido com um simples cozimento do caldo; *charkara*, açúcar bruto mole que se guarda em esteiras de ervas; *katacharkara* ou *matsyandika* e o *khand*, açúcares secos, brilhantes e granulosos. Candragupta descreve a utilização desses diferentes tipos de açúcar e revela a multifuncionalidade dessa substância e suas possíveis aplicações. Além de participar da preparação de diversas iguarias, realçando o sabor de carnes, ou adoçando bebidas, o açúcar podia ser utilizado como complemento da ração de elefantes e cavalos, para limpar metais ou na preparação de certos feitiços<sup>22</sup>.

O *Kamasutram*<sup>23</sup>, redigido por Vatsyayana (século IV d.C.), menciona as obrigações da mulher no que diz respeito ao cultivo da terra, colheita da cana e preparação do açúcar; descreve, também, a função do açúcar como importante elemento onipresente na preparação de doces e xaropes utilizados nos banquetes comemorativos e nos rituais de casamentos, em que o pai da noiva contribuía com a preparação de pratos doces, o do noivo com a produção de confeitos de forma retangular e o irmão da noiva recebia como presente *ghee* (manteiga clarificada) e *guda* (açúcar). A alta consideração em que era tida a cana de açúcar e seu emprego em cerimônias religiosas e práticas mágicas parece tornar compreensível sua utilização na arte de curar e a recomendação exacerbada de suas propriedades terapêuticas. São, assim, atribuídos ao açúcar cinco usos ou funções principais – o açúcar como remédio, especiaria/tempero, material decorativo, edulcorante e conservante. Ressalte-se a função medicinal como a mais antiga e a

---

<sup>20</sup> Nesse contexto, é interessante lembrar que o açúcar, denominado mais tarde de *sal doce*, exercia o papel inverso daquele do sal, utilizado mais tarde pelos governantes como forma de pagamento para os serviços prestados (salário).

<sup>21</sup> Note-se que da palavra “gula” – açúcar bruto – originam-se palavras como *gulodice* e *guloso*, referentes à pessoa que come em excesso, uma forma de se alimentar que extrapola o controle pessoal, pouco educada, isto é, mais “bruta”.

<sup>22</sup> Lippman, em sua “História do açúcar”, p. 118, ressalta que é possível elencar os diversos usos do açúcar no período antigo, mas que não é possível afirmar com certeza a data da primeira fabricação do açúcar ou descrever as suas diferentes maneiras de fabricação.

<sup>23</sup> Traduzido e comentado por A. Comfort e W. G. Archer em seu livro: **The Kokkoka Sastra, being the ratiharasya**. Londres: Allen e Unwin, 1964.

que mais persistiu no tempo, atribuindo-se àquele elemento uma importante função farmacológica, no âmbito – simultaneamente geográfico e simbólico – multiterritorial.

A medicina *Ayurvédica*, criada, segundo a mitologia hinduísta, por *Brahman*, pai de todos os deuses, e narrada no primeiro compêndio médico oral composto por 100.000 *slokas* (versos), transcende o limite traçado pela compreensão “racional”, permitindo invadir o território mítico e filosófico da vivência hinduísta. O primeiro remédio conhecido, uma ambrosia de gosto doce, obtida da centrifugação do mar de leite por meio da utilização da serpente Vasuki, possibilitava a cura de qualquer doença e o alcance da imortalidade. No *Srimad Bhagavatam – Bhagavat Purana* (Prabhupada, 1995: 277), antologia filosófica hinduísta, encontram-se claras referências ao poder do sumo da cana de açúcar (*Iksu rasa*). Na descrição da ilha Jambudvipa, são mencionados quatro lagos que apresentam propriedades milagrosas:

“O Maharaja Pariksit, o melhor da dinastia Bharata, entre essas quatro montanhas, localizam-se quatro lagos imensos. A água do primeiro tem o sabor igualzinho ao leite. A água do segundo tem o sabor do mel; a água do terceiro é caldo de cana. O quarto lago está cheio de água pura. Os seres celestiais, tais como Siddhas, Caranas e Gandarvas, também conhecidos como semideuses, desfrutam das facilidades daqueles quatro lagos. Consequentemente, eles têm as perfeições naturais da yoga mística, tais como o poder de tornar-se menor que o menor ou maior que o maior.” (Canto 5, cap. 20, verso 11, p. 556)

Notamos como os elementos que compõem os quatros grandes lagos traçam o percurso que alia o sabor doce aos alimentos que o representam: leite (o alimento doce “primordial”), mel (o primeiro alimento doce fornecido pela natureza), caldo de cana (antecessor do açúcar, primeiro alimento obtido por manufatura humana) e água (elemento neutro que compõe os três mencionados). O verso 7, por sua vez, aponta para um desdobramento interessante: a inserção do

licor (álcool-substância utilizada também na preparação de diversos remédios até hoje) como mais um componente derivado do processamento do açúcar<sup>24</sup>:

“Plaksadvipa está cercada por um oceano de caldo de cana, o qual tem a mesma largura da ilha. Igualmente existe, então, outra ilha Salmalidvipa [...] e cercada por um corpo de água de largura igual e chamado Surasagara, o oceano que tem gosto de licor.” (Canto 7, cap. 20, verso 7, p. 734)

Sob esse enfoque, para a cultura védica, parecia existir, portanto, uma estreita relação entre determinados alimentos, entre os quais despontam o caldo de cana e seus derivados, e a concepção/obtenção da saúde física e mental. Os versos do *Srimad Bhagavatam* enfatizam o efeito revigorante e tonificante que essas substâncias teriam sobre os habitantes das ilhas acima citadas: “Ó rei, longevidade, proeza sensorial, força física e mental, inteligência e bravura manifestam-se naturalmente e igualmente nos habitantes das cinco ilhas, lideradas por Plaksadvipa” (Canto 5, cap. 20, verso 6, p. 734).

Desse modo, percebemos como a descoberta e a utilização da cana de açúcar acabou tornando-se uma das mais importantes “revelações” alimentares de todos os tempos. No decorrer do percurso alimentar individual e coletivo, o sabor doce acabou afirmando-se cada vez mais como codificador de prazer e bem-estar, tornando o sumo da cana e seus derivados fontes de uso quase indispensáveis.

As funções atribuídas ao açúcar abrangem territórios diversificados, que interagem entre si constantemente. O açúcar torna-se, portanto, peregrino transeunte de um espaço tanto físico quanto simbólico; seu uso permite a cura das doenças do corpo e da alma, enobrece a comida híbrida filha de países imaginários, impulsionando a conquista dos mundos na rota do descobrimento do corpo e de suas extensões. Sua origem lendária, que se perde nos meandros da

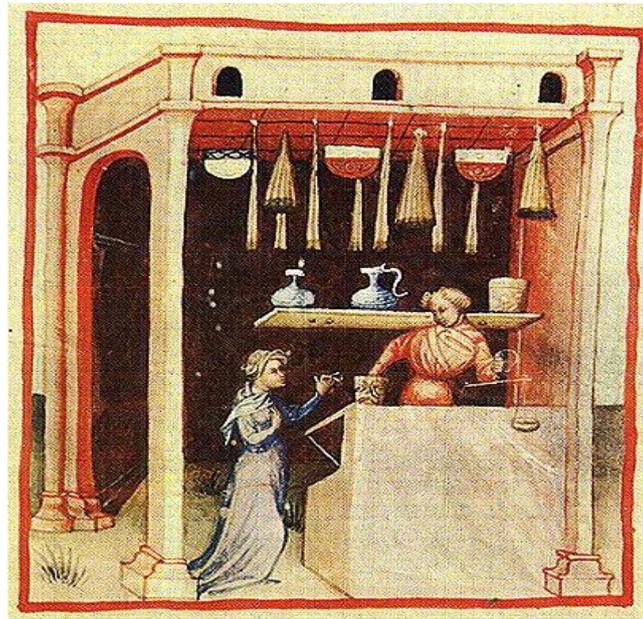
---

<sup>24</sup> A esse respeito, é importante lembrar que o álcool, como elemento conservante, foi utilizado, junto com o açúcar, na confecção de remédios desde épocas remotas. Seu efeito excitante foi explorado em xaropes e poções utilizadas nas diversas curas (Mintz, 1975: 142).

memória gustativa coletiva, une-nos como laço simbólico que perpetua um sabor milenário e que impulsiona, até hoje, sua manutenção. O açúcar modifica as comidas, plasmando o gosto alimentar e cultural das diversas sociedades que o elegeram, e ainda o elegem, como importante elemento gastronômico na preparação dos pratos. Assim como o açúcar plasmou os diferentes costumes alimentares, ele mesmo, em um processo inevitável de troca simbólica, é plasmado pelo seu ingestor, tornando-se, dessa maneira, veículo digerível multifuncional, apto a satisfazer e a assumir diferentes papéis. É dessa forma que o açúcar continua seu percurso interterritorial rumo à descoberta de suas possibilidades.

## Capítulo 2 O doce que cura e o doce que tempera

### Tacuinum Sanitatis



**Figura 4 Tacuinum Sanitatis XLVIII.** Açúcar (*Cucharum*). Séc. XIV. Iluminura. Dimensões não especificadas. Fonte: Ms lat 9333, Rineland, séc. XV. Biblioteca Nacional de Paris. Disponível em: [godecookery.com](http://godecookery.com)

Graças a ti a voz sai cristalina,  
se enrouquecida está, e indistinta;  
provêm da Virgínia e de Caracas,  
das terras das Molucas, de Macau,  
a canela, o cravo, a baunilha  
e também o célebre cacau.

(Giovambattista Roberti, 1750)

Segundo o *Srimad Bhagavatam*<sup>25</sup> (Prabhupada, 1995: 197), a ciência médica (*Ayurveda*), que compõe os ensinamentos védicos da ciência da vida, foi recebida posteriormente pelo médico *Dhanvantari* e transcrita, mais tarde, pelo sábio *Atreya* e pelos mestres *Caraka* e *Susruta*. Previa, como objetivo final, a obtenção (frequentemente por contraposição) do equilíbrio interno entre os elementos naturais que compõem o corpo humano. Os princípios médicos da *ayurveda* foram a base para, posteriormente, impulsionar o desenvolvimento das medicinas árabe, chinesa, romana e grega. A dificuldade em datar os textos de *Susruta* torna difícil, segundo Lippmann, estabelecer uma cronologia exata da compilação de suas obras, mas uma recente tradução de *Bhishagratna* permitiu entender o papel do açúcar no *Ayurveda*. Misturado a outros alimentos (arroz, farinha, mel, leite, queijo), o açúcar ressaltava as qualidades intrínsecas desses alimentos, aumentando sua ação nutritiva e fortificante na recuperação dos doentes e dos endemoniados: “Sua ingestão levantava, conservava e estimulava as forças do corpo e do espírito” (Lippmann, 1941: 129). Os recém-nascidos eram alimentados com uma papa à base de leite, açúcar, manteiga e mel à qual se misturava ouro em pó, presente, também, junto à prata no primeiro banho. O açúcar era utilizado também nas preparações de diversas bebidas que o médico subministrava, dependendo do tipo de doença; geralmente, o efeito era refrescante e tonificante. Externamente, o açúcar era utilizado para limpar e sarar feridas leves ou profundas.

Na Índia, a utilização do açúcar endurecido e cristalizado como remédio remonta ao ano 400 d.C., embora Mintz (1975: 53) afirme que pode ter sido em momento anterior: o manuscrito *Bower* (provavelmente de 400 d.C.), encontrado nas ruínas do templo budista de Kucher, no Turquistão Oriental, cita como elementos inseridos na prática terapêutica o mel (cru, cozido e clarificado), o alcaçuz, o extrato de *bassia latifolia* ou *mahua* ou *illipe* (muito rico em açúcar), o suco de alfarroba (grosso como o mel) e o açúcar, extraído da cana de açúcar. Nessa perspectiva,

---

<sup>25</sup> *Srimad Bhagavatam* ou *Bhagavata Purana* é um dos textos purânicos da literatura indiana e significa, na tradução do sânscrito, “O livro de Deus”. É composto por 18.000 *slokas* ou versos e têm como objetivo a descrição e a análise da matéria e sua inserção na espiritualidade do divino. Foi traduzido do sânscrito para o inglês pelo estudioso e mestre indiano Bhaktyvedanta Swamy Prabhupada, na década de 1970.

o açúcar (*charkara*), o mel (*madhu*) e a manteiga clarificada (*ghrita*) constituiriam “as três doçuras” (Lippmann, 1941: 126), tornando-se os principais componentes da preparação de remédios para usos interno e externo. A especificidade dos remédios previa a utilização do açúcar a partir de suas características cromáticas (mais escuro, avermelhado ou alvo) e de suas diferentes texturas (líquido, granuloso ou em pedaços de diferentes tamanhos). Assim como parecia auxiliar a cura de diversas doenças, o açúcar era também considerado elemento perigoso, como no caso da doença da “urina doce” (*madhu-meha*) – talvez a diabetes, descoberta mais tarde, no século XVIII, por Thomas Willis –, em que seu uso era proibido, estabelecendo uma relação entre a utilização do açúcar e a concepção platônica da palavra grega *pharmakon*, que, na análise textual desenvolvida por Derrida (1997: 46), reforça a ideia de remédio como coisa ao mesmo tempo boa (*agathá*) e penosa (*aniará*).

No primeiro século d.C., o médico Galeno (129 d.C. – 200 d.C.) parece ter utilizado, na fabricação de remédios, o *fanid*, uma espécie de substância pastosa flexível que não se cristalizava e que proporcionava sensação de alegria aos pacientes<sup>26</sup>. A palavra *fanid*, que em árabe torna-se *al-fanid*, em latim *penidum* e em inglês *pennet*, e que mais tarde originará o termo *alfenique* na Espanha e *alambick* na Inglaterra (estabelecendo uma forte relação entre medicina e alquimia), parece originar-se de uma única palavra – *phanita* –, pertencente à língua indiana. O *fanid*, que originalmente era o caldo da cana fervido, espumado e, posteriormente, solidificado, consistia em uma massa flexível cor de café ou preta que, com o tempo, se tornava amarelada e esbranquiçada (Pittenger, 1945: 5). Na Inglaterra, a palavra *fanid* passou a designar um alimento doce, mas também um tipo de remédio feito de açúcar maleável e grudento parecido com o açúcar de cevada, largamente utilizado (Mintz, 1975: 53).

A teoria dos humores tinha grande participação na medicina e na dietética grega; os planejadores dos cardápios tentavam corrigir os excessos de “humor” frio e úmido, dando ao

---

<sup>26</sup> Segundo Duffy (1975: 32), “Tudo isso se reflete na maneira como nos sentimos. Enquanto a glicose está sendo absorvida pelo sangue, sentimo-nos eufóricos; um rápido empurrão”.

paciente alimentos quentes e secos e vice-versa. Na concepção de Galeno, o açúcar era considerado elemento de “humor” frio, junto com o cordeiro, a carne bovina, o arroz, o pepino e os legumes ricos em amido (Armesto, 2004: 66). Para Forbes, Galeno, Plínio e Dioscórides, os gregos utilizavam, como remédio, o *sakcharon* ou *saccharon* (do sânscrito *sakkara*), uma substância feita a partir do caldo da cana, originário da Índia e conhecido pelos visitantes helênicos. A esse respeito, Dioscórides assim expressou:

“Existe uma espécie de mel sólido chamada *saccharon*, que se encontra nas canas na Índia e na Arábia Feliz [atual Iêmen], cuja consistência se parece à do sal, tão quebradiça que se pode romper entre os dentes, como o sal. É boa para o intestino e o estômago ao ser dissolvida em água e bebida, e ajuda a bexiga dolorida e os rins.” (livre tradução da autora)<sup>27</sup> (Dioscórides *apud* Mintz, 1975:48)

A manufatura do açúcar permitia a elaboração de produtos finais bastante diferentes; cor, textura e sabor caracterizavam geralmente duas substâncias largamente utilizadas na confecção de remédios: além do *saccharon*, granulado e, frequentemente, de cor branca (que em alguns momentos passou a representar simbolicamente a pureza (como no caso dos alfenins no Brasil), o melaço (denominado antigamente de “xarope dourado”), extraído da cana de açúcar, teve uma importante participação na história da farmacologia, junto ao mel. Provavelmente devido a essa aproximação, a palavra melaço – em francês *mélasse*, em inglês *molasses* – origina-se do latim *mel*, que participa do termo melaço como raiz etimológica. Um importante uso do melaço foi na elaboração das teriagas<sup>28</sup>, antídotos utilizados na prática médica na antiga Grécia, atribuídos a Andrômaco de Creta, médico de Nero. A etimologia da palavra revela a fórmula intrínseca do remédio: o termo inglês *treacle* (melaço dourado), que provém do latim *theriaca*, origina-se do termo grego *thérion* (animal selvagem) e era utilizado, na antiga Grécia, como composto contra

---

<sup>27</sup> “Hay una especie de miel sólida llamada saccharon, que se encuentra en las cañas en la India y en la Arabia Felix, que en su consistencia se parece a la sal, tan quebradiza que puede romperse entre los dientes, como la sal. Es buena para el vientre y el estómago al disolverse en agua y beberse, y ayuda a la vejiga adolorida y a los riñones.”

<sup>28</sup> Segundo o *Dicionário Eletrônico Houaiss*, teriaga (forma antiga “triaga”) designa uma mistura (mitridato), muito usada na Antiguidade, composta por 63 ingredientes, entre vinho e drogas, utilizada no passado como preventivo e remédio contra diversas enfermidades, além de antídoto contra mordidas de animais venenosos, protegendo contra envenenamentos.

as mordidas de animais venenosos. Tanto Galeno quanto Dioscórides desenvolveram teriagas (misturando o melão com substâncias diversas) que continham carne de serpente venenosa. Essas teriagas ocuparam um importante lugar na farmacopeia europeia até o início do século XIX.

As escassas citações a respeito do uso do açúcar no período grego intensificaram-se no período posterior. Embora seja possível perceber a utilização do vocábulo (e, portanto, a existência do conceito) “adoçar”, parece não existir a menção ao açúcar como elemento adoçante. A multifuncionalidade e a multiterritorialidade do açúcar revelam como sua escassa utilização farmacológica na época romana acompanha sua ausência na culinária. Essas práticas, que interagiam constantemente na construção e na manutenção do indivíduo-função mecanicista, remetem às palavras de Dumas (2005: 52): “Um homem de espírito, médico homeopata, dizia-me um dia que, nas variações da alimentação dos povos, encontram-se as diferentes fases da medicina”, ressaltando a estreita ligação, impulsionada pela partilha de um território comum, entre a concepção da comida e a produção dos remédios. No tratado “*De delatoribus*” (176-180 d.C.), de Marciano, na longa lista de produtos exóticos e raros provenientes da Índia e sujeitos a impostos de importação, não é mencionado o açúcar, assim como na tarifa alexandrina de Marco Aurélio e Cômodo. O açúcar também não participa das descrições dos suntuosos banquetes imperiais compiladas por Aulo Gelio, que desenvolve uma percepção sensorial que invade o território metafórico: “Por isso, é aconselhável adoçar a vida e afastar as grandes preocupações servindo-se da razão.”<sup>29</sup>

No manual de gastronomia de Apício<sup>30</sup> (provavelmente datado de 200 d.C.), incompleto e adulterado parcialmente, falta a menção (e presume-se, portanto, a utilização) ao açúcar. Mesmo

---

<sup>29</sup> *Quapropter edulcare convenit vitam curasque acerbis sensibus gubernare.* (livre tradução da autora inserida no texto).

<sup>30</sup> Segundo Dumas (2005:121), “Houve em Roma três Apícios: o primeiro vivia sob a República, no tempo de Cícero; o segundo, sob Augusto Tibério; o terceiro, sob Trajano. Foi do segundo, isto é, de Marco Gabio, que falaram Sêneca, Plínio, Juvenal e Marcial. Era para ele que Tibério enviava de Capri os linguados, que era rico o bastante para

usando especiarias raras e caras como o cravo, o cominho e a pimenta do reino, o cozinheiro recorria ao mel como principal ingrediente para elaborar seus pratos e adoçar seus manjares doces (*dulcia*). Suas receitas revelam como o mel (*teres*) convivia, no prato, com as variadas especiarias, construindo um sabor híbrido, indicando um gosto pronunciado pela mistura do doce e do salgado, enquanto a associação do vinagre e do mel apontava para um gosto especial pelos sabores agrídoces. Se o mel revela sua presença marcante como importante ingrediente na cozinha romana, o açúcar e seus derivados, quando mencionados nas crônicas ou nos tratados, parecem não ocupar um lugar específico no campo farmacológico e gastronômico. Ateneu, contemporâneo de Apício, em seus longos registros de especiarias raras, entre as quais o palmito, não relata a presença do açúcar nas mercadorias provenientes do Oriente e possivelmente utilizadas nas cozinhas do Império. Solino, em 250 d.C., resumindo Plínio, descreve os pântanos da Índia e a existência de canas das quais se extrai um caldo doce com gosto de mel, assim como Alexandre de Afrodísia, historiador pertencente ao mesmo período, aponta para o *sakcharon* indiano, um orvalho que o calor do sol transforma em mel, não mencionando, entretanto, a possível utilização culinária ou medicinal dessa substância.

A ausência da participação do açúcar nos tratados de farmacologia que embasaram a pesquisa médica da época romana é descrita como “fenômeno textual do silêncio”. Em seu tratado *Livro da extração das ervas*, Hermes de Trismegisto menciona o mel como elemento de cura, assim como Macróbio (que viveu até 435 d.C.), ao mencionar “coisas doces”, refere-se ao vinho e ao mel, ignorando os derivados da cana de açúcar. Em *Forças e virtudes terapêuticas das plantas*, Pseudo Apuleu parece não conhecer o poder do açúcar, assim como Aecio Amida (540 d.C.), primeiro médico cristão, autor do *Tetrabiblos*, usa, em milhares de receitas, somente

---

comprar. Transformou-se num semideus ao descobrir o meio de conservar as ostras frescas. Rico de duzentos milhões de sestércios, gastou mais de quarenta só com a culinária. Um belo dia, esbarrou com um dilema fatal. Chamou seu intendente. Possuía então apenas dez milhões de sestércios. Julgou-se de tal modo arruinado que não quis viver um dia a mais: entrou num banheiro e cortou os pulsos. Restou dele uma lembrança, quando não um fato: um tratado de culinária intitulado *De re culinaria*, cuja paternidade, porém, lhe é contestada. Seriam, dizem os eruditos, de um dito Célio, que, por admiração, assumira o nome de Apício.”

alcaçuz e mel, empregados nas preparações de manjares finos – *dulciaria melita* –, e mel ático, utilizado em remédios específicos.

As *Geopônicas*, tratados agronômicos compilados por Salmasius, em Bizâncio, no século X, falam da cana, mas não de sua doçura ou das suas possíveis propriedades farmacológicas, que permanecem ignoradas. Mesmo conhecendo a existência da cana de açúcar – “Dizem que vegetam canas nos pântanos da Índia, de cujas raízes se espreme um caldo doce que se bebe” (Lippmann, 1941:161) – Paulo Egineta utilizava mel, alcaçuz e xarope de figo para atenuar o gosto desagradável de alguns remédios para a tosse e a rouquidão ou na preparação de bebidas doces. Em seus escritos, desponta a presença do sal indiano – bom para o estômago –, descrito por Isidoro, bispo de Sevilha (morto em 636), como substância granulosa frequentemente muito salgada, ou muito doce.

No estudo do percurso do açúcar como remédio, poucas são as dúvidas a respeito do conhecimento e do uso do açúcar, por parte dos médicos muçulmanos, judeus e cristãos<sup>31</sup>. Esses doutores, considerados os principais intérpretes da medicina humoral de Galeno, contribuíram para a introdução do açúcar e seu uso medicinal na Europa, incorporando-o ao sistema medicinal grego que haviam adotado e adaptado. Nesse contexto, importa lembrar que, segundo Le Goff (2006:38), as obras de Aristóteles, Euclides, Ptolomeu, Hipócrates e Galeno acompanharam, no Oriente, os cristãos heréticos – monofistas e nestorianos – e os judeus perseguidos no Império Bizantino. Graças a eles, essas obras chegaram às bibliotecas e às escolas muçulmanas que as receberam em grande quantidade, permitindo, mais tarde, um curioso “caminho de volta” às margens da cristandade ocidental. Um manuscrito árabe do século IX proveniente do Iraque – *Al-Tabassur bi-l-tigara* (Sobre a claridade dos assuntos comerciais) – documenta a produção do

---

<sup>31</sup> A ausência de informações sobre o açúcar e suas propriedades características – nas obras teóricas da medicina, nos receituários, nos dispensatórios e manuais culinários, nos relatórios de negócios ou nas listas tarifárias – permanece até o século VII. Para Lippmann (1941: 164), a cultura esporádica e em pequena escala da cana de açúcar na Índia seria a causa desse “silêncio textual”, que não ignorava a existência da cana e do caldo dela extraído, mas que não explorava a utilização dessa preciosa substância porque era ainda pouco conhecida e divulgada.

açúcar de cana na Pérsia e no Turquistão e a importação da cana de açúcar trazida de Jiva (Chorasmia), do doce de açúcar de Ahwaz (Golfo Pérsico), dos xaropes de frutas, do açafraão de Isfahan (Pérsia), da água de rosas, dos unguentos de lírios aquáticos, do jasmim e das alcaparras. Esses produtos entraram na Europa, passando pela Espanha, como especiarias ou “matéria médica”, junto com outras inovações que incluíam a laranja, o limão e o tamarindo (Mintz, 1975:138).

Na Europa, duas zonas principais de contato tiveram a possibilidade de receber os manuscritos orientais: a Itália (Sicília e Calábria) e a Espanha, onde nem mesmo as reivindicações cristãs impediram o acontecimento de trocas pacíficas (Le Goff, 2006: 38). A escola de Salerno, na Sicília, e as traduções latinas dos textos árabes frutos dessa intensa troca contribuíram para divulgar e aprofundar os preceitos da ciência árabe, que incluía a medicina e a dietética, promovendo sua aceitação em âmbito nacional (século XI). O persa Avicena (Ibn-Sina, 980-1037), que parecia ter uma séria predileção para os doces – “no que me diz respeito aos doces, sempre são bons!”<sup>32</sup> – e que compilou o *Canon medicinae Avicenne*, tornou-se referência na prática médica europeia até o século XVII (Mintz, 1975: 140).

Após o retorno dos cruzados, o conhecimento sobre o açúcar estendeu-se: o médico grego Simão Seth escreveu a respeito dos distintos tipos de açúcar como remédio; Sinésio, médico bizantino do século XI, recomendava o açúcar para baixar a febre; na Itália, Constantinus Africano (1020 d.C.) descreveu as propriedades terapêuticas externas e internas do açúcar; no *Circa instans*, compêndio médico que traduziu enquanto permaneceu na escola de Salerno, o açúcar é prescrito para febre, lábios secos, tosse seca, distúrbios peitorais e estomacais, enquanto no *Taquinum Sanitatis*<sup>33</sup> o açúcar era classificado como quente e úmido, bom para o sangue e

---

<sup>32</sup> *Apud me in eis, quae dulcia sunt, non est malum!* (livre tradução da autora inserida no texto).

<sup>33</sup> O *Tacuinum* (algumas vezes *Taccuinum*) *Sanitatis* é um livro medieval que trata do bem-estar, baseado no *Taqwin al sihha* قويدن الصحة (edúaS ad saubáT), em latim, com manuscritos ricamente ilustrados. Ainda que descreva com detalhe as propriedades benéficas e prejudiciais dos alimentos e plantas, é muito mais que um herbário, pois inclui amplas seções sobre respiração,

que apresenta a peculiar qualidade de se adaptar a qualquer temperatura, idade, estação e lugar (Capatti; Montanari, 2006: 115).

Na Inglaterra (século XII), as primeiras menções escritas sobre o açúcar diziam respeito aos tônicos medicinais, prescritos com frequência por Aldebrando de Siena (morto em 1287) e Arnaldus Vilanova (1235-1312?), que escreveu, também, acerca das propriedades terapêuticas do *Alba comestio*, um manjar branco composto por arroz, frango e açúcar. “Após seu uso como medicamento na farmacologia europeia medieval, o açúcar tornou-se o mais utilizado e indispensável ingrediente na produção de doces e nas confeitarias”<sup>34</sup> (Viola; Margolis, 1991:119). Famosas, nesse período, foram as receitas para confeiturar frutas e para conservar amêndoas, gengibre, anis ou erva-doce, coentro e rosas, sempre utilizando o açúcar mais fino. “Uma vez mais, vemos como os usos do açúcar se entrecruzam: misturam-se os usos como conservante, especiaria, decoração e medicamento. O conceito de açúcar como remédio perdurou por muitos séculos”<sup>35</sup> (Mintz, 1975: 141).

A influência da civilização islâmica propagou-se fundamentalmente em três áreas de contato: a Espanha, a Sicília e o próprio Oriente Médio, onde os cruzados atuavam na defesa dos lugares santos e de suas rotas de acesso. Esse momento pertence à segunda fase da história do açúcar: “O segundo período, atlântico, começou sob o domínio dos mouros. A cana de açúcar e a tecnologia de extração e elaboração da sacarose faziam parte da expansão islâmica, efetuada através do Norte da África pelos mouros. Eles introduziram e cultivaram a cana de açúcar na Espanha, tanto no Norte como em Valência”<sup>36</sup> (Viola; Margolis, 1991: 117). Por meio do contato com o mundo muçulmano, aprendeu-se a utilizar, na Europa, além do açúcar e do trigo

---

exercício, descanso e saúde mental. O *Tacuinum Sanitatis* trata também da agricultura, tornando-se valioso documento para o plantio e o cultivo de diversas espécies de frutas, verduras e legumes.

<sup>34</sup> “Once primarily a medicinal in the medieval European pharmacy, sugar became a common yet indispensable ingredient in pastries and confections.” (livre tradução da autora inserida no texto).

<sup>35</sup> “Una vez más vemos cómo los usos del azúcar se entrecruzan: se mezclan conservación, especia, decoración y medicina. El concepto del azúcar como medicina perduró varios siglos.” (livre tradução da autora inserida no texto)

<sup>36</sup> “The second, Atlantic, period began under Moorish stimulus. The sugarcane and the technology of sucrose extraction and elaboration were part of Islamic expansion, carried across North Africa by the Moors. They brought cane into Spain and grew it there, as far north as Valencia.” (livre tradução da autora inserida no texto)

sarraceno, a noz-moscada, a canela, o gengibre, a hortelã, o anis ou erva-doce, o açafrão, o cominho, transformando a vida cotidiana alimentar dos europeus e constituindo um amálgama extracultural entre espaços geográficos diferentes (Franco, 1995: 63).

Para Rebora (2006: 11), os comerciantes italianos não trocavam somente dinheiro e mercadorias, mas também ideias, costumes, entre os quais as maneiras de cozinhar. Viajando para o Oriente, levavam os próprios cozinheiros que, inevitavelmente, apreendiam outras maneiras de preparar a comida, levando-as, mais tarde, à cidade de origem<sup>37</sup>. A verdade, segundo Le Goff, é filha do tempo, e também o é do espaço geográfico. As cidades são “placas giratórias da circulação dos homens, responsáveis tanto pelas ideias como pelas mercadorias” (Le Goff, 2006: 37); os mercados, e as encruzilhadas do comércio intelectual, tornaram-se, portanto, pontos de troca, onde as especiarias e a seda, junto aos manuscritos, traziam ao Oriente cristão a cultura greco-árabe. Sob esse enfoque, a busca de uma “verdade medicinal-gastronômica” ocidental passaria pela apropriação (mesmo que transitória e em constante transformação) de heranças híbridas conectadas a culturas híbridas e que apontavam para o Oriente como principal vetor de resgate, construção e difusão.

Esse processo de apropriação, aparentemente impulsionado pela ingênua experimentação do exótico, revelou-se, também, mecanismo maquiavélico de dominação, descrito por Daniel de Morley em sua carta ao bispo de Norwich:

“Que ninguém se impressione com o fato de que eu, tratando da criação do mundo, invoque o testemunho não dos padres da Igreja, mas de filósofos pagãos, porque, ainda que não estejam incluídos entre os fiéis, algumas de suas palavras, desde que ditas cheias de fé, devem ser incorporadas ao nosso ensinamento. Também a nós, que nos libertamos misticamente do Egito, o Senhor nos ordenou que despojássemos os egípcios de seus tesouros para enriquecer os hebreus. Fizemos isso, então, de acordo com o mandamento do Senhor, e com a sua ajuda

---

<sup>37</sup> A esse respeito, é importante ressaltar que, segundo Montanari (2006:31), as transferências alimentares entre os islâmicos e os cristãos não aconteceram exclusivamente em um único sentido. Os muçulmanos, na Andaluzia ou na Sicília, adotaram também alimentos e técnicas dos povos que moravam na região por eles ocupada, adaptando-os ao próprio credo e a suas tradições.

despojamos os filósofos pagãos de sua sabedoria e de sua eloquência, despojamos esses infieis de modo a nos fortalecer com seus despojos na fidelidade.” (Le Goff, 2006: 42-3)

Nesse contexto, a constituição de uma “verdade do paladar” apontaria para um processo de permissão/dominação justificado pela ordem divina, que autorizava a apropriação seletiva de conhecimentos nos diferentes campos do saber. O grande interesse pela medicina, assim como pela culinária, impulsionara, portanto, a incursão nos textos árabes referentes a esses campos de saber, permitindo a adoção de práticas peculiares dessas culturas.

Os mouros, que estimularam, na Espanha, a introdução da cana de açúcar<sup>38</sup>, foram os responsáveis por influenciar um tipo de cozinha peculiar<sup>39</sup>, que resgatava, também, o sabor da antiga culinária romana e reunia, em seus pratos, alimentos que participavam também da gastronomia indiana. Conforme Montanari (2006: VIII), esse processo pode ser definido como “alteridade positiva”, experiência de troca bilateral que acrescenta e enriquece a identidade dinâmica cultural de um povo que reformula seu gosto constantemente. Assim, “O restabelecimento da atividade econômica e a interação de cristãos e muçulmanos estimularam o gosto pelos sabores exóticos” (Franco, 1995: 64), trazendo novidades nas mesas europeias. O *garum*, um molho de origem romana, feito à base de peixe, utilizado ao mesmo tempo como tempero e medicamento, foi substituído pelo *verjus*, uma mistura doce à base de açúcar, ervas e

---

<sup>38</sup> Segundo Lippman (1941: 281, vol.1), “Foram os árabes que introduziram a cana na Espanha. Uns acham que o fato se deu em 714, três anos após a conquista; outros tomam como ponto de partida o governo de Abd Ar-Rahman I (755-788). Al-Maqari (morto em 1646) afirma, em sua obra histórica, documentada com as melhores fontes, que esse soberano foi um grande amigo da jardinagem e da agricultura e mandou vir do Oriente flores e plantas úteis de todas as espécies, que julgou próprias do clima da Espanha: ‘A riqueza e o conforto multiplicaram-se extraordinária e rapidamente na Espanha árabe: onde os árabes punham os pés, em terra de Espanha, borbulhavam a vida e a água, enlaçavam-se romanzeiras, bananeiras e canas de açúcar em labirinto coruscante, a própria pedra se cobria de variada vegetação’.”

<sup>39</sup> Para Montanari (2006: VIII), “La cultura islamica, peraltro, non partecipa a questo cambiamento di percorso solo in termini di alterità negativa, ma fornisce essa stessa un decisivo apporto al nuovo modello gastronomico che si elabora nell’Europa medievale. Dal medio Oriente e dall’Africa giungono nuove piante e nuove tecniche agricole: la canna da zucchero, gli agrumi, verdure come le melanzane o gli spinaci.” (A cultura islâmica não participa dessa mudança de percurso em termos de alteridade negativa, mas acrescenta elementos decisivos ao novo modelo gastronômico que se delinea na Europa medieval. Do Oriente Médio e da África chegam novas plantas e novas técnicas agrícolas: a cana de açúcar, os cítricos, verduras como a berinjela e os espinafres) (livre tradução da autora).

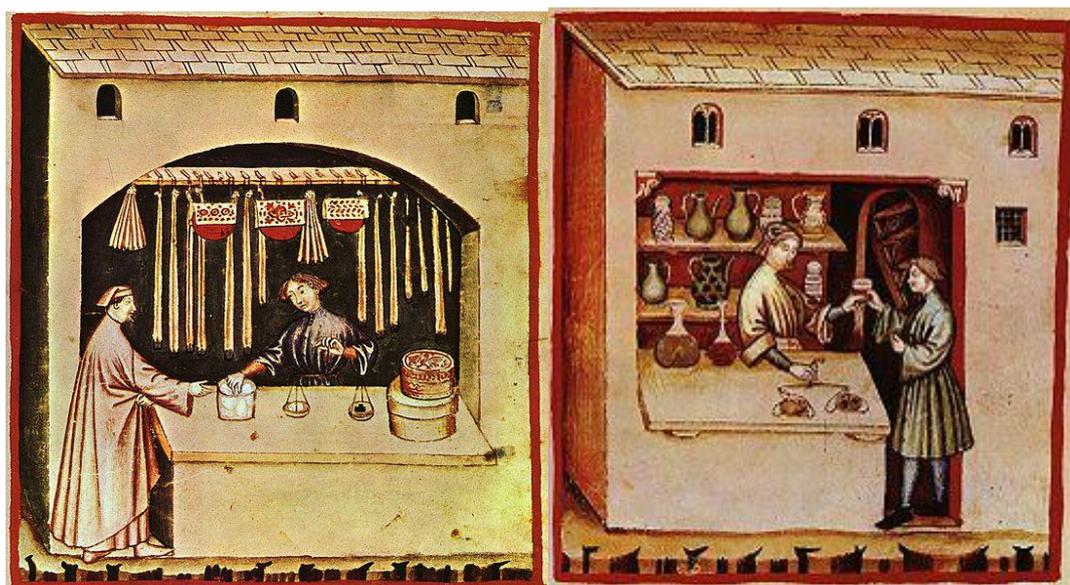
sumo de fruta (maçã, limão, romã) utilizada para temperar os diversos molhos. Para Montanari (2006:30), uma importante junção de elementos desconhecidos aos latinos passou dos muçulmanos para os cristãos, introduzindo não somente novos alimentos, mas técnicas de preparação e receitas<sup>40</sup>. Acerca da utilização do açúcar no século XV, Montanari escreve:

“Se o açúcar era apreciado no século XIV, é ainda mais apreciado no século seguinte. Os tratados ingleses e italianos nunca foram tão açucarados. No que diz respeito aos segundos, trata-se do efeito de uma moda: a influência da península Ibérica na cozinha italiana na segunda metade do século XV. Nasce, assim, novas práticas culinárias entre as quais o costume de pulverizar sobre os pratos uma mistura de açúcar e canela. É, portanto, esse o quadro de um sincretismo culinário ítalo-aragonês que expande, antes no sul da Itália e depois em toda a península, o uso do açúcar.”<sup>41</sup> (Montanari, 2006:51)

---

<sup>40</sup> As artes culinárias das cortes muçulmanas passaram a ser fonte dos livros de receitas ocidentais quando estes começaram a aparecer em uma escala significativa no século XIII. O Ocidente absorveu as influências em três áreas principais: a estética da mesa, uma ênfase em certos ingredientes tradicionais exóticos e uma inclinação para sabores fortes e adocicados (Fernandez-Armesto, 2004: 184).

<sup>41</sup> “Poiché, laddove lo zucchero era apprezzato già dal XIV secolo, è ulteriormente amato nel secolo successivo. I trattati inglesi e italiani non sono mai stati così zuccherini. Nel caso dei secondi si tratta anche dell'effetto di una moda: l'influenza di provenza Iberica sulla cucina italiana della seconda metà del secolo XV di nuove pratiche di ricette; tra queste compare l'abitudine di spolverizzare i piatti dopo la cottura con un misto di zucchero e cannella. È dunque il quadro di un sincretismo culinario ítalo-aragonese che si espande, prima nell'Italia del sud e in seguito in tutta la penisola, l'uso dello zucchero” (livre tradução da autora inserida no texto).

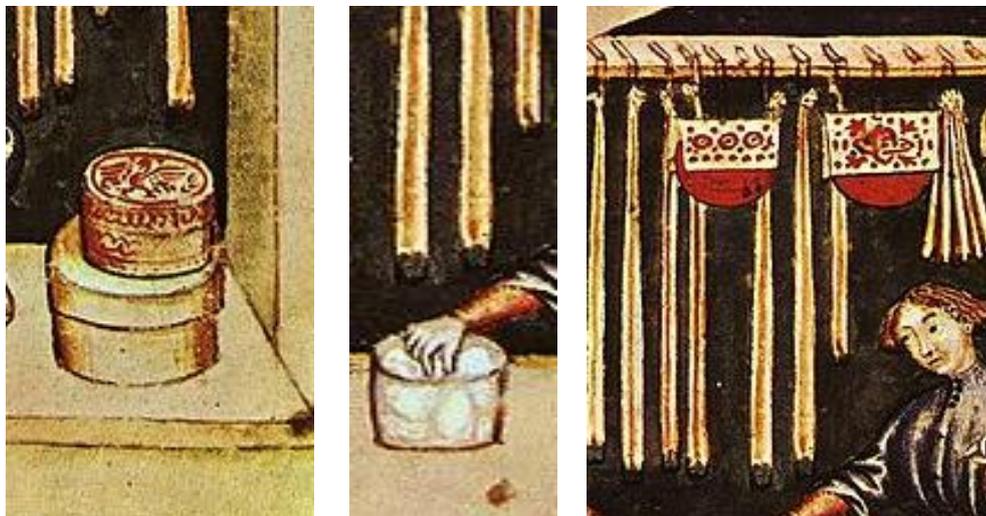


**Figura 5 – Venda de açúcar; Figura 6 – Farmácia.** Tacuinum Sanitatis. Século XIV. Iluminura Dimensões não especificadas. Fonte: Ms lat 9333, Rineland, séc. XV. Biblioteca Nacional de Paris. Disponível em: <godecookery.com>

As imagens que provêm do *Tacuinum Sanitatis in Medicinam*, um tratado médico de origem árabe do século XII, traduzido para o latim e depois para as línguas vulgares, mostram como o açúcar, além de carregar as marcas de um trajeto multiterritorial, dialogava com espaços de consumo diferentes. A imagem do local destinado à venda do açúcar estabelece, desse modo, uma relação visual quase simétrica com a imagem da farmácia, que aponta, também, para algumas diferenças. Partindo de uma leitura imagética, é possível perceber como a estrutura física dos dois espaços era parecida: o teto, os muros, a abertura que permitia a entrada e a saída dos clientes e da mercadoria diferem apenas pela cor (cor amarela da venda do açúcar e rosa da farmácia), pela forma da abertura central (arqueada na venda do açúcar e quadrada na farmácia) e pelo número e forma das pequenas janelas (três e arqueadas na venda do açúcar, quatro e quadradas na farmácia). O interior da venda de açúcar apresentava menos variedade de recipientes; percebemos três recipientes pintados com motivos geométricos e pendurados, e objetos<sup>42</sup> cilíndricos alongados, também pendurados. No interior da venda (esquerda da imagem

<sup>42</sup> Poder-se-ia pensar nos moldes cilíndricos para moldar o açúcar descritos por Lippman (1941: 204) . Para manter esse antigo formato na China de hoje, são utilizadas canas de bambu, onde o açúcar é coado e deixado para resfriar.

e parte central), estão presentes também dois objetos que poderiam remeter tanto a espanadores – talvez utilizados para limpar ou afastar os insetos do açúcar – quanto a pequenas formas cilíndricas de açúcar amarradas e prontas para serem vendidas.



**Figuras 7; 8; 9 Tacuinum Sanitatis.** Século XIV. Detalhe. Iluminura. Dimensões não especificadas. Fonte: Ms lat 9333, Rineland, séc. XV. Biblioteca Nacional de Paris. Disponível em: [godecookery.com](http://godecookery.com)

Na bancada da venda, notamos a presença de duas caixas empilhadas (a superior pintada), que, nesse período, eram usadas para guardar, moldar e transportar o açúcar<sup>43</sup> e que parecem se conectar visualmente aos recipientes pendurados no interior da venda. Esses recipientes adquirem um lugar de destaque na imagem: presente tanto no fundo quanto no primeiro plano, “emolduram a cena”, tornando-se elemento condutor principal na leitura imagética. A cena retratada é dinâmica: notamos o cliente que aponta para a mercadoria na caixa (provavelmente de açúcar) e o vendedor que, com uma mão, pega o açúcar moldado em pequenas formas pontiagudas e, com a outra, o pesa na pequena balança. As caixas de açúcar fazem contraponto visual ao cliente, que parece pertencer a uma classe social elevada.

<sup>43</sup> Segundo Lippman (1941: 203), nos séculos XIII e XIV, os recipientes de madeira do açúcar *fanid* eram caixas de formas diferentes ou alguidares rasos denominados *kalam*, e eram utilizados tanto para moldar o açúcar em formato arredondado ou quadrado quanto para transportá-lo com mais facilidade.



**Figura 10 Tacuinum Sanitatis.** Século XIV. Detalhe. Iluminura. Dimensões não especificadas. Fonte: Ms lat 9333, Rineland, séc. XV. Biblioteca Nacional de Paris. Disponível em: <godecookery.com>



**Figuras 11; 12** Autor anônimo. **Nobre de Florença** (século XIV). Desenho. Dimensões não especificadas. Fonte: Contini, M. **5000 anni di moda.** Milão, IT: Mondadori, 1977.

A roupa do comprador de açúcar reflete a maneira que os nobres italianos do século XIV se vestiam<sup>44</sup>, enfatizando, desse modo, o nível social da clientela voltada para a compra do precioso alimento. O açúcar tornava-se, desse modo, não somente um caro ingrediente multifuncional, mas um “marcador específico” de distinção social.

O local da venda do açúcar parece, assim, apresentar-se como ambiente “exclusivo” que se configura também pela disposição dos objetos em seu espaço. Se, na farmácia, as estantes estão cheias de vasos, jarras e recipientes saturando o ambiente visualmente, a venda de açúcar apresenta uma distribuição mais espaçada e regular, em que a variedade dos produtos é específica e ordenada. Podemos, dessa forma, pensar que a maior amplitude espacial entre os

<sup>44</sup> Em <http://babilonia61.com/2008/04/04/costumi-italiani-del-1400/>. Desenhos dos vestuários de Braun e Schneider no livro *Storia del costume*, impresso em Mônaco, no ano 1880.

objetos gerava um conforto visual e experiencial destinado ao seletivo grupo de compradores que dispunham de mais espaço, tempo e recursos econômicos<sup>45</sup>.

No século XIV, o alto custo das especiarias acabou por conferir ao seu consumo função de diferenciação social (Franco, 1995:70), já que, tradicionalmente, para ter prestígio, alimentos medicinais tinham de ser raros e custar caro (Armesto, 2004: 135). O açúcar, que também participava desse processo seletivo, foi adotado estrategicamente pela classe dominante, que o elegeu como alimento nobre, representante de um segmento privilegiado. Como as especiarias, a que eram atribuídas propriedades terapêuticas e que eram vendidas como drogas nos boticários, o açúcar continuou a ser utilizado também como remédio raro (e caro!) contra dores de cabeça, peste<sup>46</sup>, epilepsia, febres e melancolia, até o século XVI<sup>47</sup>. Entram, então, em cena os confeitos, pílulas de açúcar coloridas (originalmente elaboradas a partir das diversas especiarias) e utilizadas principalmente nos problemas digestivos. A esse respeito, ressalte-se que a presença do açúcar como importante ingrediente nos medicamentos permanece até hoje. A herança da combinação entre o doce e o bom (em que o bom pode ser entendido como gostoso e também como saudável – bom para a saúde) encontra-se nas pílulas e cápsulas vendidas nas farmácias e drogarias. Assim como os *confetti* do renascimento transitavam entre a botica e a cozinha (como

---

<sup>45</sup> Ainda hoje, muitas das lojas onde são vendidos produtos exclusivos se configuram a partir de um amplo espaço vazio entre a mercadoria, recurso que enfatiza a possibilidade de se poder dispor do espaço à vontade (lembramos dos preços exorbitantes por cada metro quadrado das lojas!) sem necessariamente precisar dele (pelo menos aparentemente).

<sup>46</sup> No livro *Trattato della peste et sua preservazione e cura*, escrito por S. Ferro, em 1565, no capítulo sobre tratamento de doenças pestilentas, é possível ler uma receita que prescreve ouro, prata, minerais e a confecção de um xarope de açúcar branco como remédio infalível. No décimo capítulo, que trata exclusivamente de xaropes produzidos com açúcar – *giuleppi*, do árabe *Juleb* –, aconselha-se o uso da “nobre substância”, fundamental para prevenir e curar a peste.

<sup>47</sup> As farmácias, abertas desde 1500, incluindo-se principalmente as dos hospitais, usavam, no século XVI, várias espécies de açúcar às quais se atribuíam diferentes virtudes medicinais. Algumas possuíam açúcar em pão, em farinha, cândi, *penid*; “*sal indum*” designava especialmente um açúcar mal cristalizado e mais grosso. O açúcar em pão, “*panis zuccari*”, era, em regra, açúcar bem duro e para muitos valia tanto quanto mais fino fosse seu grão. Ao *penid*, chamado frequentemente açúcar retorcido, costumava juntar-se polvilho e óleo de amêndoa, como para conservá-lo, e um pouco de tártaro. Ele era usado como remédio contra afecções da garganta e até o século XVIII preparavam-no e vendiam-no em muitas farmácias.

sobremesa digestiva, por exemplo), hoje esse mesmo espaço de circulação é marcado também pelas nomenclaturas de certos remédios, que revelam uma presença medicamentosa antiga<sup>48</sup>.

Segundo Day<sup>49</sup>, no período medieval tardio, a palavra *confetto* era um termo genérico para designar todos os tipos de doces feitos com frutas, raízes ou flores preservados com o açúcar. Somente por volta do século XVI, a palavra *confetto* passou a significar uma semente, uma pequena noz, ou um pequeno pedaço de especiaria fechado em um círculo ou em uma massa ovoide de açúcar. A produção de *confetti* foi uma das habilidades fundamentais dos primeiros pasteleiros, que ficaram conhecidos, na Inglaterra dos séculos XVI e XVII, como *confitmaker*. A finalidade medicinal original dos *confetti* refletia-se também na produção farmacêutica da época, e as instruções de como prepará-los aparecem tanto nos textos de culinária renascentistas quanto nos receituários compilados nos boticários, denominados, em latim medieval, de *confectionarius*. Um precursor do *confetto* já estava presente nos rituais dos casamentos romanos em forma de amêndoas recobertas de mel e farinha, que eram jogadas para dar sorte, após a cerimônia, para o público presente. Essa prática continuou na Itália durante a Idade Média até chegar, diferenciada em relação aos ingredientes, no Renascimento. O mel deu

---

<sup>48</sup> No panorama italiano atual (o mesmo espaço geográfico que protagonizou a “idade de ouro do açúcar”), temos exemplos interessantes que trazem de volta um tipo de estética do remédio que elege o açúcar veículo gustativo indispensável no processo de cura. Esses doces remédios podem ser também encontrados no universo farmacológico brasileiro com bastante frequência. As pastilhas *Leone* – as dissetantes – são pequenas pílulas de forma cilíndrica, coloridas (processo iniciado no final da Idade Média) que prometem aliviar a sede e a ardência da garganta. Outro modelo – as digestivas –, além de purificar o hálito, tem a função de facilitar a digestão (o Renascimento nunca esteve tão próximo). Famosas são também as pastilhas *Valda*, pequenas jujubas piramidais verdes cobertas de açúcar que prometem limpar a garganta, aliviar pigarro e melhorar a voz. A *pallina Zigulí*, por sua vez, é uma pílula de diversas cores e sabores (frutas variadas) que concentra (segundo a propaganda) diferentes vitaminas, tornando-se útil no crescimento das crianças e melhorando o desempenho dos adultos. Essas bolinhas coloridas de sabor doce e convidativo foram, durante muitos anos, o suplemento vitamínico mais usado pelos jovens, trazendo (sempre segundo a propaganda!) incalculáveis benefícios para a saúde dos italianos. Nesse vasto panorama farmacológico, podemos apontar também o famoso *confetto falqui* (interessante a permanência do nome *confetto*), uma pílula redonda açucarada e colorida com sabor de fruta que promete aliviar o intestino preguiçoso. A *dolce Euchessina*, um tipo de laxante presente no mercado italiano já há diversas décadas, é talvez o mais peculiar. Suas pílulas achatadas de sabor doce eram comercializadas por meio de um slogan revelador: *La dolce Euchessina – con la dolcezza si ottiene tutto*, novamente o apelo ao doce (obtido por meio da utilização do açúcar ou seus derivados) como possibilidade medicamentosa eficaz (principalmente no âmbito infantil). No panorama dos laxantes, um último exemplo interessante é o do remédio *Dulcolax*, cápsulas arredondadas brancas de sabor doce. O próprio nome revela a antiga combinação entre o doce e sua correspondência medicamentosa: Dulcolax = doce laxante. Novamente, a dinâmica de interação açúcar-remédio habita as diversas etimologias que revelam a presença interdisciplinar desse ingrediente multiuso.

<sup>49</sup> Consultar: <[www.historicfood.com](http://www.historicfood.com)>.

espaço ao açúcar, e as diversas especiarias disputavam, agora, o lugar junto com as amêndoas, tornando o sabor dos *confetti* renascentistas cada vez mais variado.



**Figura 12** Louis de Coulerly. **Banquete com músicos.** Óleo sobre tela. Dimensões não especificadas. Final do século XVI. Galeria Palatina, Florença. Inv., 1890, n. 713. Fonte: Galardi, G. **Sweets at court – Painting and other tasty treats.** Florença, IT: Sillabe, 2001.



**Figuras 13; 14** Louis de Coulerly. Detalhe. **Banquete com músicos.** Final do século XVI. Galeria Palatina, Florença. Inv., 1890, n. 713. Fonte: Galardi, G. **Sweets at court- Painting and other tasty treats.** Florença, IT: Sillabe, 2001.

Na obra do pintor Coulerly, é possível perceber como os *confetti* participavam dos banquetes no final da época renascentista, tornando-se elementos imprescindíveis na dinâmica alimentar-simbólica da celebração ritualística. Na imagem da obra acima, os *confetti* são trazidos

pelos serviçais e são dispostos na mesa, onde serão saboreados pelos convidados. A travessa de *confetti* ocupa um lugar privilegiado na mesa do banquete: colocada estrategicamente no lado esquerdo, adquire total visibilidade por parte do espectador, tornando-se importante elemento da composição. O contraste com o fundo branco (toalha da mesa) torna-se hábil artifício para a construção de um espaço distinto que elege a travessa de *confetti* como objeto privilegiado. Esse espaço, “profanado” pelo convidado entretido com a moça (seria uma alusão à relação entre carnalidade e gula?), parece tornar-se território “a ser conquistado” pelos comensais, que tecem, entre si, uma intensa rede de olhares sobre a mesa. Saborear os *confetti*, apoderar-se de um alimento tão desejado parece remeter à história do próprio açúcar, pontuada por invasões, lutas e conquistas.

Segundo a tradição italiana, para cada ritual corresponde uma cor de *confetto* diferente. No casamento<sup>50</sup>, é adotada, para a elaboração do *confetto*, a cor branca, que indicaria a pureza da noiva. No batizado, os *confetti* oferecidos aos participantes são rosa para as meninas – indicando a cor do sangue ainda jovem e a futura fertilidade da batizanda – e azul para os meninos – apontando para a cor do céu, isto é, elevação moral desejada para o batizando. Para cada tipo de bodas, existe sua cor correspondente na produção dos *confetti* (bodas de ouro, *confetti* dourados; bodas de prata, *confetti* prateados etc.), e também nas formaturas estão presentes como importante elemento ritualístico: vermelhos para dar sorte e ajudar a vida do futuro profissional. Observa-se, portanto, que esse pequeno doce de açúcar, que participa, desde cedo, da produção gastronômica dos diversos rituais, revela também uma capacidade simbólica de trazer benefícios para o consumidor. Suas propriedades medicinais atuam tanto no corpo físico quanto no aspecto simbólico, tornando-o depositário de um “poder de cura” que ajuda e que transpõe a fisicidade

---

<sup>50</sup> O ritual que previa o ato de jogar os *confetti* na saída da igreja era chamado “*sciarra*”, ou seja, “amontoamento”, que se referia à confusão criada pelas crianças na tentativa de recolher e comer os *confetti* jogados no chão fora da igreja. Lembre-se, também, da utilização, em muitos casamentos, da *bomboniere* (recipiente onde os *confetti* estão guardados): ela permanece como lembrança para os convidados (já que a tendência é consumir os *confetti*) e é também uma maneira, por parte dos noivos, de agradecer aos convidados. Ela contém um bilhete com os nomes dos noivos e um número ímpar de *confetti* (número indivisível, assim como o casal – frequentemente 5), que traz para os noivos as qualidades para um bom casamento: saúde, felicidade, fertilidade, prosperidade e longevidade.

tangível do organismo. Voltamos à ideia platônica do bom que faz bem (“bom para comer, bom para pensar”, como diria Lévy-Strauss): no ritual, o *confetto* seria o catalisador positivo da experiência projetada no futuro incerto; seria a proteção – amuleto imunizador – contra as adversidades de uma vida imprevisível que assombra inevitavelmente toda reflexão humana; seria, em suma, a cura para os possíveis males inerentes à vida.

Hoje, como ontem, encontram-se elementos que transitam num tempo não linear ramificado, interativo, que repropõe o interessante reencontro entre o processo de cura (tanto física quanto simbólica) e a experiência gustativa afetiva e prazerosa<sup>51</sup>, indissociável do sabor doce. Antigamente, essa relação (cura–gosto) era proporcionada pela utilização das especiarias (universo do qual o açúcar tornou-se ativo participante), alimentos valorizados pelos árabes e que acabaram influenciando não somente a preparação dos pratos europeus, mas toda uma maneira de perceber a dinâmica alimentar e farmacológica. A partir da metade do século XV, a utilização do açúcar tornou-se quase “universal”, invadindo tanto o campo farmacológico quanto o gastronômico. Um ditado da época afirmava: “*Il zuccaro non guasta mai la minestra*” (O açúcar nunca estraga a sopa), revelando a importância que lhe era atribuída pela alta sociedade italiana.

A cozinha renascentista foi uma verdadeira exaltação ao açúcar (Capatti e Montanari, 2006: 116), sobretudo em Veneza, onde se desenvolveu a arte da *confetteria*, assim denominada nessa época porque lidava diretamente com a utilização e a modelagem do açúcar. Em 1584, Garzoni, em seu livro *Piazza Universale*, menciona como tradicionais o comércio de açúcar em Veneza, suas doçarias de luxo e medicinais, e suas refinarias, que eram consideradas uma das coisas notáveis da cidade, e aos hóspedes de consideração se permitia visita, como, por exemplo,

---

<sup>51</sup> Em seu livro *Sugar Blues* (1975), Dufty desenvolve a teoria da construção de um “prazer” doce que se tornou, no decorrer do tempo, dependência. Para o autor, o açúcar seria, portanto, um alimento viciante, tanto quanto o ópio e a cocaína, utilizado como instrumento de manipulação das massas.

em 1599, ao duque Frederico de Württemberg. A esses costumes refere-se Pancirollus (*apud* Lippmann, 1941: 39), professor da vizinha cidade de Pádua, quando escreve:

“Hoje em dia, não há banquete em que se não gastem muitos artigos de açúcar: figuras e grupos, pássaros e quadrúpedes, flores e os mais belos frutos, em cores naturais, são feitos dele; fazem-se conservas de rui-barbo, pinha, que também se encandila, para delícia do gênero humano; quase nada se come sem açúcar; usa-se nos temperos, no vinho, na água. Com açúcar, carne, peixes e ovos são servidos; finalmente, não se usa mais sal que açúcar”.

Para Capatti e Montanari (2006: 114), desde o final do século XIII e o começo do século XIV – embora o *liber de coquina* meridional ainda propusesse o uso do mel como importante ingrediente –, percebia-se uma crescente utilização do açúcar. Se o mel era acrescentado às preparações, o açúcar começava a integrá-las, entrando em sua própria composição, tornando-se importante ingrediente de sopas, molhos e guisados, “competindo” com as especiarias maciçamente utilizadas até então. Um receituário veneziano do século XIV aconselhava acrescentar o açúcar ao mel durante a preparação das geleias para torná-las mais delicadas, assim como substituir as especiarias pelo açúcar na preparação do xarope destinado aos doentes: “se você a quiser preparar para os doentes, coloca para ferver um pouco de açúcar no lugar das especiarias”<sup>52</sup>.

---

<sup>52</sup> “[...] e se tu la vole per li amaladi, metili a bolire un pocho de zucharo [...] in cambio de specie” (livre tradução da autora inserida no texto). Anônimo veneziano. “CXXXIV. A ffare una sana e bona vivanda de iola”. In: **Libro di cucina o libro per cuoco**, p. 44. Disponível em: <[http://italophiles.com/anonimo\\_veneziano.pdf](http://italophiles.com/anonimo_veneziano.pdf)>. Acesso em: 24 nov. 2010.

DELLE  
**OSSERVAZIONI**  
 DI  
**GIROLAMO CALESTANI**  
 PARMIGIANO.  
 PARTE PRIMA.

Nella quale con ogni facilità s'infegna tutto ciò, che si dibifogno ad ogni diligente Speciale, & ad vna ben ordinata Speciarìa.

Con il modo di eleggere, conferuare, e conoscere la virtù di tutto quello, che ad essa Arte si aspetta.

Opera vtilissima ad ogni forte di Perfone, nuouamente con ogni diligenza ristampata.

Con due Tavole vtilissime di M. Gio: Battista Bertuccio Salodiano.



VENETIA, Appresso i Giunti. M.DC.LV.

CON LICENTIA DE SUPERIORI, E PRIVILEGIO.

**TAVOLA DELLE CONSERVE.**

*Conferue, che conferiscano*

al cervello	————	Zuccaro di rosmarino, di fiori di falua, d'acqui-
a gli occhi	————	zuccaro di fiori di eufragia.
al stomaco	————	zuccaro di fiori di farmoterra, di radici d'etola, di acori
al cuore	————	zuccaro buglossato, & boraginato Dianoa, di herba acetosa.
al stomaco, & al cuore	————	zuccaro rosato, zuccaro rosmarinato.
al petto, & al polmone	————	zuccaro violato, di fiori di hillopo, di fiori di capeluciere, di radici di maluanico.
al fegato	————	zuccaro di fiori di fumoterra, di fiori di perfic- chi, di fiori di cleorea, d herba acetosa.
alla milza	————	zuccaro di fiori di cicorea.
alle reni	————	zuccaro di fiori di ginestra.
alla vesica	————	zuccaro di fiori di malua, di fiori di ginestra.
all'utero	————	zuccaro di fiori di falua, contra il flusso del- la humidità.

*Conditi, che conferiscano*

al stomaco,	}	Mirabolani chebuli conditi.
		Mirabolani emblici conditi.
		Gengeuo condito.
		Cotogni conditi.
		Cotognato detto Gratone.
		Perfichi conditi.
		Pera moscarelle condite.
		Cedri conditi.
		Scorze di cedro condite.
		Aranzi conditi.
		Mandole verdi condite.
Nespoli conditi.		
Ranzata.		

**Figura 15** Girolamo Calestani Parmigiano. **Libro delle Osservazioni**. Séc. XVI. Venezia: Giunti Franceschi, 1580. Disponível em: <http://www.academiabarilla.it/biblioteca-gastronomica/biblioteca-gastronomica-digitale/calestani-osservazioni.aspx>

Na “*Tavola delle conserve*”, de Calestani, encontrava-se uma correspondência gastromedicinal entre a produção das *conserve* (geleias) e a capacidade medicinal do açúcar (*zucchero*) combinado com frutas e ervas. O autor propunha geleias curativas em que o açúcar tornava-se ingrediente principal. Nessa obra, lemos: para as doenças do cérebro, utilizar açúcar e alecrim; para os distúrbios dos olhos, utilizar açúcar e eufrásia; para o estômago, recorrer ao açúcar e à erva *farmoterra*; para doenças do coração, usar açúcar e *erva etola*; para problema da bexiga, utilizar açúcar e malva; para os distúrbios dos rins, recorrer ao açúcar e à flor da *ginestra* (planta arbustiva mediterrânea de flores amarelas). Nesse contexto, lembramos, também, de um antigo livro de cozinha de 1580, encontrado na cidade de Nuremberg, que continha, em seu percurso gastronômico/medicinal, mais de cem receitas de bons maçapães, bolinhos de açúcar e pães de açúcar aconselhados para o fortalecimento do coração. Reforçando esse conceito, Bartolomeu Staindl, em seu livro de cozinha editado em Hamburgo, em 1589, usava açúcar na

maioria de suas preparações e repetia a cada passo: “faça com açúcar”, “junte açúcar, como faz para gente fina”, “tome bastante açúcar”, “coloque bastante açúcar e o prato ficará bonito”<sup>53</sup>. Flandrin (1998: 72) lembra que não existem dúvidas a respeito da preferência pelo açúcar (*gusto dolce*) na Itália do século XVI: no tratado de culinária de Messisbugo, por exemplo, mais de 69% das receitas utilizavam o açúcar como importante ingrediente na preparação das receitas tanto doces quanto salgadas, enquanto um século mais tarde, no *Scalco pratico* (tratado gastronômico do século XVII), “somente” 45% das receitas continham o açúcar, ressaltando-se, assim, a importância desse precioso ingrediente nos banquetes de 1500.



SACCHARUM  
*Qua Saccharum paritur arte, plurimis Partura, quana vides, dicitur te matis.*

**Figura 16** Philips Galle. **Saccharum**. 1591. Gravura, 20,8 x 27,4 cm. Londres, British Museum. Disponível em: <http://www.britishmuseum.org/>

<sup>53</sup> A maciça utilização do açúcar continuou também no século seguinte. É curioso o episódio descrito por Jouvin de Rochefort em 1670: durante um banquete na Irlanda, foi-lhe oferecida uma salada “coberta de uma quantidade de açúcar parecida ao monte Etna quando coberto de neve e que se torna impossível de comer para quem não está acostumado” (Montanari, 1998: 72).

O açúcar utilizado tanto por Girolamo Calestani quanto por Messisbugo era preparado e confeccionado em engenhos localizados no sul da Itália (Sicília), onde existiam as maiores plantações de cana de açúcar. Chamado de *trappeto*, o engenho de açúcar<sup>54</sup> apresentava-se como um edifício térreo sustentado por arcos, (1) dotado de uma fossa (*gectatorium*) e de um sótão (2), usado como depósito para o açúcar. Notava-se a utilização de uma varanda, de um estábulo e de um depósito para a lenha utilizada como combustível. Como é possível constatar na retratação de um *trappeto* do século XVI (imagem anterior), notamos a presença dos cortadores (*tagliaturi*) (3) de canas, colhidas e limpas pelos catadores (*mundatores*). Nas bancadas, eram acomodados os amoladores (*admultores*), que afiavam as facas usadas para a colheita das canas, que eram colocadas, posteriormente, em cestos e levadas para a trituração nas moendas (4) (acionadas uma pela água e a outra por cavalos), trabalho supervisionado pelo *machinator*. A massa obtida era colocada pelos empacotadores (*insaccaturi*) em sacos de tecido, prensados no *prelum romano* (5). O suco colhido era colocado em grandes caldeirões de cobre, alimentados por lenha nobre e mexidos pelos *fucaloru* (6). Enquanto o líquido fervia, os *garzoni* retiravam as impurezas (7), acrescentando água fria para acelerar o processo de limpeza do açúcar. Seguiam-se outros cozimentos supervisionados por especialistas chamados *sciruppaturi* e a refinação direcionada pelo açucareiro (*zucchararius*). O xarope obtido era colocado em formas (vasos virados em forma de cones chamados *graste*) (8), dispostas sobre uma grande bancada denominada *cantarella* (9), onde era lentamente coado, purificando-se. Nascia, assim, o açúcar preto (mascavo), que podia ser cozido por mais três vezes, dependendo da qualidade desejada. O açúcar branco era prerrogativa dos *espeziali* (os que trabalhavam com as especiarias e que pertenciam à ordem dos médicos e pintores. O custo de manutenção do *trappeto* era muito alto, já que eram necessários mais de trinta operários, mas os ganhos compensavam.

---

<sup>54</sup> Para um eventual aprofundamento sobre a história do plantio de açúcar na Sicília e sobre o *trappeto* aconselho a leitura do artigo do historiador italiano Maurizio Signorello: “*Canna da zucchero e trappeti a Marsala*”, disponível em: [http://www.storiamediterranea.it/public/md1\\_dir/r479.pdf](http://www.storiamediterranea.it/public/md1_dir/r479.pdf).

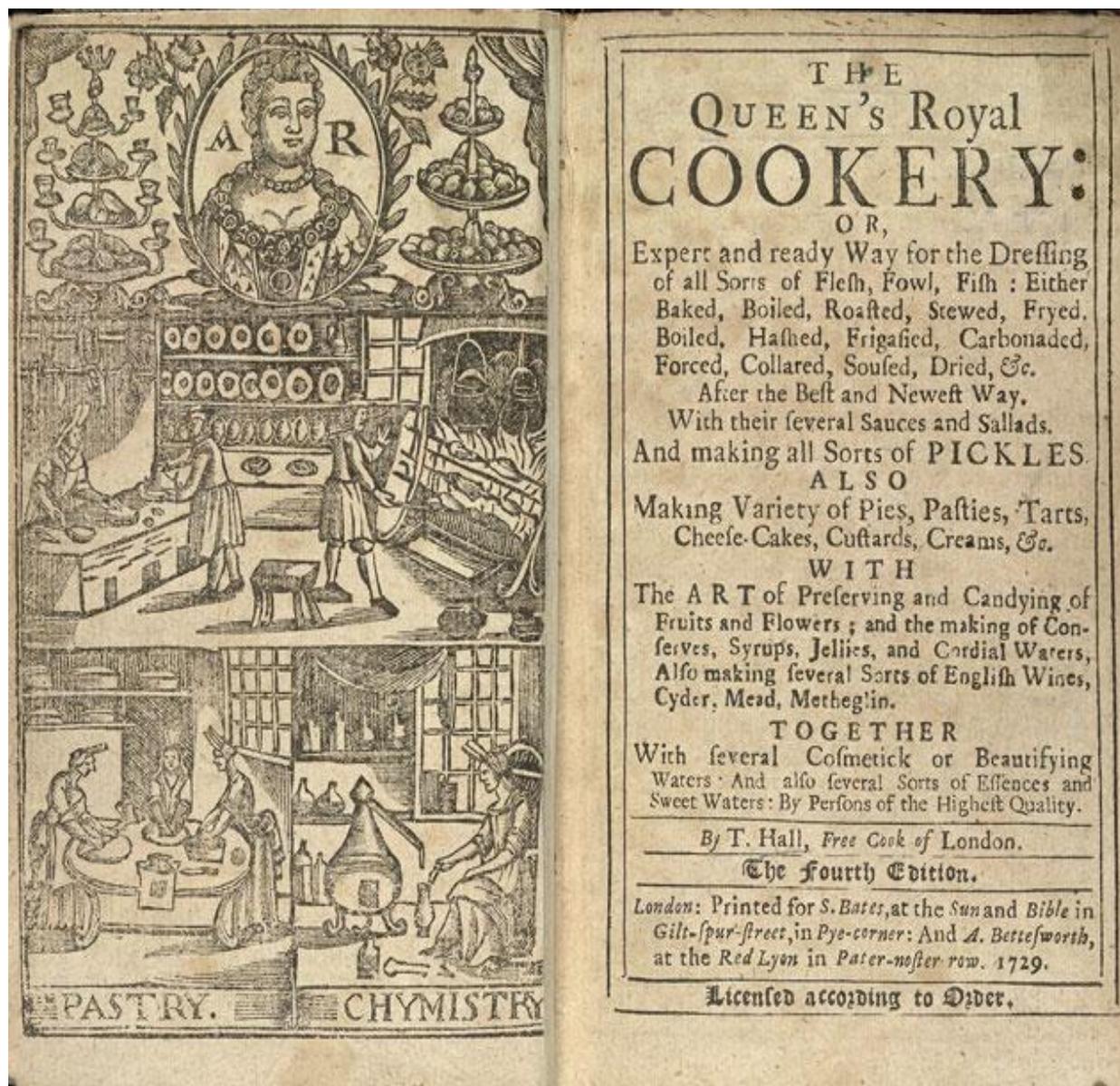
As múltiplas funções adquiridas pelo açúcar no decorrer do tempo revelaram as características dessa substância que, ao mesmo tempo, curava, temperava e conservava os alimentos, tornando-se, como afirma Freyre (1987: 13), cada vez mais indispensável nas práticas cotidianas do homem “civilizado”. Para Rosenberg (1998: 352), os europeus ficaram extasiados com a grande variedade e o gosto particularmente doce das bebidas (*sharab*) também preparadas com frutas e açúcar. A partir dessa mistura, graças ao acréscimo de gelo triturado, era preparado um doce chamado *sorvete* ou *xarope*, trazido das montanhas e conservado nas grutas. Maçãs, marmelos e nozes verdes eram misturados e processados junto ao açúcar, fabricando pastas que apresentavam propriedades medicamentosas: “Nesse caso, o médico confundia-se com o farmacêutico.” (Rosenberg, 1998: 355). Ressalta-se, mais uma vez, a capacidade multifuncional do açúcar que, do pilão do farmacêutico, passou para as panelas do cozinheiro, contribuindo para a gastroexpansão multiterritorial de preparações híbridas ainda hoje consumidas e apreciadas. É nesse processo interdisciplinar de utilização e manipulação alimentar<sup>55</sup> que o açúcar dialoga também com a transformação alquímica: “Uma etapa muito importante do desenvolvimento da alquimia desenrolou-se entre 1400 e 1600. Foi o período em que seus adeptos passaram a se preocupar com a cura das doenças por meio das substâncias químicas encontradas também nos alimentos. Nasceu, assim, a *iatroquímica*, a precursora distante da moderna química médica.”<sup>56</sup>

---

<sup>55</sup> “No transcorrer da história, alguns avanços tornaram-se realidade na química dos alimentos. Aprendeu-se muito cedo que a salga (adição de grandes quantidades de cloreto de sódio, extraído da água do mar) de carnes permitia conservá-las por muito mais tempo. Outra técnica de preservação de carnes, a defumação (exposição ao calor da fumaça), foi também desenvolvida. A descoberta da fermentação (reação química pela qual, a partir da quebra de moléculas de açúcares, formam-se carbono e álcool etílico) teve sua importância, pois permitiu a preparação de vinhos (inicialmente de tâmaras e uvas) por volta de 4000 a.C. Na Mesopotâmia, a cevada cresce em forma selvagem. Há referência de que, por volta de 6000 a.C., se fabricava cerveja pela fermentação de seus grãos. Em 4000 a.C., a técnica de fabricação da cerveja estava completamente dominada, havendo a produção de vários tipos dessa bebida. Ao longo de sua história, os egípcios a usaram em festas religiosas e até como medicamento. Quando se aponta, na atualidade, a biotecnologia (usando microrganismos alterados na execução de operações químicas) como uma via importante de progresso no futuro próximo, em geral se ignora que essa ideia, em diferentes graus de conhecimento e de complexidade, acompanha o homem desde a pré-história (Vanin, 2006: 22).

<sup>56</sup> Na época em que o Brasil foi descoberto, surgiu na Europa a figura mais importante desse ramo alquímico, que assinava seus trabalhos sob o pseudônimo de Philipus Aureolus Paracelsus, cujo nome verdadeiro era Theophrastus Bombastus Von Hoheinheim (1490-1541). Paracelsus preocupou-se com o progresso da medicina, embora algumas de suas práticas fossem contaminadas pelo misticismo da época, o que implicou muitas observações e avaliações errôneas. Admitia que o homem é feito de três princípios, sal, enxofre e mercúrio, de cuja separação resultariam as doenças. Seu trabalho teve muitos aspectos positivos, como a introdução das tinturas, isto é, extratos alcoólicos,

A antiga palavra árabe *al-fenid* já apontava para um duplice significado: se na Itália e na França deu origem ao termo açúcar, na Inglaterra tornou-se raiz semântica da palavra *alambik*, aproximando áreas que nunca se distanciaram, já que, como afirma Herve This, citado por Vanin (2006:5), “Cozinha e ciência caminham lado a lado. Na cozinha se substituem provetas, béqueres, vidrarias e equipamentos de laboratório por painéis, frigideiras, fogões e batedeiras”.



**Figura 17** T. Hall. **The Queen's Royal Cookery**. Frontispício. Londres: S. Bates Publisher, 1729. British Library, Londres. Disponível em: <http://www.bl.uk/learning/langlit/booksforcooks/1700s/1700sfood.html>

sendo o primeiro no uso de remédios à base de ópio e de substâncias inorgânicas, como mercúrio, ferro, enxofre, chumbo, arsênico e sulfato de cobre. Várias dessas substâncias, devidamente formuladas, fazem parte dos receituários médicos de hoje. É o caso do ópio (sedativo), do ferro (antianêmico) e do enxofre (antimicótico).” (Vanin, 2006: 24-25).

A contracapa do livro *The Queen's Royal Cooker* resume, de maneira interessante, as múltiplas atuações impulsionadas por uma prática gastronômica transdisciplinar. A gravura é dividida em três áreas horizontais, quase do mesmo tamanho, apontando para uma narrativa linear que se sobrepõe, seguindo uma ordem hierárquica (de alto a baixo). Percebemos, assim, a imagem de uma rainha (Ana, que reinou na Inglaterra de 1702 até 1714), que supervisiona tanto as práticas gastronômicas quanto as científicas, legitimando o encontro entre a gastronomia, a confeitaria e a química, representada visualmente pelo alambique (herança simbólica da vivência alquímica). A imagem central aponta para uma ação gastronômica coletiva dinâmica que parece contrapor-se à prática individual “reflexiva” da contemplação alquímica. Assim como a confeitaria – *pastry* (figura à esquerda) –, a gastronomia prevê uma dinâmica colaborativa (que se estende posteriormente no espaço do banquete), já que “a alimentação (e, poderíamos acrescentar, sua preparação) é uma linguagem social e estética. Come-se para saciar a fome e para socializar-se” (Araújo *et al.*, 2009: 62).

A sucessão das atividades apresentadas na contracapa desse livro híbrido esvazia os espaços vivenciais gradativamente, revelando territórios pertencentes a gêneros definidos. Se a cozinha prevê a convivência de homem e de mulheres, o espaço da confeitaria, assim como o da química, é habitado por mulheres concentradas numa prática cada vez mais refinada, que requer a atenção do detalhe. Camporesi (1996), em seu estudo sobre hedonismo e exotismo do século XVIII, escreveu:

“O gosto das damas garbosas exige voluptuosos confortos e um conjunto refinado de aparelhos. Cristais, porcelanas finíssimas, xícaras, taças para sorvete, cafeteiras, copos, pratarias, caixinhas e pires acompanham os novos rituais do café, do chá, dos sorvetes, dos licores, das pastilhas coloridas, dos biscoitos, dos bolos, das compotas, das conservas de rosas e violetas, dos *clarettes*, uma espécie de massa de frutas transparente que se poderia chamar antes gelatina seca, porque é servida como gelatina natural em copos de cristal ou em pequenos recipientes sem pé e em caixas (forradas de papel fino), dos gelados, dos doces, do maçapão, das espumas, dos merengues, das bolachas, dos bolos gelatinados, das tortas, das conservas secas e líquidas, dos confeitos, das flores e frutas artificiais (jasmims,

violetas, jacintos confeitados), dos caramelos, do leite com mel, dos cremes, dos xaropes delicadíssimos como os de avenca e de grão de junquilha.” (p. 84)

Quellier (2010: 165) enfatiza que, já no século XVI, as mulheres eram acusadas de petiscar, sem tréguas, confeitos, doces e outras frutas cristalizadas, “correndo imprudentemente o risco de arruinar seus maridos!”. O médico Slare, citado por Quellier, reforça que, no século XVII, o açúcar utilizado tanto na preparação dos doces quanto dos remédios pertencia exclusivamente ao universo feminino, excluindo mesmo que parcialmente o homem dessa experiência<sup>57</sup>. As mulheres tornavam-se, assim, depositárias de um processo palatável que aproximava o gosto pelo doce à função do remédio e que instigava um intenso diálogo entre áreas aparentemente díspares. Percebemos, desse modo, na variedade quase infinita das preparações, a necessidade interdisciplinar de relacionar a confeitaria com a gastronomia e com uma prática química (mas também alquímica), que norteia uma precisa “transmutação alimentar”.<sup>58</sup> Assim como os elementos químicos unem-se para configurar novas substâncias, os ingredientes (entre os quais desponta, de maneira preponderante, o açúcar) da receita são juntados e mesclados para dar vida a novos alimentos e a diversas possibilidades.

---

<sup>57</sup> “E se o açúcar pertence ao universo feminino, seu consumo por um homem é coisa de afeminado e, nos estereótipos anticlericais, o gosto dos monges pelo açúcar, o chocolate e as compotas permite associá-los ao mundo das mulheres.” (Quellier, 2010: 166)

<sup>58</sup> É possível perceber como experiência alquímica e gastronômica compartilham elementos em comum, por exemplo: o laboratório que lembra a configuração de uma cozinha (com lareira, mesas e recipientes para transformar os elementos) e o forno cósmico tão parecido com os antigos fornos de barro usados para assar os alimentos. Lembramos, portanto, também da academia (cozinha/ateliê) de Baccio Bandinelli, citada no início desta tese.



**Figura 18** T. Hall. **The Queen's Royal Cookery**. Frontispício. Londres: S. Bates Publisher, 1729. British Library, Londres. Disponível em: <http://www.bl.uk/learning/langlit/booksforcooks/1700s/1700sfood.html>

O livro de cozinha *The Queen's Royal cookery* traduzia, com as imagens e com as palavras, esse importante diálogo pertencente também ao universo feminino (aqui visualmente enfatizado): ensinava, ao mesmo tempo, as técnicas variadas de manipulação dos alimentos (cozinhar, ferver, fritar, secar, modelar etc.), pertencentes à área da gastronomia, e a preparação de sobremesas (tortas, bolos, cremes, docinhos etc.) e de objetos doces (flores e frutas confeitados, xaropes, confeitos, cidra etc.), prática que o autor define como “a Arte de produzir...”<sup>59</sup>, inerente à área da confeitaria. Como apresentado visualmente na contracapa,

<sup>59</sup> Lembramos, nesse contexto, o diálogo que se instaura inevitavelmente entre a produção hoje considerada artística, a alquimia e os alimentos: “Outros feitos químicos importantes da Antiguidade incluem a técnica de vidrar superfícies de cerâmicas para fabricar azulejos e a produção de pigmentos e tintas. Os pigmentos que conferiam a cor às tintas eram obtidos de diferentes minerais, como calcário (carbonatos brancos), argilas (silicatos, várias cores), carvão (carbono, preto). Foi possível observar também que muitas rochas, facilmente reduzíveis a pó, eram encontradas nas cores vermelha, amarela ou verde. Por exemplo, óxidos naturais de cobre podem se mostrar verdes

percebia-se, também, a descrição de um terceiro tipo de produção (química), que agilizava a confecção de perfumes, essências, cosméticos, águas medicinais, impulsionando uma experiência de cuidados corporais sensoriais múltiplos, tão atuais que podem ser encontrados facilmente hoje nas diversas revistas direcionadas para o público feminino.

Lembramos, nesse contexto, do *chef* de cozinha e cientista Herve This (2006: 2), consagrado pai da cozinha molecular, no prefácio do livro *Alquimia dos alimentos*, quando afirma: “Alquimia dos alimentos... Sim, alquimia porque a ‘cozinha’ é muito mais do que simplesmente aplicar procedimentos técnicos químicos ou físicos. Sim, alquimia porque, se a transformação é bem explorada pela química, há o componente ‘amor’ na cozinha, e esse não está pronto para desvendar seus segredos para a ciência.”, que parece conversar com as palavras atemporais de um escritor alemão anônimo do século XVI (*apud* Vanin, 2006: 78), que resume as diversas utilizações do açúcar e sua pacífica convivência multifuncional:

“Não há hoje coisa mais comum e usada nas cozinhas dos ricos que o açúcar, não somente entre nós, alemães, mas também em todas as outras nações; quase todos os pratos devem ser preparados com ele, pois o que é acre ele torna doce; o azedo, agradável; o salgado, suave; o grosseiro e sem gosto, fino e apetitoso; ele é, em suma, o senhor de todos os paladares. Nas farmácias, o açúcar é ainda mais necessário que nas cozinhas, pois com ele se fazem eletuários, xaropes, refrigerios, bebidas doces, *clarettes*, hipocraz, açúcar de conserva, encandilados, frutas e raízes em açúcar etc., e quanto açúcar se gasta em fazer bichos, pássaros, frutas, peixes, mesmo carneiros, pombos, patos, galinhas, carne de toda sorte, pés e cabeças de vitelo, tudo muito disfarçado em suas cores, como se se tratasse do natural! Quantas sementes e frutas são cobertas com açúcar, para banquetes, brindes, como soníferos, com o que se alcançam as muitas doenças, a ruína, física e moral, a morte prematura; é bem certo que, desde que o mundo é mundo, nunca houve tanto excesso e luxo e variedade quanto agora.”

---

ou azuis. O homem preparava as tintas misturando os pigmentos com goma-arábica (uma resina natural), clara de ovo ou cera de abelha (Vanin, 2006:23).

## Parte II

# A ESTÉTICA GASTRONÔMICA DO AÇÚCAR: UMA TRADIÇÃO ÁRABE



**Figura 19** Cavalcanti, P. **Fruta de maçapão**. 2010.  
Fotografia colorida. 30x55. Coleção da autora.

Mal haja quem, sem ti, torta ou pastilha se  
meta a fabricar. [...]

Graças ao suave pêssego e à dura noz de tal  
crosta se arma e se confeita que já mal não  
lhes faz o duro inverno, nem sua polpa  
endurece ou se resseca.

(Giovambattista Roberti, 1750)

A tradição de produzir artefatos decorativos em açúcar é muito antiga e, assim como aconteceu com o próprio açúcar, foi importada do Oriente, ocupando um lugar cada vez mais importante nas produções gastronômicas destinadas aos banquetes europeus. Na culinária árabe da época medieval, o açúcar ocupava um lugar privilegiado: a maioria dos bolos, aos quais se dava uma forma estritamente geométrica, levava, em sua composição, poucos ovos, sêmola de trigo, amêndoas, nozes, pistache, açúcar, mel, canela, açafraão e cânfora. O açúcar era utilizado, também, para cobrir tortas (frequentemente junto com água de rosas) e para fabricar uma pasta maleável à base de amêndoas moídas e de açúcar (*lawzinadj*), uma espécie de maçapão<sup>60</sup>. Herança árabe, fruto da etimologia semântica revelada em seus nomes e, frequentemente, em suas formas, preparações doces, tais como a *cassata* – do árabe *quas'at*, palavra que designava um tipo de forma para bolo redonda utilizada na preparação dessa sobremesa –, a *cubbaita* – em árabe *qubbait*, um doce de açúcar cristalizado com mel, gergelim e amêndoas –, os *nucatuli* – do árabe *nagal*, termo que se referia a uma preparação à base de fruta seca e açúcar –, e a *cupita* ou *copata*, doce à base de açúcar, clara de ovo, mel, amido e avelã, participaram da construção híbrida ao mesmo tempo visual, plástica e palatável que influenciou a maneira de pensar a sobremesa.

---

<sup>60</sup> Usaremos a palavra “maçapão” como a versão mais aproximada da palavra italiana *marzapane*. Segundo o *Dicionário Houaiss*, *maçapão* provém do italiano *marzapane*, “doce de pasta de amêndoa e açúcar”, por intermédio do castelhano *mazapán*. A palavra italiana, que designava o doce e a pequena caixa de madeira que o continha, é de origem controversa: “têm sido propostos como fontes, entre outros, o vocábulo dialetal (sul da Itália) *martrapane*, o árabe *mautabān* ‘nome de uma moeda em curso no tempo das cruzadas’, o árabe *mahxabān* der. de *hāxab* ‘madeira’”.



**Figura 20** Autor anônimo. **Cassata siciliana**. Confeitaria Tomasino Palermo, 2010. Fotografia colorida. Dimensões não especificadas. Fonte: pasticceriaTommasino.it

A *cassata* (imagem anterior) reunia todos os ingredientes introduzidos pelos árabes na Sicília (séculos IX a XI). A cana de açúcar, o limão, a laranja amarga, a tangerina, a amêndoa concentram-se nesse doce, que, com a presença da *ricotta* (alimento presente na Sicília desde os tempos mais remotos), se tornou um dos doces mais conhecidos dessa região<sup>61</sup>. Com a introdução da *pasta reale*, uma massa de farinha de amêndoas e açúcar, herança da presença árabe na Itália do século XIII, as freiras do convento de Martorana substituíram a massa-base da *cassata* cozida no forno por uma massa fria que não precisava de cozimento, agilizando, desse modo, a produção de um tipo de doce que adquiria elementos decorativos.



**Figura 21** Autor anônimo. **Pasta real** branca e preta. Fotografia colorida, 2011. Dimensões não especificadas. Fonte: antiofornodileo.it

<sup>61</sup> Uma das variantes mais conhecidas da *cassata* são os *cassatedi di Sant'Agata*. Esses doces da cidade de Catânia, Sicília, são hoje preparados na festa do padroeiro e são feitos com uma espécie de pão de ló, licor, creme e glacê (com cereja). Sua forma, que lembra a dos seios da mulher, foi propositalmente elaborada para evocar a história de Santa Ágata, mártir cristã de quem foram extirpados os seios durante seu martírio.

A *pasta reale*, tal como o maçapão, tornava-se elemento/alimento fundamental no estudo da objetística alimentar, já que ambos permitiram a construção, mediante o procedimento da modelagem, de artefatos comestíveis que revelavam, em sua composição, a presença do açúcar como ingrediente principal. Mesmo já sendo praticada pelos confeitores árabes, a moldagem de objetos em açúcar chegou à Itália com a produção dessas *pastas* maleáveis que, com a valorização excessiva do açúcar, se tornaram cada vez mais requisitadas.

O maçapão (conhecido na Itália como *marzapane*, do termo árabe *mauthaban*, uma antiga moeda ou unidade de medida)<sup>62</sup>, massa doce e maleável elaborada a partir da mistura de açúcar, amêndoas trituradas e clara de ovo, tornou-se conhecido na Sicília, em torno de 1200, graças ao trabalho das freiras do convento da igreja da Martorana, em Palermo, que elaboravam pequenos doces coloridos que imitavam as frutas locais. Segundo a tradição, a fruta de Martorana nasceu para substituir, no inverno, as frutas cultivadas no jardim pelas freiras do convento, que tinham a função de decorar o convento durante a visita do Papa<sup>63</sup>.

---

<sup>62</sup> **Marzapane:** do prov. *massapan*; fr. *marcepan*, *massepain* (dial. vall. *mârsipain*), ant. esp. *mazapan*; port. *maçapão*; (ing. *marchpane*; alem. *marcipan* e *marzipan*), *massa* e *maza*, uma espécie de massa doce, e *panem*, pão. O “r” nas formas italiana e alemã parece originado do latim *marci-panem*, pão de São Marco, porque no dia desse santo eram elaborados bolinhos de amêndoas para evocar a carestia acontecida no ano 1407, durante a qual um pedaço de pão e uma noz custavam uma fortuna. O “r” deve ter sido introduzido posteriormente como em *marzacotto* = *massacotta*, um doce feito de amêndoas, açúcar e essências ([www.etimo.it](http://www.etimo.it)). Segundo Reborá (2006: 205), “Il marzapane (dall’arabo *marzaban*) era una unità di misura in uso a Cipro e como accadde alla anfora alla giarra e alla botte, l’unità di misura cede il suo nome all’imballaggio, al contenitore che, almeno all’inizio é tarato sulla misura stessa. Il marzapane era una scatola di legno leggero di forma quase ovale e dotata di un coperchio dello stesso legno. In questa scatola si spedivano dolci speciali prodotti a Cipro, confezionati con mandorle ed altri ingredienti. Dato che quei dolci prendevano la forma della scatola ed erano simili ai pani, il nome dell’involo passo presto al contenuto che si chiamó marzapane. Le scatole continuarono a chiamarsi marzapani. In queste scatole si usava racchiudere la corrispondenza ed i documenti importanti, da questo venne il modo di dire ‘aprire i marzapani’ nel senso di svelare i segreti (scomodi)”. (“O maçapão (do árabe *marzaban*) era uma unidade de medida usada no Chipre e, como aconteceu com o jarro e o barril, a unidade de medida cede frequentemente seu nome à embalagem. O maçapão era uma caixa de forma oval e dotada de uma tampa de madeira, na qual se enviavam doces especiais produzidos no Chipre, confeccionados com amêndoas e outros ingredientes. Já que esses doces acabavam adquirindo a forma da caixa e pareciam pães, o nome da embalagem foi transferido para denominar os doces que passaram, posteriormente, a se chamar “*marzapani*”. Essas caixas eram utilizadas também para guardar a correspondência e os documentos importantes e é por isso que o provérbio italiano “abrir os *marzapani*” significa, hoje, revelar segredos incômodos”) (livre tradução da autora).

<sup>63</sup> Segundo a revista italiana “*Taccuini Storici*”, a mais antiga preparação feita com a fruta de Martorana remonta ao século XIII, durante o reinado de Jorge de Antioquia, oficial do rei Ruggero, da Sicília. Com o maçapão, as freiras confeccionavam, na festa de Todos os Santos, pequenos doces que imitavam as frutas da estação, coloridos com tintas vegetais, como açafão, pistache e rosas, e fixados com goma arábica.



**Figuras 22; 23** Cavalcanti, P. **Fruta de maçapão**. 2010. Fotografia colorida. 30x55. Coleção da autora

O sucesso desses pequenos doces impulsionou a corporação dos *Confettieri* a tentar obter o monopólio da produção do maçapão. Em 1575, com a intervenção da autoridade da diocese de Mazara del Vallo, que proibiu às religiosas a produção dos doces porque eram considerados motivo de distração no processo do recolhimento litúrgico, o maçapão tornou-se exclusividade da corporação dos *Confettieri*, que começaram sua produção e seu comércio em larga escala. Uma antiga receita do final do século XV revela como a preparação do *marzapane* requeria, por parte do cozinheiro, habilidade, paciência e um conhecimento específico da técnica e dos ingredientes utilizados:

“Limpe e soque as amêndoas. Para que se tornem mais brancas, deixe as amêndoas na água fria por um dia e uma noite. No socador, acrescente água de rosas para que não soltem o óleo. Para fazer a torta de maçapão, coloque açúcar (mesma quantidade do peso das amêndoas) e água de rosas e acrescente as casquinhas de açúcar (docinhos). Coloque tudo para ferver e, mais tarde, no forno, com mais açúcar e água de rosas. Essa torta de maçapão precisa ser fininha, por isso é necessário ter cuidado para não queimá-

la”<sup>64</sup> (Rebora, **receita da torta de marzapane do século XV**, 2006).

A utilização do açúcar como ingrediente principal para a produção de uma massa modelável e, ao mesmo tempo, comestível remontaria, segundo Mintz, a uma tradição árabe<sup>65</sup>:

“O califa Al-Zahir (Al-Dhahir?) organizou, em 1025, o cortejo de certa festa, apesar da fome causada pela baixa do Nilo, carestia e peste, com o esplendor de costume, e ordenou que se fizessem ‘obras de arte dos confeitores’, entre outras, 157 figuras e 7 grandes castelos de açúcar. Eis o que se lê em Al-Guzuli (morto em 1412) sobre um cortejo da lua cheia: ‘O califa comprou muitas cargas de açúcar e mandou fazer com ele uma mesquita com minaretas, galerias pintadas, nichos de oração e colunas... Então disse aos mendigos que a destruíssem e pilhassem’. O persa Nasir-i-Cosrau, que percorreu o Egito em 1040, conta: ‘Gastaram-se na ornamentação do banquete do sultão, na festa do Ramadan, 50000 mens (= 76.300 quilos) de açúcar; sobre a mesa, havia um limoeiro cujos galhos, folhas e frutos eram de açúcar e 1000 estatuetas e figuras também de açúcar. Makrizi fala, em termos semelhantes, da festa do Ramadan de 990 e acrescenta que os castelos, árvores, estátuas e figuras de açúcar eram oferecidos pelo chefe de polícia e presidente do tribunal; as iguarias com formas humanas e animais não deviam ser colocadas diante do grande cádi e dos mais altos dignitários do clero, para que eles não vissem como se infringia a proibição corânica das artes plásticas” (Lippmann, 1941: 267-8).

---

<sup>64</sup> “Monda l’amandole molto bene, et pistale quanto piú sai possibile perché non fanno a passare per la stamegna. Et nota per fare le ditte amandole piú bianche, piú gustose et piú dolci a la bocca, se vogliono tenere a mollo nell’acqua fresca per um dí et uma nocte o tanto piú che da se stesse premendole com le ditte se mondino. Et pistandole le bagnarai con uma pocha d’acqua rosata, perché non facciano olio. Et se vol fare bona la ditta torta metteragli a peso equale tanto zuccaro quanto siano amandole, cioè uma libra dell’uno e uma libra dell’altro, o piú o mancho come ti piace, et metteralianchora uma oncia o dói d’acqua rosata bona e tutte queste cose incorporarai molto bene in seme. Poi pigliarai di cialdoni o nevole fatte col zuccaro, et bagnate prima com l’acqua rosata; distemperale sopra el fondo de la padella et dentro gli metterai questa compositione o pieno sopra ditto. Et disteso et spianato che l’haverai, um’altra volta si vole bagnare um pochetto com l’acqua rosata, sopragionegnoli ancora di sopra um bono zuccaro spolverizzato. Et spianato bene per tutto com lo zucchero la farai cocere nel forno overo al focho como láltre torte molto ad ascio, havendo bona avvertenza a dargli Il focho temperato et di rivederla spesso perché non si abrusciasse. Ricordandoti che simele torta di marzapane piú tosto vole essere um poço bassetta e sottile, che troppo alta et spessa.” (livre tradução da autora inserida no texto).

<sup>65</sup> A cultura da cana de açúcar, que durante muito tempo se chamou “cana persa”, parece ter progredido rapidamente no Egito, pois, na metade do século VIII, era praticada não só no Delta e no Baixo Egito, como também em Assuan; ao tempo dos Tulunidas (868-905), continuou sua expansão, que atingiu o apogeu com o Fatimidias (969-1171), para começar a lenta decadência sob o regime desastroso dos mamelucos (a partir de 1250). Sob os Tulunidas, era enorme o consumo do açúcar pela corte e pelas pessoas anexas. O governador Qumaravaih, por exemplo, cuja “cozinha popular” (excluída a do harém e da criadagem) absorvia 1000 dinares mensalmente, pedia para sua mesa tal quantidade de amêndoa e confeito que era impossível consumir todo esse despropósito.

O texto revela que a elaboração de objetos de açúcar era presente na corte árabe do século XI e que, não obstante as condições precárias da população (carestia e peste), eram organizadas para o califa festas suntuosas em que os banquetes de açúcar despontavam como grande atração. A definição “obras de arte dos confeitores” confere aos objetos de açúcar uma posição de destaque que parece concorrer com um tipo de produção mais tradicional e que chegava, com toda sua carga plástica e imagética, a desafiar os preceitos religiosos da proibição corânica. A tendência iconoclasta ameaçava também o território alimentar, que se utilizava do açúcar como possibilidade discursiva estratégica de manutenção do poder. Uma doce subversão, efêmera como a principal qualidade dos artefatos, parecia ser vivenciada (longe dos altos dignitários do clero) talvez como ulterior afirmação de poder, provocação gastronômica (e talvez por isso não levada muito a sério!) entre poder temporal e secular.

Os artefatos em açúcar da corte árabe parecem pertencer tanto ao espaço artístico (sendo definidos, na passagem textual antes transcrita, como “obras de arte”) quanto ao gastronômico (definindo seus artífices como “confeitores” – e não como artistas), propondo um encontro entre áreas aparentemente desconexas. Assim como, mais tarde, nos banquetes de açúcar renascentistas, os confeitores tornar-se-ão os fazedores de uma produção oficialmente indefinida (ou *innominata, senza nome*, quase como a história da arte de Warburg), os confeitores árabes percorriam um território habitado por imagens que refletiam uma vivência objetual do cotidiano da corte. As 157 figuras citadas (termo utilizado mais tarde nas cortes renascentistas para definir os próprios artefatos) parecem se relacionar a uma produção objetual geral, mais abrangente, que o autor, por motivos desconhecidos, prefere não descrever. A descrição da produção dos castelos em açúcar parece, por sua vez, ter um espaço mais relevante, já que é constituída de característica qualitativa (grande) e quantitativa (sete). Sua importância marca presença em banquetes pertencentes a tempos e espaços diferentes (como será estudado mais à frente), tornando-o elemento/alimento quase imprescindível na exposição dos artefatos em açúcar. O

castelo de açúcar árabe parece ser o precursor dos castelos de açúcar renascentistas tão assiduamente cultuados nas mesas/altares europeias do *Cinquecento*. Raras são as descrições de banquetes que não abordem essa majestosa arquitetura, símbolo de um poder aparentemente imutável (e que não quer mudar), que do Oriente transita pela Europa.

Na descrição dos banquetes em açúcar (por *Al-Guzuli*, que viveu até 1412), desponta a elaboração de uma mesquita que parece ser de grandes proporções. O castelo, dessa vez, dá espaço ao templo e, novamente, a competição gastronômica entre poder temporal e secular habita o território da mesa. O espaço sagrado da oração invade o espaço profano da gula: a boca que ora é a mesma que come, o espiritual comestível (e de preferência de cor branca e de sabor doce), revela-se na mesquita digerível que os mendigos pilham e comem em um ato extremo de purificação e de caridade por parte das autoridades. A distribuição dos doces de açúcar não era um ato isolado. Assim como acontecia na corte renascentista, a doação dos artefatos revelava, em sua intenção aparentemente generosa, a reafirmação de um poder econômico e político:

“Não é, pois, de admirar que ao palácio do califa se agregassem cozinhas especiais para a confeitaria, donde saíam vasos e cestos cheios de iguarias doces, que o príncipe distribuía perdulariamente nas grandes festas, entre os altos dignitários, oficiais e escribas; é curioso que o mesmo costume fosse observado nos grandes dias cristãos, por exemplo na Páscoa, onde já se usavam os presentes de ovos pintados.” (Lippman, 1941: 268)

O persa Nasir-i-Cosrau, que visitou o Egito em 1040, descreveu o banquete de açúcar da festa do Ramadan, onde foram utilizados, no processo de confecção dos diversos artefatos, 76.300 quilos de açúcar<sup>66</sup>. Segundo as palavras do autor, em cima da mesa central do banquete havia um enorme limoeiro carregado de limões cujos galhos, folhas e frutos eram de açúcar;

---

<sup>66</sup> Dos primeiros anos dos Fatímidas, conta Al- Maçudi que nenhum país do mundo produzia mais e melhor açúcar que o Egito; os próprios habitantes diziam-se os mais ricos homens em açúcar. O médico Ali Ibn Ridvan (final do século X) comparou as duas pirâmides maiores com dois colossais pães de açúcar (*abludcha*); o vizir Qafur gastava em sua casa, diariamente, mil libras de doces e duzentas caixas de especiarias. Na corte, como se lê em Makrizi e Al-Musabihi, era imenso o consumo de açúcar, causando a admiração não só a quantidade e a variedade, mas também a qualidade, que denuncia uma longa experiência de fabricação (Lippman, 1941: 267).

havia também 1.000 estátuas e figuras todas de açúcar. Nessa passagem, é interessante notar a presença das definições diferenciadas de *estátuas* e *figuras*<sup>67</sup>, as mesmas nomenclaturas que serão encontradas, mais tarde, nas descrições dos banquetes renascentistas. Não parece ser clara a definição precisa atribuída às palavras “estátua” e “figura”, e nem a descrição da festa do Ramadan de 990 de Makrizi consegue ajudar a esclarecer a dúvida. O autor fala de castelos, de árvores, de estátuas e de figuras de açúcar oferecidas pelo chefe de polícia, mas sem especificar as características de uma e de outra. A esse respeito, é interessante lembrar que, durante o Renascimento italiano, os autores usarão tanto estátua quanto figura para designar os artefatos alimentares em açúcar no geral, dando preferência, em alguns casos, à palavra “figura” como sinônimo de representação do corpo humano.

Assim como as pastas medicamentosas, que apresentavam o açúcar como elemento principal em sua composição, o maçapão, fruto gastronômico da tradição artística árabe, tornou-se, a partir do século XIII, matéria-prima para a (re)criação de pequenas frutas e, às vezes, de legumes (figos, maçãs, peras, pêssegos, castanhas, figos da Índia, tomates etc.), habilmente modelados e pintados. Se as pastas medicinais curavam o corpo, o maçapão alimentava os sentidos que, através dos olhos, da boca, das mãos, experimentavam gostos, formas e cores. A experiência proporcionada pela produção dos doces de maçapão participava do processo de figuração alimentar que invadia o espaço gastronômico híbrido italiano. Nesse sentido, o fator ilusão/surpresa tornava-se elemento propulsor da elaboração de artefatos que “pareciam ser o que realmente não eram”, estratégia utilizada na elaboração da comida figurativa e, mais tarde, na produção dos artefatos em açúcar.

Segundo Eco (2008:178), no Renascimento, o artista era, ao mesmo tempo, e sem que isso pareça contraditório, criador de novidade e imitador da natureza: a imitação é, por um lado,

---

<sup>67</sup> **Figura:** do latim *ingere* = plasmar, modelar. Representação pintada, desenhada ou esculpida de homem, mulher ou animal. **Estátua:** do latim *statere* = levantar, colocar. Obra que representa figura humana ou animal, ou uma ideia ou um conceito abstrato em forma de homem, mulher ou animal. *Dicionário virtual italiano*, in <www.treccani.it>.

“[...] estudo e invenção que continua fiel à natureza porque recria a integração de cada figura com o elemento natural e, por outro, atividade que exige inovação técnica e não apenas a passiva repetição das formas”. No século XV, as preparações culinárias tinham como importante objetivo estimular a vista e o paladar; os sentidos saboreavam as criações híbridas elaboradas pelos cozinheiros (Zaouali, 2004: 78). A gastronomia dessa época passava pela exibição de uma “realidade simulada” – o *artifício* – perceptível, por exemplo, na receita do pavão recoberto com suas próprias penas, ou naquela dos “*pasticci*”, tortas salgadas, que, no momento em que eram servidos, revelavam gaiolas com pássaros vivos.

Embora os artefatos alimentares fossem ainda atrelados ao processo imitativo (o pavão, a gaiola etc.), percebe-se, nas produções alimentares da época, a necessidade de criar maneiras diferentes de propor e vivenciar a experiência gastronômica. O fator-surpresa que se origina possivelmente na representação/percepção ambígua do “doméstico” – familiar – impulsionava o quase reconhecimento objetual:

“A culinária era pródiga e elaborada, com comidas esculpidas, como lebre com asas e marmelos disfarçados de ouriço. Era também programada para causar espanto nos convivas com surpresas constantes, como o porco recheado de salsichas e morcelas. Além dos espetáculos de cantores, dançarinos, acróbatas e atores, algum tipo de diálogo erudito também tinha papel importante. Em suma, essa refeição era a epítome das aspirações de uma época e um alvo perfeito para a sátira, ao expor sua vacuidade” (Lippmann, 1941: 14).

A produção doce também acompanhou o processo da imitação, a (re)criação de objetos comestíveis, que, segundo Day ([www.historyfood.com](http://www.historyfood.com)), se tornava presente nas mesas europeias desde a época pré-renascentista. Para o pesquisador e confeitoiro, já a partir do início do século XV, encontram-se descrições de artefatos confeccionados, em um primeiro momento, em cera e que pareciam remeter a um processo de degustação preponderantemente visual. O maçapão, utilizado como importante elemento constitutivo dos artefatos comestíveis, inseriu-se

rapidamente na produção dos objetos decorativos voltados para os banquetes, tornando o ato da degustação momento essencial no processo de apreensão objetual.

Durante o século XV (denominado na Sicília de século dos *trappeti*), era utilizada, para a produção de artefatos em açúcar, a goma tragacanto, uma espécie de goma colhida de um arbusto (*Astragalus gummifer*), empregada também na confecção de pílulas e outros medicamentos. “Às vezes conhecido como goma do dragão, na antiga literatura médica e gastronômica, o tragacanto foi usado inicialmente pelos boticários como agente potencializador das drogas, incluindo o açúcar, na fabricação de comprimidos”<sup>68</sup>. Essa substância, quando embebida em água, formava uma mucilagem adesiva que permitia que qualquer material em pó pudesse ser convertido em uma pasta flexível e maleável<sup>69</sup>. Portanto, “Em fins do século XV, eram elaboradas ‘sotelties’ em forma de edifícios, e animais eram modelados com pasta de açúcar dessa mesma maneira”<sup>70</sup>. Os artefatos produzidos a partir da mistura do açúcar e da goma tragacanto tornavam-se, assim, objetos que podiam prestar-se tanto à pintura quanto ao douramento; da mesma forma, pílulas e confeitos medicinais podiam tornar-se cromaticamente mais atrativos, reforçando, uma vez mais, o estreito laço que conectava farmácia e cozinha.

Ivan Day<sup>71</sup> conseguiu recriar as técnicas de fabricação dos objetos em açúcar dos banquetes, garimpando antigas receitas, moldes e instrumentos originais e propondo a recriação dos artefatos. Perceber como, a partir do material informe (mistura de açúcar e tragacanto), chegava-se à modelagem de objetos tão aprimorados que confundiam os comensais dos

---

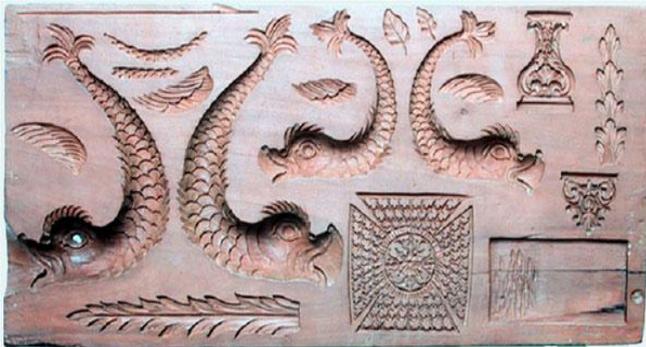
<sup>68</sup> “Sometimes known as ‘gum dragon’, in the early cookery and medical literature, tragacanth was first used by apothecaries as a binding agent for powdered drugs, including sugar, in order to make them pills.” (livre tradução da autora inserida no texto). In: <www.historicfood.com>.

<sup>69</sup> Oficialmente, em 1609, sir Hugh Platt sistematizou, em seu livro *Delícias para as damas*, a primeira receita “oficial” da pasta de açúcar, que era composta por açúcar, goma tragacanto, amido e flores (para colorir e dar sabor e cheiro), mas, segundo fontes extraoficiais (como afirma Ivan Day), essa seria uma tradução do livro do italiano Girolamo Ruscelli, escrito em 1558.

<sup>70</sup> “By the end of 15th century, very elaborated ‘sotelties’ in the form of buildings and animals were being made of sugar paste made in this way” (*ibid*) (livre tradução da autora inserida no texto).

<sup>71</sup> O processo produtivo desses artefatos que tanto impressionavam as cortes europeias tornou-se objeto sistemático de estudo do confeitiro e pesquisador Ivan Day, que atualmente nos convida a penetrar visualmente no universo das criações em açúcar em seu gastronomicamente importante site na internet (www.historicfood.com).

banquetes, abre mais uma possibilidade para nos aproximarmos de um tipo de produção que dialoga intensamente com o desenho e a escultura. O molde adquire, dessa maneira, estatuto de instrumento privilegiado no processo constitutivo dos artefatos em açúcar. Sua ação contentora modela formas e constrói objetos gastronômicos que ainda hoje nos surpreendem.



**Figuras 24; 25** Molde em pereira de 1780 para a fabricação de uma composição em açúcar. e Composição em açúcar a partir do molde em pereira, feita por Ivan Day, em 2003, para a exposição “*Sugar exhibition*” no Bowes Museu. In: <historicfood.com>

Para Lippmann (1941:137), já encontramos esculturas de açúcar, primeiro na festa dada em 1457 por Gaston de Foix, e depois nos dois casamentos de Ercole I d’Este, em 1473 e 1491. Em ambos os casos, carregadas de procissão, elas encerravam os festejos. Seu propósito era não apenas proporcionar um espetáculo mas também prestar tributo tanto aos anfitriões quanto aos convidados, numa bajulação simbólica. As peças eram feitas de duas maneiras: o açúcar podia ficar maleável como cera e ser modelado ou, quando derretido, podia ser posto em moldes e, depois que endurecia, era trabalhado com goivas, daí o envolvimento dos grandes escultores do Renascimento. Em si mesmo, o açúcar tinha a cor marrom, por não ser refinado, e os objetos feitos com ele – conhecidos como *trionfi* – muitas vezes eram pintados e dourados.

“Também as construções maiores eram comestíveis; continham na massa gordura (massa que ainda hoje chamamos de ‘pastilhagem’). Conseguimos imaginar essas formas graças às precisas descrições, mas é difícil imaginar as cores e as dimensões. Essas esculturas e arquiteturas são consideradas obras de arte e os *speziali* (que mexiam com as especiarias), para colori-las, utilizavam os mesmos ingredientes usados pelos artistas figurativos: ervas,

especiarias, salsinha, folhas de uva, trigo verde, açafão etc. utilizavam-se na cozinha e na venda dos *speziali* como também nos ateliês dos pintores<sup>72</sup>.

O exemplo da corte dos Estes foi rapidamente imitado. No casamento de Costanzo Sforza com Camila de Aragão, em Pesaro, Itália, em 1488, foram apresentados castelos de açúcar aos embaixadores. No mesmo ano, no casamento de Guidobaldo de Montefeltro com Elisabetta Gonzaga, em Urbino, as esculturas de açúcar incluíam não apenas castelos, mas cidades, fontes, pássaros e animais, bem como dez árvores em tamanho natural. Nas núpcias de Cosimo I, duque de Florença, em 1539, os festejos terminaram com a deusa Flora cercada por cinco ninfas carregando presentes para os convivas, feitos de açúcar e pintados com uma cor natural. Também de açúcar eram as travessas, bacias e outros recipientes com os presentes. Cada um era colorido de prata, ouro ou de outro tom, conforme apropriado.

Conta Liébaud, citado por Lippmann (1941), que só na mesa dos grandes encontrava-se esse alimento caro, feito de amêndoa, pistache, pinha, avelã e açúcar de rosa, e que se tornava presente comestível destinado aos governantes (p. 44). Quando Henrique IV entrou em Paris, em 1594, o conselho municipal ofereceu-lhe maçapão, confeitos e hipocraz<sup>73</sup>; nas festas desse rei, havia tal abundância de maçapão que se punham à disposição damas, lacaios e pajens para conduzirem os doces às suas moradas, e, ao passar Maria de Médici por Avignon, França, em 1599, mandou-lhe o rei três mesas em que havia peixes, caça e pássaros de açúcar, 50 estátuas de açúcar com dois palmos de altura e 300 cestas com frutas de açúcar e maçapão. Em 1571, por ocasião da chegada da rainha Isabel da Áustria<sup>74</sup>, esposa de Carlos XI, foram servidos, além de

---

<sup>72</sup> “Anche le costruzioni piú grandi erano commestibili; contenevano nell’impasto grasso (impasto que ancora oggi chiamiamo “pastigliaggio”). Riusciamo a immaginare e forme grazie alle precise descrizioni, ma piú difficile é farsi una idea dei colori e soprattutto delle dimensioni. Tali sculture e architetture sono considerate come opere d’arte e gli *speziali* per colorarle si avvalevano degli stessi ingredienti impiegati dagli artisti figurativi. Erbe, spezie, prezzemolo, foglia di vite, ribes, grano verde, alcanna, zafferano... si usavano in cucina e nella *spetiarìa* come nelle botteghe dei pittori.” (livre tradução da autora inserida no texto)

<sup>73</sup> Segundo o *Dicionário Houaiss*, hipocraz designa a bebida preparada com ingredientes diversos misturados com vinho açucarado, aguardente e especiarias (amêndoas, canela, cravo, baunilha etc.).

<sup>74</sup> Lippmann não especifica de que lugar a rainha Isabel da Áustria chega e para onde se dirige. Embora não tendo à disposição esse importante dado, cri ser interessante a colocação do trecho para melhor entender a pesquisa.

incontáveis pastéis, maçapão e biscoito, assados, peixes e frutas de toda sorte que, juntamente com as travessas, eram de açúcar e em suas cores naturais; no banquete, viam-se “bolos de açúcar e maçapão em forma de pirâmide, frutas, edifícios, jardins, paisagens e 6 grupos que representavam a vida de Minerva, tudo de açúcar” (*idem*).

A rainha da Inglaterra Elisabeth I era também amante do açúcar e das coisas doces; durante sua visita à Universidade de Cambridge<sup>75</sup>, recebeu dois pares de luvas perfumadas, um maçapão e dois pães de açúcar, acerca do que Hentzner, que assistiu a uma audiência em Greenwich, em 1592, conta em sua “Descrição de viagem”<sup>76</sup>:

“[...] seus dentes são escuros, falha que muitos ingleses parecem sofrer, porque comem muito açúcar... e o põem em grande quantidade nas bebidas. ‘Seu amor aos estudos clássicos’ revelava-se no mandar que seus pasteleiros conformassem quadros de Ovídio e Virgílio: na mesa parodiavam trabalhos de açúcar com relevos das Metamorfoses de Ovídio, e enfeitavam o estimado bolo de ameixa com uma representação em açúcar da destruição de Troia”.

Tais costumes eram gerais: em 1583, a Universidade de Oxford adornou a mesa do banquete oferecido a um embaixador estrangeiro com a representação da tomada de Troia, com Aquiles, Eneias e Dido, tudo só de açúcar e maçapão; em um banquete de posse de Lordmayor (antes de 1600), houve assados de vitelo com açúcar, coentro e noz-moscada, pastelões de galinha com açúcar, coentro e aromas, ramos de malva e rosmarinho encandilados, frutas açucaradas com âmbar e almíscar, xarope de limão e goivo e numerosas figuras de açúcar e maçapão; as casas nobres, logo terminado o repasto, serviam, em uma sala especial, o *bankett*, composto por brasões, escudos, divisas, animais, homens, casas, castelos e fortalezas de açúcar e maçapão, que as damas bombardeavam e destruíam com ameixas cobertas de açúcar.

Em 1509, compôs-se o banquete funerário do duque Albrecht IV, da Baviera, de 24

---

<sup>75</sup> Lippmann não especifica o ano da visita da rainha Elisabeth I (filha de Henrique VIII e Ana Bolena) à Universidade de Cambridge. Embora não tendo à disposição esse importante dado, cri interessante a colocação do trecho para melhor entender a pesquisa.

<sup>76</sup> Disponível em: <[www.wattpad.com/147378-o-livro-negro-do-acucar?p=115](http://www.wattpad.com/147378-o-livro-negro-do-acucar?p=115)>. Acesso em: 22 abr. 2009, às 23:08.

pratos e serviram-se, alternadamente, “dois pratos para o paladar” e um “prato de gala religioso”, e, para torná-los mais atraentes aos convivas, juntavam-se bolos de açúcar e amêndoas, isto é, figuras, torres, cogumelos, obreias, filhós e maçapão. No casamento do príncipe-eleitor Joaquim II Heitor de Brandemburgo com a duquesa Madalena da Saxônia, em Dresda, em 1524, houve torta de amêndoa, marmelo e pera, bolo de groselha e ameixa, pera em calda, fruta cozida com açúcar, geleia, além de muitos confeitos e pratos de gala. Em um banquete dado pelo príncipe-eleitor João da Saxônia, por ocasião do Reichstag de Speier, em 1526, consumiram-se peras feitas em açúcar, maçapão de açúcar, amêndoa e água de rosa, e uma sebe de açúcar a fechá-lo por cima, com as armas do príncipe, de maçapão e douradas (Lippmann, 1941: 48-57).

“O marzipã seduziu grandes personagens históricos. Leonardo da Vinci apreciava a maleabilidade do doce. Entre 1482 e 1499, enquanto trabalhou para Ludovico Sforza, o Mouro, príncipe de Milão, um dos governantes mais famosos de seu tempo, o grande gênio de Renascimento italiano esculpiu miniaturas de fortes militares e modelos bélicos, que seu patrono devorou. É fácil entender o porquê.” (Jereissati, 2004, s.p.)

Os artefatos em açúcar, muitas vezes, compartilhavam o espaço da mesa com diversas preparações que levavam o açúcar como importante ingrediente. Os frangos cozidos no xarope dialogavam com as figuras de açúcar que, nessa breve descrição, foram cuidadosamente detalhadas:

“Por ocasião do grande banquete comemorativo da abertura do canal do Nilo, luziam sobre a mesa da corte requintadas iguarias, havendo quinhentas com 7 frangos cozidos em xarope cada uma, além de muitas figuras de açúcar e especiarias (gazelas, girafas, elefantes, limões, maçãs etc.), e finalmente dois castelos de açúcar [...]” (Lippmann, 1941:268)<sup>77</sup>.

---

<sup>77</sup> As figuras de açúcar representariam, nesse caso, elementos animais e vegetais, enquanto o castelo (objeto inanimado) é citado à parte. Talvez por sua importância, o castelo não chegava a ser incluído nas “corriqueiras” figuras, e nem no âmbito das estátuas (seriam elas objetos inanimados não pertencentes nem ao reino vegetal nem ao reino animal, de menor importância?).

No que diz respeito aos primórdios da elaboração dos artefatos comestíveis, a possibilidade investigativa direcionar-se-ia, portanto, à fabricação dos objetos em açúcar pertencentes à cultura árabe e que parecem revelar-se no processo de transmigração alimentar do açúcar voltado ao território italiano<sup>78</sup>. A utilização do maçapão (e de todos os doces confeccionados em formatos definidos) na produção de objetos comestíveis na Itália instaurou um diálogo com a prática da modelação escultórica do açúcar, inaugurada provavelmente pelos confeitores árabes, reforçando, assim, possíveis conexões entre essas práticas extraterritoriais e extraculturais.<sup>79</sup>

O intercâmbio gastronômico que, do Oriente, chegou inicialmente à Sicília, e se concretizou na prática culinária devocional das freiras de Martorana – num verdadeiro processo de devo(r)ação –, tornou-se precursor de uma prática adquirida na convivência extracultural que introduziu, ao ritmo da eterna oscilação entre atitude “gastrofílica e gastrofóbica”, a modelação em açúcar. A mesa, mais uma vez, tornava-se testemunha de curiosas fusões gastronômicas que denunciavam acordos gástricos entre histórias e culturas diferentes. Nessa perspectiva, a interação entre produção artística e gastronômica constituiu um “espaço artefágico” no qual os

---

<sup>78</sup> A introdução do açúcar na Europa, resultado de uma expansão alimentar/medicinal árabe, alcançou, no final da Idade Média (passando por Veneza), o Norte da Europa. Nesse período, o açúcar era ainda mercadoria rara (Strong, 2004:166), diferentemente do século XV, quando, sob dominação portuguesa, o cultivo do açúcar foi transplantado da Espanha e da Sicília, Itália, para a ilha da Madeira e para as Canárias, onde se desenvolveu abundantemente. A introdução do cultivo da cana de açúcar no Brasil e no Caribe – Novo Mundo –, durante o século XVI, impulsionou seu consumo (embora ainda vinculado à classe mais abastada) e sua utilização como alimento/elemento indispensável para a experiência gastronômica da época. Segundo Strong, esse contexto foi propício para o incremento da produção de fruta cristalizada (na cidade de Gênova), de confeitos, pastelarias e de esculturas de açúcar (na cidade de Veneza).

<sup>79</sup> Segundo Montanari (2006:10), no século XIII, os andaluzes elaboravam, no decorrer das festividades religiosas, uma grande variedade de doces feitos à base de farinha, fruta e açúcar, alguns dos quais de grandes dimensões e que reproduziam edifícios nos quais eram colocados diversos tipos de *figure* (estátuas comestíveis, assim como comestíveis eram os edifícios). Essa prática tornou-se tão comum que o famoso jurista magrebino *Abu-l-Qasim* criticava essas esculturas comestíveis, que considerava como um excesso gastronômico atribuível à nefasta influência cultural dos cristãos. Esses maçapães, torrões, pastéis e *paste* (bolinhos doces) de amêndoas, com os quais os andaluzes festejavam os banquetes e presenteavam seus convidados, foram herdados pelos cristãos para chegarem aos dias atuais como testemunha “viva” da antiga convivência entre as culturas mediterrâneas e a islâmica, que exaltava, por meio da valorização da comida, os prazeres ultraterrenos do corpo espiritual. O Paraíso descrito no Alcorão tornava-se o lugar onde todos os prazeres poderiam ser satisfeitos e, inserida nesse processo hedonista, a comida (especialmente a doce e elaborada) revelava-se elemento indispensável na construção do prazer sensorial buscado pelos fiéis.

objetos de açúcar podiam se hospedar, transformando-se, desse modo, em suportes espetaculares para o banquete.

### Capítulo 3 A mesa espetacular: o banquete como palco gastronômico



**Figura 26** Veronese. *As bodas de Caná*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Detalhe do *vassallo*. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com)

“Falar de festa é falar também de espetáculo.”

(Segalen, 2002: 93)

As primeiras comunidades humanas organizaram suas refeições em torno do fogo, primeiro elemento aglutinador, tornando o ato alimentar um ato de comunhão<sup>80</sup>. Para Câmara Cascudo (2004:41), “Comer juntos era pacto, aliança, fraternismo, liame indissolúvel<sup>81</sup>, implicando maldição ao transgressor proposital”. O convívio instaurado por meio da alimentação comunitária levou à união estável do grupo, já que, como afirmam Montanari e Flandrin (1998:54), “O banquete aparece como uma das principais marcas de solidariedade que une esse grupo, ao mesmo tempo em que ilustra as delícias da vida divina segundo a concepção humana”. Deuses e seres humanos transformaram seus banquetes em ocasiões para discutir e organizar-se diante dos eventos, transformando a prática alimentar num importante acontecimento para a tomada de importantes decisões.<sup>82</sup>

Visser (1998: 345), em seu estudo sobre as dinâmicas do banquete, enfatiza que as ocasiões especiais sempre foram celebradas comendo-se algo diferente, e em abundância. Nessa ocasião, as regras de comportamento são mais complexas que o habitual, os preparativos tendem a ser demorados e proporcionam-se ocasiões para demonstrações de afabilidade, relacionamento social e generosidade. Os banquetes para ocasiões ou pessoas especiais diferenciam-se do cotidiano e normal. Para Strong (2004: 38), a ocasião de um banquete caracteriza também um mecanismo de distinção social e, conseqüentemente, de exclusão:

“Desde o início, o ato de comer em conjunto transformou uma função corporal necessária em algo muito mais significativo, um evento social. Supunha a aceitação de normas sobre o desenrolar da reunião. [...] O convívio,

---

<sup>80</sup> Segundo Câmara Cascudo, comer do pão, provar do sal são sinônimos de integração, com larga documentação folclórica e religiosa, denunciando proclamação expressa de solidariedade. Companheiro provém do *cum panis*, comer o pão, alimentar-se juntos. Aluno, *alumnus*, de alo, sustentar, criar com alimentos. O símbolo sagrado da união entre os janízaros era a grande panela comum, *kazan*. Comer no mesmo prato denota confiança, irmandade, fusão.

<sup>81</sup> A esse respeito, Câmara Cascudo (2004:44) traz um interessante exemplo: Ainda na Itália do século XIII, em Florença, no tempo de Dante Alighieri, o assassino que conseguisse tomar uma sopa de pão e vinho sobre o túmulo do assassinado não poderia mais ser objeto de vingança por parte da família do morto. Alimentando-se na proximidade do cadáver, restabelecia-se o vínculo cordial que o homicídio interrompera.

<sup>82</sup> Segundo os mesopotâmicos, a sociedade divina reproduziu algumas características da sociedade humana e é, sem dúvida, nas descrições dos banquetes de que as divindades participam que esse paralelo pode ser mais bem estabelecido.

tanto para gregos como para romanos, era visto como uma das pedras angulares da civilização, embora ambígua e complexa. A mesa e os convidados que se reuniam em torno dela para partilhar seus prazeres podiam ser um veículo de agregação e unidade social, mas podiam também encorajar distinções sociais, separando as pessoas em categorias pela colocação de lugares, ou, pior ainda, pela exclusão.”

É possível reconhecer parte dos hábitos que pertenciam ao banquete medieval na imagem do “*livro de caça*” do século XV que nos revela um banquete ao ar livre durante uma caçada nobre.



**Figura 27** Autor anônimo. **Livro da caça**. Paris, início do século XV (Paris, BNF, MS francês 616, f 67) (foto BNF) Fonte: Flandrin, J-L.; Montanari, M. **História da alimentação**. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

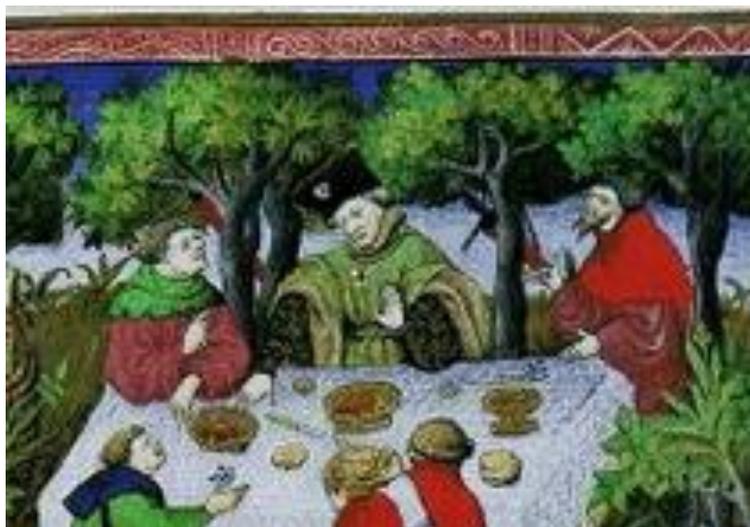
A imagem retrata um banquete ao ar livre que se desenvolve em ocasião de uma caçada, atividade em que animais selvagens eram abatidos com a utilização de arco e flecha. Na época medieval, eram praticados na França dois tipos de caça: a *venatio clamorosa* (rumorosa, em que

se utilizavam cachorros e cornetas)<sup>83</sup> e a *venatio placita* (silenciosa, na qual se utilizavam falcões e redes). A imagem proposta parece representar a *venatio clamorosa*, já que se percebe a presença, na imagem proposta, de cachorros e de cornetas, amarradas às roupas dos serviçais e de alguns comensais. A cena desenvolve-se ao ar livre, onde o senhor, acompanhado por caçadores e serviçais, está sentado no centro da mesa principal do banquete. Na imagem, nota-se a prevalência da cor verde (as árvores, a grama e as roupas dos caçadores), vermelho (as roupas dos caçadores e o nicho no lado esquerdo inferior da imagem, cinza/marrom (tronco das árvores, cães e calçados), branco-azulado (céu e toalhas). As cores são distribuídas de maneira uniforme na imagem e têm peso visual equilibrado. Existe um contraste cromático aparente entre verde e vermelho e entre branco-azulado e vermelho, que permite e impulsiona a localização dos elementos pertencentes à imagem. As formas são prevalentemente orgânicas (árvores, roupas, animais, rio em primeiro plano); percebe-se também a presença de formas geométricas (mesas, toalhas, cercado dos cavalos e nichos). Na parte esquerda da imagem, são posicionados os elementos necessários para que a caçada aconteça, que se tornam elementos explicativos contextuais: os cavalos e os cachorros (entre os quais se encontra um serviçal, que leva provavelmente comida para o senhor). No nicho, no lado inferior esquerdo, estão retratados dois jarros (possivelmente de metal precioso) e outro recipiente que possivelmente continha a bebida servida para os comensais.

A imagem é composta por três grupos de elementos (colocados em ordem descendente) que se conectam visualmente por meio da forma e da cor da mesa e das toalhas dispostas na relva. Seguindo uma ordem hierárquica, notamos, no quadrante superior da obra, a mesa do nobre e, no inferior, as duas toalhas, as dos acompanhantes. A mesa do nobre, posicionada paralelamente à borda da obra (facilitando a leitura visual), é a maior, adquirindo, dessa forma, maior capacidade de contenção (louças e alimentos).

---

<sup>83</sup> Na *venatio clamorosa*, eram frequentemente caçados animais de grande porte, como javali, cervos, ursos e lobos.



**Figura 28** Autor anônimo. **Livro da caça**. Detalhe. Paris, início do século XV (Paris, BNF, MS francês 616, f 67) (foto BNF). Fonte: Flandrin, J-L.; Montanari, M. **História da alimentação**. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

No detalhe da imagem, o nobre, sentado, ocupa o lugar central da imagem (e o mais alto, se considerarmos a medida do chapéu). À sua esquerda, um conviva vestido de vermelho e verde parece apontar para o alto, enquanto o outro comensal (também vestido de tons diferentes de vermelho), à sua direita, indica a mesa com sua mão esquerda, tocando a espada pendurada na árvore, ao fundo, com a mão direita – lembrando-nos a conexão entre o banquete e a caçada. Nenhum dos dois toca a comida e tampouco a come. O senhor está vestido com roupas suntuosas de cor escura lisa (chapéu) e escura decorada (túnica da qual podemos ver as mangas). Em cima da túnica, veste uma manta – *mantello*, de cor verde ricamente decorada. O senhor, à diferença dos acompanhantes que ocupam as outras duas mesas, não toca a comida; com a cabeça reclinada, levanta a mão esquerda e observa a refeição. Alexandre-Bidon (1998: 527) alerta que às mesas representadas nas iluminuras medievais nem sempre as pessoas comem, já que as ilustrações congelam artificialmente o tempo da refeição. Mesmo assim, percebe-se na postura do senhor, no banquete do *Livro de caça*, um distanciamento do ato alimentar e da comida inspirado mais pela necessidade de marcar uma posição social elevada do que pelo congelamento da própria imagem. A mesa também se distingue por sua opulência: dois pratos (e um recipiente)

provavelmente de metal precioso estão acomodados sobre a toalha branca com motivos geométricos azuis. Notamos a presença de comida nos pratos (parece carne) e de pequenos frutos na mesa (era comum servir nêsperas ou cerejas durante a refeição), que não encontramos nas toalhas estendidas sobre a relva. Os elementos em formato arredondado são possivelmente pequenos pães, já que, como Alexandre-Bidon (1998: 524) afirma, “Os pães e os cereais abundam à mesa do banquete medieval representado nas pinturas; (...) há vários tipos de pães. Na mesa dos nobres, um pouco por toda a parte, veem-se pãezinhos redondos.”<sup>84</sup>



**Figura 29** Autor anônimo. **Livro da caça**. Detalhe. Paris, início do século XV (Paris, BNF, MS francês 616, f 67) (foto BNF). Fonte: Flandrin, J-L.; Montanari, M. **História da alimentação**. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

O detalhe da imagem proposta apresenta uma relação visual de contraste entre as cores. As roupas vermelhas<sup>85</sup> dos acompanhantes dialogam entre si em percurso visual triangular, contrastando com a toalha clara e com a roupa verde do quarto caçador, que, por sua vez, dialoga com a cor da planta no lado direito da imagem. As formas arredondadas das roupas (presença de

<sup>84</sup> Se o pão é onipresente na mesa das miniaturas, isso se deve ao fato de que representa não apenas a base da alimentação, mas também um pictograma e um símbolo. O pão é um alimento santo e, no mais das vezes, aparece como alimento único, ao mesmo tempo terrestre e espiritual. Ele chega a eclipsar, mesmo nas imagens profanas, os cereais sob a forma de papas ou de farinha. (Alexandre-Bidon, 1998: 525)

<sup>85</sup> A moda do *Quattrocento* tinha suas exigências cromáticas e a escolha das cores era sempre guiada por considerações hierárquicas. O mais apreciado era o vermelho (cor utilizado pela nobreza) e suas infinitas nuances obtidas com corantes vegetais e/ou animais. Seguia o verde e o branco, que, como o vermelho, eram cores ligadas à nobreza.

curvas) são emolduradas pela toalha retangular posta em diagonal no fundo. Na mesa, forrada com uma toalha azul claro e branco e decorada com quadrados e bolas, formas circulares de tamanho diferente se alternam. Os acompanhantes estão dispostos “à vontade”, apoiando-se um no outro e comendo com as mãos um possível pedaço de carne. As feições não são rígidas, assim como a própria postura. O olhar do caçador de vermelho, à esquerda da imagem, é para baixo, não interage com os outros, sua postura é relaxada (talvez por causa da excessiva bebida), quase deitado se apoia no companheiro de mesa. O homem que senta de frente (em primeiro plano) está cortando um alimento. Com uma faca na mão, segura a comida com os dedos em pinça. Parece estar olhando o caçador de vermelho à esquerda da imagem. Na mesa, notamos o uso da toalha, que não é branca, mas colorida e decorada com elementos geométricos. Notamos também a presença de um prato de barro (parte esquerda superior da imagem) que contém um alimento, talvez um pedaço de carne, e a presença de outro prato (ou suporte), onde está sendo cortado um alimento – de metal ou madeira clara –, e, mais abaixo, de um prato (travessa) de metal, talvez precioso (a cor é a mais brilhosa de todos), onde está acomodado o animal (a refeição). Pequenas formas circulares e cilíndricas sugerem ser pequenos recipientes e talvez um pão (elemento no lado esquerdo inferior da imagem). Temos, então, na mesa, a presença de pratos de barro e de metal, mas que não pertencem a cada conviva; seu uso é “dividido” entre os comensais. Notamos a ausência do garfo e o uso das mãos como recurso para levar a comida à boca, enfatizado no detalhe da mesma imagem.



**Figura 30** Autor anônimo. **Livro da caça**. Detalhe. Paris, início do século XV (Paris, BNF, MS francês 616, f 67) (foto BNF). Fonte: Flandrin, J-L.; Montanari, M. **História da alimentação**. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

No segundo detalhe da imagem apresentada, observamos novamente a utilização das cores vermelha e verde para as roupas dos caçadores (com um toque de azul na roupa do caçador em primeiro plano) e a pose relaxada deles. Nota-se a presença de uma bota que pisa a toalha (lado direito central da imagem) e os corpos quase sentados dos dois caçadores posicionados frontalmente para o espectador. Dessa vez, percebe-se claramente o tipo de comida consumida – uma espécie de ave – e o uso de um único prato (não de metal) para os participantes que comem com a utilização das mãos para partir o animal. Observa-se também a presença de elementos redondos (talvez pequenos pães) que acompanham a refeição. O homem em primeiro plano, de perfil, está usando um copo<sup>86</sup> onde era servido geralmente vinho ou água misturada com vinho<sup>87</sup>. Os cães posicionados à esquerda da imagem denunciam o contexto do banquete: uma caçada-<sup>88</sup>.

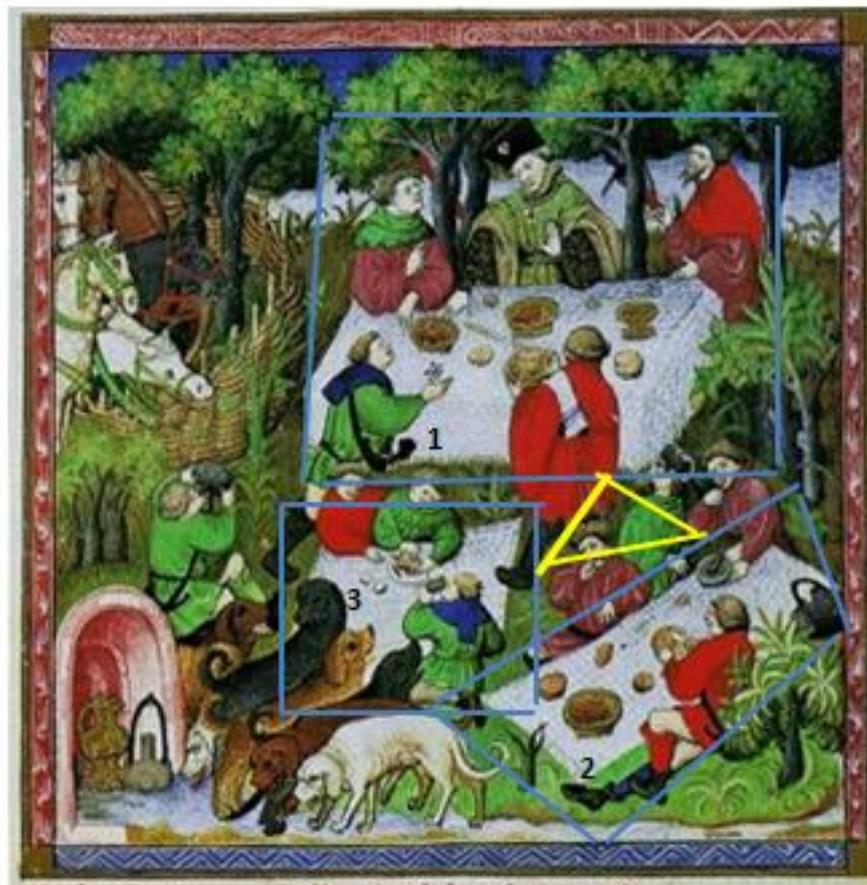
<sup>86</sup> Embora os fenícios já produzissem e comercializassem copos de vidro (e, no Renascimento, essa técnica aprimorou-se em Veneza com o vidro de Murano), nessa época os copos eram frequentemente de madeira, barro ou metal.

<sup>87</sup> O costume de usar vinho misturado à água nasceu com a intenção de higienizar a água, em que o álcool contido no vinho seria o agente purificador.

<sup>88</sup> É importante ressaltar a frequente presença de cães em diferentes cenas de banquete da corte. Os cães eram importantes elementos de defesa e companhia nas cortes medievais e renascentistas.

Diferentemente do detalhe anterior, em que os acompanhantes estão utilizando a faca para cortar o alimento e em que se nota a presença de mais pratos – entre os quais um de metal aparentemente precioso –, no segundo detalhe a situação é diferente. O nível da toalha no chão, o uso das mãos, a simplicidade da mesa parecem denunciar um “nível mais baixo” dos hábitos dos convivas, revelando uma hierarquia à mesa que se refletia também socialmente.

Considerando as descrições, o banquete retratado no *Livro da caça* do início do século XV revela um tipo de hierarquia que envolve tanto a própria configuração da mesa quanto as maneiras de se portar no âmbito do espaço alimentar.



**Figura 31** Autor anônimo. **Livro da caça**. Detalhe. Paris, início do século XV (Paris, BNF, MS francês 616, f 67) (foto BNF). Fonte: Flandrin, J-L.; Montanari, M. **História da alimentação**. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

O percurso triangular de leitura da imagem denuncia a conexão entre os três espaços, instaurando um peso visual maior (aumento das formas) na mesa número 1 (vértice superior do triângulo). Observando a imagem, percebe-se a presença de três distintos momentos que denunciam a construção gradual de uma mesa cada vez mais “polida”, que antecipa o processo civilizador alimentar renascentista. O espaço número 3 conecta-se a uma maneira “pouco elegante” de comer, em que as mãos são o recurso principal que agarra o animal retratado inteiro no prato. O segundo espaço já apresenta maior número de recipientes, percebe-se a utilização da faca e das mãos em pinça pelo comensal. Já a mesa número 1 se distingue claramente das outras duas: os ricos recipientes, a comida não identificada (provavelmente uma carne mais elaborada), a fruta, a presença da faca, a rígida compostura das figuras que não se tocam, e tampouco tocam a comida servida, denunciam a etapa mais elevada do processo modelador na mesa. Esse processo se desenvolve de maneira diretamente proporcional entre o nível da classe social e a compostura à mesa, em que a contemplação alimentar substitui o contato e a ingestão direta dos alimentos. Os três espaços acompanham, desse modo, um “processo evolutivo alimentar”, que sai de uma “animalidade gastronômica” (e a presença dos cachorros no espaço 3 parece nos lembrar bem disso), passa por uma instrumentalização e modelação de comportamento (espaço 2), até chegar à sublimação da ação alimentar<sup>89</sup> enxergada como sintoma civilizatório<sup>90</sup> (mesa 1).<sup>91</sup>

---

<sup>89</sup> Nesse espaço, ressalta-se a presença afastada dos cavalos separados por um cercado, isto é, a “animalidade” controlada e afastada de mesa principal.

<sup>90</sup> O processo civilizatório na mesa será abordado mais profundamente durante a análise da obra “As bodas de Caná”, de Veronese.

<sup>91</sup> Para Ginzburg (1992:50) a herança clássica, transmitida e deformada através de múltiplas mediações durante a Idade Média “renasce” finalmente nos séculos XV e XVI, mas o que significa esse renascimento, uma das reminiscências que escreveram os autores retomando uma causa já bukhardtiana, depois desenvolvida particularmente por Panofsky, caracterizando periodicamente a civilização da Europa Ocidental? Já Warburg (2012) observava que a adoção das *Pathosformels* na Antiguidade (ver terceiro capítulo da tese), por parte dos artistas do Renascimento, implicava uma ruptura não só com a arte, mas com toda a mentalidade medieval. Panofsky (2009) aprofunda essa intuição: a redescoberta do antigo e particularmente das “formas” da Antiguidade clássica implica a consciência exata da distância cultural entre presente e passado, em suma, a fundação da consciência histórica moderna.

Durante o século XV, da mesma maneira que o pintor tornou-se o favorito de papas e príncipes, o mestre de banquete que se ocupava de elaborar os diferentes pratos apresentados nas festas tornou-se peça fundamental no processo de manutenção do poder dos governantes. Em 1474, foi publicado em Roma *De honesta voluptate et valitudine*, escrito por Platina (Bartolomeo Sacchi), que iniciou sua carreira culinária na corte dos Gonzaga, em Mântua, e veio a se tornar, em 1475, bibliotecário papal.

*Voluptas*, em termos medievais, era o mesmo que pecado. Platina contraria essa concepção ao promover a ideia de que o prazer físico de comer poderia, nas circunstâncias corretas, ser honrado ou honesto, que numa tradução livre quer dizer virtuoso. Dessa forma, legitimava-se o consumo da comida e bebida além da necessidade dietética, tanto pelo prazer físico como emocional”<sup>92</sup>.

Em seu tratado *De honesta voluptate et valetudine*<sup>93</sup> – manual de como enfrentar de maneira serena, sábia e higiênica a vida –, Platina enquadrou as receitas em um contexto cultural e científico, enfatizando o papel que cada preparação podia adquirir no sistema culinário, do ponto de vista dietético e do convívio. Dividido em dez capítulos, segundo a tradição clássica, sugeria como preparar a mesa para o banquete, qual a hora ideal para cada refeição, o jeito adequado de se portar à mesa, o que evitar na presença dos convivas, sugerindo também a melhor maneira de preparar e cozinhar os alimentos e de apresentá-los no banquete. O tratado de Platina voltava-se, antes de tudo, para a classe alta, uma elite burguesa intelectual e moralmente preparada para receber e realizar uma nova maneira de comer e, portanto, de viver e de governar.

A síntese da ideia clássica do banquete, com a concepção platiniana de legitimação comestível, possibilitou aos poderosos do século XV o uso do ato alimentar como uma estratégia de perpetuação de seu poder. Em referência à família dos Médici, Francastel (1973: 297) conclui que não há dúvida alguma acerca da importância das obras de arte e dos poemas nessa tentativa

---

<sup>92</sup> Platina, *apud* Strong, 2004, p. 122.

<sup>93</sup> Sacchi, Bartholomeus de Platina. *De honesta voluptate et valetudine*. Veneza: Bernardino Venetus Editor, 1498.

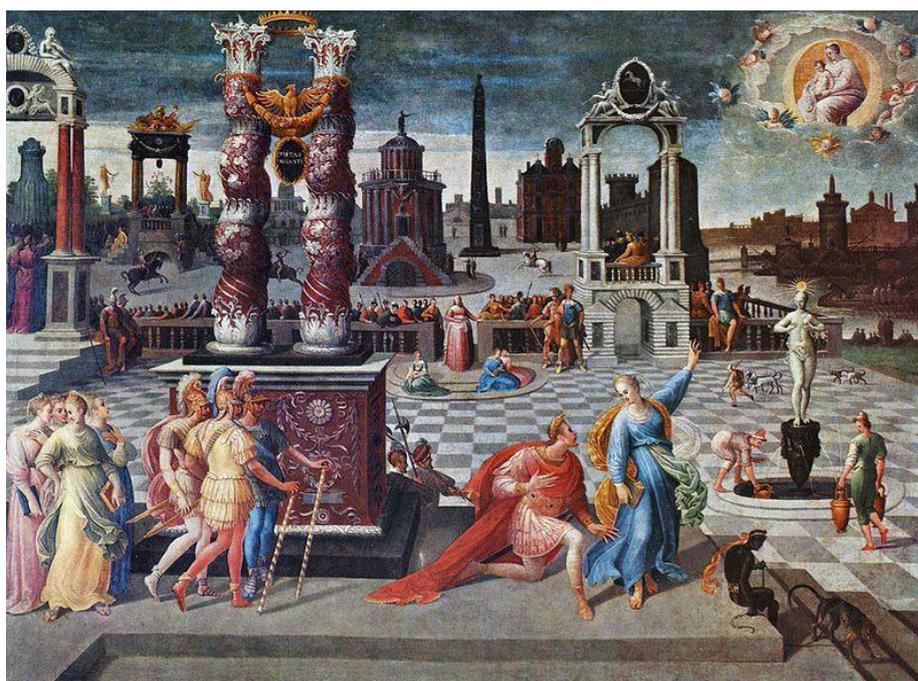
de uma família principesca impor a uma cidade um tipo original de principado. Pode-se também acrescentar, portanto, que, além das artes visuais e literárias, as artes alimentares contribuíram significativamente para a imposição e a manutenção desse poder, e isso graças à engenhosidade de artistas conhecidos ou, muitas vezes, desconhecidos que souberam, com grande habilidade, produzir obras extremamente eficazes. A esse respeito, Albert (2011: 103) acrescenta: “É pelo estribilho ‘Senhores, à mesa do rei!’ que o porteiro da antecâmara do rei anuncia a exibição dos faustos da mesa real no final do século XVI. Objeto de demonstração e de exercício de poder, a gastronomia real é uma ferramenta de dominação simbólica, assim como a pintura, a música, a arquitetura e a escultura”

Os banquetes eram concebidos e montados para mostrar o poder, a riqueza, a generosidade do senhor. Dessa maneira, a arte de convidar era um instrumento de comunicação, e o banquete transformava-se em um espetáculo e em um teatro das maravilhas. “Essa crescente ritualização também pode ser observada nos festejos de casamento dos Estes no final do *quattrocento*, que serviam, em escala ainda mais grandiosa, para exaltar a dinastia por meio de uma exibição ostentatória” (Stefani, 2005: 9). O final do século XVI não foi exceção. A narrativa do banquete espetacular do casamento de Maria de Médici com Henrique IV revelava:

“A Sala do *Cinquecento* era composta por estátuas douradas e exibia retratos da noiva e do noivo, bem como de seus predecessores e protótipos, Henrique II e Catarina de Médici. Duas grutas também tiveram seu lugar. A noiva rainha e a família, juntamente com os principais hóspedes, sentavam-se no alto, numa das extremidades da sala; abaixo deles, três mesas, cada uma com cem damas, eram servidas por cavalheiros. Os alimentos abarcavam todas as fantasias maneiristas. Na mesa alta, havia dois carvalhos aparentemente feitos de neve com folhas brancas e guirlandas prateadas. Sob seus ramos, acontecia uma caçada. Na mesa central das damas, um leão rampante arrancava lírios do peito enquanto se metamorfoseava em águia imperial. Em certo momento da festa, a mesa alta dividiu-se em duas que se separaram e se transformaram em vasos. Enquanto isso, do chão emergiu uma mesa com a sobremesa de açúcar em forma de paisagem de inverno. Duas nuvens brotaram lentamente das grutas laterais, pairando sobre a cabeça dos comensais, e, ao se abrirem, revelaram os carros dourados e cravejados de joias das deusas Juno e Minerva, que compareceram para agradecer aquele ‘sobre-humano banquete

dos deuses'. Essas aparições aéreas debateram então sobre qual seria a presença mais representativa, resolvendo-se finalmente a contenda com a eleição do próprio casamento, quando um imenso arco-íris arqueou-se na sala. Depois disso, a rainha e suas damas dirigiram-se para a mesa do centro, que mais de uma vez foi objeto de uma transformação milagrosa; usando horizontalmente e com destreza o *periakoi* (molduras giratórias empregadas verticalmente no palco para a mudança de cena), a superfície da mesa girou, revelando primeiro espelhos que refletiam pinturas no teto glorificando os Médici e, depois, um jardim de açúcar, com pássaros canoros e outras criaturas. A rainha presenteou suas damas com eles, enquanto os cavalheiros ofereciam-lhes frutas e flores do jardim de açúcar. A festa utilizou todos os recursos da corte dos Médici. Giovanni Battista Guarino escreveu os poemas para o debate das deusas; Emílio Cavalieri, a música. O resto coube aos talentos combinados do multifacetado arquiteto e desenhista Bernardo Buontalenti, o pintor Jacopo Ligozzi e o escultor Giambologna. Esse último, junto com seus assistentes, desenhou a escultura de açúcar para a mesa (Marmone, 1980: 206).

Sob essa perspectiva, o banquete localizava-se entre o teatro da corte e a festa comemorativa, manifestação refinada e significativa que adquiria a mesma linguagem expressiva e os mesmos cânones surpreendentes da representação teatral. Nesse espaço de múltiplas ações, os artistas da corte participavam tanto da elaboração das cenografias gastronômicas quanto da produção dos artefatos destinados ao banquete, contribuindo para a criação de um espaço gastronômico espetacular, que encenava a opulência da corte.



**Figura 32** Antoine Caron. **Augusto e Sibilla**. 1580. 125x170 cm. Óleo sobre tela. Museu do Louvre, Paris. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com)

Na representação para banquete idealizada e retratada pelo artista Antoine Caron (Beauvais, 1521 – Paris, 1599), os atores eram vestidos em trajes romanos e se movimentavam em um estranho cenário, ocupado por elementos arquitetônicos, arcos, colunas e diversos pavilhões. Era recriada, assim, uma cidade imaginária povoada de edifícios ecléticos antigos, de estátuas e de atores onde se desenrolava a teatralização de um passado construído que se materializava na dinâmica do banquete.

Nesse contexto, lembramos que, para Warburg, a Antiguidade que oferecia generosamente à sociedade italiana – especialmente a florentina – do final do século XV os tesouros de suas expressões-limites estilizadas era uma Antiguidade embebida de “*pathos* Dionisiaco”. Por meio do conceito da *Pathosformel*<sup>94</sup>, as representações dos mitos legadas pela Antiguidade eram entendidas como testemunhos “de estados de espírito transformados em imagens” em que “as gerações posteriores procuravam os traços mais permanentes das comições mais profundas da existência humana”<sup>95</sup>.

A produção desse universo imaginário, que se apropriava dos gestos e das formas de um passado que “retornava”, redescoberto e redimensionado, à cenografia teatral da festa, pertencia à trajetória produtiva do artista que atuou, durante muitos anos, na corte de Catarina de Médici elaborando as cenografias das festas e dos banquetes oficiais. Na obra *Augusto e Sibilla*, o tema central é a aparição da Nossa Senhora Tiburtina, que se ergue na frente do imperador Augusto ajoelhado. Se, para Sefrioui (2005: 172), “Esta pintura resume uma das preocupações fundamentais do Renascimento: conciliar a descoberta da Antiguidade e das filosofias com os fundamentos da fé cristã”, resume também a capacidade de sintetizar, no território ritualístico do banquete, não somente o teatro mas também a arquitetura, a escultura e a pintura.

---

<sup>94</sup> O conceito de *Pathosformel*, proposto por Aby Warburg, e a conceituação de obra e ato artístico serão abordados, com mais profundidade, no último capítulo desta tese.

<sup>95</sup> Warburg, A. **La rinascita del paganesimo e altri scitti (1917-1929)**. Milão, IT: Editrice Biblioteca Aragno, 2008.

Calculado e executado nos mínimos detalhes, o banquete era fruto do trabalho de grandes artistas (entre os quais Gian Lorenzo Bernini<sup>96</sup>, com suas estátuas de açúcar em tamanho natural, e Giambologna<sup>97</sup>) e de um sincretismo artístico que reunia, ao mesmo tempo, artefatos alimentares, música e teatro<sup>98</sup>. O objetivo era “conquistar os sentidos”, proporcionando ao público uma experiência fenomenológica o mais abrangente possível. O alimento, sua elaboração e sua apresentação num espaço específico tornavam-se agentes indicativos da dinâmica social e cultural pertencente a determinado momento histórico, demonstrando que “Não é a forma que cria o pensamento nem a expressão, mas é o pensamento, expressão do conteúdo social comum de uma época, que cria a forma” (Francastel, 1973: 249).

Segundo Lefèvre<sup>99</sup>, é importante lembrar que, durante o século XVI, em contraposição aos repertórios escritos e aos compêndios históricos eruditos voltados para a pesquisa e a ilustração dos nomes e das características de cada espécie alimentar, denominados de *res culinaria* (produção literária não afastada dos tratados médicos sobre alimentação), foram compilados tratados de *ars coquinaria*<sup>100</sup>, que abordavam especificamente o magistério profissional voltado para o cerimonial do banquete<sup>101</sup>. Os tratados de *ars coquinaria* se

---

<sup>96</sup> Acerca desse tema, é importante reproduzir as palavras de Argan presentes em seu estudo sobre Bernini e Roma: “Herdando a hegemonia cultural que, no século XVI, tinha sido de Michelângelo, nada preocupou Bernini mais intensamente do que conciliar uma respeitosa coerência com a persuasão de uma necessária renovação. A tarefa à qual ele se dedicou era evidentemente a mesma: determinar a figura de Roma enquanto lugar ecumênico e imagem autêntica do poder divino. Entretanto, com a evolução do conflito religioso entre as últimas décadas do *Cinquecento* e as primeiras do *Seicento*, muitas coisas tinham mudado, inclusive a interpretação da relação entre as esferas terrena e celeste. A existência de continuidade e, ao mesmo tempo, de grande renovação existia tanto na política da igreja quanto na poética de Bernini, da qual, portanto, não se pode deixar de sublinhar a extraordinária e certamente não casual tempestividade” (Argan, 1995: 173).

<sup>97</sup> Giovanni da Bologna foi um escultor que nasceu em 1529 em Douai (Flandres) e faleceu em 1609 em Florença. Foi considerado um dos grandes escultores da corrente maneirista italiana.

<sup>98</sup> No que diz respeito à passagem do *Quattrocento* ao *Cinquecento*, Strong escreve: “À medida que o *Quattrocento* se aproximava do *Cinquecento*, surgiam os elementos para que a corte de Este transformasse o banquete medieval no banquete renascentista: o ritual altamente organizado, a exaltação do governante, o papel dos músicos e da corte e a presença do público como espectador” (Strong, 2004: 117).

<sup>99</sup> Lefèvre Matteo. *Res culinaria e Ars coquinaria: distinzioni, analisi di genere ed esperienze specifiche nell’ambito dei trattati di cucina del Cinquecento*. Disponível em: [http://www.disp.let.uniroma1.it/fileservices/filesDISP/113-133\\_LEFEVRE.pdf](http://www.disp.let.uniroma1.it/fileservices/filesDISP/113-133_LEFEVRE.pdf).

<sup>100</sup> É interessante notar a utilização das palavras latinas: *res* = regra e *ars* = arte como “prefixo” referente aos diferentes tipos de tratados. *Res* – regra – introduz as dissertações e os repertórios eruditos e/ou científicos, enquanto *ars* – arte – introduz os compêndios de erudição culinária voltados ao universo ritualístico do banquete.

<sup>101</sup> *Res culinaria*: obras que se ocupavam das características, das qualidades, da proveniência e da salubridade dos alimentos. *Ars coquinaria*: verdadeiros tratados que abordavam o serviço à mesa. A esse respeito, lembramos um

distinguiam, por sua vez, em dois tipos: o primeiro referia-se aos tratados sobre a organização e a montagem do banquete, e o segundo sobre a análise dos papéis sociais e comportamentos conexos à preparação e ao serviço à mesa. O artista Paolo Veronese (Verona, 1528 – Veneza, 1588), que participou da criação gastronômica destinada aos banquetes renascentistas (e, em particular modo, ao banquete destinado a Henrique III), retratou diferentes “cenas de ceias”; festas e banquetes<sup>102</sup> que, embora inspirados no Novo Testamento, representavam, segundo Logu e Abis (1979: 27), eventos profanos. O banquete que transitava da *tavolozza* à *tavola*<sup>103</sup> materializava-se, assim, na obra de Veronese, enfatizando, mais uma vez, a relação cozinha-ateliê.



**Figura 33** Paolo Veronese. **As bodas de Caná.** 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com)

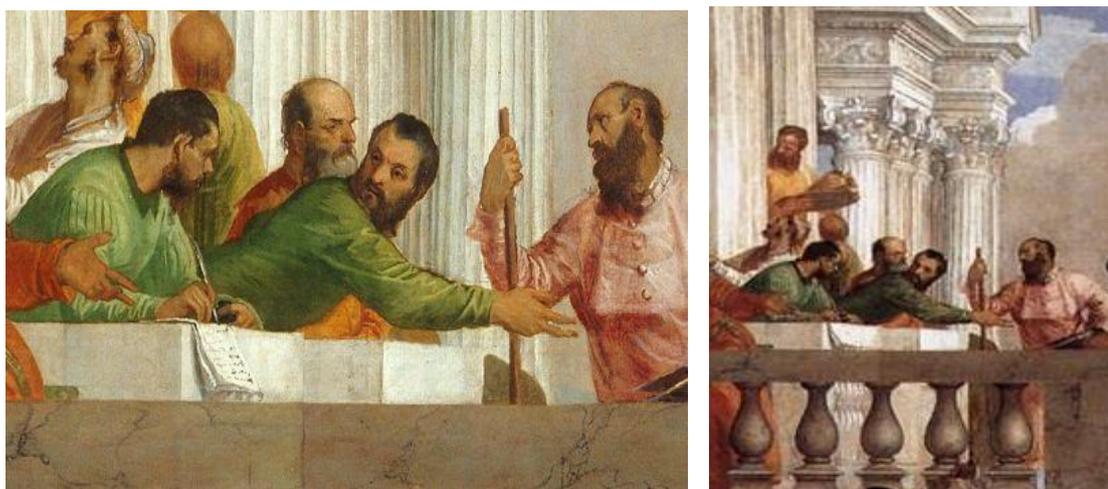
---

dos primeiros tratados sobre organização do banquete, exemplificado em 1549, por Cristóforo Messisbugo, intitulado *Banchetti compositioni di vivande et apparecchio generale*. Lembramos, também, dos manuais de Domenico Romoli, Giovanni Battista Rossetti e Vincenzo Cervio, todos direcionados à formação do *perfetto scalco* e do *perfetto trinciante*. Por último, citamos a famosa obra de Bartolomeo Scappi, intitulada *Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio V*, de 1570, todos pertencentes à vertente *ars coquinaria*.

<sup>102</sup> Quase um tratado visual de *ars coquinaria*.

<sup>103</sup> Trocadinho entre as palavras italianas *tavolozza* (paleta) e *tavola* (tela ou mesa).

A obra *As bodas de Caná*<sup>104</sup> retrata uma perícopa bíblica narrada no Evangelho de João (2:1-11), que relata a transformação da água em vinho, considerado o primeiro milagre de Jesus Cristo<sup>105</sup>. Ao observarmos cuidadosamente a obra de Veronese, percebemos um profundo conhecimento do espaço gastronômico do banquete documentado em sua tela-cenário. Os papéis dos funcionários que orquestravam a recepção gastronômica eram pedagogicamente retratados nessa tela de grandes proporções que se torna documento precioso no processo de entendimento do universo culinário da época. Lembramos que, na cozinha do renascimento, existiam os funcionários que se ocupavam da preparação das comidas – que ficavam na cozinha – e os que serviam à mesa, denominados de *ufficiali di bocca* (oficiais de boca), como lembra o escritor Guido Guerzoni, em 1598, em *Le corti estensi e la devoluzione di Ferrara*<sup>106</sup>. Veronese nos apresenta, em sua obra, os oficiais de boca atuando no banquete das famosas bodas.



**Figura 34** Paolo Veronese. *As bodas de Caná*. Detalhes do *spenditore* e do *dispensiere*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com)

<sup>104</sup> No dia 6 de junho de 1562, Veronese foi incumbido de pintar uma obra para a parede de fundo do refeitório beneditino do complexo arquitetônico projetado por Andrea Palladio, na ilha de San Giorgio Maggiore. A obra, que representava a colaboração bem-sucedida entre os dois artistas, obteve grande sucesso, tanto que, em 1797, Napoleão Bonaparte a transportou para o museu do Louvre, como ressarcimento pelas despesas de guerra. A tela foi, então, cortada, desmontada e enviada ao Museu francês, onde permanece até hoje.

<sup>105</sup> Em João (2:1-11) é narrado que, durante um casamento em Caná da Galileia, no qual Jesus estava presente, acabou o vinho. A mãe de Jesus diz então: “Eles não têm mais vinho”, e Jesus responde: “Que tenho eu contigo mulher? Ainda não é chegada a minha hora!”. Jesus, então, ordena para seus servos que preenchessem os recipientes com água e experimentassem um pouco dela para servir aos convidados. Após prová-la, Jesus congratula o noivo por seguir uma antiga tradição de servir o melhor vinho por último. João enfatiza que, “Com este milagre, deu Jesus em Caná da Galileia início aos seus milagres, e assim manifestou a sua glória e os seus discípulos creram nele”.

<sup>106</sup> In: <http://www.guidoguerzoni.org/materiale/LIBROLECORTIESTENSIELADEVOLUZIONEDEL1598.pdf>.

No detalhe da obra, é retratado o *spenditore* (gastador) no ato de se levantar e com o braço estendido e o *dispensiere* (o encarregado da despensa), sentado, recolhido sobre sua lista de comidas e bebidas destinadas ao banquete. Dentro da dinâmica do banquete, o gastador era instruído pelo *scalco* (organizador da festa) sobre o que comprar e onde. Já o encarregado da despensa, o *dispensiere*, era subordinado ao gastador, mantinha a despensa cheia e dava instruções ao cozinheiro, que trabalhava diretamente nas cozinhas dos palácios.



**Figura 35** Paolo Veronese. *As bodas de Caná*. Detalhes do *credenziere*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com)

No lado esquerdo da obra, observa-se a presença do *credenziere*, funcionário que se ocupava da *credenza* (móvel que continha as louças e as pratarias). O *credenziere* frequentemente era também o confeitoiro da corte. Veronese escolheu retratar a *credenza* da mesma forma como era apresentada ao público em sua época: com as parafernálias gastronômicas à vista para que os comensais pudessem admirar as preciosas louças do senhor, enfatizando, assim, seu poder econômico.



**Figura 36** Paolo Veronese. **As bodas de Caná.** Detalhes do *trinciante da tinello*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com)

O *trinciante da tinello*, retratado na parte central superior da tela, era o funcionário que cortava as carnes antes de serem assadas. Para Onfray (1999:57),

“Se tem de cortar uma ave, o anfitrião exibia seu virtuosismo. O *trinchador* que fazia esse trabalho nos velhos tempos podia desencumbir-se dessa tarefa sem sequer pousar o animal, segurando o objeto com a ponta do garfo. Certamente ele conhecia a anatomia, as juntas, as partes da ave por destrinchar. Era um anatomista, um cirurgião que também sabia repartir os pedaços obtidos no prato. O *Tratado da dissecação das carnes*, que podemos ler no *Manual dos anfitriões* de Grimod, é quase um tratado moral em que se encontram elogios à ciência, à arte, à técnica, à agilidade, à habilidade, à engenhosidade. Não saber destrinchar equivalia a ignorar a escrita, a possuir uma biblioteca sem saber ler.”

Mesmo considerado inferior ao *trinciante* (que cortava as carnes cozidas), o *trinciante da tinello* parece adquirir, na obra de Veronese, uma visibilidade diferenciada, já que é posicionado sobre a figura central do Cristo, ladeado, à direita, por sua mãe Maria. Talvez inspirada na relação entre carne e espírito abordada na Bíblia (Romanos 8:9-12), a correspondência visual entre o Cristo e o *trinciante* (o espírito e a carne) parece refletir a tendência gastronômica renascentista proposta por Bartolomeu Platina, em seu tratado gastronômico *De honesta Voluptate*: quando bem orientado, o desejo da carne (gula) pode tornar-se “honesto” e conviver

com o lado espiritual da existência. O detalhe do *trinciante da tinello*, na obra de Veronese, remete-nos também à ideia do “Verbo que se faz carne”, em que o divino, durante um banquete, mistura-se com os homens. Encontramos uma correspondência, na proposta de Veronese, que conectava visualmente o divino à carne exposta e esquartejada, ameaçada pela faca levantada (quase uma espada de Dâmocles sobre o Cristo).



**Figura 37** Paolo Veronese. **As bodas de Caná.** Detalhe do *scalco*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com)

Segundo Capatti e Montanari (2006: 161), nos séculos XV e XVI, a organização de um banquete previa uma codificação específica de papéis hierarquicamente definidos. Na cozinha (assim como no ateliê do artista), operavam cozinheiros, cozinheiros de massas, confeitheiros e ajudantes, todos sob a direção do *scalco*, o responsável pela organização do banquete (como retratado por Veronese). Essa figura gastronômica tão importante, e que transitava incessantemente nas cortes europeias do século XVI, tornava-se o artífice do espetáculo, adquirindo *status* e, portanto, respeito. *Lo scalco moderno*, tratado escrito posteriormente por Antonio Latini (1642-1692), tratava de evidenciar o papel desse importante organizador de cozinha, que se tornava cada vez mais indispensável na corte. Além de supervisionar o trabalho do cozinheiro, o *scalco* organizava o trabalho do *credenziere*, que “... administrava as pratarias,

as toalhas, e dobrava artisticamente os guardanapos, servia os pratos frios, as saladas, as frutas, os biscoitos, os doces e as compotas de açúcar.”<sup>107</sup> (*idem*, p. 162). Observe-se que a preparação do banquete se tornava uma atividade colaborativa que dependia da concatenação de ações elaboradas em espaços diferentes, lugares onde o confeitoiro, morador da cozinha, produzia as sobremesas que o *scalco* iria organizar no espaço da mesa do banquete. Esse “organizador de eventos” renascentista foi retratado por Veronese introduzindo sua complexa “criação”: mão direita aberta e braço estendido, elegantemente vestido (tecido brilhoso, talvez seda). O *scalco* de origens mouras das bodas de Caná (lembramos que Veneza comerciava intensamente com o Oriente) adquire, no espaço vazio que o circunda (coisa rara nessa obra, onde as personagens parecem disputar cada centímetro da tela), uma interessante autonomia configurativa e simbólica. Enquanto cada funcionário do banquete precisava subordinar sua ação a uma etapa de preparação “superior” do evento, o *scalco* gozava de uma autonomia especial (traduzida pelo artista em autonomia espacial), que se atrelava diretamente ao senhor da casa.



**Figura 38** Paolo Veronese. **As bodas de Caná.** Detalhe do *bottigliere*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com)

<sup>107</sup> “...amministrava argenti, e teli, piegava artisticamente i tovaglioli, serviva i piatti freddi, le insalate, i frutti, i biscotti, i canditi e le confetture di zucchero.” (tradução livre da autora inserida no texto).

O papel do *bottigliere*, retratado pelo artista no lado direito inferior da obra, era o de mexer o vinho e a água; passava a maior parte do tempo no porão (*cantina*), onde eram conservados os vinhos, e era diretamente subordinado ao *coppiere*, que provava e servia os vinhos aos convidados.



**Figura 39** Paolo Veronese. *As bodas de Caná*. Detalhe do *coppiere*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com)

O *coppiere*, por sua vez, ocupava-se da escolha dos vinhos, experimentando cada garrafa (os envenenamentos durante banquetes eram frequentes); coordenava, também, os *vassalli* (servos), que serviam os comensais e levavam aos hóspedes bacias de água perfumada (*acquamanili*) para a lavagem das mãos antes da refeição. Veronese, em sua obra, enfatizou, de maneira clara, a relação de subordinação entre *bottigliere* e *coppiere*. O primeiro é retratado prostrado, no ato de colocar o vinho em um jarro menor de prata (*piccola caraffa d'argento*), com o esforço da ação concretizando-se na pose do braço forte que sustenta o jarro maior (*grande caraffa*). Seu rosto é parcialmente escondido, tornando difícil sua identificação (seria um entre tantos?) e sua roupa aparenta ser simples, sem adereços. Nota-se, também, a falta de calçados, apontando, portanto, para uma pessoa de baixo poder aquisitivo. O *coppiere*, por sua vez, é retratado de pé (posição superior), segurando o leve cálice (aparentemente sem esforço), vestido com roupa bordada, que, provavelmente, representava o senhor pelo qual trabalhava (reconhecem-se símbolos da nobreza, como o lírio e as folhas entrelaçadas), e calçado com

sapatilhas escuras, revelando, assim, uma posição hierarquicamente superior. Seu rosto, mesmo retratado de perfil, é claramente identificável, o que sugere, provavelmente, um “reconhecimento” social específico no âmbito do universo do banquete.



**Figura 40** Paolo Veronese. **As bodas de Caná.** Detalhe do *vassallo*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com)

Hierarquicamente posicionados no lugar mais baixo dos oficiais de boca eram os *vassalli*, os servos que atendiam os comensais servindo diretamente vinho e comida. Veronese retrata, no canto esquerdo inferior de sua obra, um vassalo mouro oferecendo um cálice de vinho a um convidado, ao passo que seu colega sustenta um grande jarro. Geralmente, o trabalho do vassalo era feito em dupla (principalmente quando se tratava de servir o vinho ou a água), para conseguir atender mais rapidamente os vorazes e sedentos comensais do banquete. Na obra de Veronese, os *vassalli* e o *bottigliere* são retratados simetricamente na metade inferior da tela e posicionam-se, em linha reta, debaixo das colunas que sustentam a parte superior do palácio. Seria, talvez, uma forma de reconhecer, no ofício mais simples (e não no mais requintado), a sua importância para o sucesso na realização desse importante evento: o banquete.



**Figura 41** Paolo Veronese. **As bodas de Caná.** 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com)

A obra de Veronese nos revela um diálogo por correspondência em sentido diagonal: o percurso visual correspondente entre todos os atores gastronômicos analisados na obra sugere que os oficiais de boca e os papéis gastrossimbólicos por eles representados instauram um intenso diálogo. No lado esquerdo superior da tela, os importantes *credenzieri* encontram-se de pé dialogando visualmente com o humilde *bottigliere* prostrado; as elegantes e caras louças que serão utilizadas para conter as elaboradas preparações se conectam com o simples jarro de vinho num percurso visual em diagonal. No lado direito, o poderoso e elegante *scalco* conecta-se ao *vassallo* que serve os comensais: o lugar mais alto da hierarquia dos oficiais de boca relaciona-se visualmente com o mais baixo, estabelecendo, inevitavelmente, uma relação inesperada. Percebe-se, também, que todas essas conexões convergem no elemento central da obra, o Cristo (nesse caso, sua cabeça), que funciona também como ponto de fuga das diagonais adotadas como

elemento de conexão. O próprio Cristo conecta-se verticalmente com o *trinciante da tinello*, instaurando uma aparente relação de oposição entre carne e espírito.

O banquete retratado por Veronese aparenta ser, em um primeiro momento, um espaço caótico de vivências diferenciadas em que os elementos simbólicos vivem em estado de eterna oposição. Todavia, ao se analisar a configuração dos elementos propostos, descobre-se um lugar de convivência gastronômica onde pão e vinho (*credenziere e bottiglierie*), senhor e servo (*scalco e vassallo*), espírito e carne (Cristo e *trinciante da tinello*) convivem na dinâmica do evento.

O crítico e historiador da arte italiano Luceri<sup>108</sup> afirma que o banquete na casa das bodas de Caná, embora inspirado no Novo Testamento, representava, na realidade, um banquete profano ou, como o autor pontua, “*una messa in scena dichiaratamente profana*”<sup>109</sup>, isto é, uma cena teatral monumental, um grande palco onde atores e figurantes (entre os quais se encontram intelectuais e aristocráticos daquela época) representavam a opulência teatral da Veneza do século XVI, como era vivenciada, já que, “Em Veneza, a vida é a experiência que se faz vivendo: além dos conteúdos profundos e dos fins últimos da experiência da vida, o primeiro problema é compreender o que, de fato, é a experiência da vida.”<sup>110</sup>. Fruto de uma convivência aparentemente caótica, a obra reconhece o banquete como espaço tanto sagrado quanto profano, onde o episódio do Novo Testamento é construído visualmente nos acontecimentos gastronômicos de uma nobreza gluttona que almeja uma *voluptate honesta*, mas que se utiliza do banquete e, frequentemente, do artista para ostentar e manter seu poder.

A necessidade de construir uma maneira civilizada de portar-se à mesa, concebida como estratégia “honestá” de manutenção de poder, aparece na obra de Veronese, que funcionava,

---

<sup>108</sup> In: <http://www.drammaturgia.it/recensioni/recensione1.php?id=4129>.

<sup>109</sup> Segundo Luceri, embora o Cristo represente o ponto central da obra, a tela retrata um casamento exuberante, uma festa grandiosa, onde conversações brilhantes são acompanhadas por músicas, em uma atmosfera sensual e terrena, uma explosão de cores, típica da pintura maneirista do Vêneto. É possível afirmar que a obra, encomendada para compor o fundo do refeitório beneditino (como uma cenografia gastronômica) da ilha de San Giorgio em Veneza, reúne tanto o elemento religioso (que revela sua função específica – destinada à contemplação do Cristo) quanto o profano (que revela seu pertencimento às ações terrenas – o comer e o beber coletivo).

<sup>110</sup> Argan, 1988, p. 77. O autor refere-se à Veneza do século XVI.

desse modo, como recurso pedagógico visual inserido no processo civilizatório do século XVI. Percebemos, assim, na postura das personagens do banquete, um distanciamento formal ritmado pela posição ocupada na mesa.



**Figura 42** Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com)

No detalhe da obra, percebe-se que, embora sentados muito próximos, os convivas raramente se tocam e não invadem o espaço do outro. Um limite predefinido parece tornar-se o fio condutor de uma sequência espacial que delimita o lugar de cada um na mesa. As bocas permanecem fechadas, não mostram a comida sendo mastigada nem as palavras sendo proferidas: no processo civilizatório, falar e comer são atos que precisam ser controlados e moldados de maneira quase radical.

O uso da toalha na mesa e dos guardanapos brancos também é um sintoma da nova tendência civilizatória. Deixado de lado o hábito de se limpar nas mangas, na camisa ou na própria toalha, os guardanapos e a toalha imaculados tornaram-se recursos modeladores do comportamento à mesa.



**Figura 43** Paolo Veronese. **As bodas de Caná.** Detalhe da toalha. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com)

Na imagem, o guardanapo é segurado na mão esquerda do conviva, enquanto a direita é delicadamente pousada sobre a toalha branca, livre de qualquer impureza e sujeira. Percebemos, no detalhe da obra de Veronese, que a comida não era servida diretamente na mesa, mas “medida e mediada” pelos pratos e pela toalha, que se sobrepunham, numa “estratificação civilizatória” que regulava o contato com o alimento.

Outro importante recurso modelador era o garfo, presente também na obra de Veronese.



**Figura 44** Paolo Veronese. **As bodas de Caná.** Detalhe do garfo. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com)

Na imagem, um conviva mostra o garfo para seu vizinho, que o observa duvidoso. O instrumento é segurado delicadamente, com cuidado, na ponta dos dedos (e não entre os dedos e a palma da mão, como é de costume). A dama sentada à sua esquerda aparenta um olhar preocupado, que sugere desconfiança e curiosidade em relação ao “novo” objeto. De fato, o garfo, mesmo tendo sido introduzido na Itália no século XI<sup>111</sup>, nunca fora utilizado pela classe aristocrática como instrumento gastronômico. Somente no século XVI, devido à necessidade do distanciamento entre mãos e comida (reflexo da concepção de civilidade), adotou-se (no começo com desconfiança) o garfo nos banquetes da corte.

Os objetos de consumo (entre os quais os pertencentes ao universo alimentar) concretizam as categorias culturais e os valores sociais e tornam-se necessários para dar visibilidade e estabilidade a tais categorias. As escolhas de consumir determinado produto refletiria, portanto, julgamentos valorativos e morais culturalmente radicados, carregando significados sociais de grande importância e dizendo algo sobre o sujeito e sua rede de relações. O ato de consumo seria, desse modo, um processo em que as categorias sociais estariam sendo continuamente definidas, afirmadas ou redefinidas perante a comunidade. Nesse contexto, “Os objetos podem ser bons para comer, vestir, abrigar, mas, além de sua utilidade, é preciso manter a ideia de que são bons para pensar. Suas funções de consumo seriam de classificar, selecionar e, principalmente, dar sentido ao ser no mundo” (Douglas; Isherwood, 2004: 155).

A obra de Veronese aponta para mais um importante elemento que incentivava o processo civilizatório à mesa. Elias (1994: 96) afirma que, no século XV, as roupas das mulheres e dos homens apresentavam frequentemente formas apertadas e decotadas e que a promiscuidade ressaltada pela partilha dos pratos contribuía para a fomentação e a manutenção da “desordem

---

<sup>111</sup> O garfo foi introduzido “oficialmente” em Veneza, na Itália, no século XI, pela princesa bizantina Teodora Ducaína, esposa do 31º Doge [do latim *dux*, “chefe”] de Veneza, Domenico Selvo (dirigente máximo da República de Veneza, de 1071 a 1084), com o intuito de refinar os costumes dos italianos à mesa. A princesa e suas “estranhas” manias foram acolhidas com extrema desconfiança pelos italianos, que acabaram não aceitando os “novos modos” da princesa, que morreu tragicamente poucos anos após seu casamento.

gulosa” à mesa. Observamos que, no banquete retratado por Veronese, os convivas desfilam um tipo de vestuário “comportado” e que a individualidade era ressaltada pela utilização de um prato para cada convidado.



**Figuras 45; 46** Paolo Veronese. **As bodas de Caná.** Detalhes das roupas. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com)

Nas imagens apresentadas, é possível observar a compostura das roupas vestidas pelos convivas. As damas exibem vestidos discretamente decotados que pouco mostram ao espectador. Os homens, também, seguem o padrão da moda de Veneza da época, que previa casaco abotoado cobrindo o pescoço, calças bufantes na coxa e apertadas na panturrilha. As cores tinham de ser sóbrias (o uso do preto era frequente), exceto para os religiosos e os estrangeiros, que muitas vezes abusavam das cores como recurso de distinção social. No que diz respeito ao uso dos pratos, percebe-se que, para cada conviva, corresponde um prato posto ordenadamente na mesa, evitando, dessa maneira, a partilha “indecorosa” das louças.

O açúcar é um elemento fundamental e sempre presente nos banquetes do século XVI. Alimento eleito pela classe abastecida como símbolo de exclusividade, permeava as diferentes preparações destinadas à corte. Como visto anteriormente, o açúcar era alimento raro e caro ostentado à mesa como mais uma manifestação de poder por parte do senhor. Dessa maneira, o açúcar inseria-se no mundo “civilizado” da Itália renascentista, que encontrava em seu sabor marcante e suave o “novo” gosto do paladar civilizado. Longe dos apimentados e condimentados bolos medievais, carregados de especiarias e mel, as sobremesas de açúcar renascentistas

apontavam para a “imaculada sobriedade” a ser alcançada. Assim como as brancas toalhas e os alvos guardanapos que povoavam a mesa das *bodas de Caná* de Veronese, os *confetti* de açúcar participavam da teatralização pedagógica voltada para o processo modelador da corte.



**Figura 47** Paolo Veronese. **As bodas de Caná.** Detalhe do *confetti*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com)

Observamos, na imagem anterior, diferentes travessas de *confetti* dispostas sobre a mesa do banquete retratado por Veronese. Colocadas delicadamente pelos serviçais, as travessas redondas (parecem produzidas em prata e vidro) são exibidas aos convidados, que permanecem “comportados” perante a iguaria, controlando o impulso do estômago guloso. A postura dos convivas conecta-se, também, à ideia de higiene ressaltada por Elias (1994: 98), que previa, no século XVI, a necessidade de higienizar o ato da refeição, proibindo o uso desordenado e excessivo das mãos nas comidas.

Fruto do processo de modelação do açúcar, os *confetti* adquiriam, no Renascimento, o papel tanto de sobremesa quanto de remédio para a digestão e o funcionamento do intestino, higienizando, assim, o corpo e afastando-o de eventuais distúrbios internos. Segundo o processo

modelador, o corpo civilizado renascentista não podia descontrolar-se, deixando escapar os indesejados gases que circulavam pelo organismo; o açúcar assumia, assim, mais um papel no processo civilizatório: o de remédio para ajudar no controle fisiológico do organismo dos convivas.

A modelação do comportamento à mesa revelado didaticamente na obra de Veronese indica, também, a inserção do artista no processo de construção do banquete espetacular. A retratação que, no centro da obra, o artista fez de si mesmo torna-se elemento revelador dessa preciosa colaboração participativa.



**Figura 48** Paolo Veronese. *As bodas de Caná*. Detalhe dos artistas. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com)

Na parte central inferior da obra, notamos dois músicos que seriam, respectivamente, Paolo Veronese e o artista Tiziano. Diretamente conectados por uma triangulação visual ao Cristo, os dois artistas são representados tocando uma pequena viola de gamba (Veronese) e um

contrabaixo (Tiziano). A escolha da retratação como músico (e não como pintor) poderia ser sugerida pela teoria, elaborada por Alberti, de que a música, assim como a poesia, seria a expressão mais refinada das artes e mais próxima do espírito. Encontramos, assim, Veronese perto do Cristo, separados somente por uma mesa e pela comida ordenadamente sobre ela colocada<sup>112</sup>. Significativa é também a cor branca que Veronese escolhe para si (enquanto para Tiziano é a vermelha), indicando a ideia de pureza e higiene, que também as toalhas e os guardanapos sugerem na obra.

O banquete de Veronese revela, dessa forma, uma visualidade gastronômica civilizadora que aponta para a participação direta do artista no processo pedagógico da obra, onde:

“a criação consciente da distância entre o eu e o mundo exterior é aquilo que podemos designar como ato fundamental da civilização humana. Quando o espaço intermediário entre o eu e o mundo exterior se torna o substrato da criação artística, são satisfeitas as premissas graças às quais a consciência dessa distância pode tornar-se uma função duradoura.” (Warburg, 1998: 125)<sup>113</sup>

Nesse espaço intermediário, as dinâmicas do banquete e seus participantes se materializam perante nosso olhar, que descobre, inevitavelmente, as preciosas conexões entre o mundo gastronômico e o artístico. *Scalchi, trincianti, credenzieri*, todos são retratados na árdua tarefa de movimentar sincronicamente as “engrenagens” do banquete, como *magnifica creazione*, em que o artista se inseria (diretamente) como *creatore* e participante. Trilhando uma *voluptate honesta* e modeladora, que previa a polidez e a compostura educada dentro e fora da mesa, Veronese propôs, em sua obra, o encontro das boas maneiras com uma sociedade (às vezes ainda cética) que mirava o poder civilizatório como meio de afirmação. Assim como no milagre da transformação da água em vinho – retratado nas *bodas de Caná* –, percebemos, na imagem, o processo de transformação dos hábitos e das maneiras renascentistas.

---

<sup>112</sup> Novamente, se a materialidade da gula se contrapõe e se interpõe no caminho para a santidade, torna-se necessário o controle dos sentidos à mesa.

<sup>113</sup> Warburg. **Mnemosyne. L’Atlante della memória**. Roma: Artemide Edizione, 1998. Tradução em português disponível em: <http://www.eba.ufrj.br/ppgav/lib/exe/fetch.php?media=revista:e19:dossie.pdf>.

Segundo Warburg (1998: 126), para penetrar as fases críticas dos diversos processos, ainda não nos servimos suficientemente dos testemunhos da criação figurativa. Eles nos permitem entender a função polar do ato artístico<sup>114</sup> que oscila entre a imaginação, que tende a se identificar com o objeto, e a racionalidade, que, ao contrário, procura dele se distanciar. Tal duplicidade se configura, por um lado, como luta contra o caos – uma vez que a obra de arte esclarece e define os contornos de cada objeto – e, por outro, como pretexto – a fim de que o espectador aceite o culto do ídolo que tem a sua frente. “Qualquer que seja a natureza dessas figuras, qualquer que seja o período do qual saíram, carnaval ou festas estivais, elas servem de suporte aos poderes políticos locais que se valorizam por intermédio de mais uma encenação” (Segalen, 2007: 104)<sup>115</sup>.

As imagens tornam-se, assim, o veículo de uma ideia e uma síntese de seu contexto (Panofsky, 1999: 454). Percebe-se, dessa forma, como a retratação do banquete de Veronese revela o “sintoma gastronômico” de uma sociedade emergente. É um tipo de sociedade que se revela iconologicamente em sua obra, que, ao mesmo tempo, define o processo civilizatório e induz o espectador a aceitar o culto às novas maneiras tanto na mesa quanto em outros territórios.

---

<sup>114</sup> O que se define como “ato artístico” seria uma manipulação tátil do objeto espelhado de modo plástico ou pictórico, equidistante tanto do modo peculiar da imaginação de retratar os objetos quanto daquele característico da contemplação.

<sup>115</sup> A antropóloga Martin Segalen refere-se às figuras emblemáticas pertencentes aos rituais urbanos festivos.

## Capítulo 4 Artistas na mesa: criações e banquetes de açúcar



**Figura 49** Autor anônimo. **Dragão mecânico que cospe fogo ataca Apolo**, projetado para o banquete de casamento de Francisco I de Médici e Bianca Cappello. Florença, 1579. Fonte: Gualterotti, R. *Feste delle nozze del Serenissimo Don Francesco Medici com Madama Bianca Cappello*. Florença: Casa della Giunta, 1579. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=019>

“Entretanto, com certeza, o bolo de casamento mais inusitado foi feito por Leonardo da Vinci, para celebrar a união de Beatriz d’Este e Ludovico Sforza, em 1491, em Milão. O bolo era uma réplica do palácio do noivo. De tão grande, as pessoas podiam circular e se acomodar dentro dele.”

(Saldanha, 2011: 275)

O período renascentista revelou como *a Arte del buon mangiare*, a gastronomia, interagiu com a produção artística da época. É justamente durante o século XVI que a experiência alimentar amplia seus horizontes, propondo elaborações artísticas e alimentares surpreendentes.

“O renascimento representou a redescoberta do mundo da Antiguidade clássica com o desejo de recriá-la, o que pode ser visto em qualquer aspecto do *Quattrocento* e do *Cinquecento* italianos, seja no cultivo de um estilo ciceroniano da literatura, na tentativa de fazer ressurgir o repertório da arquitetura vitruviana ou na renovação das formas do teatro clássico. Mas como isso afetou a comida e sua representação?” (Strong, 2004:145).

Em 1498, apareceu a primeira edição da obra de Apício, *De re coquinaria*, divulgando-se as receitas clássicas romanas e impulsionando um tipo de cozinha “sem culpa” que cultivava os prazeres da mesa (como foi analisado, anteriormente, na obra de Veronese). Dessa maneira, as preparações destinadas aos banquetes diversificaram-se: alimentos como as trufas, os cogumelos, as carnes de porco e de leitão foram valorizados pela aura da Antiguidade. A redescoberta dos textos clássicos acarretou a recuperação de um personagem social que havia desaparecido, o gastrônomo, um apreciador e entendedor de assuntos culinários.

Paralelamente a isso, notamos que Alberti tinha formulado, em 1435, a teoria sobre a pintura, evidenciando a importância do estudo da arte clássica e sua influência na produção artística<sup>116</sup>. Assim como Alberti, “[...] que ensinava aos pintores contemporâneos e futuros seu papel e sua função e se tornava autor da passagem – típica da época renascentista – da condição de pintor artesão ao estado mais elevado de artista quase divinizado, favorito e amigo de papas e príncipes” (Kossovitch, 1995: 63), a redescoberta da cozinha clássica permitiu uma maior valorização das práticas culinárias destinadas aos banquetes, tanto que: “Pela primeira vez em mais de um milênio, a comida era objeto de pena erudita” (Strong, 2004: 121).

---

<sup>116</sup> Quanto à própria teoria da arte da pintura, Alberti (1995: 51) não tinha precedentes sobre os quais pudesse modelar-se. Existiam, por outro lado, numerosas descrições e testemunhos da arte antiga, e eram visíveis os vestígios romanos, se não gregos, de monumentos e esculturas. Partindo daqueles – sobretudo de Plínio – e desses, era possível reconstruir, em parte, a história e – o que é mais importante ainda – o fundamento estético da arte greco-romana. Basta percorrer as notas no final do volume para se ter uma ideia do quanto Alberti retirou das fontes históricas e literárias e de alguns exemplos artísticos para formular suas teorias sobre a pintura.

Frequentemente, as diferentes manifestações artísticas entrelaçam-se, revelando afinidades curiosas. Ao mesmo tempo em que Alberti dedicou-se a escrever sobre a pintura, debruçou-se também sobre questões arquitetônicas. Em seu livro *De re aedificatoria*, escrito por volta de 1450 e publicado em 1485, enfatizou a função da sala de jantar na seguinte passagem:

O acesso à sala de jantar deve ser pelo interior da casa. Como exige o uso, cumpre haver uma para o verão, outra para o inverno e uma para as estações intermediárias, digamos assim. As principais exigências de uma sala de jantar de verão são água e vegetação; de uma sala de inverno, o calor de uma lareira. Ambas devem, preferencialmente, ser espaçosas, alegres, esplêndidas. (Alberti, 1988: 147).

O autor, como os diversos artistas polivalentes de seu tempo, transitava entre as diferentes manifestações artísticas com extrema desenvoltura, propondo soluções para as diversas necessidades. A ênfase à sala de jantar refletia uma maior preocupação com o ato alimentar, não mais percebido simplesmente como ato fisiológico, mas como ato simbólico e, ao mesmo tempo, de afirmação de poder. Em seu tratado sobre a pintura, Alberti (1992: 112) escreveu: “A primeira coisa que proporciona prazer na história provém da variedade e copiosidade das coisas. Na comida e na música, a novidade e a abundância agradam à medida que sejam diferentes do antigo e do habitual; da mesma forma a alma se deleita com a copiosidade e a variedade”. Desse modo, a comida, assim como a música, era reconhecida como ato hedonista (que provoca prazer) a partir do momento em que apresentasse variedade e novidade como qualidades principais<sup>117</sup>. A presença da música, a variedade quase infinita das preparações culinárias e, principalmente, a enorme quantidade de alimentos foram, na época do autor, os marcos principais dos banquetes da nobreza<sup>118</sup>. Se Alberti aconselhava copiosidade e

---

<sup>117</sup> Alberti cita a comida e a música como atos que proporcionam prazer. É interessante notar, segundo essa perspectiva, que Lévi-Strauss, em seu livro *O cru e o cozido* (p. 24-5), menciona o alimento e a música como importantes elementos relacionados ao prazer estético construtor do mito.

<sup>118</sup> É importante lembrar que, como acontecia com a música, a variedade e a quantidade alimentar marcaram a concepção dos banquetes também em outras épocas da história. No que refere à época de Alberti, em 1420, o mestre-cuca saboiano Chiquart apresentava uma incrível lista de alimentos necessários para um banquete de dois dias: “200 bois gordos, 130 carneiros, 200 cabritos, 2.000 galinhas, 120 porcos, 200 leitões, 60 porcos gordos (para

variedade, na pintura ele criticava os pintores copiosos, enfatizando a necessidade de espaço vazio na tela<sup>119</sup>. Sem o vazio, escrevia, “Não é composição, mas confusão dissoluta que se alastra” (*id.*). Seria essa confusão dissoluta criticada, na pintura, mas necessária para compor o ato alimentar, a linha divisória, e quase intransponível, entre a pintura como “coisa mental” e o ato alimentar como “coisa corporal”? A mesa do banquete, tela gastronômica cenográfica, parece tornar-se, dessa maneira, uma tentativa de conciliar mente e corpo na experiência sinestésica propiciada por artistas que deram preferência à efemeridade do açúcar e à durabilidade do mármore.

Sob esse enfoque, Leonardo da Vinci despontou como um dos incentivadores da que hoje denominamos de modalidade interdisciplinar<sup>120</sup>. De fato, se, por um lado, foi o grande pesquisador da mecânica dos corpos, por outro, proporcionou a esses mesmos corpos o prazer sensorial mediante a manipulação dos alimentos. Na introdução do *Codex Romanoff*, Barreiros (2002: 18) lembra que, na oficina do Verrocchio, Leonardo da Vinci provavelmente ajudava na cozinha, onde desenvolveu habilidades que o levaram a trabalhar como gastrônomo de algumas tabernas. Mais tarde, chegou mesmo a abrir um estabelecimento com o amigo Sandro Botticelli, que, nas palavras do autor, foi, comercialmente falando, um verdadeiro fracasso.<sup>121</sup>

---

lardear), 6.000 ovos [...], 1800 quilos de trigo e queijo, 200 caixas de amêndoas, 12 quilos de açafrão [...]” (Strong, 2004: 80).

<sup>119</sup> A propósito desse aspecto, parece interessante traçar um paralelo entre a ênfase que Alberti atribui ao espaço vazio na pintura (um espaço, portanto, bidimensional) e a importância crucial que Brunelleschi atribui ao espaço vazio na arquitetura (um espaço tridimensional). Francastel trata dessa nova concepção de espaço na arquitetura do *Quattrocento*, em seu livro *Pintura e sociedade*, no primeiro capítulo, intitulado “Nascimento de um espaço”.

<sup>120</sup> Tomei a liberdade de utilizar no texto o termo “modalidade interdisciplinar” para descrever as atividades interligadas propostas por Leonardo da Vinci. Mesmo sendo um conceito desenvolvido teoricamente na contemporaneidade, parece-me adequado para descrever as ações de Leonardo inseridas nos diversos campos do saber. Um curioso episódio ocorrido na corte dos Sforza nos revela a atuação interdisciplinar de um Leonardo ao mesmo tempo artista, confeitoiro e arquiteto: “Entretanto, com certeza, o bolo de casamento mais inusitado foi feito por Leonardo da Vinci, para celebrar a união de Beatriz d’Este e Ludovico Sforza, em 1491, em Milão. O bolo era uma réplica do palácio do noivo. De tão grande, as pessoas podiam circular e se acomodar dentro dele. Embora suas paredes, bancos e mesas fossem comestíveis, não pôde ser saboreado. Faltou a Leonardo prever a fome dos ratos e insetos de Milão que, na noite anterior, ao casamento, atacaram e devoraram parte do bolo. Na tentativa de matar os invasores a pauladas, os auxiliares de Leonardo completaram o estrago. O casamento foi adiado e Leonardo despedido (Saldanha, 2011: 275).

<sup>121</sup> Segundo o mesmo autor (2002: 19), “Com o alto prestígio da carne nas cidades da época, as refeições com muitos vegetais feitas por Leonardo, nas quais algumas folhinhas eram dispostas com cuidado sobre um prato, não fizeram muito sucesso entre carnívoros contumazes”.

Durante muitos anos, DaVinci trabalhou na corte de Ludovico Sforza, em Milão, organizando os mirabolantes banquetes, elaborando pratos diferentes e inventando acessórios culinários utilizados ainda hoje. Sua admiração por Vitruvius no campo da arquitetura crescia de maneira inversamente proporcional à sua decepção com Apicius, poeta e cozinheiro romano, que propunha uma visão peculiar do universo alimentar romano. A esse respeito, escreveu: “Estive lendo *De re coquinaria*, cujo autor é Coelius Apicius. O homem estava louco. A quem agradaria, hoje em dia, durante o banquete, comer leitão com mel, alho-poró guisado com mel e depois coberto com vísceras de atum ou língua de grou ou cegonhas?” (Da Vinci, 2002: 146). Transparece, portanto, a percepção dos alimentos além de uma visão estritamente mecanicista. Para Da Vinci, o alimento possuía uma personalidade com características próprias:

“O que meu senhor Ludovico tem em sua mesa fere a minha vista [...]. Como poderei convencê-lo disso, cada vez que despreza meu prato de couve e não encontra para minhas ameixas com cenoura lugar sobre sua mesa? Porque há em uma couve simples mais beleza, em uma cenoura pequena mais dignidade que em seus doze recipientes cheios de carne e de ossos. Em uma velha ameixa, há mais delicadeza e em duas favas verdes mais alimentos” (*idem*, p. 77).

A produção gastronômica dos banquetes não se limitava à elaboração da comida com o único objetivo de satisfazer o estômago, mas, como no processo de produção artística, propunha a necessidade de uma organização alimentar plástica e visual que revelava a necessidade de satisfazer também os outros sentidos, tornando a refeição uma experiência cenográfica multissensorial. Da Vinci, como todos os grandes gastrônomos, preocupou-se em demonstrar sua sensibilidade artística também nos banquetes que elaborava para a família Sforza: “É meu dever fazer todo o possível para torná-los [os banquetes] mais belos: plantas aromáticas e fontes por todos os lados, água de rosas para enxaguar as mãos, ouro em pó para seus nabos, pequenas estátuas de açúcar e marzipã e, modelados em geleias coloridas, palácios, sinos, corneteiros de avestruzes dando voltas.” (*ibid.* p. 192).

Sob essa perspectiva, sua preocupação com a produção dos artefatos em marzipã destinados aos banquetes se traduzia na busca incessante por novas soluções que atendessem à necessidade de manutenção e durabilidade dos objetos alimentares:

“O marzipã que utilizo para meus modelados é preparado pelas irmãzinhas da Santa Coroa, e é composto de amêndoas moídas, claras de ovo e mel, cujas proporções determina apenas a Madre Superiora. Com profunda tristeza, notei que meu senhor e a corte engolem até o último pedacinho de meus modelados, razão pela qual eu me encontro em busca de algum outro material que não seja tão atraente a seus paladares para que minhas obras sobrevivam. Eu tenho pensado que, se conseguir que meu manjar branco (*blanc-mange*) fique um pouco mais estável e der a ele um sabor amargo, eles o recusariam. Entretanto, Fazio Cardano, analisando minha receita com sumo cuidado, disse que depois um mofo verde poderia cobrir a superfície do meu manjar branco, e isso obscureceria a delicadeza dos projetos. E com o marzipã tal coisa jamais ocorreu.” (Da Vinci, 2002:121-22)

A adoção do artista, enxergado como estimulador da dinâmica espetacular, impulsionou a revisitação de campos de atuação diferentes que revalidavam uma realidade pensada artificialmente a serviço da classe dominante.

Conforme Apostolidès (1993), o espetáculo constituiria um perpétuo embuste acerca dos lugares, dos elementos e dos seres, onde os divertimentos se iniciam com uma degustação. No espetáculo, o que os cortesãos tomam por produções em miniatura revela-se em um discurso que têm que engolir e digerir. Alimentando-se de maçapão em figuras diversas, compartilham um mesmo estilo culinário – que reforça o estilo literário –, “em que a cozinha se torna arte retórica e a literatura se degusta como iguaria. Um estudo comparado do vocabulário desses dois domínios permitiria, sem dúvida, mostrar que ambos dependem de uma mesma ambição de transformar a natureza, para que seja dita e apreciada somente sob o aspecto do artifício” (Apostolidès, 1993: 100).

A necessidade de transformar a natureza, que abrange tanto o discurso literário quanto o degustativo, tornava-se explícita também na produção dos artefatos voltados para os banquetes.

Lembramos, assim, do leão todo em açúcar <sup>122</sup>que, com suas patas, abria o próprio peito carregado de lírios (simbolizando o afeto) e que era uma alusão ao leão mecânico construído, em 1515, em Florença, por Leonardo da Vinci, para Francisco I, rei da França<sup>123</sup>. Na época renascentista, a presença da máquina (ou autômato) nos banquetes era frequente e o leão mecânico construído por Leonardo pareceu tornar-se artifício copiado em diversas ocasiões: “Na mesa, um leão de açúcar movimentou-se, levantando-se sobre as duas patas e abrindo o peito, deixando sair flores de lis, parecido com aquele elaborado por Leonardo da Vinci em Lyon, para o rei Francisco I”.



**Figura 50** Leonardo da Vinci. **Leão mecânico para banquete**. 1515. Reconstruído por Garai Luca e Opera Laboratori Fiorentini SPA. Madeira, ferro e materiais variados, dimensões não especificadas na fonte, 2005. Istituto e Museo di Storia della Scienza, Florença, Itália. Disponível em: <http://collezioni.genusbononiae.it>

<sup>122</sup> A esse respeito, consultar o quinto documento no anexo final: *Descrizione delle felicissime nozze della Crithianissiam Maestá di Madama Maria Medici Regina di Francia e di Navarra*. Autor: Michelangelo Buonarrotti. Impressão: Giorgio Marescotti. Data: 1600. Cidade: Florença, IT. Participantes: Henrique IV e Maria de Médici.

<sup>123</sup> A obra de arte tecnológica (o leão autômato) foi concebida e construída por Leonardo da Vinci, em 1515, em Florença, e enviado, depois, para Francisco I, rei da França, em Lyon. Segundo as testemunhas da época, o leão autômato conseguia se movimentar sozinho e, quando golpeado na parte lateral com um chicote, se levantava e deixava cair de seu ventre uma chuva de flor de lis, símbolo da França. Criado originalmente para entreter o rei da França, o leão mecânico foi recriado como parte de uma exibição no *Château du Clos Luce*, em Amboise, na França, a última residência de Leonardo da Vinci. Usando esses desenhos e as descrições escritas do leão, o mestre dos autômatos Renato Boaretto recriou o animal para o *Château du Clos Luce*, onde ele pode ser visto como parte da exposição sobre Da Vinci, que foi até 31 de janeiro de 2010. O leão de Boaretto, em tamanho real, precisa que alguém lhe dê corda, como um relógio antigo. Então, ele anda dez passos para a frente, balança a cabeça para os lados, abre e fecha sua mandíbula e balança a cauda para cima e para baixo. Existe um mecanismo secreto embutido em sua juba tal que, quando um ponto em particular é tocado, uma porta secreta na lateral do leão se abre para cima, e dela saem várias flores de lis.

O final do século XVI foi o coração da metamorfose<sup>124</sup>, onde predominava a incessante mutação das formas e das cores e onde o conceito de espaço e de tempo não tinham limites. Surgiam, assim, cenários surpreendentes, espetáculos inusitados onde os autômatos movimentam-se sobre as mesas, onde o gosto e a admiração pelo antigo insere-se no jogo espetacular de sua vocação teatral. Nesses eventos, a participação dos artistas era maciça:

“[...] operavam, ocultos, máquinas e elementos que foram os artífices das mirabolantes metamorfoses. O uso dessas máquinas havia tornado famosos, na Europa, os nossos artistas, de Torelli a Burnacini, a Vigarani, que se colocavam à disposição para a produção de espetáculos teatrais ou festas públicas, mas também para banquetes suntuosos, enquanto a arte como artifício e teatralidade era uma constante na festa barroca em todas as suas formas”<sup>125</sup> (Dall’Oglio, 2002:28).



**Figura 51** Autor anônimo. **Dragão mecânico que cospe fogo ataca Apolo**, projetado para o banquete de casamento de Francisco I de Médici e Bianca Cappello. Florença, 1579. Fonte: Gualterotti, R. *Feste delle nozze del Serenissimo Don Francesco Medici com Madama Bianca Cappello*. Florença: Casa della Giunta, 1579. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199>

<sup>124</sup> Dall’Oglio, 2002:25-8.

<sup>125</sup> “[...] operavano, nascosti, macchine ed elementi che erano gli artefici delle mirabolanti metamorfosi. L’uso di quelle macchine aveva reso famosi in Europa i nostri artisti, dal Torelli al Burnacini, al Vigarani, i quali si mettevano a disposizione per la realizzazione di spettacoli teatrali o feste pubbliche, ma anche per conviti sfarzosi, in quanto l’arte come artifício e teatralità era una costante nella festa barroca in tutte le sue espressioni” (livre tradução da autora inserida no texto).

Lembramos, a esse respeito, da reconstrução do dragão mecânico que cuspia fogo projetado por um artista desconhecido para o banquete de casamento de Francisco I de Médici e Bianca Cappello, no final do século XVI. Essa máquina, que representava um dragão de três cabeças, media três metros de altura e cuspia fogo e fumaça, produzida pelos fogos artificiais já utilizados como recurso mirabolante nos banquetes da época.

Francastel (1973), em seu ensaio sobre a maquinaria do *Quattrocento*, comenta acerca da importante presença das máquinas nos rituais religiosos. “Saídos definitivamente da igreja e transformados numa forma de atividade comum, tão importante para a civilização do *Quattrocento* quanto uma partida de futebol na Inglaterra contemporânea” (p. 226), esses equipamentos habitavam os rituais e as festas, tornando o artifício mecânico presença marcante. O autor cita o livro *Vida de Cecca*, de Vasari, onde é descrita tecnicamente a *nuvola*<sup>126</sup>, um engenho que prefigura o que, dois séculos mais tarde, viria a ser a máquina do teatro barroco. “Sua influência sobre a ‘visualização’ das lendas e a imaginação do povo foi certamente imensa. Ela constitui o modelo concreto de inúmeros quadros da época”. Assim, as liturgias públicas e a arte desenvolveram-se paralelamente, em função, ao mesmo tempo, dos costumes e das teorias: festas e teatralizações populares, danças e torneios, *ballets* ou competições esportivas constituem linguagens contemporâneas e não podem ser, em época alguma, dissociadas ou subordinadas absolutamente entre si (Francastel, 1973: 229)<sup>127</sup>. O artifício da *nuvola*, explorado no

---

<sup>126</sup> Trata-se de um quadro de madeira que podia ser ora carregado, ora erguido no chão sobre suportes. No centro desse quadro, era fixada verticalmente uma barra de ferro que, por sua vez, sustentava em diagonal barras laterais menores. Sobre essa espécie de árvore ou de cabide de ferro, instalava-se, no centro de uma auréola, um personagem central, Cristo, a Virgem, ou os santos; forravam-se as barras de ferro com algodão para torná-las invisíveis e colocavam-se, nas extremidades, acessórios, por exemplo, pequenas cabeças de anjos ou querubins de cartolina pintada, ou mesmo crianças de verdade. O conjunto era móvel e girava em torno do eixo principal. Dessa maneira, desfilava-se através das ruas de Florença, ou de outra cidade qualquer, uma Ressurreição, ou uma Virgem Gloriosa, um São Sebastião ou outro personagem sacro. Nas esquinas, parava-se, e toda uma liturgia de homenagem era então prestada ao figurante erguido sobre a *nuvola* oferecida sucessivamente nos diferentes pontos do horizonte. A seguir, os carregadores retomavam sobre os ombros a máquina e a transportavam para mais longe. Vasari nos informa ainda que Brunelleschi teria sido o primeiro inventor da *nuvola*, cujo grande construtor, em meados do século XV, foi Cecca (Francastel, 1973: 227).

<sup>127</sup> “Cada refeição se parecia mais com uma versão leiga da missa. A mesa ficava como num altar, consumia-se pão e vinho, a cena era o foco de processos cerimoniais e lavagens rituais; beijavam-se objetos como se fossem relíquias, faziam-se genuflexões como antes do sacramento. Até mesmo a taça ducal era elevada quando carregada em

*Quattrocento*, parecia reviver na representação do banquete, assim como os anjos que sobrevoam frequentemente os comensais tornam-se os depositários de uma tradição imagética antiga.



**Figura 52** Sandro Botticelli. **Natividade.** 1500. Óleo sobre tela. 108,5 x 75 cm. The National Gallery, Londres. Fonte: <http://www.nationalgallery.org/>



**Figura 53** Autor anônimo. **Banquete nupcial dos príncipes da Toscana D. Cosimo de Médici e Maria Madalena d'Áustria. Florença,** final do século XVI. Fonte: Rinucci, C. Cini, F. *Descrizione delle feste fatte nele reali nozze dei Serenissimi principi di Toscana D. Cosimo de Medici e Maria madalena arciduchessa d'Austria*, Florença: Giunti, 1608. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0208>

procissão, num gesto que evocava a elevação do cálice consagrado. Tudo estava em seu devido lugar. O jantar real atingia a dimensão de um ato de Estado” (Strong, 2004: 111).

A imagem apresentada<sup>128</sup> revela como um artifício parecido com a *nuvola* (ver no detalhe) era utilizado durante o banquete: um grupo de músicos/anjos paira no céu em cima de uma nuvem (*nuvola*, em italiano), tornando-se parte do banquete. No desenho, a *performance* é marcada com a letra L, que, na legenda geral, corresponde a *Música in una nuvola* (música em uma nuvem).

Como funcionaria essa máquina voadora, essa nuvem mecânica, herança da *nuvola* do *Quattrocento*? Não encontramos a explicação no texto correlacionado à descrição do banquete, mas Dall'Oglio, em seu livro sobre festas renascentistas e barrocas italianas, descreve complexos sistemas de cordas e manivelas para levantar anjos e personagens mitológicos que povoavam as teatralizações no espaço específico do banquete. A mesa do banquete tornava-se, também, depositária mnemônica do artifício tecnológico; nela se hospedavam objetos intertemporais que percorriam tempos diferenciados que se entrecruzavam na matéria objetual de maneira sincrônica e precisa. O banquete que hospedava as metáforas literárias, as receitas secretas dos *credenzieri*, dos quais mais tarde Vatel será um dos mais altos expoentes, e as esculturas dos famosos artistas era o mesmo que acolhia a tecnologia leonardiana<sup>129</sup> e acreditava no poder do entretenimento teatral tecnológico, apostando no processo de rememoração contínua para revalidar e recontextualizar conceitos e significados.

Historicamente, o lugar onde a arte de aprestar à mesa investiu os maiores recursos humanos e financeiros, e onde foram gastos mais fortemente talento e invenção, foi nos banquetes da corte<sup>130</sup>. Esse tipo de celebração tinha como elemento condutor a comida, o

---

<sup>128</sup> Casamento dos príncipes de Toscana D. Cosimo de Médici e Maria Maddalena d'Áustria. Florença, 1608.

<sup>129</sup> A transformação da natureza que abrange tanto o discurso literário quanto o degustativo tornava-se também explícita no banquete analisado, na proposta do autômato, um leão em açúcar que, com suas patas, abria o próprio peito carregado de lírio (simbolizando o afeto), e que era uma alusão ao leão construído por Leonardo da Vinci, em Lyon, para Francisco I, rei de França, em 1515 (cf. nota 123). No quarto documento analisado (1600), encontramos novamente o famoso leão de Leonardo reproposto em uma versão mais “mecanizada”. Todo de açúcar, carregava as características do autômato (movimento), surpreendendo os convidados. Vemos que, mesmo depois de mais de cento e cinquenta anos (leão de Leonardo = 1515; último banquete analisado = 1690), a memória leonardiana continuava viva na mesa do banquete.

<sup>130</sup> Marchesi e Vercelloni, 2010: 33.

alimento, que, no âmbito do ritual, tornava-se objeto de desejo. Porquanto representassem um evento excepcional até na vida da aristocracia, “foi só nesse tipo de ocorrência que – pelo menos até o século XVIII – a apresentação de alimentos elevou-se a problema estético consciente”. Essa preocupação impulsionou a busca por um artífice polivalente que pudesse conceber, elaborar e produzir artefatos que se configuravam no desdobramento entre alimento ornamental e alimento concupiscente em que, “quanto mais o alimento é coberto de paramentos faustosos e se eleva a monumento de opulência, tanto mais seu usufruto concreto como gênero comestível é atrapalhado e, por isso, é relegado a segundo plano, ou mesmo removido”<sup>131</sup>.

Portanto a função do artista da corte renascentista não se restringia exclusivamente à elaboração de engenhosos artefatos “mirabolantes”, mas invadia a própria mesa, com a criação de artefatos comestíveis em açúcar, inseridos no contexto espetacular do banquete. Lembramos, a esse respeito, do banquete organizado para o rei Henrique III, narrado em *Le feste et trionfi dalla serenissima sinoria di Venetia nella Felice venuta di Henrico III*, de 1574<sup>132</sup>, que aponta para a participação do artista e confeitiro Niccolo della Pigna na preparação dos artefatos em açúcar. Nesse suntuoso banquete destinado ao rei, as travessas, os pratos, os talheres e os copos eram todos feitos de açúcar, assim como as diversas estátuas que representavam uma mulher que segurava duas coroas e era acompanhada por navios, leões, grifos e outros animais, todos esculpidos no açúcar pelo artista e confeitiro. Outras duas mesas, também elaboradas por Niccolo della Pigna, foram preparadas com mais de trezentas esculturas em açúcar, todas dedicadas às gentis damas que participavam do evento. Nessa produção, encontram-se presentes, ainda, outros importantes artistas da época, como o arquiteto Andrea Palladio, os pintores Jacopo Robusti, conhecido como Tintoretto, e Paolo Caliari, conhecido como Veronese.

---

<sup>131</sup> *Ibid.*, p. 36.

<sup>132</sup> Rocco Benedetti. **Le feste et trionfi dalla serenissima sinoria di Venetia nella Felice venuta di Henrico III** Treviso: Giordano Ziletti editor, 1574. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/search.aspx>.

A chegada de Henrique III em Veneza, no ano de 1574, tornou-se, assim, a ocasião para juntar alguns dos mais influentes artistas da escola veneziana renascentista. O doge Contarini, tendo consciência da posição peculiar adquirida por Veneza após o Tratado de Cateau-Cambresis<sup>133</sup> (1559) quis promover, com esse grandioso banquete, uma recepção que revelasse a criatividade dos grandes artistas de sua região. De fato, em Veneza:

Não se deu muita atenção ao “Index” e às resoluções do Concílio de Trento que diziam respeito às questões de arte. Causa e efeito estavam no direito à liberdade que a República assegurava e no poder criativo, na intuição e imaginação de seus artistas. Os pintores transformaram o *Cinquecento* veneziano na idade áurea da pintura, sendo a segunda metade do século digna de seus primeiros cinquenta anos. (Logo e Abis, 1979: 22)

Seria, talvez, a partir dessa consideração “especial” (não esqueçamos, porém, da “dívida de gratidão” que os artistas acabavam adquirindo com os governantes) que a proposta de atuar em equipe, na recepção do monarca francês, tornou-se importante experiência interdisciplinar que promovia o encontro entre pintura, arquitetura e gastronomia.

Uma das maneiras mais óbvias de impressionar as visitas importantes era convidá-las para o banquete, expor os objetos de ouro e pratarias para poder ser admirados; era importante, também, oferecer comidas elaboradas ao som de peças musicais, decorar o espaço do banquete com tapeçarias de qualidade preciosa, convidar um grande número de convidados e oferecer deliciosas preparações doces para estimular o apetite. Os príncipes italianos, mais do que todos, ofereceram essa experiência a Henrique III. Veneza possuía lugares onde eram guardados verdadeiros tesouros para banquetes, como pratos de ouro e prata, vasos preciosos decorados e jarros de grande tamanho. No banquete oferecido para Henrique III, tudo isso foi exposto no Palácio do Conselho, que era decorado com pinturas de Carpaccio, Bellini e Ticiano e que retratavam episódios da história da República.<sup>134</sup> (Shewring, 2008: 123)

---

<sup>133</sup> Em 3 de abril de 1559, os plenipotenciários do rei Henrique II, da França, e os representantes de Isabel I, rainha da Inglaterra, e do rei Filipe II, de Espanha, assinaram o Tratado de Cateau-Cambrésis. Esse documento, que implicou o abandono das possessões francesas na Itália (excetuando-se Turim, Saluzzo e Pignerol) trouxe a paz, conseguida pelo encerramento das guerras de Itália e o domínio desse país por Espanha. A Itália tornou-se, a partir de então, vassala da Espanha, e somente Veneza podia salvar algo de sua liberdade e dignidade, aquela Veneza que, segundo Tommaso Mocenigo (*apud* Logo e Abis, 1979), era o único recanto da Itália ainda livre. Aquela Veneza foi saudada por Aretino, ainda em 1533, como pátria universal, terra livre de todos, casa dos sem-casas. Nesse contexto, os valores políticos e artísticos ilustram bem a posição histórica do Veneza. Politicamente, basta lembrar a firmeza com que a República rejeitou os esforços do papado para interferir em seus negócios internos (*idem*, p. 22).

<sup>134</sup> “One of the most obvious ways to impress a visiting potentate was to invite him to a banquet, to set out gold and silver treasures for his admiration, to order sumptuous food to be consumed to the sound of musical interludes, to

Novamente, áreas aparentemente diferentes encontravam-se na produção da festa e do banquete para o rei, validando uma colaboração que ultrapassava a ideia estática da divisão disciplinar para se encontrar no amplo território gastronômico. A cozinha/ateliê continuava mais do que nunca viva. Para Day, “Os italianos eram os mestres desse tipo de trabalho e um número de artistas do Renascimento, tais como Bernini, Giambologna, Ammanati, Buontalenti e Sansovino, era envolvido no desenho elaborado dos artefatos em açúcar (*trionfi*) para as festas importantes.”<sup>135</sup>



**Figura 54** John Paul Schor. **Estudos para fontes.** Séc. XVII. Desenho, nanquim sobre papel. Sotheby's, Londres. Fonte: Schino, J. **I fasti del Barocco.** Roma, Centro di studi sulla cultura e l'immagine di Roma, Diomedea Centro s/d.

---

decorate the banquet space with painting or tapestries of precious quality, to invite an infinite number of guests, and to offer exquisite sweetmeats to temp a tired appetite. Italian princes more than once offered such an experience to Henri III. Venice had a great treasure-house of gold and silver plate, vases worked and engraved in fantastic patterns, gold platters and wine coolers of immense size. For Henri's banquet, this treasure offered an extraordinary spectacle in the Great Council Chamber which was adorned with painting by Carpaccio, Bellini, and Titian depicting glorious episodes in the history of the Republic” (livre tradução da autora inserida no texto).

135 “The italians were the masters of this sort of work and a number of Reinassance artists, such as Bernini, Giambologna, Ammanati, Buontalenti and Sansovino, were involved in design elaborate sugarwork trionfi for important feast.” (livre tradução da autora inserida no texto).



**Figura 55** John Paul Schor. **Fênix em açúcar.** Desenho, nanquim sobre papel. Séc. XVII. Fonte: Schino, J. **I fasti del Barocco.** Roma, Centro di studi sulla cultura e l'immagine di Roma, Diomeda Centro s/d.

Um dos mais conhecidos criadores das esculturas de açúcar destinadas aos banquetes do século XVII foi John Paul Schor<sup>136</sup> (conhecido também como Giovanni Paolo Tedesco), importante desenhista da Roma barroca cuja produção sofreu a influência dos artistas italianos do Renascimento. Nas imagens acima, observamos quatro estudos para fontes destinadas à cidade de Roma. Notamos como o desenho central representa a mesma fênix que o artista tinha desenhado, para ser realizada em açúcar, no banquete da coroação da rainha Cristina<sup>137</sup>, acontecido 23 anos antes. É provável, portanto, que, para o artista, os artefatos em açúcar compartilhavam um tipo de produção artística que abrangia as diversas áreas e campos de ação e conhecimento, interagindo e interferindo mutuamente nas criações destinadas a espaços aparentemente diferenciados. A mesa, assim como a cidade, acolhia, dessa maneira, artefatos inspirados pela visão abrangente de Schor, que transitava (assim como muitos outros artistas/arquitetos de sua época)<sup>138</sup> da mesa ao território urbano com extrema facilidade.

<sup>136</sup> Lippmann (1941: 188). Tomamos a liberdade de citar um artista (Schor) que, mesmo pertencendo ao século XVII, foi influenciado pelos artistas do Renascimento. Acreditamos que mostrar a sua produção possa enriquecer a pesquisa e a reflexão a respeito do tema abordado.

<sup>137</sup> Lembramos que a fênix era o emblema real utilizado para representar a rainha Cristina de Suécia.

<sup>138</sup> Outros artífices também trabalharam na produção dos banquetes de açúcar; lembramos, por exemplo, do artista e arquiteto Niccolò Perretti, que fez “um carro triunfal de cidra [cristalizada] representando Aurora e o cavalo Licaseo”, e “uma árvore de marzipã com o pedestal de madeira entalhada”.

Segundo Garaldi (s/d: 69), muitos artistas da época renascentista e barroca trabalhavam na produção das estátuas de açúcar, em especial modo o escultor italiano Giambologna e seu discípulo Pietro Tacca, que, segundo a autora, teria aproveitado o repertório da produção em bronze de seu mestre na confecção de moldes para a elaboração de estátuas de açúcar:

Muitos dos artistas famosos puseram suas mãos nas esculturas de açúcar, como, por exemplo, Giambologna (1529-1608). Seu trabalho de produção de artefatos é documentado no banquete para o casamento de Maria de Médici, acontecido em Florença em 1600. Pietro Tacca (1577-1640), discípulo de Giambologna, também se dedicou à produção das esculturas de açúcar para o banquete de Maria de Médici; uma carta assinada seria a prova da solicitação do pagamento para a produção. Supõe-se que Tacca teria utilizado, para a produção dos artefatos em açúcar, os moldes elaborados por Giambologna na produção de estátuas em bronze que se tornariam, assim, ‘açucaradas’.<sup>139</sup>

Assim como, dois séculos mais tarde, fez Vatel<sup>140</sup>, grande mestre e cozinheiro francês, supõe-se que Tacca e Giambologna tenham utilizado, para a produção das estátuas em açúcar, a mesma técnica que aplicavam na elaboração das estátuas em bronze: “Para suas representações em açúcar, ele aplicou uma técnica profissional parecida, para todos os efeitos, com um método artístico muito similar ao utilizado na produção dos trabalhos em bronze”<sup>141</sup> (Garaldi, s/d: 68). Aproximam-se, portanto, inexoravelmente, esses dois tipos de produções.

Foi assim que Niccolo della Pigna entrou no seleto grupo de artistas que atuavam também na dinâmica do banquete:

---

<sup>139</sup> “Many a famed artist also put his hands to sugary sculptures, such as, for instance, Giambologna (1529-1608) whose confectionary work is documented with particular regard to his figure for the royal wedding banquet – by proxy – of Maria de Medici, held in Florence in 1600. But also Giambologna’s student, Pietro Tacca (1577-1640), heir to the master’s workshop, produced sugar sculptures for the banquet of Maria, and is know to have, in a signed letter, solicited payment from the gran-ducal Court. It also been supposed that Tacca’s knowledge of the repertoire of bronze figurines in Giambologna’s workshop may have induced him to use these same moulds for the figures ‘to be sugared’ (livre tradução da autora inserida no texto).

<sup>140</sup> François Vatel (Paris, 1631 – Chantilly, 1671) foi um célebre cozinheiro que organizava banquetes mirabolantes e que se tornou *maître d’hôtel*, cuja função englobava as compras dos alimentos, o controle das cozinhas e de todos os utensílios. Em 1671, organizou um célebre banquete para o Rei Sol, recebendo uma multidão de 600 convidados.

<sup>141</sup> “For his sugar representation, he applied an equally professional technique – to all effect – an artistic method very similar to that used to forge bronze work” (livre tradução da autora inserida no texto).

“Três mil pessoas foram convidadas para o jantar. As esculturas de açúcar eram criações dos próprios artistas. Quando Henrique visitou o Arsenal, foi oferecido um banquete de centenas de artefatos de açúcar confeccionados pelo artista Niccolo della Pigna e que representavam deuses e deusas, virtudes, animais exóticos, alguns em tamanho real; um espetáculo similar teria sido oferecido durante o baile dado na Câmara do Grande Conselho alguns dias depois, quando 300 dessas figuras puderam ser admiradas e comidas.”<sup>142</sup> (Shewring, 2008: 123)

Esse desejo dominante de transformar tudo que fosse comestível em alguma outra coisa alcançou o clímax em *Lo scalco moderno* (1692), de Antonio Latini, com uma vasta seção dedicada aos *trionfi* (Strong 2002: 185). Isso incluía guardanapos dobrados em formatos ainda mais complexos, esculturas de manteiga e composições arquitetônicas e figurativas feitas de marzipã, massa folhada e açúcar. Nesse sentido, a cozinha do Vaticano incluía, em sua planta, uma sala chamada *stanza dei trionfi*, dedicada exclusivamente à manufatura de tais peças, desenhadas, frequentemente, pelos principais artistas da época. “Sabemos com certeza que o próprio Giovanni Lorenzo Bernini desenhou uma série de *trionfi* para um banquete dado pela princesa Aldobrandini em homenagem ao cardeal de Médici em 1668.” (Strong 2002: 186)

Como elemento indispensável no processo de produção dos artefatos de açúcar, no âmbito do banquete, o confeito passou a adquirir um papel importante: não mais considerado um simples morador da cozinha, colega do cozinheiro e submisso ao *scalco*, conseguiu se aproximar do patamar do artista. O nome de Della Pigna (confeiteiro) colocado ao lado do nome dos grandes artistas da época, como Veronese e Palladio, compunha a equipe que produzia o espetáculo e seus objetos, sem destoar ou provocar estranhamento; a produção dos artefatos

---

<sup>142</sup> “Three thousand people were invited to dine. The sweetmeats were themselves creation of astounding artistry. When Henri visited the Arsenal, he was offered a collation of several hundred sugar confections shaped by the artist Niccoló della Pigna into gods and goddesses, virtues, exotic animals, some of the life-sized; a similar spectacle was provided for refreshment during the ball given in the Great Council Chamber some days later when 300 such figures could be admired and eaten” (livre tradução da autora inserida no texto).

alimentares começava a dialogar intensamente com a produção artística da época, encurtando cada vez mais o caminho entre cozinha e ateliê<sup>143</sup> e propondo “novos” espaços de criação.

Sob essa perspectiva, é importante lembrar da companhia de artistas, chefiada pelo pintor renascentista Andrea del Sarto, que tornava seu pincel, assim como seu garfo, instrumento de edificação espacial em que tanto a tela quanto o prato proporcionavam a vivência constante de novas paisagens. Essa inusitada produção cenográfica, que misturava arquitetura com comida, materializava-se visualmente na produção do cozinheiro/artista Vialardi, em que eram propostas cúpulas piramidais de cérebro de vitela, arcos românicos de camarões, cúpulas à Brunelleschi de amêndoas torradas, pirâmides de língua de boi e torres de sardinha com salada, tornando, assim, a mesa do banquete uma grande *urbis* fágica parecida com a edificada pelo pintor Andrea del Sarto em 1500:

“Na sua vez, Rustico apresentou um caldeirão feito de massa, em que Ulisses assava o pai para rejuvenescê-lo, sendo que as duas figuras eram capões em forma de gente. Andrea del Sarto [o pintor] apresentou uma igreja octogonal como a de São João, mas apoiada em colunas. O pavimento era feito de gelatina, parecendo um mosaico multicolorido; as colunas, que pareciam de pórfiro, eram salsichões; as bases e capitéis, de queijo parmesão; as cornijas eram de massa e açúcar, e os aposentos, de marzipã. No meio, havia uma estante de música feita de vitela fria, como um livro de massa, com as letras constituídas de grãos de pimenta. Os cantores eram tordos [sabiás] assados com os bicos abertos, usando sobrepelizes de redenho de porco, e atrás deles havia dois grandes pombos como base e seis cotovias como soprano...”. (Lippmann, 1941: 166)

Referimo-nos, assim, às experiências das confraternizações dos artistas renascentistas evocadas no *Delle vite dei piú eccellenti pittori, scultori e architettori*, por Giorgio Vasari. O autor descreve a “alegre brigada de cavaleiros chamada de *Compagnia del Paiuolo*”<sup>144</sup> (Companhia do Caldeirão), que, chefiada por Andrea del Sarto, divertia-se a elaborar novas

---

<sup>143</sup> Para Montanari (2006: 116), “Sobretudo em Veneza se desenvolve a arte da confeitaria e da fabricação dos doces, enquanto os cozinheiros colocam açúcar sobre qualquer comida”(livre tradução da autora).

<sup>144</sup> Descrição analisada por Hippolyte Taine, em seu livro *Filosofia da arte na Itália*, São Paulo, Educ PUC Imaginário, 1992.

*invenzioni* chamadas “obras para comer”, tais como uma porca assada transformada em costureira ou uma cabeça de boi transformada em martelo. Para o autor, “todas eram coisas muito boas” e que, para Taine (1992: 101), promoviam entre os mestres “a mesma familiaridade e a mesma intimidade fecunda do ateliê”.

“Encontravam-se, nos aposentos da *Sapienza*, uma brigada de cavalheiros que se denominavam a Companhia do *Paiuolo*, e não podiam ser mais do que doze, e estes eram: Giovan Francesco [Rustici, escultor]; Andrea del Sarto, Spillo, Domenico Puligo, pintores; o ourives Robetta; Aristotile da San Gallo, Francesco di Pellegrino, Niccolò Boni, Domenico Baccelli, músicos e cantores; Solosmeo, escultor; Lorenzo, pintor apelidado de Guazzetto; e Ruperto di Filippo Lippi, conhecido pintor.” (Vasari, 1550, vol. 6, p. 9)

A *Compagnia del Paiuolo* descrita por Giorgio Vasari materializava o encontro interdisciplinar que a produção gastronômica renascentista revelava em sua proposta. Já Leonardo da Vinci, em seus conselhos culinários, contidos no *Codex Romanoff*, apontara para a estreita colaboração entre o artista e seu universo gastronômico<sup>145</sup>. Nesse contexto, a pintura, a escultura, a ourivesaria, o canto, a música se conectavam na experiência múltipla do banquete espetacular oferecido no decorrer dos diversos acontecimentos. A *Compagnia del Paiuolo* voltava-se, assim, para uma produção alimentar diferente, inaugurando, em sua proposta interdisciplinar, vertentes “contemporâneas” de produção<sup>146</sup>.

---

<sup>145</sup> “Sobre o modo correto de escolher um queijo: para saber se os enormes queijos de Romagna e Parma estão esburacados demais – já que há vendedores nessa região que os oferecerão –, coloque sempre a orelha em um dos lados do queijo e golpeie-o com um martelo, escutando com atenção para reconhecer o som das cavidades. Depois, se ficar satisfeito, e se for suficientemente sólido, o senhor pode comprá-lo. Agnolo Polo, famoso escultor e grande apreciador de queijos, que trabalhava na oficina de Verrocchio, foi quem me ensinou isso.” (Leonardo da Vinci: 2002: 117). “Enguias bem cozidas: para cozinhar enguias, segundo meu amigo arquiteto e escultor Bramante, o segredo é que só lhes deve tirar a pele, mas não os ossos, antes de prepará-las. E devem permanecer apenas três minutos na água fervente. É impossível, na verdade, digerir a carne devido ao escasso tempo de cozimento, mas Bramante tem outro segredo, aqui: deve-se cortar a enguia em pedaços de meio polegar de tamanho, temperá-los com mel e mantê-los na boca por vinte minutos (e degustar o delicioso sabor da enguia por todo esse tempo). Isso também explica por que Bramante sempre mexe a boca enquanto trabalha, pois está degustando suas enguias.” (Leonardo da Vinci: 2002: 51)

<sup>146</sup> Citamos, por exemplo, a intervenção urbana e a *Eat-art*.

A *Compagnia della Cazzuola* (Companhia da desempenadeira de pedreiro), rival eterna da *Compagnia del Paiuolo*, também organizou, na cidade de Florença, um banquete/espetáculo sobre o inferno:

“Passando por uma porta feita como a boca de uma serpente, os convidados tinham realmente a impressão de começar a descida para o inferno. Acolhidos por um demônio armado de tridente, eram conduzidos a uma mesa toda preta onde eram obrigados a comer pratos repugnantes feitos de serpentes, lagartixas, sapos, tarântolas e morcegos, mas de gosto muito delicado. Vasari afirmava que, como sobremesa, foram servidos ossos de mortos, todos de açúcar.” (Sabban, F.; Serventi, S., 2005: 41)<sup>147</sup>



**Figura 56** Sandro Botticelli. **Inferno: Canto primo**. 1481. Gravura 22.5x28.5 cm. Beinecke Rare Book and Manuscript Library, Yale University. Disponível em: [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Illustration\\_for\\_Dante's\\_Inferno\\_by\\_Sandro\\_Botticelli\\_1481.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Illustration_for_Dante's_Inferno_by_Sandro_Botticelli_1481.jpg)

O artista renascentista Sandro Botticelli, integrante fervoroso da *Compagnia del Paiuolo*, em sua série de gravuras sobre o Inferno de Dante, de 1481, parece visualizar a atmosfera desse banquete infernal, no qual seres híbridos armados de tridentes obrigam os comensais a consumir

<sup>147</sup> Para os autores, Allen Grieco inclui essas macabras teatralizações na esfera do grotesco, sem desconsiderar, em sua análise, a paródia do banquete da corte. Existem todos os ingredientes: o tema mitológico, a teatralização e o desenvolvimento do jantar, nesse caso com uma exceção: como no carnaval, a ideia de beleza, graça, harmonia e perfeição da gestualidade (marco do banquete da corte) é colocada ao contrário (ao avesso).

uma refeição que se divide em dois momentos específicos: no primeiro, é prevista a ingestão forçada de excrementos e, no segundo, a permanência à mesa posta. O banquete infernal botticelliano revela, assim, uma densidade imagética intensa, uma coleção de corpos que se espremem no estreito espaço da construção narrativa pedagógica de um banquete estranho e temido. Como na *performance alimentar* da alegre *Compagnia della Cazzuola*, os comensais eram convidados à refeição repugnante que, se no inferno tornava-se punição inevitável para o glutão, na Itália renascentista transformava-se em intervenção urbana liderada pelo artista que percebia, no universo alimentar do banquete, mais uma possibilidade de discurso.

Um cozinheiro anônimo toscano do século XVI, em sua receita “Torta a pamesana”, referia-se às camadas de massa doce como “*solai*” (sótãos); o *chef* de cozinha italiano Artusi (século XX) descrevia o ato de recobrir o bolo de creme como “*intonacare*” (rebocar); Elias (1995: 70) remete a fatias quadradas de pão que, no Renascimento, eram denominadas “quadras”: espaços comestíveis onde eram dispostos os alimentos prestes a serem consumidos. Nesse contexto, parece apropriado lembrar novamente a *Companhia del Paiolo*, em Florença, que propunha, em seus banquetes teatrais, a reconstrução alimentar das arquiteturas da cidade de Florença:

“Em Florença, havia a *Companhia del Paiolo* (do Caldeirão), cujos membros, entre os quais o pintor Andrea del Sarto, competiam para oferecer o banquete mais alegre e saborosamente lauto. Quando chegou a vez de o pintor oferecer o seu jantar para os 11 companheiros, construiu um altar cujas colunas eram feitas de salames e mortadelas, e os pilares, de enormes formas de queijo parmesão, sobre o qual estava – feito de lasanhas – um pentagrama musical, no qual as notas vinham desenhadas com grãos de pimenta. O referido texto musical estava apoiado sobre uma estante feita de vitela fatiada. Os membros de outro grupo, a *Companhia della Cazzuola* (da desempenadeira de pedreiro), fantasiaram-se de pedreiros e chegaram a construir uma edificação de tijolos de pão e pedras de frutas cristalizadas, cimentadas com lasanhas.” (Bolaffi, 2000:126)

A concepção de uma cidade digerível, banquete cenográfico elaborado a partir da experiência e da necessidade sensível do indivíduo, remete à ideia de cidade/mesa como extensão ampliada dos órgãos (McLuhan, 1964: 144), onde a *urbis* está para o *orbis* assim como o estômago está para o corpo. Sandro Botticelli, Guazzetto, Andrea del Sarto, Filippo Lippi revelavam, dessa maneira, uma “possibilidade ampliada” de perceber a produção renascentista: não somente pintura, escultura ou arquitetura, mas também o banquete da corte e sua produção alimentar. Dessa forma, as alegres confraternizações dos artistas renascentistas enriqueciam a produção artística “oficial”, invadindo territórios diferenciados e se apropriando deles, onde pincel e garfo, *tavola* e *tavolozza* (trocadilho italiano renascentista entre as palavras “mesa” e “paleta”) conviviam interdisciplinarmente e revelavam, em sua “produção gastroartística”, a busca incessante por “diferentes espaços de ação”.

### Parte III

## O BANQUETE DE AÇÚCAR<sup>148</sup>



**Figura 57** Schorr. **La chiarezza**. Gravura. 52x28 cm. Século XVII. Fonte: Antonia Latini. **Lo scalco alla moderna**. Nápoles, IT: Edições Innapoli, 1694. Disponível em: <http://books.google.com.br>

A matéria que o artista informa não só resiste, mas impõe-lhe algumas das suas próprias qualidades. O artista não está diante de uma matéria neutra, anônima, inerte. Ele não dispõe além disso de uma matéria própria à arte: utiliza, pelo contrário, a matéria comum a todos os seus contemporâneos, tanto materialmente como pela compreensão real de certas leis verdadeiras ou falsas, que regem os movimentos dela.

(Francastel, 2000: 329)

<sup>148</sup> A pesquisa sobre acessórios emblemáticos foi iniciada em 2005 com a Professora Doutora Grace de Freitas, durante meu mestrado. Agradeço à professora por ter estimulado minha pesquisa, com seu apoio.

## Capítulo 5 O banquete de açúcar emblemático

A busca por uma “estética comestível”, que, ao mesmo tempo, pudesse dar prazer tanto para os olhos como para o paladar, concretizou-se na experiência da utilização e da manipulação do açúcar, enxergado como matéria-prima para um tipo de produção que transitava entre a gastronomia e a arte. Se os confeitores do século XVI seguiam as normas estéticas que valorizavam o discurso tradicional do belo (valorizando, portanto, toda a ideologia nele embutida), tornaram-se também precursores da *innovazione artificiale*, mostrando que a teatralidade e o fator-surpresa influenciavam a produção em açúcar.

Durante o século XVI, instaurou-se a maciça produção dos artefatos de açúcar nos banquetes, objetos que carregavam um percurso antigo: tradição da cultura gastronômica árabe, percorreram o Mediterrâneo e o Pacífico, instalando-se como importantes elementos nos rituais coletivos que se atrelam ainda à nossa vivência cotidiana. Na Itália, enquanto Gênova tornou-se famosa pela produção de gelatinas feitas a partir dos diversos tipos de frutas de proveniência portuguesa ou espanhola, Veneza especializou-se na elaboração de pequenos artefatos em açúcar, que eram servidos antes ou após as refeições, e brilhou, também, na produção dos “*trionfi*”, esculturas ornamentais de açúcar presentes nas mesas requintadas dos banquetes. Nesse período, os confeitores venezianos desenvolveram uma especial habilidade de produzir pequenos objetos de uso cotidiano em açúcar colorido: cofrinhos, xícaras, vasos, botinhas, pantufinhas, almofadinhas e outros, todos elaborados a partir de técnicas muito complexas que necessitavam de um conhecimento tanto na área gastronômica quanto na química (Sabban e Serventi, 2005, p. 28).

Consta que os árabes-andaluzes, em ocasiões de festas particulares, colocavam nas mesas figuras em açúcar que representavam castelos, cidades e outras composições objetuais,

inspirando os *credenzieri*<sup>149</sup> italianos do Renascimento, especialmente os venezianos, que se tornaram verdadeiros mestres na produção dessas “delicadas artes plásticas”. A *scenografia zuccherina veneziana* (cenografia de açúcar da cidade de Veneza) tornou-se famosa por apresentar, portanto, uma intensa produção de artefatos que abrangia, além dos pequenos objetos citados anteriormente, a retratação de objetos do cotidiano, figuras mitológicas, emblemas, arquiteturas, meios de transporte, animais, plantas etc., elaborados, muitas vezes, a partir de modelos figurativos criados por grandes artistas da época.

Assim como acontecia em Veneza, em Roma a produção de artefatos em açúcar tornou-se presença marcante. No banquete de casamento de Eleonora de Aragão com Ercole D’Este, no final do século XV, podiam-se apreciar objetos de açúcar de grandes dimensões e surpreendentemente trabalhados. Homens, navios, aves, torres, todos de açúcar, despontavam como objetos que participavam do ritual, carregando uma marca simbólica voltada para a celebração do poder. A Bolonha renascentista também sofreu a influência da produção em açúcar, da qual tinha o maior orgulho. É frequentemente lembrado, nessa ocasião, o almoço que seguiu ao casamento de Lucrecia d’Este<sup>150</sup> com Giovanni Sforza, no final do século XV: reproduções de navios, dragões, castelos, carros, fontes, cavalos, ursos, cisnes, doadas aos convidados e produzidas com as técnicas mais apuradas pelos confeitores de Bolonha, que se tornou cidade autônoma no campo açucareiro, incrementando, em seu território, a refinação do açúcar bruto<sup>151</sup>.

---

<sup>149</sup> *Credenza* = móvel usado antigamente para a exposição da prataria ou das louças preciosas pertencentes aos donos da casa. *Credenziere* = a pessoa que cuidava da *credenza*. Era também o confeitiro-mestre na época renascentista.

<sup>150</sup> Lucrecia d’Este (1480-1519) foi a filha ilegítima de Rodrigo Bórgia, personagem espanhol do Renascimento que viria a se tornar o papa Alexandre VI.

<sup>151</sup> Também no âmbito europeu, ressalte-se a produção em açúcar de Flandres, que competia fortemente com a produção veneziana e que também foi marcada pelo banquete em açúcar destinado às núpcias do conde Alessandro Farnese com a infanta D. Maria de Portugal, que foram celebradas, em um primeiro momento, em Lisboa e, posteriormente, em Bruxelas. A descrição desse colossal banquete de açúcar deixa o espectador atônito em razão da riqueza de detalhes, da quantidade de artefatos produzidos (alguns em tamanho natural) e da maestria em “enganar” o espectador, levando-o a acreditar na “veracidade” do objeto: “[...] e tutte queste cose del piú fino et eccellente che si possa trovare; benché contraffatte, che molti ingannati pensavano che elleno veramente naturali, opera certo

Montanari (2006) descreve os banquetes dos séculos XVI como “palcos gastronômicos” onde a mesa pressupõe arquiteturas, emblemas, personagens mitológicas, figurações antropomórficas e zoomórficas, montanhas, vulcões, castelos de açúcar. Segundo o mencionado autor, essa é a memória mais duradoura do banquete, já que, posteriormente, são os trabalhos em açúcar a serem mencionados e lembrados, e não o cardápio da festa ou os momentos espetaculares. Esses artefatos tornam-se, portanto, depositários de uma memória gastronômica que revela a sobrevivência de *formas* impregnadas de significados revisitados e atualizados, nas quais o artifício e a imitação inseriam-se como possibilidades maravilhosas de surpreender os comensais. Para Montanari (2009: 118), na construção do espetáculo da mesa, a busca por essas “*formas*” invade diferentes espaços de ação. Assim, as *formas gastronômicas* (confeção dos artefatos, cores das comidas e configurações das preparações), misturam-se tanto às *formas ambientais* (cenografia do convívio, apresentação e gestualidade do acontecimento) quanto às *formas de comportamento* (regras inerentes às “boas maneiras” na mesa), constituindo uma área de convívio protegida, distinta e isolada, a área do privilégio social e do poder político cenograficamente contraposta ao mundo da fome e do medo.

Utilizado pela classe dominante, o banquete refletia toda a opulência e a grandiosidade artificialmente construída e mensurada na qualidade e na quantidade das produções caras. Assim, Bourdieu (1992: 98) refere-se às conquistas sociais como fatores simbolicamente “naturais” indispensáveis na ressignificação do grupo dominante, tornando-o culturalmente e economicamente legítimo. Dessa forma, como as roupas, os meios de transportes e as moradias, os alimentos ressignificam o grupo e lhe atribui valores específicos. Os artefatos em açúcar, figuras ecléticas comestíveis, apontariam, portanto, para a significação do grupo privilegiado que elegia a produção gastronômica como possibilidade assimilativa contextual de dominação.

---

mirabile e divina, perché nel andar poi minutamente considerando ogni particolarità, vi si trovava per tutto grandissimo magistero et ingegno”. Tradução: “[...] e todas essas coisas do mais fino ao mais excelente que possam ser encontradas, mesmo falsificadas, e que já enganaram muita gente que pensava ser de verdade, obra essa admirável e divina porque, considerando cada detalhe, encontra-se nela grande habilidade e maestria” (livre tradução da autora).

Os artefatos de açúcar representavam o objeto desejado (*oggetto di desiderio*): uma criação original e luxuosa, uma obra de valor artístico feita para ser mostrada e admirada pelos poderosos. Assim, a retomada simbólica do Classicismo nunca se afastava de uma revisitação narrativa adaptada à manutenção e à significação do poder. As estátuas de açúcar inseriam-se no processo de elaboração de um universo plástico híbrido – fusão entre real e imaginário, histórico e mitológico, artístico e gastronômico, original e imitado –, clone digerível de um mundo vivenciado sensorialmente na tentativa de compreendê-lo, significá-lo e introjetá-lo rumo à assimilação do desconhecido.

Estamos na presença de uma época em que reina uma intensa atividade nos domínios artísticos, em que há um esforço para se criar meios adequados à visualização de temas e experiências novas. Isso é extremamente importante e permite-nos afirmar que, no século XVI, há verdadeiramente interferência entre a arte e as inovações técnicas. Isso pode notar-se em muitos outros campos, sejam eles humildes ou mais requintados” (Francastel, 1983: 147).

O espaço simbólico ocupado pela produção dos artefatos de açúcar aponta para a possibilidade de considerar a produção artística como um lugar coletor multiterritorial em constante conexão e expansão. A produção simbólica que transita entre o ateliê e a cozinha parece passar por um processo dinâmico intrínseco que “constrói” o ser, seu contexto e seu universo (físico e simbólico), impulsionando-o à busca de novas possibilidades de vivência no campo da arte. Mesmo que seja clara a atuação dos artefatos de açúcar como estratégia na perpetuação da manutenção do poder dos governantes, a produção em açúcar torna-se importante por ter elegido a efemeridade como uma das características da produção escultórica. No século XVI, mármore e açúcar dialogavam nas obras produzidas por artistas renomados, que participavam tanto da produção considerada “oficial” quanto de um tipo de produção destinada aos banquetes e a suas representações.

A produção dos artefatos em açúcar do século XVI convida-nos, desse modo, a refletir acerca da manutenção de uma produção que também revelava diferentes espaços de criação. No período renascentista, os acessórios emblemáticos<sup>152</sup> eram propostos num processo de recapagem e releitura contextual fascinante. A utilização desses objetos como temática reatualizada assinalava os artefatos em açúcar como elementos gastronômicos que compartilhavam “arquétipos emblemáticos” comuns.

Se, no *Quattrocento*, foi a pintura que abriu o caminho para novas experiências ao materializar a possibilidade de se criar um sistema de figuração inédito, tomando-o emprestado à prática corrente das festas e dos jogos populares, no século XVI é o teatro que realizará o compromisso entre a figuração nascida das tradições antigas, as concepções do espaço unitário e abstrato e as tradições do espetáculo popular (Francastel, 1973: 244). Nesse contexto, a montagem do banquete de açúcar inseria-se como espaço alternativo e paralelo de criação que acolhia, assim como a pintura e posteriormente o teatro, novas montagens configurativas e uma produção de objetos emblemáticos baseada nas tradições populares.

O mapeamento das possibilidades representativas passava, assim, por um processo de reatualização específico onde cada objeto ocupava um espaço e uma função definida no território da mesa. Francastel, ao descrever a obra *A adoração dos reis magos*, de Mantegna, refere-se ao conceito de “*montagem de objetos*”, uma junção emblemática específica de acessórios que compunham a obra, tornando-se “palavras-chave” na narrativa da imagem (*idem*).

---

<sup>152</sup> Segundo Pierre Francastel, os acessórios emblemáticos são objetos que têm sua origem representativa no teatro popular da Idade Média e que transitam nas diversas áreas de representação, ocupando tempos e espaços diferentes. Esses objetos – castelo, dragão, árvore, coluna, cavalo, montanha, gruta – são, dessa maneira, encontrados nas esculturas, nas pinturas, nas representações teatrais e, também, na produção em açúcar. (O estudo dos acessórios emblemáticos iniciou-se com a professora doutora Grace de Freitas no meu mestrado, a quem agradeço pela oportunidade).



**Figura 58** Andrea Mantegna. **Adoração dos reis magos.** 1461. Painel, têmpera sobre madeira. 76x76,5cm. Galleria degli Uffizi, Florença, Itália. Disponível em :[virtualuffizi.com](http://virtualuffizi.com)

O pico longínquo que aponta para o céu, iluminado pela luz do iminente por do sol, compartilha o espaço com os peregrinos que descem a montanha para participar da cena da adoração. Percorremos, assim, em leitura diagonal, uma sucessão de objetos emblemáticos que compõem a imagem e que apontam para a presença de uma mula (fundo da imagem, do lado esquerdo), que carrega provavelmente os mantimentos dos viajantes; de um camelo, que absorvia a função de transporte e carga do cavalo (uma transposição exótica da função original); de uma gruta/montanha, elemento de contenção e proteção da divindade; e da nuvem carregada de anjos localizados em volta de Maria e em cima da gruta/montanha. A obra de Mantegna revelava, dessa maneira, diferentes acessórios emblemáticos direcionados à estratificação da montagem narrativa do episódio da adoração: uma trama pautada na montagem objetual que mostrava a intenção/função da cena proposta. Da mesma forma que a tela de Mantegna revelava a montagem da paisagem emblemática específica, a mesa do banquete oferecia a possibilidade de

configurar a “*veduta* gastronômica renascentista que é reatualizada em sua proposta” e propunha a ideia de uma paisagem ampliada e reformada.

O banquete oferecido em 1531 para o príncipe D. Fernando de Romênia<sup>153</sup> apresentava uma montagem aparentemente caótica que revelava a utilização do açúcar na confecção de seus objetos. A refeição muito suntuosa e longa era composta por numerosas estátuas de açúcar carregadas de referências bíblicas do Novo e Antigo Testamentos. Eram representados, assim, Adão e Eva, que, nesse contexto, encarnavam a origem da humanidade, e a natividade, clara referência ao novo reino encabeçado por D. Fernando. Foram também apresentados diversos animais, todos em açúcar, como cisnes, pavões, cavalos, garças, e também loureiros e árvores de frutas cítricas, todos detalhadamente e precisamente produzidos, com o objetivo de impressionar os convidados. No meio da multidão de artefatos destinados ao banquete, foi apresentado um pelicano de açúcar que representava o Cristo, propondo, desse modo, o começo de um novo tempo e a associação entre o monarca e sua missão divina.

Se, hoje, o entendimento da simbologia renascentista se apresenta como experiência dificilmente acessível em sua totalidade, no momento do banquete retratado os códigos visuais propostos pareciam estar “afinados” com o público a que eram destinados<sup>154</sup>. Os artefatos em açúcar tornavam-se, portanto, porta-vozes desse processo que permeava as cortes do século XVI e que tomava forma nas pinturas, nas esculturas e, também, na produção de objetos em açúcar.

Segundo Francastel (1973), objetos como o castelo, a torre, o trono, o templo, o pavilhão, o arco, a porta, a coluna, a montanha, a gruta, a árvore, a fonte, o carro, o monstro, a nuvem (...)

---

<sup>153</sup> **Coronatione del serenissimo príncipe Don Fernando re de Romani de Ungaria [et] de Bohemia. Secondo el raguaglio mandato al reverendissimo Cardinale de Santa Croce de Aquisgrano alli XII de Gienaro.** Aachen (Aix-la-chapelle). Autor anônimo. Editor não citado na fonte, 1531. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/search.aspx>

<sup>154</sup> A arte do Renascimento é um sistema de signos convencionais que só é válido para os que são iniciados no conjunto dos postulados de uma civilização feita ao mesmo tempo de técnicas e de crenças (Francastel, 1990: 24). Tratando-se da coroação de D. Fernando, rei de Hungria, os artefatos apresentados no banquete adquiriam uma função pedagógica em relação ao evento para o qual eram destinados. A recepção significativa desses símbolos era, portanto, vinculada ao acontecimento oficial em curso e ao entendimento dos convivas em relação à coroação.

“São tomados de empréstimo, não resta dúvida, à figuração plástica e teatral da Idade Média. E, para além, em muitos casos, de um fundo comum de símbolos que nos conduz até o teatro helenístico e até mesmo além” (p. 218). Para esse mesmo autor, alguns objetos comuns adquirem valores diferenciados no contexto do banquete. “Certos acessórios – como o castelo e o templo – possuem, aliás, no século XV, valores complexos. (...) Quero dizer, com isso, que, se quisermos compreender o que significava para um homem do século XV um castelo, uma torre, um trono ou um pavilhão, não é preciso provar que o mais longínquo Oriente também os conheceu como material significativo.” (*idem*).

Conforme abordado anteriormente, a influência oriental na produção dos artefatos em açúcar foi marcante e significativa. A afirmação de Francastel, que aponta para uma transferência objetual de significados, concretizada na elaboração e produção dos objetos específicos (que ele denomina de acessórios emblemáticos) presentes nas diversas manifestações artísticas do Renascimento, revela como a produção em açúcar insere-se em um momento histórico específico que a acolhe e a elege como representação significativa de sua concepção vivencial. De acordo com esse autor, os acessórios materiais desse tipo adquirem valores complexos que, à luz de um estudo sistemático, encontraram, em um dado momento, um lugar específico “no fundo comum da humanidade”. Torna-se, assim, fundamental estudar em que sistema de significação os acessórios emblemáticos adquirem valor de referência precisa e não sua transferência singular descontextualizada, já que “um signo não pode ser mais separado de seu contexto quando é mais plástico do que escrito” (Francastel, 1973: 219).

Assim como Bhaktin apontou (1993: 247), no universo das festas, as representações dos banquetes se desenvolveram e se renovaram através do tempo tanto e tão bem que, na época de Rabelais e nos séculos seguintes, continuavam a ter uma existência consciente e criadora no domínio artístico. O banquete tornou-se, assim, território contextual da inserção emblemática que instaurou, no decorrer do processo de transferência, novas relações, promovendo a

revisitação de um objeto que carrega, como tradição, os arquétipos da memória, mas que se transforma e se atualiza no contato com seu contexto. Esse objeto não limita sua presença a uma área específica de representação, mas invade as diversas possibilidades, conectando, dessa maneira, pintura, teatro, escultura, arquitetura e confeitaria. A presença multiterritorial desses objetos sinaliza, de fato, uma concepção artística múltipla e dinâmica que define o acessório emblemático como elemento significativo e figurativo transeunte (tanto espacial quanto temporal) que habita também a mesa.

Não há dúvidas a respeito da teatralização do banquete renascentista, conforme Strong (2004:79), que, em sua concepção espetacular, abrigava momentos que dialogavam com a dança, com a música e com a encenação de peças teatrais. O banquete acontecia em espaço privado, demarcado pela arquitetura íntima do domínio palaciano, e tornava-se depositário de universos artísticos específicos que colaboravam interdisciplinarmente na construção do espetáculo. A mesa tornava-se, assim, espaço de ação, território que acolhia os elementos vivenciais (para Francastel os acessórios emblemáticos são “coisas vistas e vivenciadas”) transportados de uma realidade que, no Renascimento, “incomodava” e frequentemente “assustava” a classe mais abastada<sup>155</sup>.

Esse espetáculo de interior materializava-se na mesa do banquete, concebida como palco gastronômico, universo emblemático digerível, acessível e confortável porque reconhecido nos objetos propostos. O casamento entre Costanzo Sforza<sup>156</sup> e Camilla de Aragão, oficializado na cidade de Vicenza, no ano de 1475, tornava-se um exemplo interessante, dado que previa a convivência colaborativa da produção, no mesmo espaço de ação, de um arco triunfal, de uma

---

<sup>155</sup> “Uma nova sociedade dirigente, preocupada em se distinguir da multidão, tendo compreendido que a autoridade pode ser exercida sem que os senhores do mundo tenham de se misturar na praça pública com seus súditos, organiza seus prazeres. Detentora da cultura e do saber, refugia-se primeiramente nas salas palacianas e, mesmo nas cavaliças ou picadeiros, organiza ali seus espetáculos. (...) O espetáculo da rua, sempre mais ou menos associado ao cortejo, dá lugar ao espetáculo de interior. Daí decorre a necessidade do espetáculo centrado e do espaço único; a visão pitoresca e a ação recuam em favor da análise dos sentimentos delicados. (...) Elabora-se uma nova linguagem dos gestos completamente diferente, assim como do cenário. Entra-se numa nova idade do teatro como também da pintura” (Francastel, 1973: 242).

<sup>156</sup> *Condottiero* italiano e Senhor da cidade de Pesaro e Gradara.

máquina mecânica em forma de navio, de um carro, de uma *performance* teatral, dos banquetes de artefatos de açúcar, de um poema inédito escrito pelo poeta Antonio Constantio de Fano, de fogos de artifício e de uma *giostra* medieval. Percebe-se, a partir da descrição<sup>157</sup>, a utilização de acessórios emblemáticos como elementos constitutivos do inteiro evento: o arco, o navio, o carro, a nuvem são retomados como momentos de vivência coletiva que integram público e atividade proposta em um processo de transferência de significados sempre novamente contextualizado e reatualizado.

Na *performance* teatral específica do casamento renascentista, percebe-se frequentemente a presença dos acessórios emblemáticos apontados por Francastel e dos artefatos de açúcar como importantes elementos participativos de distinção social da *performance*. Assim, lemos na descrição do casamento entre Cósimo de Médici, grão-duque de Toscana, e Eleonora de Toledo, em 1539, na cidade de Florença, que, em referência à gruta de Platão, saíram de duas grutas alguns homens peludos e selvagens amedrontados por um leão. Paralelamente a isso, dois homens elegantemente vestidos ofereciam ao rei caixas repletas de joias confeccionadas em açúcar, tão bem elaboradas que pareciam de verdade, chegando até a confundir os próprios convidados. Percebe-se, na narrativa, a representação da contraposição entre o estado de barbárie e de civilização, que adota o açúcar, que adquiriu valor de joia, como símbolo de poder e de distinção. É revelado, também, como os acessórios emblemáticos, como a montanha, a árvore e a gruta, habitavam a concepção da *performance* teatral renascentista. Mas não só: ao mesmo tempo, habitavam também a inteira concepção do evento proposto, que se tornava um “microcosmo” no qual os acessórios emblemáticos transitavam nos diferentes espaços e tempos que o compunham.

---

<sup>157</sup> Autor anônimo. **In questo Piccolo libretto se co(n)tiene Le admira(n)de magnifice(n)tié e stupe(n)dissimi aparati de Le foelice noze da lo illustre signor de Pesaro Costantio Sforza per madama Camila sua sposa Camilla de Aragão.** Pesaro: editor não citado na fonte, 1475. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/search.aspx>.

A utilização da gruta, por exemplo, pensada como acessório emblemático, variação da montanha, foi representada como elemento comestível nos banquetes (especialmente no período natalino<sup>158</sup>), o que inspirou a criação de um espaço alimentar peculiar: “Agora o cenário antigo destinado aos jantares situava-se no topo de outra recriação do passado clássico, uma gruta. (Strong, 2002: 116).

Assim com a gruta, o carro aparece frequentemente como acessório emblemático presente nos importantes acontecimentos das cerimônias ritualísticas do século XVI. O casamento de Francisco I de Médici, grão-duque de Toscana, com a nobre Bianca Cappello, ocorrido em Florença, em 1579, é uma das descrições ritualísticas que apresenta um número considerável de imagens<sup>159</sup>. O carro aparecia como elemento de desfile narrativo inserido frequentemente em uma trama mitológica específica, antecipando o banquete gastronômico. Retomando os *entremets* medievais, momentos de entretenimento entre uma fase do banquete e outra (lembramos que as festas suntuosas podiam durar dias), que tinham a função de divertir e surpreender os convidados, os carros propostos no casamento de Bianca Cappello retomam o que Francastel definiu como acessório emblemático, apontando-o como elemento participativo do ritual explorado no universo do microcosmo gastronômico.

---

<sup>158</sup> A gruta nos remete ao espaço representativo da natividade, momento que se conecta com a simbologia natalina.

<sup>159</sup> Gualterotti, Raffaello **Feste delle nozze del Serenissimo Don Francesco Medici com Madama Bianca Cappello**. Florença: Casa della Giunta, 1579. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199>.



**Figura 59** Autor anônimo. **Carro alegórico do golfinho**, projetado para o banquete de casamento de Francisco I de Médici e Bianca Cappello. Florença, 1579. Fonte: Gualterotti, R. *Feste delle nozze del serenissimo Don Francesco Medici com Madama Bianca Cappello*. Florença: Casa della Giunta, 1579. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199>

A descrição da entrada dos carros no casamento citado anteriormente revelava-se abundante e rica em detalhes: o carro do golfinho fora descrito como um enorme golfinho marinho que surgia entre as ondas, que pareciam de verdade, ressaltando, com seu movimento, a figura do grande peixe como se fosse vivo, respirando, mexendo-se, movimentando seus grandes olhos enquanto abria a boca. Atores que representavam os deuses marinhos, cobertos de escamas prateadas, guiavam o carro, assoprando em conchas marinhas que emitiam uma doce música.

Apontado por Francastel (1973: 250) como acessório emblemático por excelência, presente, desde o *Quattrocento*, tanto nas liturgias quanto na arte, o carro parece estar presente em diferentes campos de ação e se originaria, segundo o autor, no *carroccio*, que era coberto por um tecido com as cores da cidade e adquiria nome próprio, cujo papel era o de servir, durante as guerras entre comunas, como ponto de referência e de reunião. Em tempo de paz, era guardado cuidadosamente na igreja principal da cidade, de onde saía somente nas ocasiões solenes, tornando-se, assim, objeto de culto coletivo e portador de importante significação.

Na Itália do século XV, o carro não simbolizava direitos espirituais, mas revelava força e coragem, tradição essa transmitida possivelmente desde a Antiguidade romana: “[...] atrás do *carroccio* das comunas lombardas encontra-se o carro antigo do triunfo romano” (Francastel, 1990: 253). O carro revela-se objeto material remanescente<sup>160</sup> que nos conservou a lembrança dos acessórios simbólicos dos rituais e das cerimônias que serviram também como primeiro modelo à cena e às obras de arte. Reconhece-se a presença desse importante objeto na cena das festas renascentistas, que, como um grande espetáculo, repropunham o carro como momento coletivo comemorativo, seja no âmbito ampliado do espetáculo, seja no âmbito restrito dos banquetes, com a produção dos carros alegóricos em açúcar. Se, em tempo de paz, o *carroccio* era relegado ao espaço sagrado da igreja, podendo-se revelar publicamente em diferentes ocasiões (início do século XV), no espaço da festa renascentista, o carro, reinventado como território alegórico tangível e digerível, desmistificava sua sacralidade e tornava-se objeto de culto espetacular profano, pertencente à classe dominante. Durante o século XV, o carro foi utilizado pelos governantes como importante símbolo de poder para ser exibido no decorrer das celebrações. É citado o exemplo de César Bórgia, que, em 1501, em sua entrada triunfal em Florença, exibiu onze magníficos carros decorados que remetiam às conquistas de Júlio César. Citados são também os carros alegóricos mirabolantes exibidos durante a eleição do papa Leão X, em 1513, na cidade de Florença, elaborados por artistas florentinos entre os quais o pintor Andrea del Sarto, engajado na decoração de carros para as celebrações dos poderosos<sup>161</sup>.

Contudo, o carro alegórico tornava-se também artefato de açúcar, que revelava uma peculiaridade escultórica, fruto de um aprimorado conhecimento técnico e de uma percepção

---

<sup>160</sup> Para Cheevalier e Gheerbrant (2000: 192), a representação do carro pode ser percebida numa determinada especificidade religiosa ou filosófica, atrelando seu significado, por exemplo, ao transporte da alma para a libertação (hinduísmo), ao deslocamento cotidiano do Sol (mitologia grega), à coragem do herói (tradição celta) e ao homem espiritual, como no caso de Elias (Malaquias, 2).

<sup>161</sup> Burkhardt, J. **Le feste rinascimentali**. In: **La civiltà del Rinascimento in Italia**. Disponível em: [www.parodos.it/blog/festeburkhardt.htm](http://www.parodos.it/blog/festeburkhardt.htm).

sensível dos eventos e das modas, testemunha duradoura de uma ostentação alimentar persistente que habitava as mesas dos poderosos.



*Decorazioni da tavola in zucchero.*

**Figura 60** *Trionfo de açúcar*. John Wright. Gravura, final do século XVI. Dimensões não especificadas na fonte. Roma, Biblioteca Catarinense. Fonte: **La civiltà della forchetta**. Bari, IT: Edizioni Laterza GLF, 2006



**Figura 61** Antoine Caron. **O triunfo do verão**. Óleo sobre tela. 1568. 104x180cm. Coleção privada. Disponível em: [boverijuancarlospintor.com](http://boverijuancarlospintor.com)

Embora se julgue que adquiria frequentemente uma função “decorativa” – não é por acaso que lemos, embaixo da imagem acima, *decorazioni da tavola in zucchero*, ou seja, objetos decorativos para mesa em açúcar –, sua elaboração marcava o território da alegoria como forma concreta de expressão, validando a volta mitológica de uma escultura ao mesmo tempo narrativa e pedagógica. É nesse contexto que retornavam os elementos agregados inerentes à configuração do carro, apontando para uma “perpetuação simbólica” de uma narrativa significativa compartilhada. A representação em açúcar do carro levado por pavões conectava-se, assim, ao detalhe da obra proposta pelo artista renascentista Antoine Caron, onde a alegoria do verão era traduzida visualmente como uma donzela sentada no elaborado carro puxado por dois pavões e guiados pela representação alegórica do amor – Cupido (uma criança em pé à frente).

O carro em açúcar tornou-se presença marcante no banquete do casamento renascentista. Em 1477, em Pesaro, na Itália, foi celebrado o casamento entre Costanzo Sforza e Camilla d'Aragão, ocasião em que foi preparado um dos mais suntuosos banquetes do primeiro Renascimento. Um enorme carro em açúcar e dourado, puxado por bois (também em açúcar), foi exposto durante o banquete; compunham também a cena outros dois acessórios emblemáticos: um rochedo e um castelo, que se acrescentavam à narrativa espetacular: “Branquíssimo e trabalhado em ouro, puxado também por bois de açúcar, era bem feito e proporcional, na moda dos antigos. Em cima do carro, uma donzela casta muito digna e atrás uma rocha ou mais especificamente um castelo de açúcar.”<sup>162</sup> (Dall'Oglio, 2002: 79).

Uma década mais tarde, em Bologna, no casamento de Lucrecia d'Este, em 1487, foram oferecidos aos nobres participantes castelos feitos de açúcar, que continham pássaros vivos, criação dos *credenzieri* bolonheses. No dia seguinte, foi oferecido para a noiva um carro triunfal feito todo de açúcar, que a noiva “aceitou como símbolo de respeito e benevolência”<sup>163</sup>. Embora nem sempre consumidos pelos próprios comensais (às vezes, distribuídos para pessoas hierarquicamente “inferiores” após os banquetes, ou guardados até seu desfalecimento), esses artefatos apontavam para uma participação constante nas comemorações festivas, incentivando um processo alimentar interacional.

---

<sup>162</sup> “Candidissimo e messo a oro fino, menato da buoi di zucchero ed era ben fatto e proporzionato, all'antica; e in cima era una Pudicizia a sedere molto degnissima, pur di zucchero; e dietro a questa era una rocca o vuolsi dire castello pur di zucchero” (livre tradução da autora inserida no texto).

<sup>163</sup> “accetto como simbolo di rispetto e benevolenza” (Dall'Oglio 2002: 79) (livre tradução da autora inserida no texto).



*Decorazioni da tavola in zucchero.*

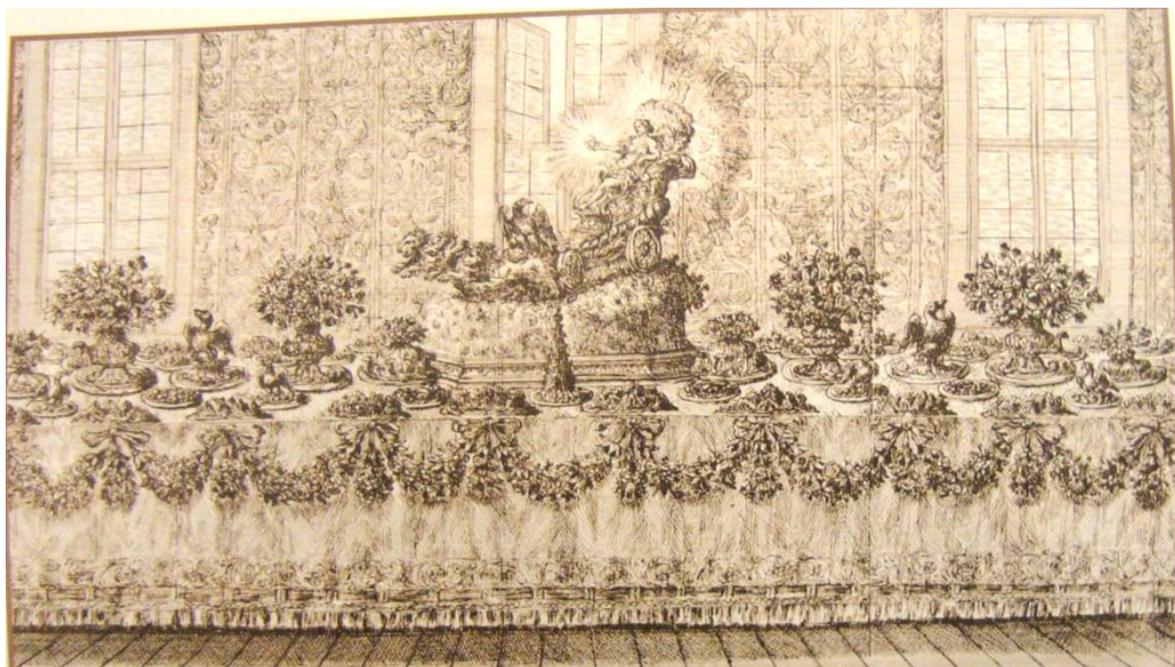
**Figura 62: Trionfo de açúcar. O carro de Cibele.** John Wright. Gravura, Final do século XVI. Dimensões não especificadas na fonte. Roma, Biblioteca Catarinense. Fonte: **La civiltà della forchetta**. Bari: Editori Laterza GLF. 2006.

Outro exemplo de artefatos de açúcar do final do século XVI é a representação em açúcar do carro da deusa Cibele, esposa de Saturno, que encarna, nesse momento, a energia que movimenta a Terra. Os leões de seu carro representam as energias e as forças domadas necessárias para a continuação da vida. O carro em que Cibele aparece sentada adquire um formato cúbico e sólido, que indica a estabilidade e a materialidade da terra, à qual essa divindade pertence.

Nessa composição comestível em açúcar, percebemos que os leões substituíam os cavalos, tornando-se elementos marcantes no ritual. Representante da cidade de Florença, o leão *Marzocco*<sup>164</sup> (nome que se origina da palavra Marte, cuja estátua do deus romano simbolizou Florença durante muito tempo) invadia o território gastronômico, tornando-se comestível. Sua força bélica protegia a cidade e os nobres que a governavam; sua ingestão, que remetia a um tipo

<sup>164</sup> O leão *Marzocco*, animal medieval heráldico que protegia e sustentava, com sua força e coragem, o *Giglio Fiorentino* (lírio florentino retratado no escudo), símbolo da cidade de Florença. Na época renascentista, o *Marzocco* exercia um poder tão intenso sobre o imaginário coletivo que os soldados da corte florentina eram chamados “*Marzoccheschi*”, isto é, os filhos do *Marzocco*.

de apropriação qualitativa alimentar (princípio antropológico inerente ao canibalismo), impulsionava um processo de transferência simbólica que se realizava no espaço da mesa do banquete<sup>165</sup>.



**Figura 63** Schorr. **La chiarezza**. Gravura. 52x28 cm. Século XVII. Fonte: Antonia Latini. **Lo scalco alla moderna**. Nápoles, IT: Edições Innapoli, 1694. Disponível em: <http://books.google.com.br>

No banquete de açúcar retratado no livro *Lo scalco Moderno*, de Antonio Latini<sup>166</sup>, o carro despontava como ator principal do palco gastronômico da mesa. A correspondência visual entre cada elemento era ditada por uma rígida simetria compositiva que impulsionava o olhar para o elemento central (charrete) da composição. Assim como no palco cênico teatral, percebemos uma hierarquia específica de papéis em que a representação da clareza (ou claridade) iluminava a *performance* gastronômica e se destacava em cima da charrete, puxada por leões “em movimento” e protegida por uma águia.

<sup>165</sup> Processo de transferência por ingestão: a força do leão passava para o comensal, que, ao mesmo tempo, se submetia ao seu poder e o adquiria.

<sup>166</sup> Latini, Antonio. **Lo scalco alla moderna**. Nápoles: Innapoli Edições, 1694. Disponível em: <http://books.google.com.br>.

Antonio Latini, em seu livro *Lo scalco moderno*, descreve esse banquete de açúcar retratado pelo artista Schor como um dos mais magníficos, no qual “eram apresentados seis maravilhosos artefatos (*trionfi*) de três palmos de altura cada e, em cima de uma pequena montanha de açúcar e flores, admirava-se o *carro del sole* (carro do Sol), puxado por quatro leões. Dentro da charrete, sentava-se a Clareza, reluzente, de luz dourada. Era o triunfo da beleza majestosa que resplandia de luz divina...”<sup>167</sup>. A cenografia de açúcar remetia às aves, às árvores e e às pequenas montanhas como elementos de suporte da narrativa, que, novamente, explorava os objetos emblemáticos como possibilidade discursiva do banquete. Na composição, linhas longitudinais dividiam a imagem em espaços “vivenciais”, em que o palco gastronômico emblemático adquiria cada vez mais importância, chegando a ocupar boa parte da imagem, onde o carro do Sol despontava em toda a sua majestade.

A elevação do carro sobre a mesa do banquete releva-nos a utilização do recurso plástico da montanha como suporte objetual. Proposta como importante elemento plástico e visual, a montanha pertencia tanto a uma produção cenográfica inserida no espaço ritualístico do espetáculo (uma montanha transformada em carro alegórico, por exemplo) quanto a uma elaboração objetual inserida no território da mesa (como é o caso do artefato em açúcar do banquete de Schor, descrito por Latini). No decorrer da apresentação espetacular, a montanha tornava-se elemento-surpresa que ultrapassava a concepção “estática” de rocha pesada; a montanha era a presença “viva”, herdada tanto das representações da cultura popular (como reforça Francastel) quanto de uma concepção religiosa que nunca se afastava do espaço festivo<sup>168</sup>. O exemplo da montanha mecânica que se abria e mudava de configuração, revelando

---

<sup>167</sup> Livre tradução da autora.

<sup>168</sup> O simbolismo mitológico da montanha primordial ou cósmica encontra certo eco no Antigo Testamento. As altas montanhas, lembrando fortalezas, são símbolos de segurança (Salmos, 30, 8). O monte Garizim é chamado, às vezes, de umbigo da terra (Juízes 9, 37); as montanhas antigas (Gênesis 49, 26), as montanhas de Deus (Salmos, 36, 7,48), Isaías (14, 12), Ezequiel (28, 11-69) supõem especulações sobre a montanha de Deus associada à montanha do Paraíso. Essa última concepção, ausente da narração do livro de Gênesis, aparece nos escritos do judaísmo tardio (Jubileu 4, 23; 1 Enoc 24 s.; 87, 3). É um signo da grande difusão e atração segura do tema da montanha divina.

um novo *habitat* povoado por seres até então escondidos, é um exemplo interessante a ser analisado.



**Figuras 64; 65** Autor anônimo. **Montanha aberta e fechada**, projetada para o banquete de casamento de Francisco I de Médici e Bianca Cappello. Florença, 1579. Fonte: Gualterotti, R. *Feste delle nozze del Serenissimo Don Francesco Medici com Madama Bianca Cappello*. Florença: Casa della Giunta, 1579. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199>

Na imagem acima, é retratada uma tartaruga “espetacular” elaborada por ocasião da festa de casamento da nobre Bianca Cappello, em 1579, que carregava uma montanha nas costas e que não revelava, em um primeiro momento, o espaço emblemático destinado a conter um mundo próprio e surpreendente. Era a representação de um mundo constituído pela natureza, ainda aparentemente não explorado, um mundo idílico onde animais e homens conviviam em harmonia. Poder-se-ia pensar em uma representação de um Éden em miniatura, reminiscência de uma dimensão ao mesmo tempo longínqua (lembramos que, nesse período, a cidade, com todas suas dinâmicas urbanas em expansão, tornava-se importante centro de vivência hierarquizada e burocratizada, afastada da “naturalidade rítmica” do campo), mas também próxima (na manutenção do desejo do encontro com uma natureza ao mesmo tempo selvagem e controlável).

---

Encontra-se uma transposição escatológica desse tema dentro de duas passagens proféticas: Isaías (2,2) e Miqueias (4, 1): *E acontecerá, no fim dos dias, que a montanha da casa de Jeová estará firme no cume das montanhas...*

Para Chevalier e Gheerbrandt (2000: 618), o simbolismo da montanha é múltiplo: prende-se à altura e ao centro. Na medida em que ela é alta, vertical, elevada e próxima ao céu, ela participa do simbolismo da transcendência; na medida em que se torna o centro das hierofanias atmosféricas e de numerosas teofanias, participa do simbolismo da manifestação. Ela é, assim, o encontro do céu e da terra, morada dos deuses e objetivo da ascensão humana<sup>169</sup>.

No contexto do banquete, assim como de toda a produção renascentista, a mistura do vivenciado e do imaginário é flagrante: “Consideremos, portanto, que o teatro do século XVI, assim como o do século XV, utiliza um material de acessórios emblemático que demonstra sua origem ao mesmo tempo greco-latina e cristã, e que ele chegou em parte através da pintura.” (Francastel, 1973: 165).

A produção de rochedos e montanhas nas representações teatrais populares, no século XV, influenciou um tipo de representação pictórica que chega até os dias de hoje e revela a imbricação do processo simbólico (enxergado como caminho interdisciplinar) com uma produção plástica adaptada a seu contexto formal e funcional. É assim que as montanhas e os rochedos habitavam tanto as telas quanto as mesas dos banquetes e, como no caso do banquete analisado, espantavam o espectador por meio do fator-surpresa. Francastel aponta para a produção, em certas festas no *Quattrocento*, de rochedos feitos de cartolina colorida dos quais saíam – causando espanto geral – dragões e outros animais fantásticos, às vezes o próprio diabo.

---

<sup>169</sup> Esse simbolismo duplo da altura e do centro, próprio da montanha, encontra-se, também, entre os autores espirituais. As etapas da vida mística são descritas por São João da Cruz como uma ascensão; a subida do Carmelo por Santa Teresa D’Ávila como as moradas da alma ou o castelo interior.



**Figura 66** Paolo Uccello. **São Jorge e o dragão** (Detalhe). 1458. Óleo sobre tela, 52x90 cm. Museu Jacquemart-André, Paris. Disponível em: arte.it



**Figura 67** Paolo Uccello. **São Jorge e o dragão** (Detalhe). 1456. Óleo sobre tela, 1171x900 cm. National Gallery, Londres. Disponível em: arte.it

Francastel (1973: 235) comenta, ainda, que o artista Paolo Uccello teria, provavelmente, se servido desse recurso para a produção da rocha retratada em sua obra *São Jorge e o dragão*. Percebemos, assim, que essa rocha (ou caverna, no caso) apresenta uma moldagem “artificial” e uma inserção “fictícia” na paisagem plana circunstante. Esse processo de inserção seria uma clara reapropriação das teatralizações de rua medievais reveladas e repropostas pelos artistas, que configuraram tanto a tela quanto a mesa. Esses rochedos e montanhas, que serviram como modelo para os pintores do Renascimento, pareciam, portanto, ter povoado o universo espetacular e gastronômico dos banquetes, seja como elementos plásticos teatrais, seja como elementos comestíveis gastronômicos. A esse respeito, é interessante lembrar que, ainda hoje, na produção de rochas de açúcar (presentes nos rituais do nosso cotidiano), a utilização do papelão torna-se fundamental no processo produtivo formal, estabelecendo mais uma ligação com a confecção dos objetos emblemáticos da época renascentista<sup>170</sup>.

No processo emblemático que envolvia a produção dos objetos de açúcar destinados aos banquetes, o castelo despontava também como importante elemento<sup>171</sup>. No século XV, o termo

<sup>170</sup> Consultar: **Ballini**, receita de rocha de açúcar. Revista Confeitando Bolos, n. 2, 2010.

<sup>171</sup> “A torre do castelo, o reduto fortificado, constituía o ponto de apoio de toda a ação militar, o lugar de ajuntamento dos homens de guerra, o último refúgio da defesa. Junto da fortaleza, se realizavam também os

castelo indicava tanto um complexo arquitetônico com caráter fortemente defensivo quanto uma construção mista com funções residenciais. Fruto das experiências arquitetônicas militares acontecidas nos três séculos anteriores, o castelo do século XV configurava-se fortemente a partir das características históricas e geográficas que determinaram sua construção. No Renascimento, o aprimoramento da quantidade e qualidade das armas, os contatos com grupos de tradições bélicas diferentes e os acontecimentos históricos locais impulsionaram a criação de um leque de soluções defensivas bastante amplo. Somava-se também as peculiaridades das diversas formas de governos – mais ou menos autoritários – dos quais dependia o desenvolvimento socioeconômico (portanto defensivo) local. Dessa maneira, tornava-se mais evidente a diferença entre o “antigo” castelo – pensado em seu significado *strictu senso* – e o castelo (*ex-novo*) como elemento de transição entre um edifício defensivo e um palácio fortificado voltado para uso residencial. Nesse contexto, o castelo renascentista tornava-se um microcosmo perfeitamente autossuficiente, constituído por ricos aposentos, capelas, despensas, cozinhas, ateliês de artesãos, salas de prisioneiros, estábulos e lugar destinado às festas e aos banquetes<sup>172</sup>.

O castelo de açúcar que veremos mais adiante, elaborado para o banquete de casamento de Johann Wilhelm, em 1587, parece remeter ao possível momento de transição funcional na arquitetura do castelo renascentista. Localizado parcialmente no alto de uma montanha (estratégia defensiva) e apresentando duas figuras que vigiam o território, uma colocada em cima de uma torre e a outra no topo de uma cúpula, o castelo em açúcar revela, ainda, a função defensiva medieval, em que a inacessibilidade (aqui representada pela montanha e pelos muros) e a vigia constante (as figuras no alto do castelo) se tornavam estratégias bélicas de defesa imprescindíveis. Por outro lado, percebe-se que o portal principal do castelo em açúcar

---

tribunais solenes da justiça. A torre só acessoriamente servia de morada. Viril, erguida como um estandarte, era acima de tudo significação de poder. Todo homem que acede ao poder manda construir uma torre. A arte dos príncipes é uma arte castreja (Duby, 1993: 153).

<sup>172</sup> Cassi Ramelli, A. **Dalle caverne ai rifugi blindati. Trenta secoli di architettura militare.** E.B. Bari, 1996.

(ênfatizado pela dimensão exagerada) está completamente aberto e revela a presença de um nobre (provavelmente o senhor do castelo), que se torna parte da composição da cena de aucar. O portal completamente aberto contrapo-se ao portal totalmente fechado utilizado em tempos de invasões e batalhas, apontando para a conquista de uma segurança territorial em que o castelo adquire função residencial e símbolo de poder centralizado. O portal aberto “convida” o espectador a entrar e visitar um castelo seguro que, mesmo mantendo a antiga estrutura medieval, “se abre” para diferentes possibilidades.

 luz dos fatos analisados, percebe-se que a utilização “em auge” de objetos emblemáticos impregnava a produção comestível dos banquetes dos séculos XVI, elegendo os artefatos em aucar como elementos gastronômicos que compartilhavam “arquétipos emblemáticos” que ainda hoje nos acompanham.

Se se deseja compreender o Renascimento e os liames entre as diferentes produções artísticas na sociedade daquela época, “[...] é preciso, de qualquer modo, partir à procura dos objetos materiais que nos conservaram a lembrança dos acessórios e das cerimnias, que serviram como primeiro modelo  cena e às obras de arte” (Francastel, 1973: 247). A reposição em aucar do carro, da montanha, da gruta, do rochedo e do castelo, tradição popular medieval adquirida da teatralidade grega, revelava, dessa maneira, um território gastronômico contentor (nicho) de resgate e manutenção de uma memória coletiva, assimilada sensorial e gstricamente nos rituais de passagem, em que a produção em aucar se conectava cada vez mais com uma produção artística “oficial”, que propunha uma releitura emblemática do mundo vivencial<sup>173</sup>.

Nesse contexto, o objeto de aucar tornava-se objeto emblemático figurativo (Francastel 1973: 245), que encarnava uma produção ativa, símbolo de sua civilização. O objeto figurativo

---

<sup>173</sup> “A única maneira de construir uma história da arte é entender que a obra de arte é um objeto figurativo de civilização”. (Francastel, 1967: 15)

era a marca viva do conjunto de fatos e ações que o constituíam, instigando o saber como momento de investigação e impulsionando a busca pelo novo. Em sua atuação, promovia mudanças que acompanhavam seu contexto cultural e revelavam, em suas marcas interacionais, as dinâmicas espaciais e temporais que o possibilitavam.

O sistema de representação plástica da Renascença tornava-se, assim, o produto de um grupo social que procurava entender e exprimir onde existia, de fato, uma interação entre os diferentes sistemas de signos que permitiam a visualização da sociedade e de suas mudanças. Os objetos em açúcar do banquete emblemático do Renascimento sugeriam, antes de tudo, a visualização simbólica de sua sociedade.<sup>174</sup> Constituídos a partir da dinâmica interacional entre os diversos sistemas de signos, narravam o percurso social da construção plástica figurativa de seu tempo, acrescentando mais uma possibilidade investigativa.

Fruto da objetualidade cenográfica espetacular grega, que transitou posteriormente para a festa popular medieval, o banquete emblemático denunciava, no Renascimento, a apropriação de um “novo” espaço na mesa. Influenciada pela abertura do cubo cênico, que acrescentou à pintura renascentista a possibilidade de representação espacial ampliada<sup>175</sup>, a mesa transformou-se em “tela cenográfica” onde planaridade e plasticidade constituíam, juntas, o espaço da vivência e da

---

<sup>174</sup> Para Francastel (1973: 90), o objeto figurativo é um objeto de civilização. O processo de ingestão dos artefatos alimentares acompanhou, desde cedo, a produção alimentar, concentrando-se, em especial modo, naquela dedicada às grandes ocasiões. Como proposto anteriormente, a digestão de elementos pertencentes ao contexto sócio-histórico do consumidor parece apontar para um tipo de assimilação qualitativa (princípio do canibalismo) e(ou) para a interferência integral/parcial, operada (mesmo que simbolicamente) sobre sua realidade, já que, como ressalta Dias (2000: 7), o corpo é construído e enriquecido pela noção de sua inserção/interação com o mundo. Esse processo interativo contribuiria para a conscientização do espaço, percebido como projeção compartilhada, construída a partir de uma experiência psicológica comum, extensão/expressão vivencial do indivíduo inserido em tempos e espaços específicos. A apreensão/construção desse espaço, herança de uma construção genética ontológica sequencial (Francastel, 1993: 234), se daria a partir do seu gradual reconhecimento e assimilação, fruto da constante reconfiguração das coordenadas vivenciais de cada indivíduo.

<sup>175</sup> A ordem de apresentação do lado de fora e do lado de dentro de um edifício é invertida. (...) Não mais se parte do conhecimento, mas da sensação. Mantém-se a pluralidade das vistas e dos acessórios, enquadrados de outra forma. Não se fixa mais as determinantes de um pensamento; cria-se um espaço distinto. Existe uma mudança de método, de modo algum reinício da observação direta. Em oposição ao sistema da perspectiva projetiva, introduz-se o contínuo e o ambiente através da técnica da *veduta* e da hipótese da redução ou duplicação possível de um espaço homogêneo. (Francastel, 1990: 74)

criação<sup>176</sup>. Dessa maneira, torna-se importante ressaltar que “Cada época, cada geração cria, para si própria, lugares imaginários (...) cuja riqueza é determinada pelo grau de sofisticação e pelo nível de conhecimento de conjunto de uma sociedade”<sup>177</sup>

Houve, assim, no Renascimento, a necessidade de relacionar, no campo do imaginário, a capacidade de inventar ações ou personagens e a capacidade de recriar lugares reais adaptados a um novo universo mental, em que a utilização de uma linguagem figurativa conferiria mais estabilidade no suporte às ideias e ações<sup>178</sup>. “Reina nessa época uma intensa atividade nos domínios artísticos em que há um esforço para criar meios adequados à visualização de temas e experiências novas”<sup>179</sup>.

O Renascimento apresentava-se, no contexto, como momento de formação e de representação da “vida em movimento”. Nesse espaço, o artista ambivalente conseguia dar impositação e concretude à sua própria linguagem<sup>180</sup>, impulsionando a criação de “lugares de circulação”<sup>181</sup> onde as formas pudessem se movimentar dinamicamente, possibilitando trocas de valores expressivos. Sob esse enfoque, a criação do lugar de circulação do imaginário voltava-se para a mesa do banquete, onde o objeto em açúcar se configurava emblematicamente como marca viva de seu contexto, apontando para um “novo” espaço de criação do qual também se tornava parte.

---

<sup>176</sup> “A possibilidade de reunir personagens e ações significativas, num espaço artificial, acompanhou os progressos culturais” (Francastel, 1983: 192).

<sup>177</sup> Francastel, 1983, p. 59.

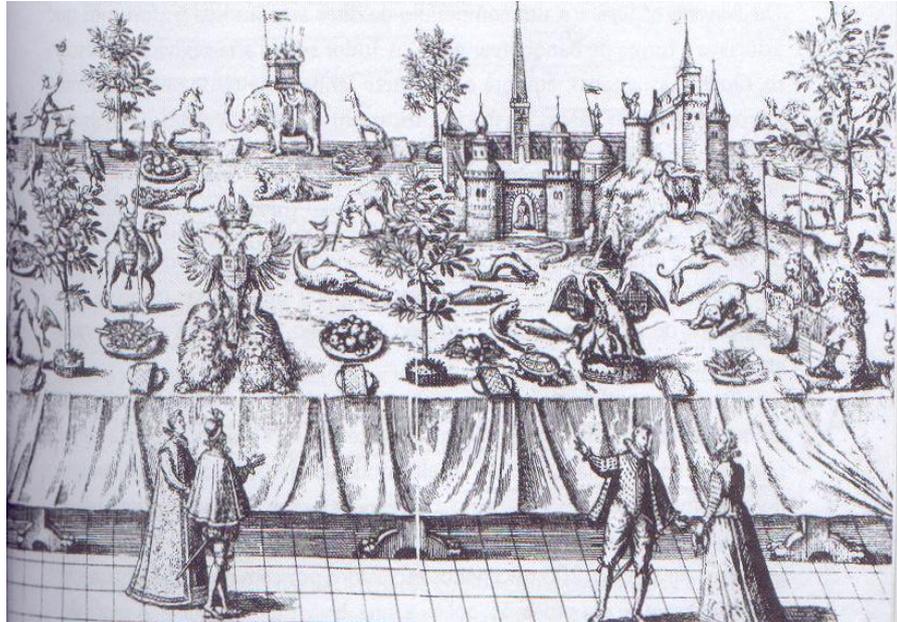
<sup>178</sup> Francastel, 1967, p. 227.

<sup>179</sup> Francastel, 1983, p. 147. Para o autor, a afirmação é extremamente importante e permite-nos asseverar que, nessa época, há verdadeiramente interferências entre a arte e as inovações técnicas. Isso se pode notar em muitos outros campos, sejam eles humildes ou mais requintados.

<sup>180</sup> Warburg, 1998, p. 128. No que diz respeito à ambivalência, o autor explica: lugar do artista entre a autorrenúncia instintiva ao ego e a consciente criação formal delimitadora.

<sup>181</sup> Warburg, 1998, p. 130.

## Capítulo 6 O banquete de açúcar de *Johann Wilhelm*



**Figura 68.** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004.

Quando os sentidos estão  
em tão boa ordem colocados?  
A vista, o ouvido, o olfato,  
o tato e o paladar,  
todos num mesmo banquete.

(Ben Jonhson, 1633)

Em seu ensaio *Imagens da alimentação moderna*, Veca (1998) nos informa que a representação do universo alimentar em afrescos, quadros, gravuras apresenta mudança de suportes, mas também aspectos constantes que se renovam na proposta de cada artista. Para o autor, existem quatro espaços definidos de representação imagética alimentar: o campo, o mercado, a cozinha e os banquetes (que atrelam à sua representação as naturezas mortas, os bufês e as mesas postas).

No que diz respeito à retratação do campo, percebe-se, em um primeiro momento, a representação dos deuses responsáveis pela colheita dos alimentos, como Diana, Ceres, Vertumnio e Pomona, que encarnavam, como personagens fáceis de modelar pela imaginação, os primeiros momentos do processo alimentar. Posteriormente, as imagens atrelaram-se a uma visualização do trabalho dos camponeses no campo ou à criação do gado; as iluminuras revelavam atividades profundamente enraizadas no imaginário desde a Idade Média. Mais tarde, com a representação da horta, as imagens ressuscitaram sob um aspecto doméstico próximo da sensibilidade burguesa que interagiu com um contexto imagético e literário mais amplo.

O mercado, segundo o autor, é a representação do lugar da troca comercial, em que a disposição da grande quantidade de alimentos dava a impressão de uma enorme “fotogenia”. É no mercado, percebido como espaço teatral, que pintores protestantes do século XVI representaram episódios públicos inspirados nos Evangelhos. Posteriormente, o mercado será também encontrado em cenas intimistas de interior, mas metamorfoseado pela introdução da cozinha (que, geralmente, aparece no primeiro plano do quadro).

A cozinha, o terceiro espaço associado à alimentação, foi largamente representado como imagem parcial, que fazia parte de uma cena mais ampla, na qual é possível ver as diferentes fases da transformação do produto natural em prato cozinhado. No século XVI, a cozinha é também uma peça provisória muitas vezes escondida da vista do espectador, um espaço específico cujas normas arquitetônicas podem ser encontradas no texto e repertório iconográfico

do livro *Opera*, de Bartolomeo Scappi. A representação da cozinha está associada sempre a uma temporalidade específica (maceração, conservação, cozimento e preparação dos alimentos) e a um simbolismo que lhe é peculiar, onde elementos e alimentos formam um universo completo e ativo (em oposição ao contemplativo) que, embora provisório, não passa de uma etapa anterior à do banquete e do consumo das iguarias.

O último e quarto espaço de representação alimentar é a cena do banquete, ligado a uma comemoração ou à presença de pessoas ilustres e que se opõe àquela da refeição solitária em que, muitas vezes, a personagem retratada é associada a objetos distintos dos alimentos. A iconografia do banquete aborda uma representação organizada e solene. A postura dos convidados, a sistematização dos pratos, a decoração do ambiente e da mesa apontam para um verdadeiro “aparato gastronômico” que se distancia da confusão do mercado e da cozinha, conferindo à obra um valor mais normativo. Nesse contexto, é importante ressaltar, no centro do banquete, a representação do bufê.

“O bufê é uma exposição de gêneros alimentícios inertes, não conforme à regra dinâmica do banquete, já que a associação dos diferentes alimentos se refere a seu valor simbólico, não à lógica de um aparato coerente – este tem a ver não só com a natureza morta, mas também com o retrato quando o pintor associa a alimentação à figura humana. (...) A bandeja de frutas, geralmente considerada uma refeição paradisíaca, ou o pão com o vinho não são apenas a representação de um costume alimentar, mas sobretudo homenagens visuais a certos tópicos da alimentação – o mais evidente é a Eucarística, assinalada pela associação do pão com o vinho.” (Veca, 1998:694)<sup>182</sup>

O espaço imagético destinado ao banquete amplia-se e acolhe a representação da “mesa posta”, uma mesa de serviço onde os alimentos e os demais utensílios estão dispostos em forma ordenada e organizada e onde pratos inteiros são aproximados aos já parcialmente consumidos, numa associação significativa que enfatiza a fase final do ciclo alimentar. Executadas

---

<sup>182</sup> Livre tradução da autora.

frequentemente pelos pintores da Escola do Norte (século XVI), as “mesas postas” revelavam alimentos inteiros, cortados, esfarelados, como nos subgêneros pictóricos dos “restos da refeição”, e incitando, assim, o consumo e a apreciação moderada das comidas e das bebidas.

A representação imagética dos espaços alimentares revela o intenso diálogo entre produção artística e universo gastronômico e retrata o banquete como momento alimentar privilegiado inserido num contexto específico traduzido pelo olho, pela mão e pela boca do artista. É pensando nessa intensa relação que nos voltamos para a representação dos banquetes de açúcar e sua inserção num espaço definido do universo imagético alimentar. Os quatro espaços alimentares estudados por Veca (campo, mercado, cozinha e banquete) nos mostraram as divisões necessárias para estabelecer uma organização temática no campo da representação, em que o alimento passa sequencialmente de um estado “natural” (campo) para um mais “elaborado” (banquete).

Como todos os alimentos, o açúcar insere-se nesse complexo percurso que da terra chega à mesa, mostrando que, na revelação de suas “novas” formas, habita a preocupação de um artista que tece, na trama gulosa da mesa, uma narrativa específica sintonizada com sua vivência. A representação imagética do banquete de açúcar insere-se parcialmente no quarto espaço alimentar definido por Veca, já que, por sua peculiar natureza, pertence de maneira abrangente ao banquete, à natureza morta (a cana de açúcar faz parte do reino vegetal) e também à mesa posta (apresenta a organização formal típica desse tipo de produção). As imagens dos banquetes de açúcar revelam-nos uma possibilidade a mais: a construção de um espaço dinâmico e imaginário que elege a mesa como lugar privilegiado de reflexão.

A descrição do banquete de açúcar elaborado por ocasião do casamento entre Costanzo Sforza e Camila Aragão, no final do século XVI<sup>183</sup>, conecta-se à representação do banquete de

---

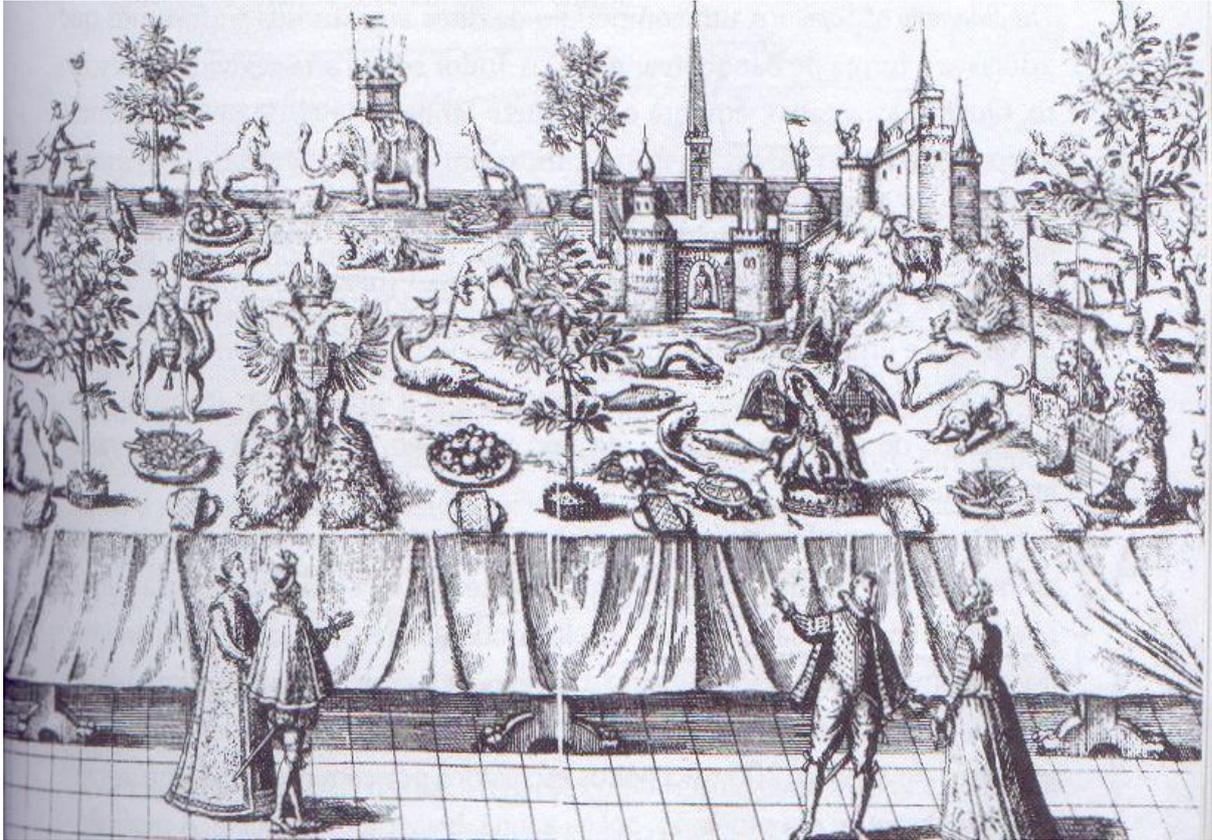
<sup>183</sup> “Havia o senhor mandando preparar um grande número de castelos de açúcar com torres, merlões, armas, árvores, flores, animais e outras coisas, todas de açúcar, trabalhadas em ouro e pintadas com cores finas; coisas

açúcar produzido para o casamento de Johann Wilhem, em 1587 (imagem a seguir). Castelos, torres, merlões, armas, escudos, árvores, flores, animais, aves, leões, bandeirinhas, brasões são elementos que se concretizam na mesa dos banquetes em lugares diferentes a partir da influência dos confeitores italianos renascentistas<sup>184</sup>. Tendo em consideração a escassa produção imagética de banquetes italianos, é proposto e analisado o banquete em açúcar do casamento de Johann Wilhelm, que teve lugar em Dusseldorf, na Alemanha. Infelizmente, parece não haver uma extensa variedade de material iconográfico no que diz respeito à produção em açúcar italiana renascentista. Temos, porém, diversas descrições de banquetes de açúcar (entre as quais uma escrita por Michelangelo) que a autora da tese selecionou e traduziu do italiano renascentista. Lendo com atenção as narrativas, é possível perceber que muitos dos objetos propostos no banquete de J. Wilhelm são também reproduzidos nos banquetes das cortes italianas renascentistas. Mesmo sabendo que o contexto ressignifica o objeto e atribui-lhe novos valores, consideramos oportuno analisar a gravura proposta, já que a visualização desse banquete torna-se momento importante para melhor compreender a produção em açúcar italiana.

---

grandes e largas quanto um homem podia carregar. E, além desses castelos, muitos vasos antigos e águias e leões, e outros animais de açúcar todos gostosos de comer, cheios de bandeirinhas de ouro.” (livre tradução da autora inserida no texto).

<sup>184</sup> Assim como acontecia com os artistas da corte, os confeitores italianos trabalhavam, durante sua vida profissional, para diferentes senhores, influenciando outros confeitores e toda uma produção em açúcar, que da Itália expandia-se para diferentes cidades europeias.



**Figura 69.** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004.

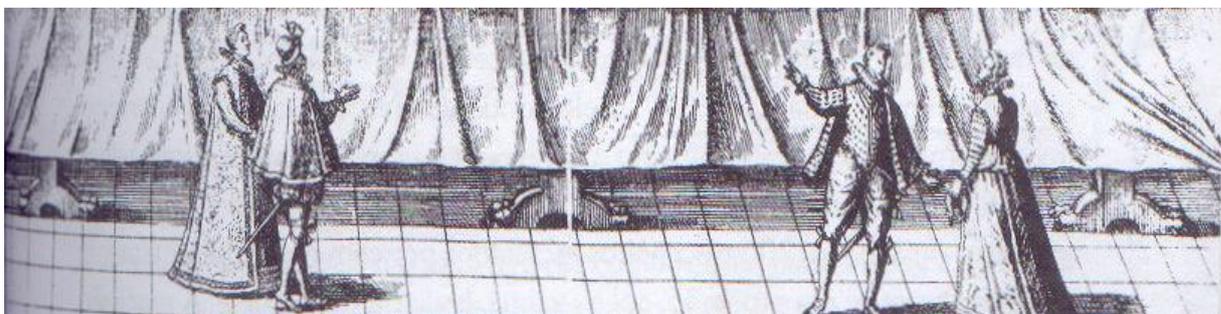
A imagem proposta retrata o casamento entre Johann Wilhelm, herdeiro do duque de Julich-Cleve, e Jakobea de Baden, ocorrido na cidade de Dusseldorf, em 1587<sup>185</sup>, e retratado pelo artista Franz Hogenberg.

A gravura revela um espaço gastronômico que reflete, em sua variedade de objetos, a precisa escolha de acessórios que ocupam a mesa do banquete. É interessante perceber como a mesa representa os dois terços da imagem, adquirindo um importante peso visual na composição. As medidas dos quatro participantes do banquete que habitam o terço inferior da imagem são reduzidas, o que torna o banquete de açúcar ainda mais atraente e imponente (e revela a importância desse como tema). Essa precisa divisão de espaços longitudinais específicos parece marcar uma separação (evidenciada pela borda da toalha) entre um mundo “real” (espaço inferior da imagem), representado pelo piso geometricamente quadriculado

<sup>185</sup> Embora haja divergências, essa data é confirmada por Strong (2002: 171).

(chão/terra/firmeza/estabilidade/racionalidade) e marcado pela presença humana, e um espaço simbólico, onde os objetos propostos apontam para uma revisitação constante do espaço vivencial.

Sob essa perspectiva, a configuração da imagem parece direcionar nosso olhar para essa mesa espetacular, verdadeiro palco gastronômico emblemático onde são identificados objetos específicos que parecem ocupar o banquete de açúcar. Identificamos, assim, na imagem, os dois casais (1), as dobraduras (2), as árvores (3), o elefante (4), o cavalo (5), o unicórnio (6), o camelo (7), o pavão (8), o castelo (9), a montanha (10), a fonte (11), os cães (12), o pelicano (13), os animais do mar (14) e os leões (15).



**Figura 70** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm, 1587.** Detalhe dos casais. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete.** Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

O detalhe da imagem mostra os dois casais que ocupam simetricamente o plano da imagem mais próximo ao espectador. As duas pessoas à direita representariam o casal dos noivos, Johann Wilhelm e Jacobea de Baden, no dia de seu casamento<sup>186</sup>.

Na imagem, o duque Johann Wilhem aponta para o banquete de açúcar, mostrando a cena espetacular para sua esposa, que observa a mesa<sup>187</sup>. O anfitrião está voltado para o espectador,

<sup>186</sup> Johann Wilhelm Julich-Cleves, filho do duque Julis-Cleves-Berg (1516-1592) com Maria da Áustria (1531-1581), cresceu e foi educado em Xantem e tornou-se bispo de Munster, na Alemanha. No entanto, após a morte inesperada de seu irmão mais velho, teve de suceder seu pai como duque de Julich-Cleves e como conde de Altena. Jacobea de Baden, filha de Philibert de Baden-Baden e de Metchtild de Bavária, casou-se em 16 de junho de 1587 com Johann Wilhelm, duque de Julich-Cleves, considerado pouco atraente fisicamente e mentalmente instável, numa tentativa de manter o reino do duque voltado ao catolicismo. O casamento foi celebrado ricamente em Dusseldorf, que, na época, estava devastada pela guerra de Colônia, e foi documentado pelo artista Dietrich Graminaus.

<sup>187</sup> Strong (2002) aponta o casal retratado como sendo Johann Wilhem e Jacobea de Baden.

olhando para a noiva, e ocupa o primeiro plano da imagem, tornando-se ponto focal de um percurso visual circular que percorre os atores (casal principal e secundário), sobe para a mesa e desce novamente para o casal principal. Apontando para o exato centro da mesa (árvore central), o duque ressalta a relação de simetria estabelecida entre o espaço ocupado pelos dois casais.

O casal dos noivos ocupa o piso da sala e também parte da mesa (metade do corpo superior), estabelecendo uma relação (figura-ponte) entre o mundo real (o piso) e a representação simbólica desse mundo (a mesa que carrega o banquete de açúcar). Nesse contexto, Johann Wilhelm adquire uma gestualidade teatral emoldurada pelas pregas da toalha da mesa, que remetem visualmente às cortinas de um palco teatral. Esse gesto enérgico que aponta para a mesa contrapõe-se à pose estática da esposa, que se limita a olhar e que se conecta a outra figura feminina (casal secundário).

O casal localizado à esquerda na imagem aparenta ser do mesmo nível social a que pertence o casal principal. Observando as roupas e as poses, sugere-se que poderia talvez pertencer à mesma família dos noivos. De fato, sua retratação ao lado do casal principal denuncia uma aproximação e um pertencimento que poucos poderiam adquirir. De costas para o espectador, o ator masculino encontra-se em uma posição estática de espanto. Com o braço levantado e curiosamente posicionado (uma perna na frente da outra, como se tivesse parado, de repente, enquanto andava), ele representa o espectador espantado perante o banquete espetacular. Se a figura feminina posicionada de perfil (conectando-se, assim, com a figura feminina do casal principal) mantém uma pose elegante e “civilizada”, o homem encarna a surpresa e o espanto, reações emocionais que a elaboração de um banquete de açúcar visava provocar nos convivas.

Observando a retratação dos dois casais, percebe-se que aparenta ser a representação de momentos diferentes de uma mesma cena. À direita, a apresentação do banquete pelo anfitrião e, à esquerda, o posterior espanto e maravilha do público ao se deparar com a cena espetacular.

Seria, assim, pedagogicamente configurada na imagem a gestualidade inerente ao “encontro” com o banquete de açúcar.



**Figura 71** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe das dobraduras. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

As dobraduras em tecidos estão colocadas na parte inferior da mesa, introduzindo o banquete de açúcar. São seis composições postas sobre pratos redondos e dobradas em forma retangular. As dobraduras apresentam um padrão quadriculado que parece denunciar, ao mesmo tempo, um tipo de estampa geométrica utilizada no tecido ou a técnica renascentista de dobradura chamada *spina di pesce*, em que o pano era minuciosamente dobrado para dar efeito de escamas de peixe. Na imagem, as dobraduras seguem uma configuração visual rítmica, intercalando-se aos objetos de açúcar e tornando-se parte da composição do banquete.

A presença das dobraduras no banquete de açúcar de Johann Wilhelm remete-nos à descrição do banquete do casamento de Maria de Médici<sup>188</sup>, na cidade de Florença, em 1600, redigida por Michelangelo Buonarrotti<sup>189</sup>. Para Dall’Oglio (2002: 125), colunas, arcos, castelos,

<sup>188</sup> “Mas a toalha finíssima e branquíssima tornava-se colorida nas dobraduras que representavam videiras, folhas e animais e pequenas armas. A mesa real era embelezada por esse trabalho e, assim, era aquela das damas. [...] Mas as dobraduras mais usadas eram as que imitavam arbustos, e folhas, feitas com dobraduras especiais (*costole a guisa di nicchi*), dobradas várias vezes e retorcidas. Além dessa exposição, estava uma outra não menos incrível daquelas já presentes nas mesas dos príncipes.” Buonarrotti, Michelangelo. **Descrizione delle felicissime nozze della Cristhianissiam Maestá di Madama Maria Medici Regina di Francia e di Navarra**. Florença, IT: Giorgio Maescotti Editor, 1600. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199>.

<sup>189</sup> Michelangelo Buonarrotti, artista multifuncional de transição (atuou entre os séculos XVI e XVII), encarna, aqui, o narrador escrupuloso do banquete de Maria de Médici, mostrando mais uma faceta do talento descritivo/criativo (seja ele inserido no campo da visualidade, seja na área da experiência plástica ou na esfera da escrita) revelado em sua produção. Ao descobrir seu nome na autoria da narrativa do banquete, a emoção da autora da tese foi grande: mesmo a serviço dos poderosos, o artista revela mais um pouco de si, suas palavras, assim como suas pinceladas, nos afrescos, se prestam à meticulosa descrição dos artefatos em açúcar e das dobraduras, valorando a ideia de que o que comemos e o que olhamos dialogam incessantemente. Michelangelo, assim como muitos outros artistas de seu tempo,

torres, confeccionados dobrando-se panos de linho e toalhas em quadrados estreitos, representaram, junto com as esculturas de açúcar e as comidas figurativas, uma possibilidade expressiva a mais no âmbito do banquete. Se as toalhas de mesa tiveram um papel no espetáculo visual e na surpresa, maior ainda foi o dos guardanapos, que passaram a ser engomados e exibidos como uma forma de arte próxima à escultura de papel.<sup>190</sup>

Nesse contexto, a figura do *credenziere* despontava como o artífice da produção de dobraduras, que seguiam, segundo Dall'Oglio (2002: 134), os modelos elaborados pelos pintores e escultores da época. “As dobraduras dos tecidos devem ser sistematizadas por bons mestres e escultores”<sup>191</sup>, alertava Latini, citado por Dall'Oglio (*idem*, p. 167), no século XVI, enfatizando a intensa relação entre a produção das dobraduras concretizada pelo *credenziere* e sua concepção formal inspirada no modelo figurativo elaborado pelo artista.

Com o passar do tempo, o interesse pelas dobraduras cresceu de tal maneira que, no século XVII, Mattia Giegher escrevera um tratado ilustrado sobre o assunto<sup>192</sup>. Na primeira parte do *Trattato delle piegature*, o autor descreve as possibilidades que as dobraduras oferecem como recurso representativo plástico e visual; chamas, castelos com soldados, armas, navios,

---

transita com desenvoltura entre áreas aparentemente desconexas, transformando-se habilmente em narrador “universal” aberto à vivência interdisciplinar instigada pelas diversidades. Com a participação no processo descritivo gastronômico, Michelangelo revela que a produção objetual comestível (mesmo considerada “arte servil”) precisa e merece ser considerada como importante espaço interativo e transdisciplinar cada vez mais amplo e abrangente.

<sup>190</sup> Uma referência antiga a essa prática aparece na descrição de um banquete dado em Roma, em 1513, em honra de Giuliano e Lorenzo de Médici, em que os guardanapos foram dobrados de maneira a engaiolar um pássaro. Quando a peça era aberta pelo conviva, o pássaro saía voando. Messisbugo sempre se refere aos guardanapos “divinamente feitos” (*divinamente fatte*), em formatos variados, como chamas e pássaros. Fusoritto descreve um banquete em 1518, por ocasião do casamento de Guglielmo Gonzaga, duque de Mântua, e Margherita Farnese, em que os guardanapos eram deliciosamente esculpidos, dobrando-se em colunas, arcos e troféus muito belos de se ver, assim como a multidão de bandeiras com as armas de todos os senhores presentes à festa. (Strong, 2004: 149).

<sup>191</sup> “Le piegature delle cambrajie, devono essere regolate da buoni maestri e scultori. (livre tradução da autora inserida no texto)

<sup>192</sup> Os três tratados do senhor Mattia Giegher, bavarês de Mosburc, *trinciante* (cortador) da ilustre nação alemã de Pádua. No primeiro tratado se mostra com facilidade a maneira de dobrar qualquer tipo de pano e guardanapos e, também, se mostra como colocá-los na mesa e todos os cuidados que precisam ser conhecidos. São esses artefatos em tecidos que também representam as rainhas e essa é uma invenção totalmente nova que nunca se viu até agora.

pirâmides, aves, avestruzes, pavões, cisnes, tarefas de Hércules e “... outras maneiras engenhosas de representar, na mesa, uma cena de caça feita com guardanapos...”<sup>193</sup> (Giegher, 1639: 7).

A elaboração das dobraduras tornou-se tão importante que, “No ato de pôr a mesa, é necessário tomar cuidado para que as dobraduras sejam compatíveis e confeccionadas da maneira certa”<sup>194</sup> (Giegher, 1639: 8), já que, para o autor, tudo devia ser apresentado de maneira harmoniosa e prazerosa para a vista. Não faltou, em seu tratado, uma seção dedicada exclusivamente à confecção das dobraduras: “Os nomes das figuras, ou desenhos, da presente obra”<sup>195</sup>. Dessa forma, é possível entender quais as figuras (entendidas provavelmente como artefatos) e os desenhos (entendidos talvez como primeira etapa no processo projetual das figuras) mais apreciadas nos banquetes: montanhas, colinas, navios, cachorros, tartarugas, aves, peixes, fênix e torres.

A parceria entre dobraduras e artefatos em açúcar ocupava o espaço da mesa do banquete, propondo uma experiência combinatória abrangente. Se a intenção era surpreender, as dobraduras absorviam essa função de maneira exemplar, introduzindo<sup>196</sup> ou complementando a produção dos artefatos em açúcar. O banquete elaborado para a recepção da princesa Morosina Morosini, na cidade de Veneza, em 1597, é um exemplo dessa parceria: “Na mesa, estavam, talvez, cinquenta frascos de prata cheios de vinho colocados entre os artefatos em açúcar e toalhinhas muito finas, dobradas em forma de fontes, de navios, de aves e outros animais que tornavam o que se via prazeroso e bonito.”<sup>197</sup>

---

<sup>193</sup> “... altre maniere ingegnose e vaghe come sarebbe una caccia in sulla tavola fatta di salviette e molte altre invenzioni.” (livre tradução da autora inserida no texto).

<sup>194</sup> “Nell’apparecchiare la tavola, bisogna guardare bene che le dette piegature sian compatibili e tramezzate giustamente...” (livre tradução da autora inserida no texto).

<sup>195</sup> “I nomi delle figure, o disegni dell’opera presente” (livre tradução da autora inserida no texto).

<sup>196</sup> Geralmente eram apresentadas antes dos artefatos em açúcar ou colocadas na borda da mesa, quase como elemento de “abertura” da composição.

<sup>197</sup> Livre tradução da autora.

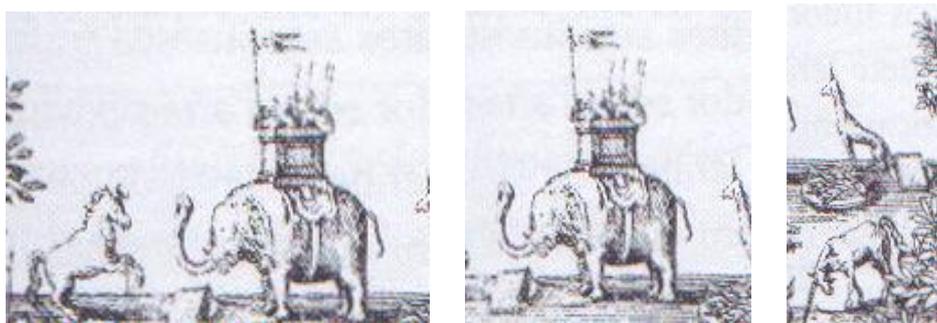


**Figuras 72; 73.** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe das árvores. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004.

No banquete analisado, a árvore é o artefato que mais se repete como importante elemento configurativo<sup>198</sup>: são cinco árvores de tamanhos diferentes que ocupam a mesa, sendo a que permanece à esquerda carregada de frutos, provavelmente de marzipã, assim como parecem ser as frutas dentro da travessa localizada na parte esquerda da imagem (ao lado da árvore em primeiro plano). Em alusão à opulência, a árvore carregada representa a fartura alimentar e material e também a prosperidade familiar, alusão à “frutificação” do casamento (ou seja, os futuros filhos do casal).

---

<sup>198</sup> Segundo Francastel (1973: 215), a árvore conectava-se simbolicamente à coluna, enxergada como elemento de sustentação.



**Figuras 74; 75; 76** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm, 1587.** Detalhe do cavalo, do elefante e do liocórnio. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete.** Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

A proximidade entre o cavalo e o elefante que carrega pessoas remete a ideia de animal como meio de locomoção e deslocamento (clara referência à atividade comercial), uma possibilidade que se concretiza como representação emblemática no carro. No banquete de Johann Wilhelm, parece existir uma representação revisitada do carro, uma proposta “exótica” que elege o elefante (animal que não pertencia ao universo animal europeu, assim como o camelo, localizado em sentido diagonal descendente direito) como meio de transporte oriental alternativo que agora ocupava também o banquete de açúcar. Na concepção medieval, o elefante remetia à montanha. Por causa de suas dimensões excepcionais, era utilizado tanto como animal de carga quanto nas ofensivas bélicas, encarregando-se de barrar o inimigo, adquirindo função de “muralha” no campo de batalha. O elefante não chegou a ser classificado como monstro que vivia nas margens do mundo, pelo contrário: por zelar profundamente pelos jovens paquidermes indefesos da manada, os elefantes passaram a representar um verdadeiro modelo de virtude, assim como, devido à maneira de reproduzir-se “escondidos” debaixo da água, encarnavam a castidade no casamento.<sup>199</sup>

O cavalo, posicionado ao lado do elefante, torna-se também um importante elemento que constrói a narrativa do banquete. A mitologia do mundo romano revela a figura virtuosa e corajosa do cavalo Pégaso, que, nascido do sangue da Medusa, foi montado por Belerofonte na

<sup>199</sup> Pastoreau, M.; Suchaux, G. (2002: 67).

luta contra Quimera. Na Idade Média, Isidoro de Sevilha, nas *Etymologie*, ressaltava as virtudes do cavalo, como a garra no combate e a extrema fidelidade a seu dono<sup>200</sup>. Onipresente como meio de transporte, de tração e como animal destinado à montaria nas caçadas e no campo de batalha, o cavalo era relacionado tanto ao carro quanto à charrete, enfatizando a importância de sua função na sociedade medieval<sup>201</sup> e renascentista.

No banquete de açúcar, o cavalo dialoga visualmente com o unicórnio, ser mitológico que revela o encontro entre o objeto e o arquétipo mítico, remetendo, assim, a uma mesa que acolhia as diversas possibilidades de configuração tanto “reais” quanto simbólicas do objeto proposto. O unicórnio (ou liocórnio) apresentava como característica principal um chifre frontal que, para Ctésia, se pulverizado, tornava-se antídoto para o veneno das serpentes. Simbolicamente, o unicórnio foi associado à virgindade, dado que o mito revela que o único ser capaz de domar o unicórnio era uma donzela pura e ilibada. A igreja do século XIII atribuiu um valor simbólico cristológico ao mito do unicórnio, em que o corno representava a cruz, a donzela pura tornava-se a virgem Maria e o unicórnio, o próprio Cristo. No século XV, esse tema adquiriu uma conotação pautada na exaltação dos valores cavaleirescos, em que a coragem e a virtude do liocórnio eram associadas às características dos nobres cavaleiros.

---

<sup>200</sup> *Ibid.*, 48.

<sup>201</sup> Na Idade Média, o cavaleiro não existe sem o cavalo (ressalva da Professora Doutora Maria Eurydice de Barros).



**Figura 77** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe do pavão. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004.

Posicionado abaixo do cavalo, o pavão também compõe o banquete de açúcar renascentista. Desde a antiguidade grecorromana, o pavão conectava-se simbolicamente à deusa Juno, tornando-se o animal que puxava sua carruagem. Sua ampla cauda decorada tinha origem na figura de Argos, o guardião que possuía cem olhos, que tudo via e que nunca descansava. Na época paleocristã, o pavão era associado à pomba, por estar retratado nas catacumbas romanas bebendo a água de um vaso, que representava a fonte da vida, apontando para a figura do Cristo. Na Idade Média, os bestiários, manuais de moral cristã que tomavam os animais como metáfora, ressaltavam as características do pavão, como o orgulho e a vaidade<sup>202</sup>. Era também ressaltada a importância da beleza de sua cauda, que, no começo da Renascença, teria inspirado a retratação das asas de anjos pintadas segundo uma nova padronagem: arredondadas e emplumadas.

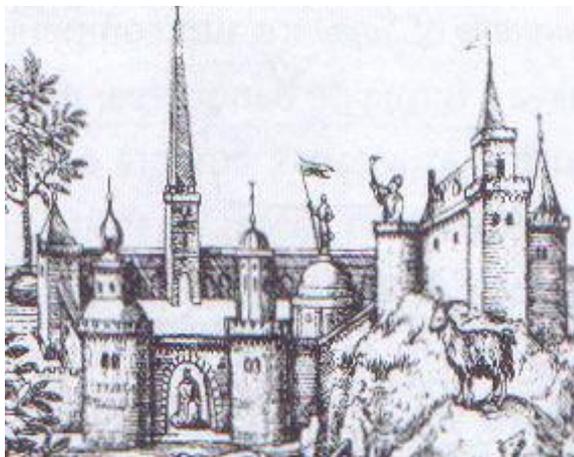
O pavão teve também um papel muito importante na história da culinária medieval e renascentista. Nas mesas dos banquetes medievais, era comum apresentar tortas que “recriavam” o pavão<sup>203</sup>, tradição que perdurou também nas mesas renascentistas dos séculos XV e XVI.

---

<sup>202</sup> Pastoreau e Souchax (2002: 105) explicam que um bestiário medieval (não explicitando título e autor da obra) nos alerta a respeito dos gritos que os pavões emitem: seria a expressão do pânico por perder sua beleza.

<sup>203</sup> Uma torta doce e salgada (lembramos que a mistura entre doce e salgado era comum nos recheios das tortas) era coberta por penas de pavão (inclusive os da cauda) e sobre a qual era enxertada a cabeça do próprio animal. Às vezes,

Nesse contexto, o pavão celebrava a beleza e a elegância como qualidades fundamentais no comportamento à mesa, reforçando a ideia de um processo civilizatório que fazia do universo culinário seu espaço privilegiado.



**Figura 78** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe do castelo. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004.

Na metade direita da imagem, o castelo configura-se como artefato que revela, na elaboração de sua estrutura, importantes elementos arquitetônicos, como o arco, o portal e a torre. Essa construção de açúcar, que ocupava um quarto da mesa, sugeria, considerando-se o espaço por ela ocupado, uma hierarquia objetual que indicava o castelo como a reprodução de um domínio. Essa arquitetura de açúcar, que ocupava tanto a planície quanto a montanha, se expandia de maneira multidirecional, como o poder do senhor que nele habitava.

O castelo de açúcar nos remete também à ideia de miniatura arquitetônica alimentar que se torna, antes de tudo, um instrumento de apropriação estética, “o qual se projeta no horizonte convival como pequeno totem (...) pedindo apenas para beneficiar-se, como em uma transferência simbólica, do valor artístico do original” (Marquesi e Vercelloni, 2010: 109). A miniatura do castelo no banquete de açúcar repropunha, assim, as características do edifício

---

em vez do recheio tradicional, eram colocados pássaros vivos dentro da torta, que surgiam, ao ser cortada a torta, para o espanto geral dos convidados.

original, com suas torres, janelas, muralhas, recriadas pelos confeitores da corte. Para Argan (1995: 8), no final do Renascimento, a realidade é concebida na medida em que não pode e não deve ser pensada, mas apenas dominada, objeto de sucesso ou de fracasso, de infinitamente grande ou infinitamente pequeno. Nesse contexto, a miniatura surgiria como possibilidade de apreensão da experiência vivencial, recriação de um mundo condensado e facilmente “assimilável”.

A função social da vida da corte consistia em adquirir o apoio e a adesão do público à casa reinante. Os príncipes da Renascença queriam causar uma impressão profunda na nobreza, de modo a mantê-la vinculada à corte (Hauser, 1998: 316). A utilização da miniatura do castelo (símbolo de poder centralizado que, no caso do banquete analisado, ocupa um lugar extenso na mesa) poderia estar relacionada à dinâmica de vinculação entre o senhor (do castelo) e a corte. A descrição do banquete de casamento entre Costanzo Sforza e Camila de Aragão, em 1475, na cidade de Pesaro<sup>204</sup>, sugeria essa possibilidade:

Os pífanos tocavam uma música suave e comprida pedida pelo senhor, (...) todos dançavam essa música enfileirados, de maneira que o primeiro carregava na cabeça um grande e magnífico castelo de açúcar. Depois chegava mais um jovem com um castelo carregado também na cabeça, (...) por ordem do senhor, apresentou aos embaixadores um desses castelos e também brasões de açúcar colocados sobre os castelos confeccionados com antecedência.

Dessa forma, a assimilação (visual e posteriormente gustativa) por parte dos convidados do banquete selava um “pacto” simbólico em que o objeto (a miniatura) se tornava a testemunha da “nova” aliança, pautada na reafirmação do poder.

---

<sup>204</sup> Autor anônimo. **In questo Piccolo libretto se co(n)tiene le admira(n)de magnifice(n)tié e stupe(n)dissimi aparati de le foelice noze da lo illustre signor de Pesaro Costantio Sforza per madama Camila sua sposa Camilla de Aragão.** Pesaro: editor não citado na fonte, 1475. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/search.aspx>.



**Figura 79** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm, 1587.** Detalhes da montanha e da fonte. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete.** Rio de Janeiro: Zahar Editor. 2004

A montanha está presente como elemento territorial conectado ao castelo e acolhe animais, plantas e uma fonte (à esquerda) que jorra água (nos banquetes de açúcar, era comum a utilização de suco ou água de rosas) representando fertilidade e abundância e sinalizando a presença de mecanismos ocultos para seu funcionamento. A montanha funcionava como base de apoio para o castelo, contribuindo para sua elevação no plano da mesa e conferindo-lhe, desse modo, mais destaque e visibilidade.

Os cães que ocupam a montanha tornam-se importantes elementos a serem considerados. Sua presença se misturava à vida social renascentista e eles adquiriam papel de guardião da casa e auxiliares nas caçadas, sempre mantendo fidelidade absoluta ao seu dono. Embora apresentem um aspecto negativo nas suas peculiares características (raiva, impulsividade, periculosidade)<sup>205</sup>, o cachorro sempre foi simbolicamente atrelado à fidelidade, virtude indispensável na relação entre súditos e senhor. Na Idade Média, o cão era comparado ao carneiro, animal com o qual era frequentemente representado (Varandas, 2006: 47). Curiosamente, o banquete de açúcar nos

<sup>205</sup> O monge Raban Maur, no século IX, atribui ao cão algumas das qualidades do demônio.

revela cão e carneiro ocupando a montanha, numa parceria que retomava as representações medievais.



**Figura 80** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm, 1587.** Detalhe da ave. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete.** Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004.

Localizado abaixo da fonte, o pelicano é representando alimentando seus três filhotes e abrindo as asas em ato de acolhimento e proteção. A história do pelicano, que renuncia à sua própria vida e doa seu sangue para alimentar os filhos, tornou-se, no final da Idade Média, a imagem simbólica do sacrifício do Cristo que, após três dias<sup>206</sup>, ressuscitou para a vida eterna.

O banquete de açúcar elaborado por ocasião da coroação do príncipe D. Fernando de Hungria e Boêmia, em 1531, em Aachen (Aix la Chapelle), também propunha a representação em açúcar de um pelicano: “Mas, antes de tudo, foi levado perante o rei um pelicano de açúcar que comia o próprio peito e alimentava seus filhotes com seu próprio sangue...”<sup>207</sup>, ressaltando, desse modo, a relação entre as qualidades do soberano e a simbologia da ave<sup>208</sup>.

<sup>206</sup> O número três é enfatizado pelo número dos filhotes da ave representada.

<sup>207</sup> Autor anônimo. **Coronatione del serenissimo príncipe Don Fernando re de Romani de Ungaria [et] de Bohemia. Secondo el raguaglio mandato al reverendissimo Cardinale de Santa Croce de Aquisgrano alli XII de Gienaro.** Aachen (Aix-la-chapelle). Editor não citado na fonte, 1531. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/search.aspx> Livre tradução da autora inserida no texto.

<sup>208</sup> No banquete, são enfatizadas as características do sacrifício e da necessidade de proteger que o rei precisa demonstrar para seu povo, especialmente no período de sua coroação.



**Figura 81** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm, 1587.** Detalhe da fauna marinha. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete.** Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

Localizados ao lado do pelicano, os animais que pertencem ao reino marinho representam o mar como integrante de uma sociedade que encontrava na navegação seu meio de sustento, de expansão e de poder. O próprio açúcar usufruía da dinâmica navegatória como meio para chegar às mesas dos banquetes europeus, tornando-se elemento conectador entre o mar e a mesa. Com a produção de artefatos diversificados pertencentes ao reino marinho, é possível pensar na afirmação da presença da autoridade em um espaço frequentemente desconhecido e amedrontador, mas que se tornava “seguro” (porque revelado) a partir de uma relação de domínio.

Uma atenção particular merece o grande peixe que engole o peixe pequeno (no alto, à esquerda da imagem). Conectado, talvez, à representação do pelicano (à direita na imagem), remete-nos à história bíblica referente ao imenso peixe (baleia) que engoliu Jonas e depois o devolveu com vida, tornando-se (assim como o pelicano) um símbolo do Cristo<sup>209</sup>. Jonas, que foi “sepultado” e depois ressuscitou, retornou com uma nova consciência a respeito da vida.

O banquete de açúcar apontava, portanto, para a ideia de mudança e renovação que se construía a partir tanto de uma concepção espiritual (o peixe como representante da história de Jonas) quanto material (o reino marinho como representante das navegações), enfatizando a

---

<sup>209</sup> Mateus, 12: 40.

necessidade de uma “vida em movimento”, que caracterizava o período renascentista, segundo Warburg (1998: 131).



**Figura 82.** Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm, 1587.** Detalhe dos leões. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete.** Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

No banquete de Johann Wilhem, percebe-se também a presença de leões. Na Europa do Norte, durante a Idade Média, o leão não era totalmente desconhecido; os felinos eram exibidos nas feiras, junto com os ursos e outros animais, como atração principal. A partir do século XIV, os príncipes, os reis e os nobres podiam ostentar um estábulo especial (*ménagerie royale*) que hospedava exclusivamente leões, exibidos como signo de distinção social. A intenção não era somente de satisfazer a curiosidade de um público ávido por animais ferozes ou insólitos, mas de colocar em cena emblemas vivos que somente os mais poderosos podiam comprar e oferecer (Pastoureau, M. e Suchaux, S., 2002, p. 89).

A partir da segunda metade do século XII, assistiu-se à intensa representação do leão tanto como motivo figurativo visual quanto como tema literário. Mais do que uma influência direta das cruzadas, essa intensa produção foi impulsionada pela circulação de tapeçarias e objetos árabes e espanhóis sobre os quais os leões eram frequentemente retratados. Assim, a

escultura, a pintura e a heráldica<sup>210</sup> encontravam uma figura que se prestava a diversas representações formais e simbólicas. “De fato, no começo do século XIV, o leão adquiriu o título de rei dos animais<sup>211</sup>, ocupando um importante espaço na heráldica, simbolizando as virtudes de um líder: força, coragem, orgulho, generosidade e justiça” (*idem*, p. 91).

Os leões de açúcar, que ocupam tanto a metade esquerda quanto a direita da imagem do banquete, são agrupados em dois grupos (cada um de dois leões) moldados em diferentes posições. Os dois leões da direita estão apoiados nas patas traseiras e sustentam dois escudos e duas pequenas bandeiras. Os leões à esquerda da imagem estão apoiados nas quatro patas, suspendendo uma águia de duas cabeças.<sup>212</sup> Essa ave híbrida sustenta um pequeno escudo apoiado no peito e uma mitra papal ou imperial (alusão a uma possível conexão entre os senhores da casa e a igreja). Segundo a heráldica medieval, o escudo retratado no peito da águia teria a mesma forma dos escudos franceses antigos (denominados também de escudos góticos), que remontariam ao século XII; sua divisão em quatro quadrantes simbolicamente diferentes sugere a interação com diferentes famílias da nobreza. Esses dois leões, colocados estrategicamente em primeiro plano na borda da mesa, desenvolvem, assim, a função de informar as origens e as conexões do senhor do banquete, afirmando multissensorialmente (por meio da vista, do tato, do paladar e do olfato) sua identidade e seu poder.

Compara-se, desse modo, o leão elaborado em dobraduras com o do banquete de açúcar descrito por Michelangelo, por ocasião do casamento de Maria de Médici, na cidade de Florença, em 1600: “Na mesa, um leão movimentou-se, levantando-se sobre as duas patas e abrindo o peito, deixando sair flores de lis (símbolo da monarquia francesa), parecido com aquele

---

<sup>210</sup> O leão é efetivamente a figura mais representada na heráldica medieval, universo no qual o leão ocupa 15% das representações, seguido pela *fasce* (figuras geométricas horizontais), com 6%, e pela águia, eterna rival do leão, com 3%. (Pastoureau, M. e Suchaux, S., 2002, p. 90).

<sup>211</sup> Thomas de Catimpré, Barthelemy l’Anglais e Vincent de Beauvais qualificam o leão *rex animalum* e sublinham suas qualidades: coragem, generosidade e magnanimidade, todas virtudes que são próprias de um soberano.

<sup>212</sup> A águia bicéfala é um símbolo presente na iconografia e na heráldica de várias culturas indoeuropeias e mesopotâmicas. Encontramos, na Europa, a águia bicéfala de origem hitita chegando à Idade Média, principalmente em Bisâncio. Essa figura está presente também no tratado das dobraduras de Ghiegher, como “forma” a ser reproduzida em tecido, para os banquetes.

elaborado por Leonardo da Vinci, em Lyon, para o rei Francisco I.”<sup>213</sup>. Assim como no banquete de Johann Wilhelm, o leão inspirado naquele criado por Leonardo ergue-se nas patas traseiras, mostrando os símbolos reais e facilitando sua identificação<sup>214</sup>.

Sob esse enfoque, ressalte-se a configuração simétrica do banquete de açúcar (o eixo central seria a árvore-coluna em primeiro plano), que representa a junção de dois mundos (o do noivo e o da noiva) na cerimônia de casamento. O mundo do noivo (lado direito da imagem) é representado pelos acessórios dos leões da direita (mitra papal e águia), conectados à igreja e à nobreza, e também pelo cavalo, pelo elefante e pelo camelo, remetendo à ideia de comércio com o Oriente e processo de expansão territorial. O mundo da noiva (lado esquerdo da imagem) é representado pelo castelo (ambiente de convivência doméstica), pelo cachorro (fidelidade da mulher) e pelo pelicano, representante do Cristo e da sua fé. Temos, assim, na representação do banquete de casamento de Johann Wilhelm, a narrativa da junção tanto material quanto simbólica de dois mundos, explicitada pelos artefatos em açúcar.

A variedade da fauna de açúcar que ocupava o banquete do casamento de Johann Wilhelm indicava também a necessidade de representar, por meio de animais, os diferentes territórios de domínios (material e simbólico), como a terra (quadrúpedes), o céu (aves) e o mar (os peixes). O banquete tornava-se, dessa maneira, cartografia do poder e da descoberta que envolvia tridimensionalmente os convidados. Nesse contexto, a mesa do banquete de açúcar remetia à ideia do bestiário medieval, em que os animais deixavam de ser apenas animais para se assumirem como “exemplo” de símbolos de vícios ou virtudes e fonte de ensinamentos religiosos e morais<sup>215</sup>. O bestiário desapareceu no final da Idade Média, devido à incompatibilidade entre as preocupações simbólicas e alegóricas do neoplatonismo e as novas

---

<sup>213</sup> Buonarrotti, Michelangelo. **Descrizione delle felicissime nozze della Cristianissiam Maestá di Madama Maria Medici Regina di Francia e di Navarra**. Florença: Giorgio Marescotti Editor, 1600. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199> (livre tradução da autora).

<sup>214</sup> No caso do leão projetado por Leonardo, a flor de lis representaria o rei Francisco I, de França.

<sup>215</sup> *Ibidem*.

vertentes naturalistas fomentadas pela tradução dos tratados de Aristóteles, que originaram uma nova visão do mundo natural, mais racionalista, baseado na observação direta e no raciocínio lógico. Com o desaparecimento dos bestiários, as várias narrativas animais começaram a se tornar autônomas e a surgir em outros manuscritos.<sup>216</sup>

A partir da análise do banquete de açúcar de Johann Wilhem, é possível imaginar uma reatualização do bestiário medieval na mesa do banquete renascentista. Assim como a apresentação do banquete emblemático reconfigurava, na mesa dos poderosos, uma experiência vinculada ao universo medieval, o bestiário adquiria, na mesa do banquete renascentista, uma autonomia narrativa que se voltava para a celebração de uma dinâmica social ligada ao poder. De fato, no final da Idade Média, o bestiário já havia desaparecido, mas retornava no Renascimento, mantendo os animais como metáfora e discorrendo a respeito da organização do mundo social e político, cumprindo ainda funções de natureza estética e ideológica<sup>217</sup>

Reatualização do bestiário medieval inspirado na configuração da *wunderkammer*<sup>218</sup>, o banquete de açúcar revelava, na conexão de seus artefatos, a narrativa pedagógica de um espaço privilegiado que exibia características precisas. Dessa maneira, o banquete de açúcar do casamento do duque Johann Wilhelm tornava-se a “densa cartografia” de elementos narrativos diversificados, rumo à construção e à exaltação de um território onde o senhor do castelo reinava soberano.

Percorremos, assim, esse mapa tridimensional em açúcar que revelava, na toalha transbordante da mesa, uma lembrança das cortinas do palco teatral, remetendo à espetacularização do açúcar como representação de um contexto privilegiado. Dessa forma,

---

<sup>216</sup> *Ibidem.*

<sup>217</sup> Para Varanda (*ibid.*, p. 37), o drama shakespeariano revela que as metáforas animais não possuem já uma preocupação teológica ou exegetica. Assim, na sua apropriação temática animal, Shakespeare não recorre aos bestiários, mas a fontes clássicas, em especial às fabulas esópicas que circulavam na Europa no século XV.

<sup>218</sup> A partir do Renascimento, as pessoas passaram a ser fascinadas pelo *wunderkammer*, os gabinetes das maravilhas. Tratava-se de lugares que reuniam supostos monstros empalhados, animais e vegetais de origem exótica. (Marthe, 2010: 179)

analisando as características encarnadas pelos artefatos em açúcar, percebe-se a descrição de um espaço caracterizado pelo orgulho e acolhimento e também pela força, virtude, castidade, coragem, bravura, vaidade, proteção, generosidade e justiça.

Toda a virtude e perfeição do cavaleiro, senhor, não consiste em esporear corretamente um cavalo, manejar uma lança, manter-se em postura reta dentro da armadura, usar todo o tipo de armas, comportar-se decorosamente entre as senhoras, ou na perseguição do amor: pois esta é ainda uma das coisas que se esperam do cavaleiro. Há, além disso, o serviço à mesa, a correta atitude, a maneira de ajustar a própria linguagem, seus olhares, gestos e mesmo os menores sinais e piscadelas de olho que possam fazer.<sup>219</sup>

Nesse trecho do *Galateo*<sup>220</sup>, são elencadas as qualidades que constituíam a virtude, a perfeição e as atitudes costumeiras dos nobres, às quais se somava um novo comedimento, resultado da maior dependência em que fora colocada a nobreza pertencente à corte. Nesse contexto, as qualidades cavaleirescas eram mantidas, mas “refinadas” e modeladas como meio de distinção social inserido no processo civilizador do século XVI. Esse espaço, que carregava as marcas cavaleirescas e da nobreza emergente da corte, constituía-se também na mesa e encontrava no banquete seu explícito representante. Assim, os objetos e os animais de açúcar encarnavam uma narrativa social “polida” e ordenada, refletida na minuciosa modelação do precioso material.

Mesmo apontando claramente para a construção de um modelo específico de comportamento social, a representação do banquete de Johann Wilhelm de 1587 remete a outra possibilidade de leitura. Até agora, a interpretação dos objetos de açúcar voltou-se para a codificação pedagógica das qualidades intrínsecas de cada elemento, desconsiderando que a espetacularização da mesa carregava, nas entrelinhas de seu discurso, as marcas das contradições

---

<sup>219</sup> *Ibid.*

<sup>220</sup> Giovanni della Casa escreveu, entre 1551 e 1555, o *Galateo*, um tratado sobre as boas maneiras, adotado como parâmetro educativo pelas cortes europeias. Atualmente, na língua italiana, a palavra *galateo* significa o conjunto das normas inerentes à boa educação.

do Renascimento.<sup>221</sup> Por isso, ela torna-se altamente predeterminada ao olhar e “joga” com muitos elementos por vez, propondo um amplo leque de possibilidades simbólicas, conforme assente Didi-Huberman (2002: 9). Na representação do banquete de Johann Wilhelm, o elefante poderia adquirir também a característica do descontrole, o cavalo, a da selvageria, o liocórnio, a da braveza, o pavão, a da vaidade, o cão, a da agressividade, o leão, a do orgulho<sup>222</sup>, configurando, assim, outro espaço de reflexão.

Ao analisar as tensões contraditórias do Renascimento, Duby (2009) indica Rabelais como representante de uma cultura popular medieval que continuou no século XVI. “Assim, nada não nos impede de interpretar a obra de Rabelais como um espaço de tensões contraditórias: de um lado, a presença da festa do Carnaval; do outro, o projeto modelador educativo” (p. 378). O espaço rabeliano definido por Duby como “orgânico” é o lugar do descontrole, da sujeira, da deselegância, é o lugar onde a energia e o instinto se configuram em toda sua aparente “animalidade”. É o lugar do estômago por excelência, onde a mesa se torna espaço concreto de vivência multissensorial. Nesse contexto, o território “orgânico” de *Cocanha*<sup>223</sup> reatualizava-se na mesa do banquete renascentista como possibilidade tangível e vivenciável pelos convivas. Segundo Le Goff, citado por Franco Jr. (1998: 8),<sup>224</sup> *Cocanha* era constituída por quatro princípios norteadores: a abundância, a ociosidade, a juventude e a liberdade, tornando-se, dessa maneira, um protesto contra os limites da domesticação das pulsões

---

<sup>221</sup> Nesse contexto, é importante lembrar que a imagem não é algo que ilustra o pensamento, mas que o provoca a sair de si mesmo: uma imagem é, assim, inevitavelmente ambígua, aberta a diferentes interpretações. Warburg, *apud* Ginzburg (1989: 58).

<sup>222</sup> Essas características eram conhecidas, mas não ressaltadas pelos bestiários medievais, já que a principal função dessas obras era a de moralizar seu leitor utilizando as características positivas dos animais como exemplo.

<sup>223</sup> A primeira descrição de *Cocanha* remontaria ao século XIII e pertence à obra *Li fabliaus de coquaigne*. O autor, um cidadão anônimo que dizia ter sido enviado em *Cocanha* pelo papa, assim a descreve: “As casas são feitas de peixes, de salsichas e de outras coisas gostosas. Os gansos gordos andam já assados e temperados pelas ruas, onde têm mesas sempre postas e cheias de comidas que qualquer pessoa pode comer sem pagar um tostão. Para beber, tem um rio metade de vinho tinto, metade de vinho branco. No país de *Cocanha*, o mês têm seis semanas e se celebram quatro Páscoas e todas as outras festas também são quadruplicadas. A quaresma, ao invés, é celebrada uma vez a cada vinte anos. O dinheiro se encontra no chão como as pedras, mas, na realidade, ninguém o usa porque em *Cocanha* nada se vende nem se compra; tudo o que é necessário para viver se encontra facilmente sem esforço.”

<sup>224</sup> Prefácio de Le Goff ao livro *Cocanha – a história de um país imaginário* (Hilário Franco Jr., São Paulo, Companhia das Letras, 1998).

individuais e coletivas, que iam da confissão e da penitência à Inquisição, das leis e dos tribunais à prisão e ao patíbulo. Cocanha se situava, assim, no interior do florescimento de uma geografia imaginária de viagens ao desconhecido e ao além, de visões fantásticas ou escatológicas em que a comilança se transformava em desafio à igreja, que estigmatizava a gula (a paixão de comer) como um dos pecados capitais mais detestáveis.

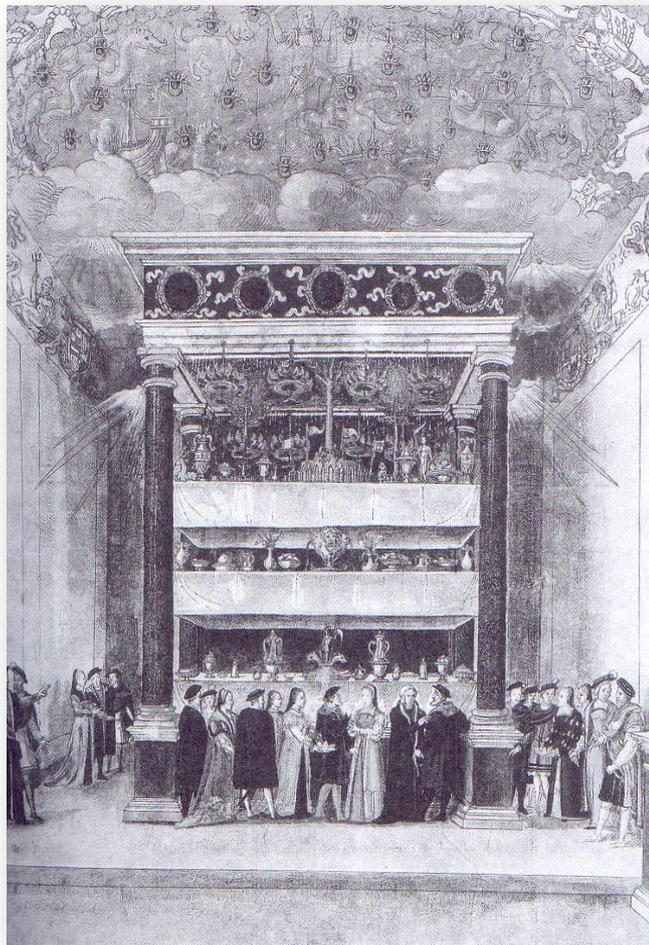
A dimensão dionisíaca detectada por Warburg se configurava a partir do confronto entre “o contorno tiasótico” e a “*sophrosyne*”<sup>225</sup>, na busca voltada para uma vida em constante movimento. Essa visão conectava-se, desse modo, com o lado obscuro e desconhecido do Renascimento, revelado por Burckhardt (1955: 398), que remetia à interação entre um pensamento positivo conectado à descoberta científica e de novos mundos e um pensamento fantástico ligado ao paganismo e às superstições. A imagem idealizada de uma época áurea e apolínea foi, assim, desmistificada por Burckhardt, que defendeu a ideia de um Renascimento híbrido e impuro.

Essa dinâmica de aparente oposição permeava também o banquete de açúcar renascentista, que revelava, na dúplici leitura de suas formas, os diferentes papéis dos artefatos em açúcar. No banquete de Johann Wilhelm, o bestiário medieval tornava-se, assim, forma expressiva reatualizada que modificava sua função moralizadora para revelar a energia dinâmica de uma época “em movimento”.

---

<sup>225</sup> Tiaso: festa acompanhada por banquetes e danças. *Sophrosyne*: sanidade moral advinda de autocontrole e moderação. Warburg (1998: 128) explicita esses dois conceitos como molas propulsoras, no período renascentista, para a busca dinâmica e móvel dos eventos.

## Capítulo 7 O banquete de açúcar em *Binche*



**Figura 83** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche, 1549.** Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete.** Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

Um arauto que, na ponta dos pés, gritou que todos os delfianos que quisessem podiam entrar e partilhar do banquete. Quando a sala estava cheia, todos foram coroados com flores, e abundante era a festa.

(Eurípides, século V a.C.)

No dia 3 de novembro de 1548, o príncipe Filipe, filho e herdeiro de Carlos V,<sup>226</sup> zarpou do porto de Rosas e começou o que foi denominada sua “felicíssima viagem” até os Países Baixos, onde seu pai queria, acompanhando-o, afirmar sua autoridade no momento em que assumisse o trono<sup>227</sup>. Os acontecimentos seriam minuciosamente descritos, durante os vários meses, por dois autores do século XVI: Juan Cristóbal Calvete de Estrella e Vicente Álvarez, que narraram o fausto das recepções, das festas celebradas nas diversas cidades europeias e a arquitetura efêmera elaborada para os monarcas. Sem dúvida, os dois autores concordaram em afirmar que o momento mais culminante e mais intenso da viagem aconteceu no palácio de Binche, onde Maria da Hungria, irmã de Carlos V e rainha dos Países Baixos, organizou, para seus hóspedes, uma série de refinadas celebrações, “festas reais e estranhas” para proporcionar diversão. Os cronistas descrevem o recém-construído Palácio de Binche como legítimo representante da concepção do poder e do luxo da corte, segundo Ferrer (2011: 69). Há um registro visual e um escrito notável de um desses banquetes, que fez parte da grande sequência de festejos encenados em Binche por Maria de Hungria, no ano 1549. A celebração tinha como propósito dar as boas-vindas ao futuro rei Felipe II, herdeiro de Carlos V, que também estava presente, junto com a rainha de França.

À meia-noite, após o baile na corte, a regente conduziu o grupo real ao que foi chamado de *a salle enchantée*, uma câmara cujo teto era um céu artificial através do qual se moviam

---

<sup>226</sup> Nasceu em Gand, na Holanda, filho de Felipe de Habsburgo e de Joana, a Louca. Depois de ter sido nomeado duque de Borgonha, em 1516 torna-se Carlos I da Espanha, da Sicília e de Nápoles e das colônias da América, e, em 1519, soberano da Alemanha como Carlos V. Em 1526, casa-se com Isabel, filha de Manuel I de Portugal, com quem tem um filho, Felipe. Tenta instaurar a hegemonia do sacro Império Romano-Germânico, tanto na política quanto na religião (o império católico), sobre os territórios dominados por sua dinastia. Fora da Europa, comanda expedições a Túnis e a Argel, conquista o México e o Peru e promove a exploração do Pacífico. Abdica em 1555 do trono da Espanha, da Itália e da Borgonha em favor do filho Felipe II, casado com Mary I, da Inglaterra.

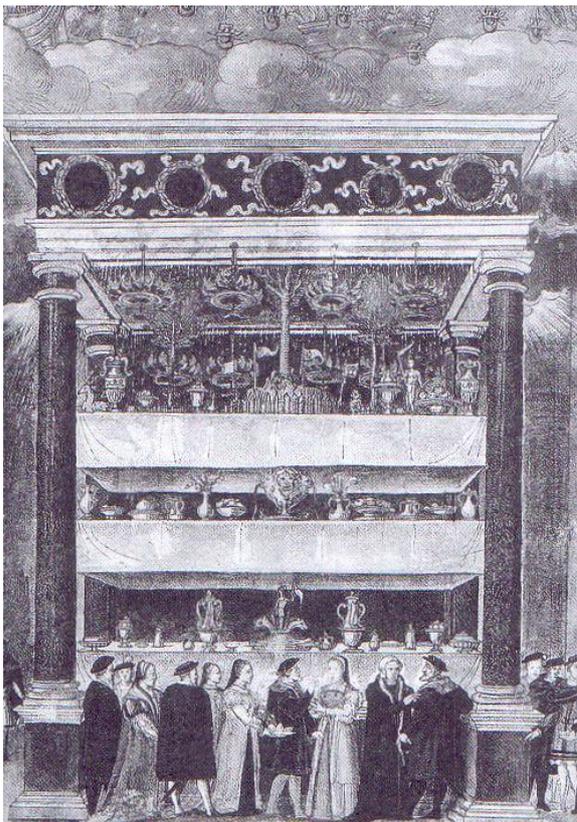
<sup>227</sup> En 10 de septiembre 1549, Carlo V y su hijo, el future Felipe II entraram em Ambers. El imperador de los Habsburgo presentó a los ciudadanos de Ambers a su hijo el sucesor. El jovem príncipe tuvo que hacer un juramento durante la *Blijde Incompost* – La entrada triunfal – de representar los privilegios dos Brabante y, más específicamente, de esta ciudad como um importante centro de comercio. A sua vez, la ciudad de Ambers expresó su fidelidad hacia Felipe: explícitamente, mediante los juramentos de la municipalidad, e implícitamente, a través de todo el brillo y las galas que fueron desplegadas a lo largo de la ruta de entrada que cruzaba el centro de la ciudad. Se elevaran arcos de triunfo, característicos del arte renascentista, construídos para la ocasión; se presentaron *tableaux vivant* y se erigió una municipalidad tan efêmera como los demás edificios ornamentales. (Bussels, 2006: 241-2)

nuvens ao vento, revelando estrelas sob a forma de lâmpadas que queimavam óleo perfumado. De um lado da sala, jorravam diferentes tipo de vinho de uma rocha, enquanto no centro erguiam-se quatro pilares de jaspe maciço. Um desenho de cada cena mostra as três sequências da refeição descendo simultaneamente entre os pilares. Na verdade, elas chegavam uma de cada vez; à medida que uma tocava o chão, a seguinte era baixada entre raios, trovões e chuva de granizo feita de *dragées délicieuses* de açúcar cândi. A primeira mesa a descer era de porcelana, e nela havia todos os tipos de conserva de *tous les fruits imaginables*. O que não se consumiu fora pilhado pelos espectadores, assim que o grupo real se retirou. A mesa seguinte era de cristal e vidro, com doces de diferentes cores e cem tipos de conservas, todas brancas. A última mesa a baixar estava coberta apenas por esculturas de açúcar: um veado, um javali, pássaros, peixes e, no meio, uma rocha de açúcar vermelho, tendo em cima cinco loureiros com folhas douradas e prateadas e frutos de açúcar. Eram enfeitadas com armas dos domínios da antiga herança borgonhesa. (Strong, 2004: 170)

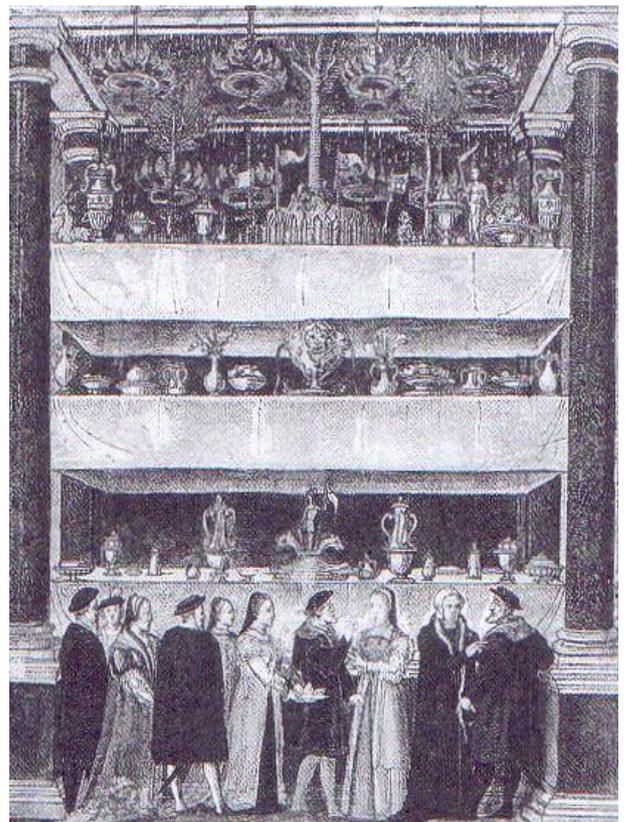
A imagem do banquete de Binche é uma rara documentação visual que diz respeito à ambientação e à encenação do banquete de açúcar renascentista. A cena, rica em detalhes, revela a imponente montagem das mesas que, movimentadas por maquinários ocultos, se apresentavam em sucessão ao público. A estrutura central que, por meio de altas colunas, sustentava as mesas remetia à configuração de um teatro onde as toalhas pareciam absorver a função de cortinas. Comparado à dimensão dos convivas, esse “teatro gastronômico” se revelava enorme, chegando, assim, ao teto que, com suas representações de signos zodiacais e figuras mitológicas, se tornava importante elemento do banquete. As linhas de construção diagonais das paredes laterais apontavam para a ideia de profundidade, ampliando visualmente ainda mais o espaço do banquete e tornando os comensais pequenos perante a instalação. Percebe-se, desse modo, a valorização de um ambiente configurado a partir do encontro do espaço teatral, visual e gastronômico surpreendente e, ao mesmo tempo, convidativo.

Na descrição do palácio de Binche, Calvete menciona uma grande sala localizada no primeiro andar do edifício que dava acesso a uma capela e que estava ornamentada com uma tapeçaria muito antiga, que tratava da história romana. Parece evidente tratar-se da “Sala Encantada”, assim descrita: “Era aquela sala um lugar perto dos aposentos do Príncipe, muito bem adornada de rica tapeçaria que continha as vitórias e triunfos de Públio Cornélio Cipião Africano”.

Para Ferrer (2011: 72), o que demonstra o ciclo de imagens de Binche é o desejo de recordar a Carlos V seu vínculo ideal com o império romano, tema ao qual teria particular apego no que diz respeito ao campo ideológico e artístico, em clara alusão ao general romano que, como ele próprio, séculos mais tarde, conquistou Cartago, hoje Túnis.



**Figura 84** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche, 1549.** Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete.** Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004



**Figura 85** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche, 1549.** Detalhe da mesa. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete.** Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

O elemento central da cena retratada<sup>228</sup> eram os “palcos gastronômicos”, constituídos por três mesas móveis, que descem simultaneamente entre os pilares, chegando uma de cada vez. Assim como estudado anteriormente no capítulo sobre a participação dos artistas à mesa, esses tipos de instalações “engenhosas”, projetados minuciosamente pelo mestre de banquete<sup>229</sup>, eram acionados por mecanismos ocultos movimentados por alavancas e cordas puxadas por serviçais, frequentemente localizados atrás ou debaixo da estrutura principal.

A imagem mostra uma estrutura imponente, que abriga três planos horizontais (as mesas), sendo as primeiras duas (partindo de baixo) retratadas mais “vazias”, ao passo que a terceira (a mais alta) fora retratada densa de objetos. O friso superior desse “teatro gastronômico espetacular” funcionava como divisória marcante entre o teto (céu mitológico) e o banquete de açúcar (a terceira mesa). As colunas de sustentação da estrutura central e a estrutura que sustentava e complementava o friso retomavam a ordem arquitetônica grega dórica, reatualizada no contexto íntimo da celebração renascentista. Nesse âmbito, essa grande instalação “funcionava” tanto como palco gastronômico quanto como “altar”, onde o espetáculo se tornava a força geradora do entretenimento da corte e os artefatos eram verdadeiros objetos de contemplação.

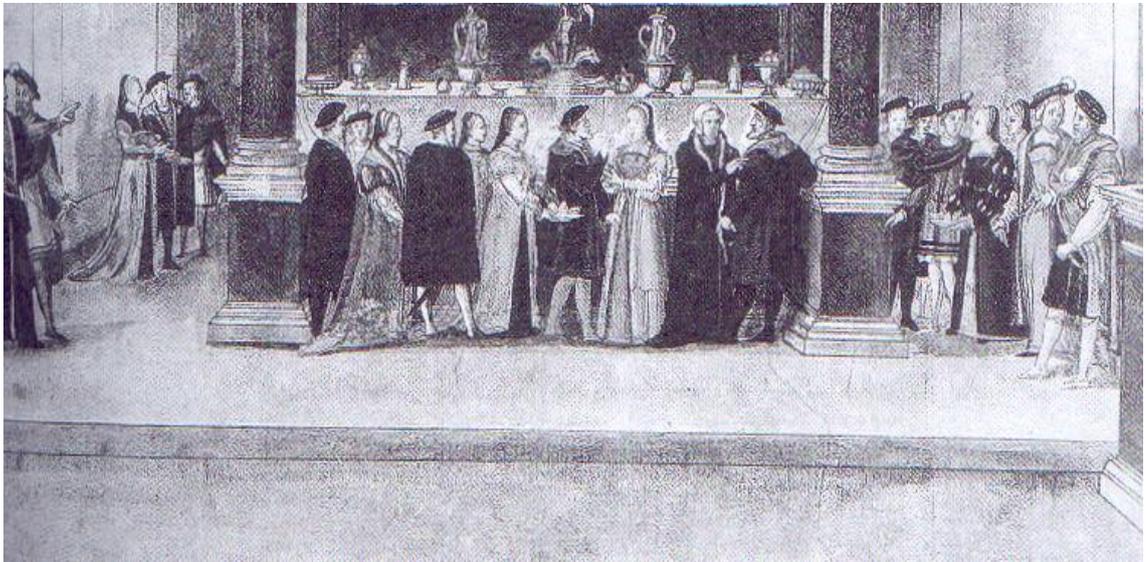
É importante lembrar que o objetivo da produção do banquete em açúcar renascentista era o de proporcionar aos convivas a sensação de espanto, de maravilha perante o banquete, que se tornava um espetáculo cada vez mais mirabolante, cheio de surpresas e *colpi di scena*. A estrutura central do banquete de Binche parecia absorver essa função, já que suas mesas móveis eram introduzidas e acompanhadas por uma cenografia espetacular, que previa perfumes, lamparinas e chuva de *confetti* de açúcar, que caíam do teto ricamente decorado. O palco

---

<sup>228</sup> Retrato de Maria, rainha de Hungria e dos Países Baixos (1505-1558) na câmara encantada - S.V 23436. Prancha fotografada para a vila de Binche, na ocasião das festas de 28 agosto de 1949, por R. Mallet, atualmente na Biblioteque Royale Albert I, Bruxelas.

<sup>229</sup> Assim como no caso de Leonardo da Vinci ou Arcimboldo, o mestre de banquete era um artista conhecido da corte. Podia também haver uma parceria entre o mestre de banquete e o artista, como no caso de Niccolo Pigna e os artistas venezianos da metade do século XVI.

gastronômico tornava-se, dessa forma, parte de uma ambientação que funcionava como um grande mecanismo rumo à construção e à representação do banquete, em que os hóspedes eram convidados a dar sentido ao espetáculo.



**Figura 86** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche, 1549.** Detalhe dos convivas. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete.** Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004



**Figura 87** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche, 1549.** Detalhe dos grupos de convivas. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete.** Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

Percorrendo visualmente a imagem, percebe-se, no espaço inferior, a presença de três grupos distintos de pessoas, estando localizado o grupo posicionado de frente para a estrutura central das mesas e para o espectador (o leitor da imagem) em um espaço visivelmente mais estratégico, porque mais facilmente “acessível”. Não temos registro escrito dos nomes precisos

dos componentes desse primeiro grupo, portanto se torna difícil localizar os soberanos. Talvez, pela posição privilegiada da *inquadratura*, seja possível deduzir que Felipe II e Maria de Hungria pudessem pertencer a esse primeiro seleto grupo, mas se torna também possível considerar a presença deles no segundo grupo à direita, já que parte das personagens retratadas encontra-se numa posição mais próxima do espectador. Assim como no banquete de Johann Wilhelm, as mulheres são retratadas de frente ou de perfil, enquanto dois homens mostram as costas e os outros dois, parte delas. Um só homem é retratado de frente e fica à extrema esquerda atrás do grupo, dificultando sua identificação. O vestuário dos nobres é constituído por capas pretas (gibão) e estreitas calças de tecidos (calção acolchoado e ceroulas), como ditava a moda holandesa da época<sup>230</sup>. As cinco mulheres do grupo frontal também seguem os padrões referentes à moda do século XVI. Da esquerda para a direita, temos uma nobre dama que usa uma longa veste coberta por um amplo “casaco” (sobreveste), uma dama posicionada atrás do homem de costa, outra dama vestida de cor escura e coberta por uma sobreveste com grandes mangas, seguida por uma dama coberta por um amplo vestido em camadas (às vezes, as saias de cores diferentes embaixo do vestido eram deixadas visíveis) e, por último, percebe-se uma dama (aparentemente mais velha que as outras) vestida de preto e coberta por uma longa sobreveste também preta<sup>231</sup>. Segundo Contini (1977), o preto no vestuário feminino era destinado, nesse período, às nobres não mais jovens, “senhoras” da corte ou, em casos mais extremos, às viúvas. O preto conferia seriedade e sobriedade à dama, que precisava destacar qualidades comedidas na sociedade cortesã.

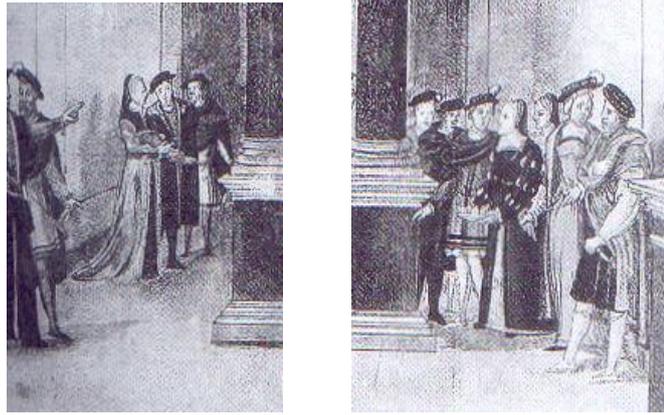
---

<sup>230</sup> Os trajes típicos dos nobres dos Países Baixos, no século XVI, previam o uso de um gibão justo e simples sobre calção acolchoado e ceroulas de tecidos com *codpiece* (tapa-sexo) proeminente. Seus sapatos macios e planos eram talhados. A gola franzida ainda pequena estava acima da gola alta do gibão. O chapéu frequentemente alto e de abas era chamado de *capotaine*. (Leventon, 2009: 130)

<sup>231</sup> A introdução do estilo espanhol na Europa do Norte, no século XVI, influenciou as roupas e tornou-se moda usar dois vestidos ao mesmo tempo, um sobre o outro. A veste de baixo tinha um corpete longo e justo, enquanto a sobreveste era justa apenas nos ombros, aumentando gradualmente de largura a partir desse ponto. As sobrevestes tinham a definição genérica de “vestido amplo”. Eram fechadas somente na parte de cima e tanto podiam ser sem mangas ou com mangas curtas – ainda que as mangas pendentes também fossem usadas. É importante ressaltar a utilização do decote quadrado (presente nas roupas utilizadas pelas damas no banquete de Binche), às vezes preenchido com uma pala branca e frequentemente adotado pelas mulheres nobres do século XVI. A partir de 1570, esses tipos de vestidos passaram a ser usados exclusivamente pelas mulheres de classe alta. (Kohler, 2005: 331)

O segundo grupo à direita é composto por diversos participantes, estando as duas primeiras figuras em uma posição mais avantajada em relação ao grupo principal. Essas duas personagens vestem roupas claras, destacando-se dos outros participantes, que estão vestidos de preto. Já o terceiro grupo, à esquerda, apresenta cinco participantes, dois mais próximos do espectador e três mais afastados. Os dois homens mais próximos estão vestidos de preto (o primeiro) e de cor clara (o segundo), enquanto a única mulher (mais afastada) veste-se também de cor clara. Os outros dois homens estão vestidos, respectivamente, de preto e de um tom mais claro.

Nesse contexto, importam ressaltar as poses e os gestos dos participantes, que parecem denunciar (em graus diferentes) a confirmação de uma gestualidade comedida e contida, encontrada também no banquete de Johann Wilhelm. O primeiro grupo de convivas é retratado de costas para as mesas, quase forçando uma neutralidade emocional que contrasta com o objetivo real do banquete. Se a finalidade do acontecimento era surpreender e espantar o público, a imagem do banquete de Binche não faz jus ao esforço mirabolante dos artistas e confeitores da corte. A explosão de acontecimentos relacionados ao banquete deveria certamente provocar uma reação mais dinâmica, acompanhada por poses e gestos mais “teatrais”. Todavia, não é o que acontece na retratação desse incrível banquete, onde, debaixo de um céu artificial cheio de nuvens em movimento, mesas móveis carregadas de objetos de diferentes materiais eram apresentadas junto a uma chuva de vinho e *confetti* de açúcar e iluminadas por centenas de lamparinas perfumadas.



**Figuras 88; 89** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe dos convivas. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

As figuras estáticas e comedidas da imagem sugerem posturas artificialmente elegantes recriadas para representar uma classe que aparentemente se afastava do lado dionisíaco para perseguir o apolíneo. O primeiro grupo (grupo frontal) parece incorporar esse papel de maneira mais marcante que os outros dois grupos, uma vez que apresenta uma postura mais estática (mais figuras de frente e perfil). Já as duas figuras principais do segundo grupo aparentam uma “intimidade”, denunciada pela pose levemente reclinada da cabeça da dama (quase como numa conversa). O terceiro grupo (provavelmente aquele hierarquicamente mais baixo) aparenta uma gestualidade mais dinâmica. O homem em primeiro plano aponta para as mesas (conectando-se ao homem que aponta para a mesa no banquete de Johann Wilhelm e àquele que aponta para a *Wunderkammer*), tornando-se, desse modo, uma “figura sinalizadora” que recebe a atenção de seu vizinho (instaurando, com isso, uma relação menos formal). Os três personagens no fundo, à extrema direita, apresentam uma característica curiosa: parecem estar olhando por trás da instalação central, revelando um tipo de ação que se diferencia da dos demais participantes. Parece uma ação guiada pela emoção (desejo de descoberta, curiosidade) e, mesmo que representada de maneira sutil (os três não perdem a pose), denota a presença de uma gestualidade emocional presente também na dinâmica modeladora do banquete.

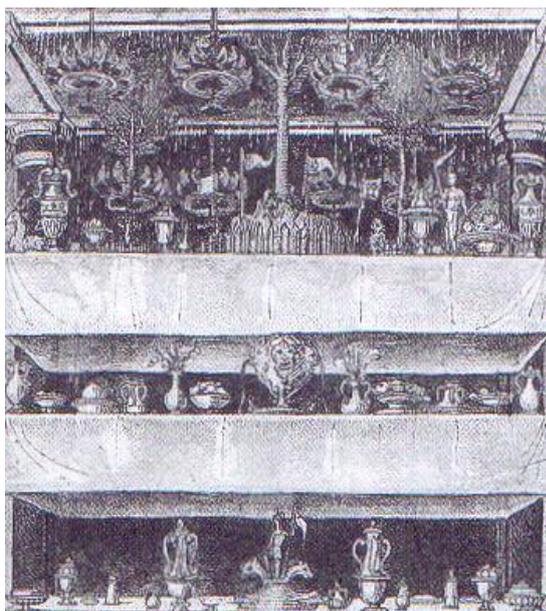
A gestualidade nas representações imagéticas detém um papel muito importante, dado que, segundo Warburg, existiria uma memória errática de imagens que regressam como sintomas da Antiguidade. As *Pathosformels* seriam, assim, formas genuínas antigas de uma expressão física ou psíquica intensificada, que se esforçaria por representar a vida em movimento<sup>232</sup>, a mesma que tentava ser modelada e moralizada nos banquetes, mas que revelava sua energia dinâmica “sobrevivente” nas sutilezas das poses diferenciadas (e, frequentemente, afastadas do espaço privilegiado de leitura da imagem) e na ambientação espetacular do próprio banquete.

Cada época seleciona e elabora determinadas *Pathosformels*, de acordo com suas necessidades expressivas, regenerando-as a partir de sua energia inicial. Em contato com a “vontade seletiva” de uma época, elas se intensificam, reativam-se carregando um significado que entra em conflito com um polo oposto<sup>233</sup>. A partir da leitura das imagens do banquete de Binche, assim como as do banquete de Johann Wilhem, percebe-se a constante tensão entre a necessidade de representar visualmente uma “nova” sociedade comedida, encarnada pelos atores da obra, e a energia sinérgica espetacular do banquete de açúcar, que se direciona à provocação dos sentidos e, portanto, das emoções. Essa dinâmica, que se polariza frequentemente nas entrelinhas da obra (é necessária, às vezes, uma atenta análise para descobrir seu significado), leva-nos a refletir acerca do espaço do banquete como espaço de criação permanente, que carrega e impulsiona a energia de uma vida “mimicamente intensificada” sempre presente.

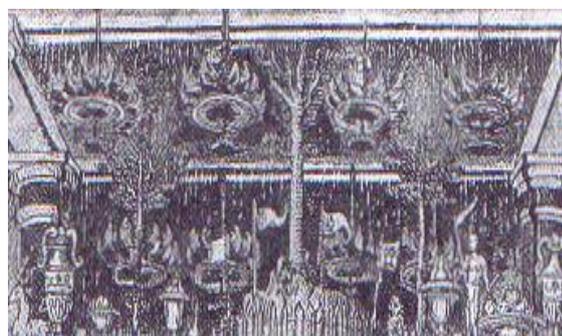
---

<sup>232</sup> Por meio das *Pathosformels*, as representações dos mitos conectadas à Antiguidade eram propostas como representações de estados de espírito transformados em imagens. Por meio destas imagens, as gerações posteriores buscavam os traços presentes e permanentes das comoções e emoções mais profundas da existência humana. (Warburg, 2008)

<sup>233</sup> É assim que a *Melancholia* de Durer pode ser vista não apenas como a manifestação das forças mais obscuras, mas também como a emergência da reflexão e do pensamento. A polaridade torna-se, para Warburg, uma categoria interpretativa de todos os fenômenos culturais. (Guerreiro, 2003)



**Figura 90** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche, 1549.** Detalhe das mesas. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004



**Figura 91** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche, 1549.** Detalhe da terceira mesa. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

Prosseguindo na leitura da imagem, é importante lembrar que o ponto fulcral do banquete de Binche era a instalação de um palco gastronômico central, que propunha a apresentação sucessiva de três mesas aparelhadas por diversos objetos. Assim como a ambientação espetacular, carregada de energia sinérgica “em movimento”, os objetos retomavam, junto com os elementos retratados no teto, a proposta de formas antigas reatualizadas que compunham a apresentação do banquete.

A partir da observação da apresentação das mesas, torna-se interessante notar a proposta dos diversos materiais que constituíam os objetos. Temos, assim, sequencialmente a porcelana, o cristal e o vidro e, por último, o açúcar, que era utilizado frequentemente para “imitar” os outros três materiais<sup>234</sup>. Tornou-se famosa, no século XVI, a capacidade dos confeitores da corte de imitar pratos, talheres, louças e copos “de vidro” utilizando o açúcar como matéria de criação.

<sup>234</sup> A modelação do açúcar (massa composta por açúcar e aglutinante) era utilizada no processo de recriação de objetos que imitavam a porcelana. A técnica da vitrificação do açúcar (o açúcar era derretido a temperaturas

No banquete nupcial de Maria de Médici, descrito mais tarde por Michelangelo Buonarroti, em 1600<sup>235</sup>, também notamos a presença de mesas móveis carregadas de objetos de açúcar:

A essa altura, a mesa movimentou-se e outra apareceu por baixo; essa carregava mais artefatos em açúcar (refeição final), os quais apresentaram cópia admirável e elaboração suave de objetos. Estátuas estavam presentes. Mas, olhando os guardanapos, os copos e as xícaras, e os recipientes que continham as preparações em açúcar, as facas, e toda a parafernália utilizada na mesa, as joias e cada coisa trabalhada detalhadamente, todos os presentes ficaram maravilhados e sentiram um enorme prazer. Nesse momento, um temporal foi simulado, com chuva e trovões que ecoavam na sala. (s.p.)

A proposta do banquete de açúcar descrito por Michelangelo aproximava-se da instalação do banquete de Binche, revelando a presença de mesas móveis carregadas de objetos e a simulação de um temporal como artifício-surpresa destinado aos convivas<sup>236</sup>. Percebemos, nesse contexto, que o açúcar modelado ou vitrificado era utilizado para imitar guardanapos, copos, xícaras, recipientes, facas, parafernálias para a festa e joias, tudo trabalhado detalhadamente com o objetivo de dar “um enorme prazer” aos convidados.

No banquete oferecido a Henrique III<sup>237</sup>, em 1574, o confeiteiro/artista Niccolo della Pigna também modelou objetos do cotidiano em açúcar (facas, pratos, toalhas e travessas), com o intuito de surpreender os participantes. A adoção do *artifício* na reprodução do objeto dirigia-se à busca de “representações alternativas” que possibilitavam outros tipos de apropriações: pratos, xícaras, facas e toalhas eram acessórios bons para comer, por que não torná-los bons de comer?.

As concepções artísticas do Renascimento – que “têm como características o fato de que, de

---

elevadas tornando-se uma massa transparente pronta para ser modelada) permitia a imitação do vidro e do cristal na confecção de objetos para o banquete. Curiosamente, no século XVIII, o vidro e a porcelana substituíram o uso do açúcar na modelação de objetos para banquetes, tornando-se, dessa maneira, objetos para serem somente admirados e não mais olhados e degustados.

<sup>235</sup> Buonarroti, Michelangelo. **Descrizione delle felicissime nozze della Cristianissiam Maestá di Madama Maria Medici Regina di Francia e di Navarra**. Florença, IT: Giorgio Marescotti Editor, 1600. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199>.

<sup>236</sup> Infelizmente, não temos documentação visual a respeito dessa instalação, portanto a descrição de Michelangelo torna-se fundamental no processo investigativo.

<sup>237</sup> Rocco Benedetti. **Le feste et trionfi dalla serenissima sinoria di Venetia nella Felice venuta di Henrico III** Treviso: Giordano Ziletti Editor, 1574. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/search.aspx>

certo modo, elas arrancam o objeto do mundo interior da representação subjetiva e o situam num ‘mundo exterior’ solidamente estabelecido; [...] e dispõem entre o sujeito e o objeto (como faz, na prática, a perspectiva) uma distância que ao mesmo tempo reifica o objeto e personifica o sujeito.”<sup>238</sup> – dialogam com as possibilidades propostas pelos artistas confeitores da corte quando, a partir da estimulação de uma experiência multissensorial (nesse caso a visão, o tato, o cheiro e o paladar), tornava-se possível a apreensão e a recodificação (baseada em dados reais) do objeto. A reformulação do objeto ao qual se atribuíam “novas” características (o garfo comestível, por exemplo) remetia ao profundo conhecimento prévio do objeto em si. Esse processo constitutivo, que requeria uma visão objetiva dos procedimentos (interpretação fiel do mundo), dialogava intensamente com a subjetividade do artífice. É assim que, mesmo no âmbito gastronômico, o objeto se ressignificava, reificando-se constantemente. Sob esse enfoque, o artifício não distorcia, mas aprimorava simbolicamente o objeto e, por consequência, o sujeito.

A produção de objetos comestíveis de açúcar atrelava-se, também, à concepção renascentista de ideia. Se, na Idade Média, a ideia transcendia ao conhecimento humano, tornando-se um molde que inspirava a produção, no Renascimento a ideia se tornava fruto do conhecimento humano, produto da experiência<sup>239</sup>. Poder-se-ia, portanto, pensar nos artefatos em açúcar propostos no banquete como fruto de uma experiência concreta do artista, de uma vivência que impulsionava uma ideia. O conhecer apuradamente um garfo, o experimentar sua forma, sua textura, sua função configurava a ideia de uma nova possibilidade objetual. Frequentemente, o artifício se constitui a partir de uma experiência concreta; a recriação, para convencer (e essa era uma função fundamental na produção dos artefatos em açúcar destinados aos banquetes da época), precisava reconectar-se à experiência original, propondo a expansão de suas “possibilidades latentes”. Os artefatos em açúcar, preciosa conexão entre a utilização da técnica e o processo simbólico atrelado a um código cultural compartilhado, refletiam, assim,

---

<sup>238</sup> Panofsky, 1982: 49.

<sup>239</sup> *Ibid*, p. 62.

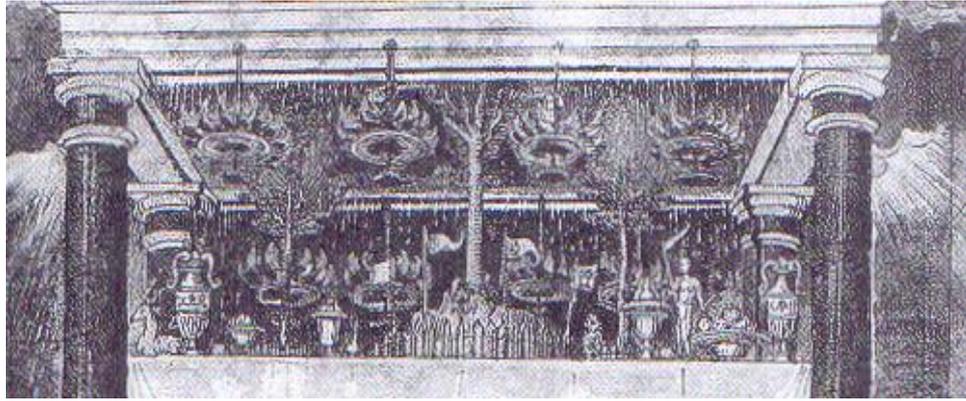
“[...] o espírito do artista, ao qual se reconhecia o poder de transformar intuitivamente a realidade em ideia e de proceder livremente a uma síntese do dado objetivo.”<sup>240</sup>

Capatti e Montanari (2006: 174), ao analisarem o banquete oferecido a Henrique III, afirmam que o palco gastronômico do banquete não se limitava a hospedar e mostrar esses espetáculos. A decoração das mesas pressupunha arquiteturas, emblemas e figurações antropomórficas e zoomórficas de açúcar ou de manteiga, paisagens montanhosas e vulcões de *pasta*, flores naturais, navios, bandeiras coloridas, cavalos, leões, tigres, multidões, cabeças em açúcar de papas, reis, cardeais e doges (às vezes mais de 200), pratos, copos, xícaras, talheres, tudo de açúcar, ocupando as duas mesas. Para os autores, essa dinâmica pertencia à ulterior evolução objetual da comida oferecida como presente-lembrança para os convidados estupefatos. Esse processo envolveria não somente o poder político do príncipe sobre todos os bens da terra (representados na mesa por meio do açúcar), mas seu domínio simbólico sobre o espaço terrestre, a história, os mitos e todas as criaturas.

A apresentação espetacular de artefatos em açúcar no banquete de Binche apontava para uma produção diferenciada que revelava a criação de objetos “gastronômicos” de animais e de elementos pertencentes à natureza. A terceira mesa móvel reunia, assim, um aglomerado de artefatos em açúcar apresentados como *gran finale* no processo gradual de “revelação das mesas móveis”. Novamente, percebe-se que a intenção do artista gastrônomo era surpreender os convidados com uma mesa espetacular, densa de objetos que “enganavam” os convivas e que imitavam outros animais, uma rocha e cinco loureiros.

---

<sup>240</sup> *Ibid*, p. 68.



**Figura 92** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche, 1549.** Detalhe da terceira mesa. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Bibliothèque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete.** Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

Observando a imagem (da esquerda pra a direita), é possível detectar a presença do veado, de vários recipientes, da rocha de açúcar (centro da mesa), dos loureiros (o maior localizado em cima da rocha), de mais recipientes e de uma estátua que sustenta um pequeno estandarte. Percebem-se, também, quatro lamparinas colocadas atrás dos artefatos em açúcar e mais quatro penduradas no teto da estrutura, que ardem e iluminam toda a composição. O grande loureiro em cima da montanha de açúcar funcionava como eixo central, dividindo perfeitamente a imagem ao meio. A disposição simétrica dos objetos contribuía para tornar a composição equilibrada e “ordenada”.



**Figura 93** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche, 1549.** Detalhe dos vasos. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Bibliothèque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete.** Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

Os objetos reproduzidos em açúcar, e colocados na terceira e última mesa, faziam parte da vivência cotidiana da nobreza do século XVI. Um exemplo é a reprodução em açúcar de dois vasos (um à extrema esquerda e outro à extrema direita da composição de açúcar), que retomavam o molde tradicional das ânforas renascentistas utilizadas para conter o vinho na mesa do século XVI. Esse recipiente ricamente trabalhado e frequentemente pintado podia ser produzido em cerâmica (*maiolica*), vidro ou metal. Notamos como o artefato de açúcar reproduzia fielmente as características formais do objeto “original”, adquirindo, posteriormente, uma “nova” função.



**Figura 94** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche, 1549.** Detalhe dos objetos. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete.** Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

Os recipientes em forma de cálice localizados entre as ânforas de vinho e o loureiro acompanhavam os vasos de bebidas dos banquetes renascentistas e podiam ser utilizados como copos (mais raramente) ou como recipientes destinados a conter especiarias, segundo Contini (1977: 97). Como os reproduzidos no banquete de Binche foram retratados cobertos por uma tampa que fazia conjunto com a parte inferior, sugere-se que fossem destinados a conter especiarias, que eram frequentemente misturadas ao vinho, para acentuar seu sabor e melhorar sua conservação. Esses recipientes eram inspirados nos cibórios<sup>241</sup> e podiam ser de tamanhos diferenciados, assim como diferenciado podia ser o material utilizado em sua fabricação. O objeto localizado na extrema direita da terceira mesa era a reprodução de um recipiente para

<sup>241</sup> Vaso, normalmente de metal, em forma de cálice com tampa, onde se guarda a hóstia consagrada (corpo de Cristo) ou partículas (hóstia para a consagração). As revestidas de madeira são chamadas de *pixide*. A palavra cibório vem do latim *cibus*, que significa comida.

frutas. Na época renascentista, era comum a utilização de maçapão pintado na confecção de frutas a serem exibidas nos banquetes de açúcar. Embora não especificado na descrição “oficial” de Calvete, é possível que essa técnica tenha sido adotada no banquete de Binche, conferindo às frutas expostas uma “maior credibilidade” perante os convidados. Lembramos que a representação das frutas atrelava-se frequentemente ao significado de “frutificação” (auspicioso para a descendência) e opulência material.<sup>242</sup>



**Figura 95** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche, 1549.** Detalhe dos objetos. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete.** Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

O loureiro, figura central que “dividia” simetricamente a mesa, tornando-se eixo vertical que conectava a mesa ao teto da instalação, ocupava um lugar privilegiado na composição. Na época romana, o loureiro representava o emblema da imortalidade e da glória, tanto das armas quanto do espírito; significava, também, as condições espirituais da vitória, da sabedoria unida ao heroísmo. Arbusto consagrado a Apolo, representava a imortalidade adquirida pela vitória. Atletas, artistas e generais eram condecorados com uma coroa de louros, tanto na Antiguidade

---

<sup>242</sup> É importante lembrar que certos tipos de fruta (infelizmente, no banquete de Binche, não é possível identificar o tipo de fruta retratada) eram adquiridos somente por pessoas de alto poder aquisitivo. Sua representação em açúcar lhes conferia ainda mais valor e *status* social.

como também mais tarde.<sup>243</sup> Na retratação do banquete de Binche, o loureiro localizava-se em linha reta sobre o grupo de pessoas centralizadas na imagem (grupo em posição visual privilegiada), coroando especificamente a figura central do grupo. É uma indicação relacionada à posição de destaque dessa figura, reconhecível como o próprio Carlos V. Lembramos, também, que, conforme Strong (2004: 170), “o loureiro de açúcar era enfeitado com armas dos domínios da antiga herança borgonhesa”, contribuindo para reforçar a relação entre a representação do loureiro e a figura central retratada como soberano.<sup>244</sup>



**Figura 96** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe do veado e da estátua. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

Outro importante elemento representado em açúcar e presente na mesa do banquete de Binche era o veado. Símbolo de fecundidade e ressurreição, era valorizado nos bestiários latinos como criatura cristológica, sendo o veado inimigo da serpente. Por esse atributo específico, tornava-se frequentemente figura ponte entre o céu e a terra, metáfora do amor e do sacrifício que o amante dedicava a sua amada, no início do período renascentista (Suchaux, G. e Pastoreaux, M., 2002, p. 40). Assim como a figura do veado, a terceira mesa do banquete de açúcar tornava-se, também, espaço de mediação entre o universo dos objetos reais do cotidiano (primeira e segunda mesa) e o espaço simbólico e mitológico localizado no céu do banquete. O

<sup>243</sup> No Renascimento, o melhor poeta de seu tempo era aclamado *poeta laureatus*. (Lurker, 2003: 401)

<sup>244</sup> Com quinze anos, Carlos V sucedeu o pai como duque de Borgonha.

banquete de açúcar impulsionava, dessa forma, a reatualização de uma “realidade” em que o açúcar possibilitava uma “nova” atribuição ao objeto, carregando-o simbolicamente de outros possíveis significados.

Nesse processo, a representação de uma estátua em açúcar (localizada na parte direita da mesa) consolidava o movimento de transição da mesa para o céu do banquete. Moldada no estilo clássico grego, a estátua apresentava uma pose dinâmica (perna direita levemente dobrada e braço esquerdo mais levantado, para sustentar o emblema e para equilibrar o peso da perna), configurando a retomada de um estilo que prevalecia na decoração do teto e que se inspirava no modelo antigo clássico<sup>245</sup>. De acordo com Bussels (2006), a maioria dos eventos acontecidos na entrada de Ambers e em Binche, em 1549, foi inspirada na mitologia grega<sup>246</sup>, e a adoção dessas “formas” de inspiração antiga concorreu, no período renascentista, para a formação do estilo de representação da vida em movimento<sup>247</sup>. Dessa forma, o céu do banquete de Binche conectava-se à proposta de reatualização das “formas antigas” contidas na terceira mesa do banquete de açúcar, onde o elemento dionisíaco (a ânfora de vinho), a exaltação do poder (o loureiro) e a representação de uma estética clássica (a estátua) se impunham como construção de uma narrativa espetacular dinâmica.

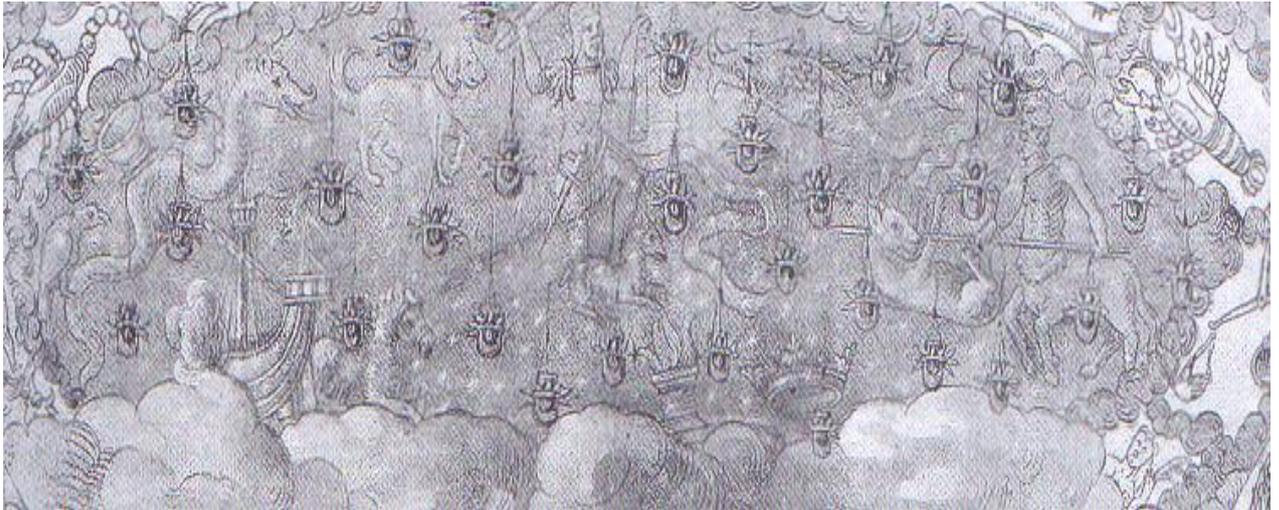
Calvete de Estella, citado por Bussels (2006), descreveu o céu do banquete de Binche: “À meia-noite, após o baile na corte, a regente conduziu o grupo real ao que foi chamado de *a salle enchantée*, uma sala cujo teto era um céu artificial através do qual se moviam nuvens ao vento, revelando estrelas sob a forma de lâmpadas que queimavam óleo perfumado. O teto estava decorado com signos zodiacais e com planetas personificados” (p. 242).

---

<sup>245</sup> A pose da estátua retoma a ideia de movimento e equilíbrio, expressa no Cânone de Policeto (século V a.C.).

<sup>246</sup> “La mayoría de los eventos de la entrada de Ambers e en Binche em 1549 estuvieron inspirados en la mitología griega.” (Bussels, 2006: 242) (livre tradução da autora inserida no texto).

<sup>247</sup> Warburg (1998: 126) refere-se ao inventário de formas antigas contidas no seu Atlas *Mnemosyne*, denominadas de pré-cunhagens.

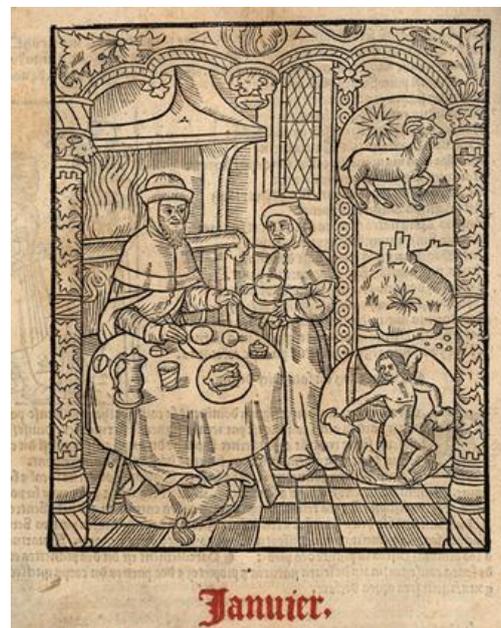
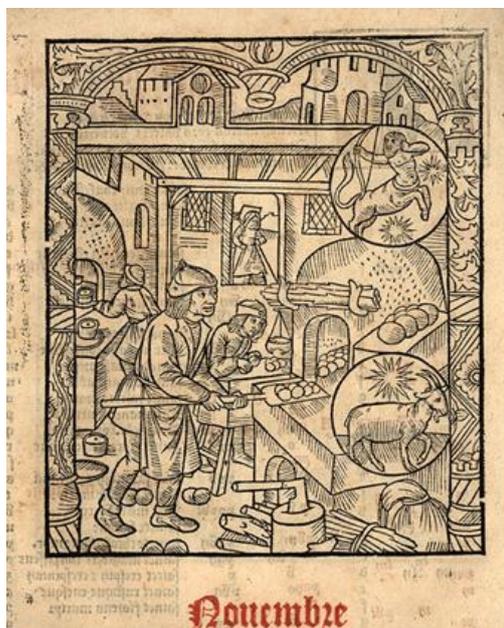


**Figura 97** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe do teto. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

Observando a imagem do teto da sala encantada do palácio de Binche, nota-se a presença de signos zodiacais: libra, câncer, peixes (à direita da imagem) e escorpião (esquerda da imagem)<sup>248</sup>. Localizados às margens da representação do céu do banquete, pareciam estar configurados no céu sem seguir a ordem de um tempo cronológico (a localização dos signos não apresenta correspondência cronológica dos meses do ano), mas participando de uma circularidade configurativa que emoldurava as figuras centrais. Da mesma forma que a retratação do tempo renascentista surgia como um homem velho, em que, “à sua direita, encontrava-se o Sol, à esquerda Mercúrio e no seu corpo viam-se os cinco planetas: Saturno, Júpiter, Marte, Vênus e a Lua” (Panofsky, 1986: 81), a visualização do tempo em Binche conectava-se ao cosmo e a sua representação zodiacal.

<sup>248</sup> É importante lembrar que, em seu estudo sobre a Arte italiana e a representação astrológica no Palácio renascentista Schifanoia, em Ferrara, Aby Warburg constatou que existia uma forte conexão entre arte e astrologia. Nas paredes do Palácio, era claramente representado, assim, o ciclo dos doze meses do ano, onde cada signo (conectado a um específico planeta) inseria-se num espaço pictórico autônomo. Consultar: [www.scribd.com/doc/32465307/Aby](http://www.scribd.com/doc/32465307/Aby).

No âmbito do espaço alimentar, os signos zodiacais tornavam-se frequentemente marcadores temporais que indicavam, figurativamente, o ritmo dos meses e das estações do ano.<sup>249</sup>



**Figuras 98; 99** Pierre La Rouge. **Novembro e Janeiro** no Calendário Bergers. Xilogravura, 1491. Coleção Particular. Disponível em: <http://www.bridgemanart.com/asset/217779/Le-Rouge-Pierre-fl.-late-15th-century/December-from-the-'Almanach-des-Bergers'-1491>

Um exemplo interessante é oferecido pelo calendário de Bergers<sup>250</sup>, de 1491, que tinha como propósito a divulgação da ciência da alma, do corpo, dos astros da vida e da morte, com o intuito de instruir um público leigo. Utilizava, em suas gravuras, a representação dos signos zodiacais como marcadores dos meses do ano nas atividades cotidianas da comunidade. As imagens propostas retratam os meses de novembro e janeiro relacionados a dois diferentes espaços alimentares. A primeira gravura representa uma padaria do final do século XV (*Atelier d'un Boulanger*) e retrata o processo de cozimento e de manufatura do pão. Em primeiro plano,

<sup>249</sup> É importante lembrar que, para Panofsky (*ibid.*, p. 74-5), existe uma estreita conexão entre o imaginário astrológico (derivado, em parte, de fontes árabes) e a concepção do tempo (Pai Tempo), personificado nos astros, especificamente na figura de Saturno.

<sup>250</sup> A elaboração de calendários torna-se intensa a partir do século XII. No final da Idade Média, os Livros das Horas começam com um calendário que trata de festas religiosas. Os calendários eram compilações destinadas ao público leigo com a finalidade de instruí-lo. Eles foram inspirados por obras medievais, como o “Livro das propriedades das coisas”, de Bartolomeu, e “Dança macabra”, preparando as almas para o juízo final. Nessas obras, encontravam-se a representação astrológica dos signos zodiacais e das atividades agrícolas e artesanais, destinada a cada mês do ano.

um homem coloca o pão no forno, em segundo plano, o pão é amassado e, no fundo, mais um forno é representado como etapa final de cozimento do alimento. Estão presentes, na padaria, os acessórios necessários para cortar a lenha destinada a alimentar os fornos (machado) e outros elementos talvez utilizados para conter a farinha (saco, em primeiro plano) e outras mercadorias (caixinhas no chão e na bancada, em segundo plano). No fundo da padaria, percebe-se uma figura feminina (talvez uma possível freguesa) debruçada na porta. Acima do teto, emolduradas por arcos redondos e decorados, a retratação de casas sinalizando a rua ou a própria comunidade. À direita, nota-se a representação de duas figuras que representam dois signos zodiacais, sagitário e capricórnio, que correspondem, respectivamente, aos meses de novembro e dezembro. Os signos são estrategicamente colocados para que se “encaixem” em cima e abaixo do forno, ressaltando a correspondência entre a especificidade do tempo (novembro e dezembro) e da ação (a preparação do pão). É importante lembrar que a presença (e, portanto, a preparação) do pão era uma ação cotidiana que no inverno se tornava mais valorizada. Mesmo com o frio intenso e a escassez de matéria-prima (trigo para produzir a farinha), a produção precisava continuar, como enfatizava, no século XVI, um poeta anônimo: “Pão sempre, frio ou quente, eterno bocado”<sup>251</sup>.

A segunda imagem retrata o interior de uma casa do final do século XV. Provavelmente devido ao frio e às geadas que provocavam a suspensão dos trabalhos no campo, o mês de janeiro é ambientado no interior da habitação, focando a refeição como atividade principal. Em primeiro plano sobre um tipo de piso desenhado em perspectiva – dando, assim, a ideia de profundidade –, observa-se a mesa com uma jarra, um copo, um prato e uma ave cozida (vista do alto), pães (elementos redondos), uma faca, e outros dois elementos não identificados. Ao lado da mesa, a representação do signo de aquário, emoldurado (assim como o outro signo) numa forma circular. Esse signo representa um jovem com asas segurando dois vasos transbordantes de água, que olha para a mesa. Em segundo plano, os prováveis habitantes da casa: o senhor,

---

<sup>251</sup> “*Pan sempre, freddo o caldo, eterno boccone.*” (livre tradução da autora inserida no texto). In: Barocchi P. (org.) **Scritti d’Arte del Cinquecento**. Tomos I, II, III. Milão: Riccardo Ricciardi Editore, s/d.

sentado à mesa aguardando para ser servido, e a provável esposa, com uma tigela e um prato na mão. Ao lado, uma *veduta* do morro e do castelo (seria essa talvez uma casa no campo). Atrás do senhor da casa, uma grande lareira com fogo, sinalizando a estação invernal. À direita da imagem, a representação do signo de capricórnio (dezembro) com uma estrela. Duas colunas decoradas com folhas emolduram a imagem, assim como os arcos arredondados fecham a parte superior da gravura. Essa cena nos remete à retratação intimista das refeições do século XVI, que encontram seu “ápice” no inverno, quando, por causa do frio, tornavam-se impossibilitadas as refeições ao ar livre.

A presença dos signos zodiacais indica um tempo caracterizado e organizado por diferentes atividades alimentares. Assim como no banquete de Binche, os signos (ambos configurados a partir de uma circularidade) participavam da cena marcando os meses e as respectivas atividades da comunidade. A conexão da vida comunitária à astrologia remete, dessa maneira, à ideia de Warburg, no que diz respeito à presença das imagens astrológicas na produção renascentista<sup>252</sup>. A retratação personificada dos astros seria, desse modo, a confirmação da presença de um “espaço mágico” na vida do século XVI, onde as representações do mito astrológico se tornariam um possível caminho para a organização do cotidiano. Nesse contexto, a astrologia retomava uma tradição figurativa, que da Antiguidade tardia chegava até o Renascimento, onde os nomes e as figuras dos planetas e dos signos do zodíaco eram as testemunhas da construção e organização mitopoiética da Antiga Grécia.<sup>253</sup>

---

<sup>252</sup> Para Warburg, baseado em seus estudos inerentes à produção no palácio Schifanoia, em Ferrara, a teologia astral renascentista originar-se-ia da mitografia medieval, que, por sua vez, teria sua origem na teologia olímpica grega. Consultar [www.scribd.com/doc/32465307/Aby](http://www.scribd.com/doc/32465307/Aby) pag. 564.

<sup>253</sup> A esse respeito, Warburg, citado por Bing, estabelece uma relação entre as representações astrológicas e as fórmulas do *Pathos*. As representações dos signos, com suas gestualidades características (frequentemente voltadas para o monstruoso), seriam a maneira de afirmar a presença mágica na realidade cotidiana do século XVI, onde as formas de representação astrológicas tornar-se-iam também veículo de interpretação dos fenômenos naturais. Dessa forma, Warburg apontava para a possibilidade de uma compreensão do cosmo que nunca se distanciava dos anseios e dos temores (representados pelas formas monstruosas) que acompanhavam a busca pelo entendimento. Disponível em: <http://www.engramma.it/engrammav4/warburg/fittizia1/27/bing/html>.

A representação dos signos no banquete de Binche confirmava a reatualização do elemento mágico no espaço ritualístico da ação alimentar, que necessitava também ser organizado temporalmente. Nesse sentido, os signos zodiacais “emolduravam” visualmente o teto do banquete, estabelecendo uma relação visual com os elementos localizados na parte central da composição. Esdes elementos visuais (objetos, animais e figura humana) pareciam conectar-se à narrativa dos doze trabalhos de Hércules<sup>254</sup>, validando a teoria de que o mito de Hércules seria uma alegoria da passagem anual do Sol pelas doze constelações do zodíaco (Dupuis, 1984: 86).



**Figura 100** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche, 1549.** Detalhe do monstro. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

As figuras representadas na extrema esquerda do teto faziam referência ao segundo e ao sexto trabalho de Hércules<sup>255</sup>. Nessa tarefa, o herói teve que lutar contra um monstro parecido

<sup>254</sup> Mesmo não podendo constatar na imagem, sabemos que os trabalhos de Hércules eram doze, assim como os signos zodiacais e os meses do ano.

<sup>255</sup> A partir de sua análise das pinturas nas paredes do palácio Schifanoia em Ferrara, Aby Warburg detectou a influência da mitologia da antiga Grécia na produção do final do *Quattrocento*. Artistas como Botticelli, Filippo Lippi, Pollaiuolo, na Itália, e Durer, na Europa do Norte, denunciam nas gestualidades dos personagens

com uma serpente (segundo trabalho) e matar as estinfálias (sexto trabalho), grandes aves de bico encurvado que ameaçavam a cidade grega de Estínfalo<sup>256</sup>. O barco representado saindo de uma nuvem remetia à nau *Argo*, onde Hércules embarcou como argonauta.



**Figura 101** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche, 1549.** Detalhe do cachorro. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete.** Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

Prosseguindo na leitura da imagem representada no teto, observa-se a representação de um cachorro e de um cavalo. O cão parecia uma referência ao décimo segundo trabalho de Hércules, que consistiu no resgate de Cérbero, o cão infernal do mundo inferior<sup>257</sup>. Já a

---

representados e nos movimentos das roupas a influência das “formas antigas”. Consultar: [www.scribd.com/doc/32465307/Aby](http://www.scribd.com/doc/32465307/Aby) pag. 563.

<sup>256</sup> No Segundo trabalho, Hércules foi encarregado de ir a Lerna, onde devia matar um monstro em forma de serpente com nove cabeças, chamado Hidra, e que vivia num pântano das imediações. Trata-se de algo de extrema coragem e terrivelmente difícil também. Porquanto uma das cabeças era imortal e as outras quase igualmente impossíveis de dominar, uma vez que, no momento em que Hércules começou a cortar uma delas a machadadas, logo começaram a crescer duas em seu lugar. Valeu-lhe, nesse momento, o auxílio de seu sobrinho Iolas, que lhe foi buscar uma tocha com a qual cauterizava o pescoço da hidra, à medida que a ia decapitando, para evitar que surgissem outras cabeças. O sexto trabalho consistiu em afastar as estinfálias, praga que afligia os habitantes de Estínfalo, devido às quantidades descomunais que essas aves atingiam. Atena o auxiliou a conduzi-las rumo aos respectivos abrigos e, assim que subiram aos ares, Hércules as matava.

<sup>257</sup> O décimo segundo trabalho e último da série foi o pior de todos. Levou-o ao mundo inferior, momento em que ele aproveitou para libertar Teseu da Cadeira do Esquecimento. A sua tarefa no Hades consistia em trazer Cérbero, o

representação do cavalo instaurava uma conexão com o décimo trabalho, em que Hércules foi encarregado de prender as éguas que se alimentavam de carne humana e que pertenciam ao rei Diomedes, da Trácia<sup>258</sup>.



**Figura 102** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche, 1549.** Detalhe do herói. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

O espaço central do teto do banquete abrigava a representação da figura do herói que, vestido “à moda romana”<sup>259</sup>, brandia uma clava<sup>260</sup> (mão direita levantada) e segurava uma fita que se desenrolava à sua esquerda, possível referência à nona tarefa de Hércules, que previa a

---

cão das três cabeças. Plutão autorizou a cometer tal proeza desde que, para dominar o monstro, o herói não recorresse ao uso das armas; poderia servir-se das mãos.

<sup>258</sup> Poderia também fazer referência ao quinto trabalho, que dizia respeito à limpeza das Cavalariças de Augias no espaço de vinte e quatro horas.

<sup>259</sup> Talvez essa escolha possa ser uma referência a Públio Cipião Africano, mencionado por Ferrer. Isso demonstra o desejo de recordar, na imagem de Binche, Carlos V e seu vínculo ideal com o império romano, tema ao qual teria particular apego no que diz respeito ao campo ideológico e artístico, em uma clara alusão ao general romano que, como ele próprio, séculos mais tarde conquistou Cartago, atual Túnis.

<sup>260</sup> Frequentemente, no período arcaico, Hércules era representado com barba, os músculos expostos, uma pele de leão nos ombros (talvez na representação do teto do banquete substituída pela armadura) e uma clava. Posteriormente, suas características humanas foram ressaltadas mais do que as heroicas. Passou, assim, a ser representado sem barba, sem pele de leão e sem clava.

apreensão da faixa (ou cinturão mágico) da rainha das amazonas, Hipólita<sup>261</sup>. É interessante notar como a faixa tornava-se elemento de conexão visual entre a figura do herói e a coroa retratada (símbolo do poder real), que, na composição, adquiria um importante peso visual devido à proporção aumentada. Assim como existia uma relação entre os domínios de Públio Cipião Africano e Carlos V<sup>262</sup>, parecia instaurar-se uma conexão visual entre o poder real e Hércules como o herói vencedor de suas tarefas. A representação dos trabalhos de Hércules no teto do banquete de Binche parece apontar para a finalização das tarefas, encerrando, dessa maneira, um ciclo de ações que encontravam correspondência também nos objetos em açúcar da terceira mesa. O veado<sup>263</sup>, o javali<sup>264</sup> (não visível na imagem, mas presente na descrição de Calvete Estrella) e a fruta (maça<sup>265</sup>) eram objetos que pertenciam também à história de Hércules, materializada tanto na mesa quanto no teto do banquete.

---

<sup>261</sup> Para realizar a nona tarefa – trazer a faixa da rainha das amazonas, Hipólita –, Hércules teve que deslocar-se ao país das mulheres guerreiras, onde, assim que chegou, avistou a referida chefe que, muito amavelmente, lhe prometeu a faixa. Todavia, Hera provocou a eclosão de novas complicações – fez crer às amazonas que Hércules estaria determinado a levar consigo a rainha. Revoltadas, descarregaram sua ira sobre o barco do herói, para grande fúria dele, que, sem atender sequer à amabilidade com que Hipólita o recebera, a matou instantaneamente, partindo do princípio de que ela era a única responsável pelo ataque. Conseguiu, assim, levar consigo a faixa, depois de derrotar as outras.

<sup>262</sup> Consultar Bussels, 2006.

<sup>263</sup> O terceiro trabalho consistiu em caçar o veado do chifre de ouro que vivia na floresta de Ceriníia e era consagrado a Artemísia, mas que devia ser apanhado vivo. Para conseguir realizar essa tarefa, o herói teve que andar um ano inteiro no seu encaço. Encontramos um pequeno veado também embaixo da figura do herói, reforçando a conexão com o veado de açúcar na mesa.

<sup>264</sup> O quarto trabalho dizia respeito à captura de um enorme javali, cuja toca ficava localizada no monte Erimanto. Foi necessário perseguir o animal para deixá-lo exausto, para depois matá-lo na espessa neve.

<sup>265</sup> No décimo primeiro trabalho, Hércules teria de ir em busca das maçãs de ouro das Hespérides, que nem sequer sabia onde encontrá-las. Por meio de um subterfúgio, enganou Atlas e conseguiu levar as maçãs.



**Figura 103** Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe do centauro. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004

O espaço à extrema direita no teto era ocupado pela retratação de um centauro e de um veado, importantes elementos presentes na história do herói Hércules. O veado (como abordado anteriormente) poderia apontar para a caça ao veado dos chifres de ouro (terceiro trabalho), enquanto a presença do centauro como último elemento da composição “encerraria” o percurso visual conectado à história do herói. De fato, foi por causa da vingança do centauro Nesso (episódio da túnica de Nesso)<sup>266</sup> que Hércules morreu para, posteriormente, ganhar a imortalidade no monte Olimpo.

A leitura da imagem no teto do banquete de Binche, que encontra uma correspondência com a produção em açúcar do banquete descrito por Michelangelo Buonarroti, em 1600,<sup>267</sup> abordava visualmente as tarefas de Hércules como atividades cumpridas com sucesso, em que a figura do herói se conectava à do soberano. Atritando-se ao processo de caracterização do cosmo

<sup>266</sup> Para agilizar a travessia de um rio, Hércules pediu para o centauro Nesso carregar sua esposa Djanira até o outro lado. O centauro tentou violentar Djanira e Hércules o matou a flechadas. Antes de morrer, o centauro maliciosamente entregou sua túnica ensanguentada para Djanira, dizendo para usá-la caso tivesse que reconquistar Hércules. Quando o herói se apaixonou por Iole, Djanira o vestiu com a túnica, que, por ser envenenada, o matou.

<sup>267</sup> Consultar Anexo: Quinto Documento.

olímpico pagão dos deuses e heróis gregos, a representação no teto e na mesa de Binche reatualizava os símbolos monstruosos da astrologia helenista e das formas antigas tal como se apresentavam no bizarro realismo daquele tempo, centrado no jogo das expressões e do vestuário. Dessa forma, “Despertar tais figuras de sua imperscrutabilidade para reconduzi-las à credibilidade humana foi a exigência premente de uma época que, além da redescoberta da palavra do Antigo, exigia também no aspecto exterior domínio orgânico estilisticamente adequado.” (Warburg, 1998: 129).

A adequação estilística proposta no teto e na mesa de Binche reatualizava, assim, as formas antigas, tornando-as visualmente mais brandas e, portanto, mais “digeríveis”. Inseridas num contexto pedagógico em que a imagem tinha também a função de instruir, as figuras eram retratadas proporcionando uma leitura mais acessível e dinâmica<sup>268</sup>. Para Panofsky (1986: 35), as admiráveis fórmulas artísticas que, na arte grega e romana, expressaram a beleza orgânica e as paixões animais eram admitidas, se investidas de um significado sobrenatural (indicando tema bíblico ou teológico). Nas cenas seculares, pelo contrário, essas fórmulas tinham que ser alteradas em conformidade com o ambiente constituído pelas boas maneiras e os sentimentos convencionalizados, de maneira que as divindades e os heróis pagãos, repletos de amor e crueldade, surgissem frequentemente como príncipes e donzelas elegantes, cujo aspecto e comportamento estivessem em harmonia com os cânones de sua época. A reintegração de temas e motivos clássicos no Renascimento não podia ser, portanto, um simples regresso ao passado clássico. O período intermediário havia mudado a mentalidade dos homens, os seus gostos e as suas tendências de criação, de forma que a produção artística renascentista não podia ser simplesmente a renovação da arte grega e(ou) romana. “Tornou-se, portanto, necessário

---

<sup>268</sup> Torna-se interessante notar como os “monstros” descritos nas tarefas de Hércules e retratados no banquete de Binche – a serpente, o cão infernal, a ave, o javali etc., adquirem um aspecto visual mais pacífico, “que não assusta” o espectador.

encontrar uma forma de expressão, estilística e iconograficamente diferente da clássica, assim como da medieval e, no entanto, relacionada e devedora a ambas.”<sup>269</sup>.

Sob essa perspectiva, as “novas” formas monstruosas herdadas da tradição grega e reatualizadas no banquete renascentista inseriam-se num contexto espetacular que envolvia não somente a mesa e os objetos de açúcar, mas também o teto e as paredes, configurando um espaço ampliado voltado para a experiência multissensorial dos convidados. As mesas móveis, a chuva de *dragées délicieuses* de açúcar cândi (tipo de *confetti*), a rocha da qual jorrava vinho tinto, as lâmpadas que queimavam óleo perfumado, os raios e os trovões constituíam a ambientação espetacular que culminava na apresentação do banquete de açúcar. Conectado visualmente às representações inseridas no teto, o banquete de açúcar apontava para a criação do objeto do cotidiano reatualizado e redefinido funcionalmente. Da mesma forma que as “formulas antigas” tiveram que ser repensadas no contexto renascentista, adquirindo, assim, uma diferente maneira representativa, os objetos em açúcar (representantes da “cotidianidade” de sua época) materializavam-se por meio da reatualização de um pensamento pré-estabelecido, que “prendia” o objeto a uma função determinada. Essa possibilidade transformava o banquete em espaço de criação e reatualização onde a busca por uma *honestia voluptate*, acompanhada pela adoção das boas maneiras à mesa, não impedia a presença do aspecto dionisíaco do banquete atrelado à ambientação espetacular que acompanhava a exposição dos artefatos em açúcar. Nesse contexto, a necessidade de suscitar fortes emoções nos convivas (surpresas, espanto, alegria) fazia parte do processo de manutenção de um tipo de gestualidade “patética” que permanecia como característica constante na dinâmica do banquete renascentista.

---

<sup>269</sup> *Ibid.* p. 37.

## Conclusão

Contrariamente ao que se costuma pensar, foi possível perceber que a relação que o homem mantém com o alimento não se restringe à mera concepção mecanicista, mas se desenvolve a partir de um processo culturalmente e historicamente construído. O alimento possui características próprias que se “misturam” com seu contexto, possibilitando, assim, a construção de um discurso estético que se materializa na produção de seu tempo. A modelação de objetos alimentares (comida figurativa) torna-se, dessa forma, o *modus operandi* de uma “estética comestível” que invade, ao mesmo tempo, o território gastronômico e o campo artístico, marcando um tipo de presença tanto nutricional quanto simbólica. A retratação das primeiras academias de arte do século XVI parece, desse modo, reforçar a ideia de *cozinha-ateliê*, espaço híbrido onde a cozinha relacionava-se com as belas-artes e com as práticas culturais de épocas diferentes. Sob esse enfoque, o lugar de produção alimentar interagia com o lugar de produção artística por excelência (o ateliê), compartilhando a intimidade do ambiente doméstico e a adoção de elementos tanto iconográficos quanto gastronômicos, instaurando, então, uma profunda relação atualmente caracterizada como interdisciplinar.

A utilização do alimento como matéria-prima para a produção da comida figurativa apontara também para o uso do açúcar como importante ingrediente adotado na produção dos artefatos alimentares. As funções atribuídas ao açúcar abrangiam campos diversificados que interagiam constantemente. Sua origem lendária, perdida nos meandros da memória gustativa coletiva, impulsionava a experiência, também afetiva, que o açúcar proporcionava. Seja no campo mágico (nas poções ou feitiços), médico (nos remédios) ou gastronômico (nas receitas de cozinha), o açúcar participava como versátil ingrediente na elaboração de chás, tônicos, pílulas ou refeições, tornando-se elemento comestível “universal” apontado como “panaceia mágica, médica e culinária”.

Originário da Índia, o açúcar, que constituía um dos três alimentos “nobres” (junto com o mel e a manteiga clarificada), migrou-se do Oriente para a Grécia, onde fora prescrito pelos médicos gregos como estabilizador de humores e na elaboração de antídotos. Raramente mencionado na época romana, mas utilizado constantemente nos países árabes, o açúcar fez sua “entrada triunfal” na Itália através da Sicília. Os intercâmbios culturais (e, portanto, gastronômicos) entre Oriente e países europeus passavam pela ilha italiana, que recebia, também, os cruzados e suas “novas” aquisições provenientes das terras orientais. Dessa forma, por meio do contato com o mundo muçulmano, aprendeu-se, na Europa, a se utilizar as especiarias e o açúcar, transformando, assim, a vida cotidiana alimentar dos europeus e constituindo uma amálgama extracultural entre espaços geográficos diferentes.

A partir do século XIV, o alto custo das especiarias acabou por conferir ao seu consumo função de diferenciação social. O açúcar foi “adotado” pela classe dominante, que o elegeu como alimento representante de um segmento privilegiado, utilizado como remédio raro e caro contra dores de cabeça, peste, febre e melancolia. Nesse contexto, despontaram os *confetti*, pequenos artefatos em açúcar que transitavam da botica para a cozinha. Sobremesas digestivas, os *confetti* surgiram como elemento de diferenciação social ritualístico consumido pela classe dominante, que impulsionava o cultivo e o consumo do açúcar. A partir desse momento (século XIV), a presença do açúcar nos tratados de cozinha e nas mesas europeias tornara-se cada vez mais intensa, instaurando uma colaboração entre áreas diferenciadas, como a culinária, a confeitaria e a alquimia, essa última voltada para a pesquisa dos elementos comestíveis. Com isso, surgira, nas cortes europeias, a necessidade e o desejo de se utilizar o açúcar como ingrediente principal na produção de artefatos alimentares, elaborados a partir do processo de recriação dos objetos do cotidiano para a exaltação da classe privilegiada.

Anteriormente, no século XIII, as freiras de Martorana (cidade da Sicília) encarregaram-se de divulgar a *pasta reale* (massa feita à base de açúcar e amêndoas) e o *marzapane* (maçapão

– outra versão da *pasta reale*), de origem árabe, para a produção de objetos (frutas, vegetais, objetos, pequenos animais) elaborados para celebrar as visitas papais e as festas religiosas da comunidade. O ato de devo(r)ação alimentar retomava, dessa forma, a tendência renascentista (*imitatio et criatio*) da imitação do objeto como artifício para a criação de um mundo comestível que enganava (e surpreendia) os convivas. O processo da modelação do açúcar por parte das freiras sicilianas adquiriu, assim, uma importância cada vez mais marcante na comunidade, impulsionando a corporação dos *confettieri* a reivindicar, aproximadamente três séculos mais tarde, em 1575, o monopólio absoluto da produção do maçapão e de seus derivados.

A utilização do maçapão para a elaboração de artefatos comestíveis difundiu-se nas cortes italianas e europeias do século XV, onde os confeitores e os artistas da corte trabalhavam juntos na preparação de estátuas, castelos, animais e paisagens modelados em pasta de açúcar. Nesse contexto, o açúcar tornara-se presença indispensável no banquete renascentista, que revelava, na espetacularidade de suas comidas, o poder econômico dos soberanos.

Desde a Antiguidade, o banquete apareceu como uma das principais marcas ritualísticas de solidariedade que une o grupo, celebração de ocasiões especiais que se diferenciavam do cotidiano e que revelavam regras de comportamento complexas. No que diz respeito à prática alimentar, é importante lembrar que, durante os últimos dois séculos da Idade Média, os códigos de cortesia sofreram mudanças. A exigência cristã de moderação e equilíbrio impulsionou, desse modo, um comportamento coletivo adequado também à mesa, que determinava nova forma de civilidade. Os manuais civilizatórios enfatizavam, a partir de então, a busca do domínio do corpo, acrescentando novos recursos e acessórios que acabavam distanciando as mãos e os dedos dos alimentos e inibindo o anti-higiênico “impulso animal” ditado pela gula. Nesse âmbito, a promiscuidade do espaço coletivo como motivo de “devassidão na mesa” foi substituída pelo zelo ao espaço pessoal do conviva, exaltando a individualização modelada do ser.

A imagem do banquete do *Livro de Caça* do século XV retratava o processo civilizatório voltado para o lugar da refeição. Os três espaços alimentares, representados simultaneamente, narravam visualmente um “processo evolutivo alimentar” que começava por uma “animalidade gastronômica” (espaço dos serviçais), passava por uma modelação/moderação comportamental (espaço dos caçadores), até chegar à sublimação da ação alimentar, enxergada como sintoma civilizatório (mesa do soberano). Sob essa perspectiva, o processo civilizatório à mesa foi amplamente influenciado pelo tratado sobre as boas maneiras, de Platina. *De honesta voluptate* era um manual compilado para enfrentar de maneira serena, sábia e higiênica a vida, voltado, antes de tudo, para a classe alta e para a elite burguesa, preparadas para aprender uma nova maneira de comer e, portanto, de viver e governar. Com base na obra de Norbert Elias, foi possível detectar as mudanças de hábitos que caracterizaram o processo civilizador do século XVI, que enxerga a mesa como espaço social hierárquico e modelador.

A análise da obra *As bodas de Caná*, de Veronese (1562), revelou como o banquete na corte italiana do século XVI configurava-se a partir de dinâmicas relacionais complexas, em que os diversos membros da corte adquiriam papéis definidos na constituição do ato ritualístico alimentar. Descobre-se, assim, na imagem, a presença dos oficiais de boca, do gastador, do dispensário, do cuidador das louças e dos talheres, do cortador oficial, do serviçal, do *scalco*, todos cuidadosamente retratados na majestosa obra de Veronese, que elegia a figura do Cristo como ponto referencial de construção figurativa e simbólica. A pintura de Veronese constituiu-se, desse modo, em documento pedagógico visual do processo civilizatório do século XVI, onde o episódio do Novo Testamento misturava-se aos acontecimentos gastronômicos de uma nobreza gluttona, que almejava uma *honesta voluptate*, mirando o poder civilizatório como meio de afirmação.

A modelação do comportamento apresentado didaticamente na obra do célebre pintor remete, também, à inserção do próprio artista no processo de construção do banquete. A inserção

figurativa que Veronese fez de si mesmo, como elemento participativo no centro da obra, revelara o sintoma de uma dinâmica espetacular em que o artista se inseria como o *creatore* do espetáculo. De fato, o período renascentista mostrou como a *Arte del buon mangiare* (gastronomia) interagira com o universo artístico, propondo um tipo de produção híbrida que elegia o artista como mentor do processo espetacular à mesa. Nesse contexto, Leon Battista Alberti, que, em 1435, tinha formulado a teoria sobre a pintura, voltou seus estudos também ao espaço alimentar. Suas considerações acerca da sala de jantar e da refeição como vivência multissensorial conectavam-se à experiência de Leonardo da Vinci, que desenvolvia a função de mestre banqueteiro na corte de Ludovico Sforza. O artista, responsável pela elaboração dos banquetes reais da corte, ocupara-se amplamente dos variados cardápios e também dos elementos espetaculares, configurando o banquete como verdadeiro palco gastronômico.

Da mesma forma que o leão mecânico de Leonardo surpreendeu a corte de Francisco I, em 1555, na França, tornando-se *famosíssima e imitatissima invenzione*, uma grande variedade de invenções surpreenderam os convivas dos banquetes nas cortes europeias, selando, dessa maneira, a parceria entre o artista e o universo gastronômico. Surgiram, assim, cenários surpreendentes, espetáculos inusitados, autômatos, maquinários que reatualizavam a tradição medieval das festas e dos cortejos populares, tornando a mesa depositária mnemônica do artifício tecnológico. Nesse contexto, despontavam os nomes de artistas conhecidos, como Andrea Palladio, Andrea del Sarto, Ticiano Vecellio, Pietro di Tacca, Jacopo Sansovino, Sandro Botticelli, frequentemente engajados na produção do banquete espetacular e na interação artístico-gastronômica voltada também para a recriação do espaço urbano, processo de intervenção alimentar promovido pelas *compagnie* de artistas adeptos ao universo gastronômico do século XVI.

A participação dos artistas na produção do banquete espetacular contribuiu para a divulgação do uso do açúcar como matéria-prima na elaboração de artefatos comestíveis. Devido

às suas características físicas (maleabilidade, flexibilidade, sabor, textura) e simbólicas (pureza, riqueza, poder), o açúcar tornou-se matéria-prima *per eccellenza* nas mesas dos banquetes, revelando possibilidades inusitadas de criação artístico-gastronômica. Artistas como Niccolo della Pigna, Jacopo Sansovino, Giambologna (Jean Boulogne) e, mais tarde, Philip Schorr e Gianlorenzo Bernini utilizaram o açúcar como um tipo de “argila doce” a ser retratada, modelada e frequentemente pintada.

As numerosas descrições dos banquetes de açúcar do século XVI apontavam para a manutenção de uma memória gastronômica que revelava a sobrevivência de novas formas impregnadas de significados reatualizados, em que o artifício e a imitação se inseriam na produção artística renascentista. Dessa forma, os objetos emblemáticos (objetos que têm sua origem nas representações teatrais gregas e nas festas populares da Idade Média) eram propostos também no banquete de açúcar, a partir de um processo de recapagem e releitura contextual. Pierre Francastel apontou, assim, para uma transferência objetual de significados, concretizada na elaboração e na produção dos objetos específicos presentes nas diversas manifestações artísticas do Renascimento, revelando a produção em açúcar como representação significativa vivencial. Nesse contexto, a presença da montanha, da gruta, do carro, do castelo sinalizava, também, uma concepção artística múltipla e dinâmica que conectava pintura, teatro, escultura e arquitetura ao universo gastronômico.

O banquete emblemático denunciara, dessa forma, a apropriação de um novo espaço na mesa que, influenciado pela representação espacial ampliada, transformou-se em tela cenográfica. Sob esse enfoque, a necessidade de recriar objetos e lugares adaptados ao “novo” universo mental impulsionou, durante o século XVI, uma intensa atividade nos domínios artísticos, possibilitando a concepção de meios e recursos para a visualização e vivência de “novas” experiências. Os banquetes de açúcar tornaram-se, assim, lugares de circulação onde as

formas movimentavam-se dinamicamente, possibilitando trocas de valores expressivos voltados para um tipo de “vida em constante movimento”.

No processo de análise e estudo do banquete, a leitura da representação imagética dos espaços alimentares tornou-se a ação indispensável. Os quatro espaços alimentares apontados por Alberto Veca (campo, mercado, cozinha e banquete) revelam a divisão temática pela qual o alimento passa sequencialmente de um estado “natural” (campo) para um estado mais “elaborado” (banquete). Nesse contexto, a representação imagética do banquete constituído por artefatos de açúcar (banquete de açúcar) pertenceria tanto ao espaço dos banquetes quanto ao das naturezas mortas e das mesas postas, acrescentando à construção imagética alimentar um espaço imaginário emblemático e dinâmico, que elegia a mesa como lugar privilegiado de reflexão.

A retratação do banquete de açúcar do casamento do nobre Johann Wilhelm com Jakobe de Baden, em 1587, revelou, além da presença marcante dos diversos objetos emblemáticos, a utilização das dobraduras: criações em tecidos a partir das quais eram repropostos objetos, arquiteturas e animais. A densa retratação em açúcar de uma fauna real e imaginária, na mesa do banquete de núpcias, remetia também ao bestiário medieval, em que os bichos tornavam-se, simbolicamente, depositários de ensinamentos morais e religiosos (*exempla*). Assim, a reatualização do bestiário, no banquete de Johann Wilhelm, adquiria uma autonomia narrativa interdisciplinar impulsionada pela “necessidade renascentista” de discorrer – inclusive no espaço da mesa – acerca da organização hierárquica social e da celebração da classe privilegiada.

A representação dos artefatos em açúcar no banquete nupcial de Johann Wilhelm apontara para a codificação pedagógica das qualidades aparentemente intrínsecas de cada elemento, encarnando, dessa forma, uma narrativa polida e ordenada. Revela-se, com isso, a descrição concreta da simbologia conectada à história da família real, voltada para a transposição emblemática e mitológica de um passado, que é continuamente reatualizado.

Importa, porém, lembrar que a imagem não é uma mera ilustração do pensamento, mas a materialização do impulso que o provoca a sair de si mesmo, tornando a obra espaço ambíguo e, principalmente, aberto a diferentes interpretações e possibilidades simbólicas. Assim, uma atenta leitura das entrelinhas da representação do banquete remeteria a outro espaço de reflexão que subverteria a polidez organizada da configuração moralizante do banquete renascentista, que se converteria em espaço de tensões aparentemente contraditórias. O espaço “orgânico” da “animalidade” intrínseca tornava-se, dessa forma, o espaço do estômago por excelência, onde a mesa do banquete remetia inevitavelmente ao lendário país de Cocanha. Nesse lugar do imaginário popular medieval, a paisagem, transformada em alimento, era comida, mastigada, digerida e colocada em circulação, em um processo de contínua reatualização. Aby Warburg, em seu *Atlas da Memória*, ressaltou que as conexões ramificadas das formas sobreviventes são reveladas, também, por um tipo de produção extraoficial que deve ser levado em conta na construção de sentidos, como componente do sistema simbólico de seu tempo.

Descobria-se, assim, na representação do banquete, a existência de uma dimensão dionisíaca do Renascimento, que se opunha a uma dimensão apolínea (da ordem e da polidez), revelando um lado oculto e desconhecido do Renascimento, em que determinadas “formas” originadas no passado se reatualizavam na dimensão de um novo contexto.

A representação do banquete de Binche, oferecido por Maria de Hungria ao príncipe Filipe, herdeiro de Carlos V, durante sua “felicíssima viagem” aos Países Baixos (Holanda), apontava para a representação do banquete espetacular como possibilidade recontextualizada de um passado que se manifestava a partir das gestualidades e das formas revisitadas. Não obstante a representação ordenada das poses comedidas de seu convivas – apontada como sintoma do processo civilizador voltado para a mesa –, percebe-se, nos detalhes imagéticos da obra, a presença de uma gestualidade emocional que refletiria a memória errática de imagens que regressam como sintomas da Antiguidade (*Pathosformels*) e que representariam, no espaço

específico do banquete, a própria “vida em movimento”. As figuras representadas tanto na mesa (como artefatos em açúcar) quanto no teto da sala encantada (como imagens) tornar-se-iam também indicadores específicos da reatualização de um passado que remontava à Antiga Grécia como tema central representativo. A representação dos signos zodiacais, apontados como marcadores temporais, atrelava-se à visualização mitológica e cosmológica das tarefas de Hércules, herói conectado simbolicamente à realeza renascentista.

Na retratação dos dois banquetes (de Johann Wilhelm e em Binche), percebe-se a constante tensão entre a necessidade de representar visualmente uma nova sociedade ordenada e comedida, encarnada aparentemente pelos atores da obra, e a energia sinérgica do banquete de açúcar, que, por meio da reatualização de suas formas, instigava a provocação dos sentidos e, portanto, das emoções. Essa dinâmica polarizada nas entrelinhas visuais da imagem impulsiona uma reflexão acerca do espaço de criação do banquete, que carregava e gerava, em suas dinâmicas espetaculares, a energia intensificada do espaço dionisíaco. Os banquetes de açúcar tornaram-se, então, expressão e marca vivencial da criação renascentista, encarnando os anseios e as esperanças de uma vida em movimento, na qual o passado não poderia e não deveria ser esquecido.

Seja como acessório emblemático figurativo, ou como representante de um bestiário medieval, seja como narrativa pedagógica alimentar, ou como forma reatualizada da “Antiguidade patética”, o artefato do banquete de açúcar carregava as marcas artísticas da circulação e do movimento, em que o artista se tornava artífice de sua narrativa espetacular. Paisagem imaginária, tela cenográfica comestível, palco gastronômico, o banquete de açúcar lembra-nos que o estudo da produção do Renascimento abrange também o estudo de um tipo de produção oficialmente despercebida e aparentemente insignificante, em que as formas sobreviventes são constantemente reatualizadas por um tipo de produção extraoficial que precisa ser considerada no processo de construção de significados.

## Fontes e Bibliografia

### Fontes Escritas

Allacci, Leone. **Del viaggio della Signora D. Lucretia Barberini Duchessa di Modena da Roma a Modena, Lettera di Leone Allacci, All'illustrissimo Signore Marcantonio Spinola.** Genoa: Impressão não especificada na fonte, 1654. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/search.aspx> Acesso: 31/06/2010, horas: 23:40.

Autor anônimo. **Coronatione del serenissimo príncipe Don Fernando re de Romani de Ungaria [et] de Bohemia. Secondo el raguaglio mandato al reverendíssimo Cardinale de Santa Croce de Aquisgrano alli XII de Gienaro.** Aachen (Aix-la-chapelle), editor não citado na fonte, 1531. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/search.aspx> Acesso: 14/06/2010, horas: 22:06.

Autor anônimo. **In questo Piccolo libretto se co(n)tiene le admira(n)de magnifice(n)tié e stupe(n)dissimi aparati de le foelice noze da lo illustre segnor de Pesaro Costantio Sforza per madama Camila sua sposa Camilla de Aragão.** Pesaro, editor não citado na fonte, 1475. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/search.aspx> Acesso: 22/07/2010, horas: 20:08.

Benedetti, Rocco. **Le feste et trionfi dalla serenissima sinoria di Venetia nella Felice venuta di Henrico III** Treviso: Giordano Ziletti editor, 1574. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/search.aspx> Acesso: 12/07/2010, horas: 18:09.

Buonarrotti, Michelangelo. **Descrizione delle felicissime nozze della Cristhianissiam Maestá di Madama Maria Medici Regina di Francia e di Navarra.** Florença, IT: Giorgio Marescotti Editor, 1608 Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/> Acesso: 04/08/2010, horas: 22:45.

Gualterotti, R. **Feste delle nozze del Serenissimo Don Francesco Medici com Madama Bianca Cappello.** Florença: Casa della Giunta, 1579. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199> Acesso 15/07/2010, horas: 22:09.

Rota, Giovanni. **Lettera nella quale si describe l'ingresso nel palazzo ducale della serenissima Morosina Morosini Prencipessa di Vinetia.** Veneza: Rampazzetto Impressor, 1597. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/search.aspx> Acesso: 03/08/2010, horas: 09/08/2010.

## Fontes Iconográficas

Andrea Mantegna. **Adoração dos reis magos**. 1461. Painel, têmpera sobre madeira. 76x76,5cm. Galleria degli Uffizi, Florença, Itália. Disponível em: [virtualuffizi.com](http://virtualuffizi.com) (Figura 58).

Agostino Veneziano. **Accademia di Bacchio Brandin in Roma in luogo detto Belvedere**. Accademia di Baccio Bandinelli. 1531. Gravura. Dimensões não especificadas na fonte. Fonte: Pevsner, N. **Academias de Arte – passado e presente**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006 (Figura 2).

Antoine Caron. **Augusto e Sibilla**. 1580. 125x170 cm, óleo sobre tela. Museu do Louvre, Paris. Fonte: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com) Acesso: 04/08/2010, horas: 21:19 (Figura 32).

Antoine Caron. **O triunfo do verão**. Óleo sobre tela. 1568. 104x180cm Coleção privada. Disponível em: [boverijuancarlospintor.com](http://boverijuancarlospintor.com). Acesso: 20/12/2010, horas: 13:09 (Figura 61).

Autor anônimo. **Banquete nupcial dos príncipes da Toscana D. Cosimo de Médici e Maria Madalena d'Áustria**. Florença, final do século XVI. Fonte: Rinucci, C. Cini, F. *Descrizione delle feste fatte nele reali nozze dei Serenissimi principi di Toscana D. Cosimo de Medici e Maria madalena arciduchessa d'Austria*, **Florença: Giunti, 1608**. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0208> Acesso: 12/02/2010 horas: 22:23 (Figura 53).

Autor anônimo. **Carro alegórico do golfinho**, projetado para o banquete de casamento de Francisco I de Médici e Bianca Cappello. Florença, 1579. Fonte: Gualterotti, R. *Feste delle nozze del Serenissimo Don Francesco Medici com Madama Bianca Cappello*. Florença: Casa della Giunta, 1579. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199> Acesso: 06/10/2010, horas: 07:03 (Figura 59).

Autor anônimo. **Cassata siciliana**. Confeitaria Tomasino Palermo, 2010. Fotografia colorida. Dimensões não especificadas na fonte. Fonte: [pasticceriatommasino.it](http://pasticceriatommasino.it) Acesso 04/09/2010, horas: 08:17 (Figura 20).

Autor anônimo. **Dragão mecânico que cospe fogo ataca Apolo**, projetado para o banquete de casamento de Francisco I de Médici e Bianca Cappello. Florença, 1579. Fonte: Gualterotti, R. *Feste delle nozze del Serenissimo Don Francesco Medici com Madama Bianca Cappello*. Florença: Casa della Giunta, 1579. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199> Acesso 30/05/2010, horas: 19:28 (Figura 49).

Autor anônimo. **Dragão mecânico que cospe fogo ataca Apolo**, projetado para o banquete de casamento de Francisco I de Médici e Bianca Cappello. Florença, 1579. Fonte: Gualterotti, R. *Feste delle nozze del Serenissimo Don Francesco Medici com Madama Bianca Cappello*. Florença: Casa della Giunta, 1579. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199> Acesso: 16/09/2010, horas: 11:07 (Figura 51).

Autor anônimo. **Livro da caça**. Paris, início do século XV (Paris, BNF, MS francês 616, f 67) (foto BNF). Fonte: Flandrin, J-L.; Montanari, M. **História da alimentação**. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Acesso: 07/10/2011, horas: 15:09 (Figura 27).

Autor anônimo. **Livro da caça**. Detalhe. Paris, início do século XV (Paris, BNF, MS francês 616, f 67) (foto BNF). Fonte: Flandrin, J-L.; Montanari, M. **História da alimentação**. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Acesso: 07/10/2011, horas: 15:09 (Figura 28).

Autor anônimo. **Livro da caça**. Detalhe. Paris, início do século XV (Paris, BNF, MS francês 616, f 67) (foto BNF). Fonte: Flandrin, J-L.; Montanari, M. **História da alimentação**. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Acesso: 07/10/2011, horas: 15:09 (Figura 29).

Autor anônimo. **Livro da caça**. Detalhe. Paris, início do século XV (Paris, BNF, MS francês 616, f 67) (foto BNF). Fonte: Flandrin, J-L.; Montanari, M. **História da alimentação**. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Acesso: 07/10/2011, horas: 15:09 (Figura 30).

Autor anônimo. **Livro da caça**. Detalhe. Paris, início do século XV (Paris, BNF, MS francês 616, f 67) (foto BNF). Fonte: Flandrin, J-L.; Montanari, M. **História da alimentação**. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Acesso: 07/10/2011, horas: 15:09 (Figura 31).

Autor anônimo. **Montanha aberta e fechada**, projetada para o banquete de casamento de Francisco I de Médici e Bianca Cappello. Florença, 1579. Fonte: Gualterotti, R. *Feste delle nozze del Serenissimo Don Francesco Medici com Madama Bianca Cappello*. Florença: Casa della Giunta, 1579. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199>. Acesso: 16/08/2010, horas: 14:08 (Figuras 64; 65).

Autor anônimo. **Nobre de Florença**. (Século XIV). Desenho. Dimensões não especificadas na fonte. Fonte: Contini, M. **5000 anni di moda**. Milão, IT: Mondadori, 1977 (Figuras 11; 12).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 83).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 84).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe da mesa. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 85).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe dos convivas. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 86).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe dos grupos dos convivas. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 87).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe dos

convivas. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figuras 88; 89).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe das mesas. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 90).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe da terceira mesa. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 91).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe da terceira mesa. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 92).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe dos vasos. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 93).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe dos objetos. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 94).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe dos objetos. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 95).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe do veado e da estátua. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 96).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe do teto. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 97).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe do monstro. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 100).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe do cachorro. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 101).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe do herói. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 102).

Autor anônimo. **O banquete de açúcar na *salle enchantée*, em Binche**, 1549. Detalhe do centauro. Desenho, meados do século XVI. Bruxelas: Biblioteque Royale Albert I. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 103).

Autor anônimo. **Pasta real** branca e preta. Fotografia colorida. 2011. Dimensões não

especificadas na fonte. Disponível em: [anticofornodileo.it](http://anticofornodileo.it). Acesso: 11/05/2010, horas: 07:45 (Figura 21).

Cavalcanti, P. **Fruta de maçapão**. 2010. Fotografia colorida. 30x55 cm. Coleção da autora (Figura 19).

Cavalcanti, P. **Fruta de maçapão**. 2010. Fotografia colorida. 30x55. Coleção da autora (Figuras 22; 23).

Enea Vico. **Accademia di Baccio Bandinelli** (Detalhe). 1550. Gravura. Dimensões não especificadas na fonte. Fonte: Pevsner, N. **Academias de Arte – passado e presente**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006 (Figura 1).

Enea Vico. **Accademia di Baccio Bandinelli**. Gravura. 1550. Dimensões não especificadas na fonte. Fonte: Pevsner, N. **Academias de Arte – passado e presente**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006 (Figura 3).

Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 68).

Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 69).

Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe dos casais. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 70).

Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe das dobraduras. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 71).

Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe das árvores. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figuras 72; 73).

Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhes do cavalo, do elefante e do liocórnio. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figuras 74; 75; 76).

Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe do pavão. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 77).

Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe do castelo. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 78).

Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhes da montanha e da fonte. Gravura, final do século XVI. Coleção particular.

Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 79).

Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe da ave. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 80).

Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe da fauna marinha. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 81).

Franz Hogenberg. **Refeição de açúcar por ocasião do casamento de Johann Wilhelm**, 1587. Detalhe dos leões. Gravura, final do século XVI. Coleção particular. Fonte: Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004 (Figura 82).

Girolamo Caestani Parmigiano. **Libro delle Osservazion**. Séc. XVI. Venezia: Giunti Franceschi, 1580. Disponível em: <http://www.academiabarilla.it/biblioteca-gastronomica/biblioteca-gastronomica-digitale/caestani-osservazioni.aspx> Acesso: 23/09/2011, horas: 23:09 (Figura 15).

John Paul Schor. **Estudos para fontes**. Séc. XVII. Desenho, nanquim sobre papel. Sotheby's, Londres. Fonte: Schino, J. **I fasti del Barocco**. Roma, Centro di studi sulla cultura e l'immagine di Roma, Diomeda Centro s.d. (Figura 54).

John Paul Schor. **Fênix em açúcar**. Desenho, nanquim sobre papel. Séc. XVII. Fonte: Schino, J. **I fasti del Barocco**. Roma, Centro di studi sulla cultura e l'immagine di Roma, Diomeda Centro s.d. (Figura 55).

John Wright. **Trionfo de açúcar**. Gravura, final do século XVI. Dimensões não especificadas na fonte. Roma, Biblioteca Catarinense. Fonte: **La civiltà della forchetta**. Bari, IT: Edizioni Laterza GLF, 2006 (Figura 60).

John Wright. **Trionfo de açúcar. O carro de Cibele**. Gravura, final do século XVI. Dimensões não especificadas na fonte. Roma, Biblioteca Catarinense. Fonte: **La civiltà della forchetta**. Bari, IT: Edizioni Laterza GLF, 2006 (Figura 62).

Leonardo da Vinci. **Leão mecânico para banquete**. 1515. Reconstruído por Garai Luca e Opera Laboratori Fiorentini SPA. Madeira, ferro e materiais variados, dimensões não especificadas na fonte, 2005. Istituto e Museo della Scienza. Florença, Itália. Disponível em: <http://collezioni.genusbononiae.it> Acesso: 24/09/2010, horas: 22:09 (Figura 50).

Louis de Coulerly. **Banquete com músicos**. Óleo sobre tela. Dimensões não especificadas na fonte. Final do século XVI. Galeria Palatina, Florença. Fonte: Galardi, G. **Sweets at court-Painting and other tasty treats**. Florença, IT: Sillabe, 2001 (Figuras 13; 14).

Molde em pereira de 1780 para a fabricação de uma composição em açúcar e composição em açúcar a partir do molde em pereira, feita por Ivan Day, em 2003, para a exposição *Sugar exhibition* no Bowes Museu. Fonte: [historicfood.com](http://historicfood.com). Acesso em: 18 jun 2009, às 18:55 (Figuras 24; 25).

Paolo Uccello. **São Jorge e o dragão** (detalhe). 1458. Óleo sobre tela, 52x90 cm. Museu Jacquemart-André, Paris. Disponível em: [arte.it](http://arte.it). Acesso: 24/11/2010, horas: 10:09 (Figura

66).

Paolo Uccello. **São Jorge e o dragão** (detalhe). 1456. Óleo sobre tela, 1171x900 cm. National Gallery. Londres. Disponível em: arte.it. Acesso: 24/11/2010, horas: 10:09 (Figura 67).

Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Detalhe do *vassallo*. Disponível em: www.louvreparigi.com. Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09 (Figura 26).

Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: www.louvreparigi.com. Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09 (Figura 33).

Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do *spenditore e dispensiere*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: www.louvreparigi.com. Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09 (Figura 34).

Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do *credenziere*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: www.louvreparigi.com. Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09 (Figura 35).

Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do *trinciante da tinello*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: www.louvreparigi.com. Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09 (Figura 36).

Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do *Scalco*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: www.louvreparigi.com. Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09 (Figura 37).

Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do *Bottigliere*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: www.louvreparigi.com. Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09 (Figura 38).

Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do *Coppiere*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: www.louvreparigi.com. Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09 (Figura 39).

Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do *Vassallo*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: www.louvreparigi.com. Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09 (Figura 40).

Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: www.louvreparigi.com. Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09 (Figura 41).

Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: www.louvreparigi.com. Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09 (Figura 42).

Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe da toalha. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: www.louvreparigi.com. Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09 (Figura 43).

Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do garfo. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09 (Figura 44).

Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhes das roupas. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09 (Figuras 45; 46).

Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe do *confetti*. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09 (Figura 47).

Paolo Veronese. **As bodas de Caná**. Detalhe dos artistas. 1562-63. Óleo sobre tela, 990x666 cm, Museu do Louvre. Paris, França. Disponível em: [www.louvreparigi.com](http://www.louvreparigi.com). Acesso: 26/07/2010, horas: 21:09 (Figura 48).

Philips Galle. **Saccharum**. 1591. Gravura, 20,8 x 27,4 cm. Londres, British Museum. Disponível em: <http://www.britishmuseum.org>/Acesso: 09/05/2010, horas: 17:08 (Figura 16).

Pierre la Rouge. **Novembro e Janeiro** no Calendário Bergers. Xilogravura, 1491. Coleção particular. Disponível em: <http://www.bridgemanart.com/asset/217779/Le-Rouge-Pierre-fl.-late-15th-century/December-from-the-'Almanach-des-Bergers'-1491-> Acesso: 24/11/2011, horas: 19:45 (Figuras 98; 99).

Sandro Botticelli **Inferno: Canto primo**. 1481. Gravura 22.5x28.5 cm. Beinecke Rare Book and Manuscript Library, Yale University. Disponível em: [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Illustration\\_for\\_Dante's\\_Inferno\\_by\\_Sandro\\_Botticelli\\_1481.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Illustration_for_Dante's_Inferno_by_Sandro_Botticelli_1481.jpg) Acesso: 17/07/2011, horas: 20:00 (Figura 56).

Sandro Botticelli. **Natividade**. 1500. Óleo sobre tela. 108,5 x 75 cm. The National Gallery, Londres. Disponível em: <http://www.nationalgallery.org.uk/>. Acesso: 22/09/2011, horas: 21:01 (Figura 52).

Schorr. **La chiarezza**. Gravura. 52x28 cm. Século XVII. Fonte: Antonia Latini. **Lo scalco alla moderna**. Nápoles, IT: Edições Innapoli, 1694. Disponível em: <http://books.google.com.br> (Figura 57).

**Taccuinum Sanitatis. Farmácia**. Século XIV. Detalhe. Iluminura. Dimensões não especificadas na fonte. Fonte: Ms lat 9333, Rineland, séc. XV. Biblioteca Nacional de Paris. Disponível em: <[godecookery.com](http://godecookery.com)>. Acesso em: 29 nov. 2009, horas: 15:00 (Figuras 7; 8; 9).

**Taccuinum Sanitatis. Farmácia**. Século XIV. Detalhe. Iluminura. Dimensões não especificadas na fonte. Fonte: Ms lat 9333, Rineland, séc. XV. Biblioteca Nacional de Paris. Disponível em: <[godecookery.com](http://godecookery.com)>. Acesso em: 29 nov. 2009, horas: 18:00 (Figura 10).

**Tacuinum Sanitatis XLVIII. Sugar (Cucharum)**. Século XIV. Iluminura. Dimensões não especificadas na fonte. Fonte: Ms lat 9333, Rineland, séc. XV. Biblioteca Nacional de Paris. Disponível em: <[godecookery.com](http://godecookery.com)>. Acesso em: 24 nov 2009, horas: 23:20 (Figura 4).

**Tacuinum Sanitatis. XLVIII. Sugar (Cucharum)**. Século XIV. Iluminura. Dimensões não especificadas na fonte. Fonte: Ms lat 9333, Rineland, séc. XV. Biblioteca Nacional de Paris.

Disponível em: <godecookery.com>. Acesso em: 28 nov 2009, às 22:00 (Figuras 5; 6).

T. Hall. **The Queens Royal Cookery**. Frontispício. Londres: S. Bates Publisher, 1729. British Library, Londres. Disponível em:

**<http://www.bl.uk/learning/langlit/booksforcooks/1700s/1700sfood.html>** Acesso em: 09 maio 2010, às 16:45 (Figura 17).

T. Hall. **The Queens Royal Cookery**. Contracapa. Londres: S. Bates Publisher, 1729. British Library, Londres. Disponível em:

**<http://www.bl.uk/learning/langlit/booksforcooks/1700s/1700sfood.html>** Acesso em: 09 maio 2010, às 16:45 (Figura 18).

Schorr. **La chiarezza**. Gravura. 52x28 cm. Século XVII. Fonte: Antonia Latini. **Lo scalco alla moderna**. Nápoles, IT: Edições Innapoli, 1694. Disponível em: <http://books.google.com.br> (Figura 63).

## Fontes Bibliográficas

- A.C. Bhaktivedanta Swami Prabhupada. **Srimad Bhagavatam**. Tradução. São Paulo: The Bhaktivedanta book trust, 1995.
- \_\_\_\_\_. **Bhagavad-Gita**. São Paulo: The Bhaktivedanta book trust, 1986.
- Agamben, G. **La potenza del pensiero**. Vicenza: Neri Pozza, 2005
- \_\_\_\_\_. **Profanações**. São Paulo: Bontempo Editora, 2007
- Alberti, L. B. **Da pintura**. Campinas: Unicamp, 1992.
- \_\_\_\_\_. **On the art of building in ten books**. Cambridge: MIT Press, 1988.
- Albert, J.M. **As mesas do poder – dos banquetes gregos ao Eliseu**. São Paulo: SENAC, 2011.
- Apostolidès, J-M. **O rei-máquina**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1993.
- Araújo, W. *et al.* **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora da UnB, 2005.
- Argan, Giulio Carlo. A história da Arte. *In: História da arte como história da cidade*. São Paulo: Martins Fontes, 1995.
- \_\_\_\_\_. **História da Arte Italiana – de Michelangelo ao futurismo**. (Trad. Vilma de Katinsky). São Paulo: Cosac & Naify, 1988, v. 3.
- Alexandre-Bidon, F. *In: Flandrin, J.L.; Montanari, M.* 3.ed. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- Baietta, E-M. **Il gusto**. Milão, IT: Red Edizioni, 2010.
- Ballerini, L.; Parzen, J. **Maestro Martino: Libro de arte coquinaria**. Milão, IT: Guido Tommasi Editore, 2000.
- Bakhtin, M. **A cultura popular na Idade Média e no Renascimento**. São Paulo: Hucitec, 1993.
- Barocchi P. (org.) **Scritti d'Arte del Cinquecento**. Tomos I, II, III. Milão: Riccardo Ricciardi Editore, s/d. (doado à biblioteca da UnB, em 1981).
- Beck, Heinz. **L'ingrediente segreto – La filosofia e le passioni di um grande maestro di cucina**. Milão: Mondadori, 2009.
- Ben Jonhson. *In: Strong, R.* **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004.
- Boissel, T. **Brillat-Savarin, Biografie**. Paris: Press la Renaissance, 1989.

- Bolaffi, G. **A saga da comida**. Rio de Janeiro: Record, 2000.
- Bourdieu, P. **Les rites comme actes d'institution**. Actes de la recherche en sciences sociales, 1982.
- \_\_\_\_\_. **O poder simbólico**. (Trad. Tomaz Fernando). São Paulo: Bertrand Brasil, 1992.
- \_\_\_\_\_. **Questões de sociologia**. (Trad. Jeni Vaitsman). Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.
- Brillat-Savarin, J-A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das letras, 1995.
- Burkhardt, J. **La civiltà del Rinascimento in Italia**. Florença, IT: Sansoni Editrice, 1955.
- Busnelli, F.; Scolari, T. **Manuale della decorazione italiana**. Milão: Edizioni Chirioti, 1999.
- Calvete de Estrella, J.C. **El felicíssimo viaje del muy alto y muy poderoso príncipe Don Felipe**. Madrid: Sociedad de Bibliófilos Españoles, 2 vol., 1930.
- Cascudo, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.
- \_\_\_\_\_. **Civilização e Cultura**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1973.
- Camargo-Moro, F. **Veneza: o encontro do Oriente com o Ocidente - Arqueologias culinárias**. Rio de Janeiro: Record, 2003.
- Camporesi, P. **Hedonismo e exotismo: a arte de viver na época das luzes**. São Paulo: Unesp, 1996.
- Capatti, A. **Il boccone immaginario – Saggi di storia e letteratura gastronomica**. Turim, IT: Stargrafica, 2010.
- Capatti, C; Montanari, M. **La cucina italiana**. Bari, IT: Edizioni Laterza, 2006.
- Carême, A. **L'Art de la cuisine française au XIX siècle**. Paris: Comptoir des Imprimeurs Unis, 1847.
- Cassi Ramelli, A. **Dalle caverne ai rifugi blindati. Trenta secoli di architettura militare**. Bari, IT: Mario Adda Ed., 1996.
- Chanakya Pandit. **Conselhos aos Governantes**. Vol. 15. Brasília: Edições do Senado Federal, s.d.
- Certeau, M. ; Giard, L. Mayol, P. **A invenção do cotidiano**. Petrópolis: Vozes, 1994.
- Chevalier, J. ; Gheerbrant, A. **Dicionário de símbolos**. Rio de Janeiro: José Olympio, 2000.

- Comfort, A; Archer, G **The Kokkoka Sastra, being the ratiharasya**. Londres: Allen e Unwin, 1964.
- Cony, C. H. **As viagens de Marco Polo**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2001.
- Contini, M. **5000 anni di moda**. Milão: Mondadori, 1977.
- Corio, P. **Storie Milanesi**. Milão: Edizioni Principe Minutano, 1503.
- Da Vinci, L. **Os cadernos de cozinha de Leonardo Da Vinci**. (Codex Romanoff) Rio de Janeiro: Record, 2002.
- Dall'Oglio, A. **Il trionfo dell'effemero. Lo sfarzo e il lusso dei banchetti della Roma Barocca**. Roma: Edizioni Ricciardi e Associati, 2002.
- Day, I. Sculpture for the Eighteenth Century Garden Dessert. *In: Food in the art*. London: Prospect Books, 1999.
- Derrida, J. **A farmácia de Platão**. 2.ed. São Paulo: Iluminuras, 1997.
- Dickie, J. **Com gusto – Storia degli italiani a tavola**. Roma: Laterza Edizioni, 2009.
- Didi-Huberman, G. **L'image survivante – Histoire de l'Art et Temps des Fantomes selon Aby Warburg**. Paris: Les Edition de Minuit, 2002.
- Douglas, M.; Isherwood, B. **O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2004.
- Dumas, A. **Memórias gastronômicas**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.
- Duby, G. (org.). **História da vida privada – da Europa feudal à Renascença**. (Trad. Maria Lúcia Machado). São Paulo: Companhia das Letras, 2009.
- Dubois, C.J. **O imaginário da Renascença**. Brasília: Editora UnB, 1995.
- Dubois, U. **La cuisine artistique**. Paris: Dentu, 1882.
- Dubois, U.; Bernard, E. **La cuisine classique**. Paris: Dentu, 1864
- Dumas, A. **Memórias gastronômicas**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.
- Dufty, W. **Sugar Blues: o gosto amargo do açúcar**. Rio de Janeiro: Ground, 1975.
- Dupuis, C.F. **The origin of all religious worship**. New York: Garland, 1984.
- Eco, U. (org.) **História da beleza**. Rio de Janeiro: Record, 2008.
- \_\_\_\_\_. **Historia da feiúra**. Rio de Janeiro: Record, 2008.

- \_\_\_\_\_. **A vertigem da lista**. Rio de Janeiro: Record, 2010.
- \_\_\_\_\_. **Sobre os espelhos e outros ensaios**. Lisboa: Difel, 1989.
- Elias, N. **O processo civilizador – uma história dos costumes**. (Vol. I, II). Rio de Janeiro: Zahar, 1994.
- Eurípedes. *In*: Eco, U. (org.). **História da beleza**. Rio de Janeiro: Record, 2008.
- Fernandez-Armesto, F. **Comida, uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004
- Flandrin, J-L. ; Montanari, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 3 ed.
- Francastel, P. **A realidade figurativa**. São Paulo: Perspectiva, 1973.
- \_\_\_\_\_. **Arte e Técnica**. Lisboa: Edição Livros do Brasil, 2000.
- \_\_\_\_\_. **Imagens, visão e imaginação**. São Paulo: Martins Fontes, 1983.
- \_\_\_\_\_. **La figure et Le lieu**. L'ordre visuel de Quatrocento. Paris: Galimars, 1967.
- \_\_\_\_\_. **Pintura e sociedade**. São Paulo: Martins Fontes, 1990.
- Franco, A. **De caçador a gourmet**. Brasília: Thesaurus, 1995.
- Franco Junior, H. **Cocanha. A história de um país imaginário**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.
- Freire, C. **Além dos mapas: os monumentos no imaginário urbano contemporâneo**. São Paulo: Anna blume Fapesp Sesc, 1997.
- Freyre, G. **Açúcar**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997
- Galardi, G. **Sweets at court- Painting and other tasty treats**. Florença, IT: Sillabe, 2001.
- Giangoia R. **Convito com Dante. La cucina nella Divina Commedia**. Turim, IT: Leone verde, 2006.
- Ginani L.L.; Pinelli V.C.– **A estética do gosto**. *In*: Araújo W. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: SENAC, 2009.
- Ginzburg, C. **De Warburg a E.H. Gombrich: notas sobre um problema de método**. *In*: **Mitos emblemas e sinais**. São Paulo: Cia. das Letras, 1990.
- Gombrich, E. **H Aby Warburg na intelectual biography**. London: Warburg Institute. University of London, 1970.

- Guerra di Girolamo, G. **Il sapore del tempo – cronache gastronomiche della cultura mediterranea**. Milão, IT: BUR, 2009.
- Iaccarino, A. **La cucina del cuore – La filosofia e le ricette di um grande chef**. Milão, IT: Mondadori, 2010.
- Kelly, I. **Carême - Cozinheiro dos reis-**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2003.
- Kohler, C. **História do vestuário**. São Paulo: Martins Fontes, 2005.
- Kossovitch, F. In: Alberti, L, B. **Da pintura**. Campinas: Unicamp, 1992.
- Kronndl, M. **O sabor da conquista**. Rio de Janeiro: Rocco, 2008.
- Lacoste, J. **A filosofia da arte**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 1997.
- Le Goff, J. **Os intelectuais na Idade Média**. 2.ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2006.
- Le Goff; J. e Nora, P. (orgs.). **História: novos objetos**. (Trad. Teresinha Marinho). 3.ed. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1988.
- Leveton, M. **História ilustrada do vestuário**. São Paulo: Publifolha, 2009.
- Lévi-Strauss, C. **L’ origine des manières de table**. Paris: Plon, 1968.
- Lippmann, E. **História do Açúcar - desde a época mais remota até o começo da fabricação do açúcar de beterraba**. Rio de Janeiro: Edição Instituto do açúcar e álcool, 1941. Tomo I e Tomo II.
- Logu, G. e Abis, M. **A pintura Veneziana**. Rio de Janeiro: Livro Técnico, 1979
- Lucas-Dubreton, J. **A vida quotidiana em Florença no tempo dos Médici**. Lisboa: Edição Livro do Brasil, n/d.
- Macedo, M.L. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2004.
- Marchese et al. **Sapori d’Italia**. Novara, IT: DeAgostini, 2008.
- Marchesi, G.; Vercelloni, L. **A mesa posta. História estética da cozinha**. São Paulo: SENAC, 2010.
- Mc Luhan, M. **Os meios de comunicação como extensão do homem**. São Paulo: Cultrix, 1964.
- Mintz, S. **Doçura e poder: o poder amargo do açúcar. Produtores escravizados, consumidores proletarizados**. Recife: UFPE Editora Universitária, 1975.
- Montanari, M. **Il mondo in cucina**. Bari, IT: Edizioni Laterza GLF, 2006.

\_\_\_\_\_ . **Il riposo della forchetta ed altre storie intorno al cibo.** Florença, IT: Edizioni Laterza, 2009.

Morris, D. **O macaco nu.** São Paulo: Edibolso, 1975.

Niola, M. **Si fa presto a dire cotto – um antropólogo in cucina.** Bolonha, IT: Intersezioni, 2009.

Onfray, M. **A arte de ter prazer.** São Paulo: Martins Fontes, 1999.

\_\_\_\_\_ . **A razão gulosa.** Filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

\_\_\_\_\_ . **O ventre dos filósofos.** Rio de Janeiro: Rocco, 1990.

Pamuk, O. **O castelo branco.** São Paulo: Companhia das Letras: 2007.

Panofsky, E. **Significado nas artes visuais.** São Paulo: Perspectiva, 1999.

\_\_\_\_\_ . **Estudos de Iconologia. Temas humanísticos na Arte do Renascimento.** Lisboa, Editorial Estampa, 1986.

\_\_\_\_\_ . **Idea: a evolução do conceito de belo.** (Trad. Paulo Neves). São Paulo: Martins Fontes, 1994.

\_\_\_\_\_ . Panofsky, D. **Il vaso di Pandora. I mutamenti di um simbolo.** Milão, IT: Einaudi Editore, 1992.

\_\_\_\_\_ . **Tiziano. Problemi di iconografia.** Milão, IT: Marsilio, 1992.

Pastoureau, M.; Suchaux, G. **Le bestiaire medieval.** Dictionnaire historique et bibliographique. Paris: Le Leopard d'or, 2002.

Pevsner, N. **Academias de Arte - passado e presente.** São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

Poupart, J, ET Al. **A pesquisa qualitativa: enfoque epistemológicos e metodológicos.** (Trad. Ana Cristina Nasser). Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.

Piret, E. **Marie de Hongrie.** Paris: Broché Jourdain Editeur, col. Terres d'Histoire, 2005.

Pollon, M. **Il dilemma dell'onnivoro – cosa si nasconde dietro quello che mangiamo.** Florença, IT: Giunti, 2011.

Quellier, F. **Gula, história de um pecado capital.** São Paulo: SENAC, 2010.

Rabelais, F. **Gargântua.** São Paulo: Hucitec, 1986.

Rasmussen, S.E. **Arquitetura vivenciada.** São Paulo: Martins Fontes, 2002.

- Rebora. **La civiltà della forchetta**. Bari, IT: Edizioni Laterza GLF, 2006.
- Redon, O.; Sabban, F.; Serventi, S. **A tavola nel medioevo**. Bari, IT: Edizioni Laterza, 2008.
- Revel, J-F. **Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- Redón, J. **A cozinha do pensamento**. São Paulo: SENAC, 2008.
- Roberti, G. Poesias. In: Lippmann, E. **História do Açúcar - desde a época mais remota até o começo da fabricação do açúcar de beterraba**. Rio de Janeiro: Edição Instituto do Açúcar e Alcool, 1941. Tomo I e Tomo II.
- Rosemberg, P. In: Flandrin, J.L.; Montanari, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- Sabban, F.; Serventi S. **A tavola nel Rinascimento**. Roma: Edizioni Laterza, 1996.
- Saldanha, R. **Histórias, lendas e curiosidades da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 2011.
- Scappi, B. **Opera**. Milão, IT: Edizioni TRamezzino, 1570.
- Schino, M. In: Galardi, G. **Sweets at court- Painting and other tasty treats**. Florença, IT: Editora Sillabe, 2001.
- Schwabb, G. **Las más bellas leyendas de la antigüedad clásica**. Montevideú: Labor, 1980.
- Segalen, M. **Ritos e rituais contemporâneos**. Rio de Janeiro: FGV Editora, 2002.
- Shewring, S. In: Redon, O.; Sabban, F.; Serventi, S. **A tavola nel medioevo**. Bari, IT: Edizioni Laterza, 2008.
- Silva, E. **Matéria, ideia e forma**. Uma definição de arquitetura. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 1994.
- Sodré, M.; Paiva, R. **O império do grotesco**. Rio de Janeiro: MAUAD, 2002.
- Simonetti, G-E. **Le figure del godimento – cultura materiale e arte culinarie**. Roma: Deriveapprodi, 2008.
- Stecchetti, L. **La tavola e la cucina nei secoli XV e XVI**. Milão, IT: Editrice La vita felice, 2009.
- Sterpellone, L. **A pranzo com la storia**. Turim, IT: Sestante stampatre, 2008.
- Stefani, B. **La cucina al tempo dei Gonzaga**. Milão, IT: Rizzoli, 2005.

- Strong, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar, 2004.
- Taine, H. **História da filosofia da Arte na Itália**. São Paulo: Educ Imaginário, 1992.
- This, H. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Ática, 2006.
- Thorwald, J. **Os segredos dos médicos antigos**. 10.ed. São Paulo: Melhoramentos, 1990.
- Tirapegui, J. **Nutrição coma bem e viva melhor**. São Paulo: Schwarcz, 1999.
- Vanni, F. **Antichi mangiari lungo la via Franchigena**. Florença, IT: Lelettere, 2009.
- Veca, A. *In*: Flandrin, J.L.; Montanari, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- Vecce, C. **Letteratura italiana piccola storia**. Milão, IT: Liguori Editor, 2012.
- Vialardi, G. **Trattato di cucina pasticceria credenza e relativa confettureria del 1854**. Milão, IT: Forni, 1986.
- Viola, H. J. e Margolis, C. (eds.). **Seeds of change**. Washington, D.C.: Smithsonian Institution Press, 1991.
- Visser, M. **O ritual do jantar: as origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa**. Rio de Janeiro: Campus, 1998.
- Warburg, A. **La rinascita del paganesimo e altri scritti (1917-1929)**. Turim, IT: Casa Editrice Biblioteca Aragno, 2008.
- \_\_\_\_\_. **Rinascimento e rinascenze nell'arte occidentale**. Milão, IT: Casa Editrice Feltrinelli, 2011.
- \_\_\_\_\_. **Immagini permanenti. Saggi su arte e divinazione**. Piemonte, IT: Editrice Centopagine, 2012.
- Zouali, L. **L' Islam a tavola**. Bari, IT: Edizioni Laterza e Figli, 2007.

## Fontes Bibliográficas Eletrônicas

**Aby Warburg - Palazzo Schifanoia conferência.** Disponível em: <http://www.scribd.com/doc/32465307/Aby-Warburg-1999-Italian-Art-and-International-Astrology-in-the-Palazzo-Schifanoia-Ferrara-En-A-Warburg-G-Bing-F-Rougemont-S-Lindberg>. Acesso: 04/08/2010, horas: 17:09.

**Açúcar, sua história.** Disponível em: <http://www.wattpad.com/147378-o-livro-negro-do-acucar?p=115>. Acesso: 22/04/2009, horas: 23:08.

**Alberti – De Re Edificatoria.** Disponível em: <http://veredas.favip.edu.br/index.php/veredas1/article/viewPDFInterstitial/59/54>. Acesso: 25/04/2011, horas: 08:07.

**Apparato et feste delle nozze dello illustrissimo Signore Gran Duca di Firenze et della Duchessa sua consorte.** Autore Giambullari Francesco. 1530, Florença. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/pagemax.aspx?strFest=0171&strPage=47>. Acesso: 29/06/2009, horas: 07:08.

**Artefatos em açúcar no Renascimento.** Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199>. Acesso: 05/04/2009, horas: 9:45.

**Banquetes reais no renascimento.** Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199>. Acesso: 12/03/2010, horas: 16:50.

**Banquete nupcial dos príncipes da Toscana D. Cosimo de Médici e Maria Madalena d'Áustria.** Florença. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0208>. Acesso: 25/09/2010.

**Bing sobre Aby Warburg** Disponível em: <http://www.engramma.it/engrammav4/warburg/fittizia1/27/bing/html> Acesso 04/01/2012. Acesso: 03/09/2011, horas: 08:34.

Bussels, S. **Tudo sobre Eva: Genesis y gênero em uma presentación de fuegos de artifício durante la entrada triunfal de Carlos V y su hijo Felipe em Ambers.** Revista chilena de Literatura. III documentos. Número 65, abril 2006, p. 241-260. Disponível em: <http://www.revistaliteratura.uchile.cl/index.php/RCL/article/viewFile/1493/1379>. Acesso: 06/08/2011, horas: 23:06.

Burkhardt, J. **Le feste rinascimentali**. In: **La civiltà Del rinascimento**. Disponível em: [www.parodos.it/blog/festeburkhardt.htm](http://www.parodos.it/blog/festeburkhardt.htm). Acesso: 08/04/2010, horas: 13:08.

**Calendário Bergers** Pierre La Rouge. Novembro e Dezembro. xilogravura, 1491. Coleção Particular. Disponível em: <http://www.bridgemanart.com/asset/217779/Le-Rouge-Pierre-fl.-late-15th-century/December-from-the-'Almanach-des-Bergers'-1491>. Acesso: 15/02/2012, horas: 06:45.

Girolamo Caestani Parmigiano. **Libro delle Osservazion**. Séc. XVI Venezia: Giunti Franceschi, 1580. Disponível em: <http://www.academiabarilla.it/biblioteca-gastronomica/biblioteca-gastronomica-digitale/caestani-osservazioni.aspx>. Acesso em: 06/09/2011, horas: 17:09.

**Cennini, C. Il libro dell'Arte o trattato di pittura di Cennini di Colle Val d'Elsa**. Disponível em: [http://www.liberliber.it/mediateca/libri/c/cennini/il\\_libro\\_dell\\_arte\\_etc/pdf/il\\_lib\\_p.pdf](http://www.liberliber.it/mediateca/libri/c/cennini/il_libro_dell_arte_etc/pdf/il_lib_p.pdf). Acesso 12/11/2010, horas: 16:09.

**Corte dos Estenses - Guido Gerzone**. Disponível em: <http://www.guidoguerzoni.org/materiale/LIBROLECORTIESTENSIELADEVOLUZIONEDEL1598.pdf>. Acesso: 28/06/2009, horas: 15:09.

**Dicionário enciclopédico italiano**: [www.treccani.it](http://www.treccani.it) Acesso: 04/07/2009 Horas 05:34

**Divina comédia - Dante Alighieri**. Disponível em: <http://www.stelle.com.br/pt/inferno/inferno.html>. Acesso: 09/11/ 2009, horas: 18:34.

**Feste delle nozze del Serenissimo Signore Francesco Médici com la Sereníssima Bianca Cappello**. Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0199>. Acesso: 18/05/2011, horas: 08:06.

Ferrer, Carrasco, M. **La iconología mitológica en el Palacio de Binche bajo Maria de Hungria**. Facultad de Ciencias Jurídicas y Económicas de la Universidad Camilo José Cela. Disponível em: <http://revistas.ucm.es/index.php/ANHA/article/download/37450/36248> Acesso: 09/01/2012

**Guerreiro, A. Seminário sobre Aby Warburg**. Disponível em: [http://www.porta33.com/eventos/content\\_eventos/Antonio\\_Guerreiro\\_Aby\\_Warburg/Seminario\\_Antonio\\_Guerreiro.html](http://www.porta33.com/eventos/content_eventos/Antonio_Guerreiro_Aby_Warburg/Seminario_Antonio_Guerreiro.html). Acesso: 21/04/2011, horas: 16:09.

**Representação da figura - definição.** Disponível em: [www.treccani-it](http://www.treccani-it). Acesso: 07/12/2009, horas: 14:35.

**Ivan Day - o artista confeitiro e suas produções.** Disponível em: [www.historicfood.com](http://www.historicfood.com). Acesso: 10/03/2009, horas: 18:05.

Latini, Antonio. **Lo scalco alla moderna.** Nápoles, IT: Edições Innapoli, 1694. Disponível em: <http://books.google.com.br>. Acesso: 23/09/2010, horas: 23:09.

**Lefevre, M. Res culinária e Ars coquinaria: distinzioni, analisi di genere ed esperienze specifiche nell'ambito dei trattati di cucina del cinquecento.** Disponível em: [http://www.disp.let.uniroma1.it/fileservices/filesDISP/113-133\\_LEFEVRE.pdf](http://www.disp.let.uniroma1.it/fileservices/filesDISP/113-133_LEFEVRE.pdf). Acesso: 03/09/2010, horas 11:07.

Leonardo da Vinci. **Leão mecânico para banquete.** 1515. Reconstruído por Garai Luca e Opera Laboratori Fiorentini SPA. Disponível em: <http://collezioni.genusbononiae.it>. Acesso: 05/08/2011, horas: 23:18.

**Libro di cucina per cuochi - Anônimo.** Disponível em: <http://italophiles.com/anonimoveneziano.pdf>. Acesso: 24/11/2011, horas: 09:22.

**Luceri:** <http://dramaturgia.it/recensioni1.php?id=4129> Acesso:04/10/2009, horas: 11:08

**Magnifiche e stupendissimi apparati delle foelici noze de Constantio Sforza e madama Camilla sua sposa de Grota Lodovico.** Disponível em: <http://special-1.bl.uk/treasures/festivalbooks/BookDetails.aspx?strFest=0171>. Acesso: 04/09/2009, horas: 07:45.

**O Marzapane histórias e contextos.** Disponível em: [Taccuini storici.it](http://Taccuini storici.it). Acesso: 09/08/2009, horas: 17:06.

**Miziotek considerações sobre arte.** Disponível em: [www.jstor.org](http://www.jstor.org). Acesso 20/06/2009, horas: 22:36.

**Warburg. Mnemosyne. L'Atlante della memória.** Roma: Artemide Edizione, 1998. Tradução em português disponível em: <http://www.eba.ufrj.br/ppgav/lib/exe/fetch.php?media=revista:e19:dossie.pdf>. Acesso 04/09/2011, horas: 15:56.

**Wunderkammer renascentista.** Disponível em: <http://www.cryptomundo.com/cryptozoo-news/u28-croc/>. Acesso: 08/02/2009, horas: 15:06.

**O Palácio de Binche.** Marta Ferrer. Disponível em: [http://dx.doi.org/10.5209/rev\\_ANHA.2011.37450](http://dx.doi.org/10.5209/rev_ANHA.2011.37450). Acesso: 30/07/2010, horas: 15:32.

**Palácio Schifanoia – Os estudos de Aby Warburg.** Disponível em: [www.scribd.com/doc32465307/Aby](http://www.scribd.com/doc32465307/Aby). Acesso: 18/05/2010, horas: 16:09.

**Paz, Daniel J. Mellado.** Arquitetura efêmera ou transitória. Esboços de uma caracterização. *Arquitextos*, São Paulo, 09.102, Vitruvius, nov 2008. Disponível em: <http://www.vitruvius.com.br/revistas/read/arquitextos/09.102/97>. acesso 12/10/2010 às 23:15. Acesso: 14/08/20010, horas: 20:06.

Ramos, P. **Reflexões sobre arte e artistas.** Disponível em: [.http://www.ufrgs.br/artereflexoes/site/wp-content/uploads/2011/06/LImage-Survivante\\_Resenha.pdf](http://www.ufrgs.br/artereflexoes/site/wp-content/uploads/2011/06/LImage-Survivante_Resenha.pdf). Acesso: 24/09/2011, horas: 16:23.

**Sugar piece – Artefatos em açúcar no Renascimento:** <http://special1.bl.uk/treasures/festivalbooks/pagemax.aspx?strFest=0171&strPage=47>. Acesso: 12/07/2009, horas: 9:12.

**The Queens Royal Cookery - o livro.** Contracapa. Disponível em: <http://www.bl.uk/learning/langlit/booksforcooks>. Acesso: 09/05/2010, horas: 19:45.

**Saccharum. Imagem de um trapetto.** Disponível em: <http://www.britishmuseum.org>. Acesso: 14/03/2009, horas: 23:11.

**Sacred Books of the East – Hims of Atharva-Veda**, vol. 42, 1897. Tradução Maurice Bloomfield. Disponível em: [sacred-texts.com/hin/av.htm](http://sacred-texts.com/hin/av.htm). Acesso em: 08 fev 2009, às 15:06.

**Varandas A. - A Idade Media e o Bestiário.** *Medievalista on line* ano 2. Número 2. 2006 IEM Instituto de Estudos Medievais. Disponível em: [www.fcsh.unl.pt/iem/medievalista](http://www.fcsh.unl.pt/iem/medievalista) Acesso: 22/07/2012. Horas 05:23.

**Vasari – La compagnia el paiuolo e della cazzuola (vol.6:9).** *In: Delle vite de' piú eccellenti pittori, scultori e architettori dedicato al serenissimo granduca di Toscano Ferdinando II.* Disponível em: <http://books.google.com.br/books>. Acesso: 05/02/2011, horas: 09:02.

**Vasari - Delle vite de' piú eccellenti pittori, scultori e architettori dedicato al serenissimo granduca di Toscano Ferdinando II.** Disponível em: <http://bepi1949.altervista.org/vasari/vasari00.htm>. Acesso: 22/09/2010, horas: 15:09.

## Artigos em Periódicos

Azouvi, F. **A Peste, a Melancolia e o Diabo, ou o Imaginário definido**. Brasília, Diógenes, v.8, jan. 1985, p. 99-171.

Ballini, F. **Confeitando Bolo** n.2, São Paulo: Abril, set. 2010.

Callmann, E. **Cassoni**. The Burlington Magazine 141, June 1999, p. 338-348.

Jereissati, F. **Sua majestade, o marzipã**. Gula, São Paulo, v. 11, n. 146, p. 95-97, dez. 2004.

Grignaffini, C. **Rivista di Semiotica dell'alimento**, n. 7. Roma: PAX, nov. 2002.

Nannizzi, A. **L'Arte degli Speciali in Siena**. *In*: Bollettino Senese di Storia Patria, gennaio 1939, 94-260.

Marmone, S. **Feste e spettacoli a Firenze in Francia per le nozze di maria de Medici e Enrico IV**. *In*: Il teatro dei Medici, Quaderni di teatro II n.7, 1980.

Pífano, R. **História da arte como história das imagens: a iconologia de Erwin Panofsky**. *In*: Revista de História e estudos culturais - FENIX. Vol. 9, ano 9, n. 1, abr. 2012.

Pittenger, P.S. **Sugars and sugar derivatives in pharmacy**. Scientific Report Series n. 5, N.Y., Sugar Research Foundation, Inc. 1947.

Trefaut, M. **Delírios gastronômicos**. *In*: Revista GULA, maio 2004.

## Dissertações de Mestrado

Dias Silva, K. **In situ, in visu**. (Mestrado em Arte). Brasília: Universidade de Brasília (UnB), 2007.

Hargreaves Minari, L. **Alimentarte: as obras que alimentam**. (Mestrado em Arte). Brasília: Universidade de Brasília (UnB), 2007.