*BANQUETE: UMA HISTÓRIA ILUSTRADA DA
CULINÁRIA, DOS COSTUMES E DA FARTURA À
MESA**

*Banquet: an illustrated history of culinary, uses and
abundance at the table*

Maria Henriqueta S. G. Gimenes**

STRONG, R. *Banquete*: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004. 299 p.

Roy Strong é um britânico formado em História pela Universidade de Londres. Durante sua trajetória profissional, dentre outras atividades, integrou a equipe da National Portrait Gallery por seis anos e dirigiu o Victoria & Albert Museum por treze. Interessado na história da alimentação desde o final da década de 1950, foi incentivador de exposições focadas no tema e, desde 1990, escreve artigos relacionados ao assunto.

Baseando-se em narrativas literárias e em material iconográfico, o autor elege o jantar – em especial o banquete – para ser o fio condutor de uma viagem gastronômica que envolve refeições suntuosas promovidas desde a Grécia Antiga até o início do século XIX. Mesmo enfocando manifestações vinculadas às classes dominantes, o objetivo da obra é demonstrar como cada época produziu seu próprio festejo arquetípico, concentrando-se na descrição dos banquetes e seus rituais para fazer considerações sobre aspectos políticos, sociais e econômicos. O acesso aos banquetes, os sistemas e as dinâmicas de serviço, as condutas à mesa e as configurações dos ambientes de refeição são algumas das constantes na análise do autor.

* A obra aqui resenhada foi publicada originalmente em inglês, no ano de 2002.

** Professora do Curso de Turismo da Universidade Federal do Paraná e Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em História da UFPR.

Strong inicia sua obra tratando dos banquetes da Antiguidade Clássica, em especial dos gregos e romanos, salientando a importância do *symposium* (festa grega na qual se bebia) e do *convivium* (um banquete, jantar de gala romano) como momentos lúdicos, mas também indispensáveis para a agregação e coesão social, bem como para a demarcação do *status* e hierarquia dos frequentadores. O *convivium* era desfrutado somente por homens, cidadãos livres, sendo realizado em salas exclusivas e tradicionalmente mobiliadas com divãs, tendo-se em vista o hábito de se comer estando reclinado.

Com o colapso do Império Romano e a fragmentação da tradição culinária até então construída, o autor evidencia, sob o prisma gastronômico, a expressão das duas forças preponderantes na sociedade ocidental: de um lado as instituições da cristandade, representadas pela mesa monástica (marcada pela rigidez em relação às condutas à mesa e com refeições preferencialmente vegetarianas); do outro lado, as tradições tribais, representadas pela mesa profana (marcada pela exibição de pompa e poder dos ricos, inclusive por meio do consumo extraordinário de carne).

No final do período medieval, são introduzidas comidas mais elaboradas e passa a existir grande preocupação com a apresentação dos alimentos. Os banquetes são caracterizados como espetáculos grandiosos e analisados a partir da inclusão do *entremet*, da ritualização cada vez mais enfatizada e do mapeamento social de anfitriões e convidados (número de convivas acolhidos, estrutura e equipe disponibilizada para a refeição, riqueza dos utensílios de mesa utilizados, possibilidade de ser convidado, local atribuído à mesa e comportamento durante as refeições). A diminuição das refeições públicas por parte da realeza e da nobreza (considerada por Strong como uma tática para reforçar diferenças em relação às classes em ascensão) também é discutida, bem como a influência dessa prática na própria concepção arquitetônica das residências.

O Renascimento italiano merece destaque na sequência da obra, pois a recuperação de textos clássicos culinários defende a gastronomia como uma experiência que envolve todos os sentidos. Nesse período, além da revalorização do *convivium* (retomado como o microcosmo da boa sociedade), a figura do gastrônomo (aquele que dedica-se às alegrias da mesa) é resgatada e o espaço privado de refeições é valorizado em oposição ao espaço comunal. O desenvolvimento da literatura gastronômica também é analisado, principalmente com base na obra de Bartolomeu Platina (que escrevia sobre alimentação para uma vida saudável e as dimensões estéticas e psicológicas do ato de comer). No âmbito da monarquia, as refeições públicas se restringiram

ainda mais e a possibilidade de assistir a uma refeição do rei era um verdadeiro privilégio, tendo em vista a ênfase na ritualização da figura do monarca e de suas práticas cotidianas.

Na quinta parte da obra, o foco recai sobre os *soupers intimes*, jantares íntimos com o rei, apontados pelo autor como a refeição arquetípica do século XVIII, e que também se caracterizavam como uma forma de discriminação social, tendo em vista que tal convite era uma aspiração social. Outro elemento de destaque na análise do autor é o desenvolvimento da arte culinária na França a partir da incorporação de novas técnicas e tecnologias de cozinha, do aprimoramento da produção de vinhos (inclusive com a criação da champagne) e da estruturação de um novo serviço de refeições (*service à la française*). A aproximação da burguesia em relação à aristocracia também ganha ênfase não apenas quando o autor aborda a publicação de livros de gastronomia, mas também ao comentar as maneiras à mesa como meio de exclusão social.

O autor trabalha ainda a influência da Revolução Francesa na prática dos banquetes, comentando a realização de refeições comunitárias como formas de solidariedade cívica e a existência de um movimento oposto aos ideais da revolução: a recuperação da ritualização excessiva das refeições pelas classes alijadas do poder na França e pelas elites de outras localidades européias. Nesse contexto, outro ponto importante é a dissolução entre culinária e classe: iguarias antes exclusivas se tornaram disponíveis para qualquer um que pudesse pagar por elas. No final do século XVIII, como locomotiva desse processo de “democratização” tem-se a criação do restaurante, estabelecimento que mudou a percepção da comida, bem como contribuiu para a profissionalização e aprimoramento da gastronomia, inclusive com a atuação de *chefs* como Carême e Escoffier. No âmbito privado, o jantar festivo continuava tendo destaque, sendo exercitado como um símbolo de prestígio, bom gosto e boa situação financeira, além de bons contatos sociais. Finalizando sua obra, o autor tece considerações sobre o exercício da comensalidade na atualidade, enfatizando-a como indicativo de pretensão, privilégio e aceitação social.

Destaca-se que a obra de Roy Strong, por basear-se em uma pesquisa minuciosa e por ser conduzida com clareza de idéias e argumentações, é de grande valia não apenas para historiadores da alimentação, mas também para todos aqueles que se interessam pela gastronomia em geral.