



Elitização da Gastronomia X Culinária Afetiva Através da Análise Narratológica do Filme Ratatouille¹

Luli Neri Ricetto²

Universidade Católica de Brasília, Brasília, DF

RESUMO

O presente artigo identifica, no filme Ratatouille, a comparação entre dois aspectos da alimentação: a atual elitização da gastronomia, provocada pela presença da culinária na mídia e pelos crescentes cursos profissionalizantes do setor, e a culinária afetiva, considerando a alimentação e a formação do gosto como aspectos culturais e antropológicos formados ainda na infância dos indivíduos. Para isso, foi feita uma análise narratológica do filme, desconstruindo seus elementos narrativos e detalhando seu enredo do início até o desfecho da história.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia; culinária; cinema; Ratatouille; afetos.

1 INTRODUÇÃO

Não se pode precisar exatamente quando a alimentação deixou de ser para o homem a simples necessidade física de sobrevivência e passou a ser um aspecto tão importante e simbólico de representação cultural e dos prazeres à mesa. Alimentar-se é uma necessidade de sobrevivência de qualquer ser vivo. No entanto, para o homem, a alimentação vai muito além de uma simples necessidade biológica. A esse respeito, diz Carneiro (2003, pp. 1 e 2) que:

A alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas. Mas, como “não só de pão vive o homem”, a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc. A fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variáveis desejos humanos e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas. Muitos antropólogos já sublinharam o fato de que nenhum aspecto do nosso comportamento, à exceção do sexo, é tão sobrecarregado de idéias. E estes hábitos possuem uma intrínseca relação com o poder. A distinção social pelo gosto, a construção dos papéis sexuais, as restrições e imposições dietéticas religiosas, as identidades étnicas, nacionais e regionais são todas perpassadas por regulamentos alimentares.

Desta forma, percebe-se que os hábitos alimentares humanos têm muitas peculiaridades em relação à alimentação dos outros seres vivos. Segundo Franco (2001, p. 17), “quando o homem aprendeu a

¹ Trabalho apresentado no DT 04 – Comunicação Audiovisual do XVI Congresso de Ciências da Comunicação na Região Centro-Oeste, realizado de 8 a 10 de maio de 2014.

² Mestranda em Comunicação pela Universidade Católica de Brasília (DF); especialista em Docência Superior, pela Universidade Gama Filho (RJ); MBA em Turismo: gestão, planejamento e marketing, pela Universidade Católica de Brasília (DF), e Bacharel em Turismo, pelas Faculdades Integradas Hélio Alonso (RJ). Professora da UCB nos cursos de Tecnologia em Gastronomia, Bacharelado em Turismo, Bacharelado em Administração e outros. Autora de dois livros na área de gastronomia: “Uma dose de conhecimento sobre bebidas alcoólicas” (2011) e “A&B de A a Z: entendendo o setor de alimentos & bebidas” (2013), ambos publicados pela editora Senac DF. E-mail: lulinricetto@gmail.com



cozinhar os alimentos, surgiu uma profunda diferença entre ele e os outros animais”. O homem é o único animal que transforma o alimento antes de consumi-lo, ou seja, pratica a arte culinária; todos os outros animais comem seus alimentos da forma como os encontram na natureza. Outra particularidade dos hábitos alimentares humanos é a refeição em comum, com suas normas e protocolos; nenhum outro animal se reúne para se alimentar e tampouco utensílios adequados para cada tipo de alimento. Deduz-se que a refeição em comum tenha surgido da necessidade de consumir rapidamente os alimentos antes que se deteriorassem, principalmente, devido à falta de métodos de conservação. Assim, a refeição surge de gestos de partilha, confraternização e solidariedade, dando início ao que chamamos hoje de *hospitalidade à mesa* e sendo, por isso, tão rica em símbolos. Pelos mesmos motivos, a companhia é tão importante em uma refeição. Sabe-se que o melhor banquete com pessoas desagradáveis pode se tornar até mesmo insuportável. Já uma refeição simples, do ponto de vista gastronômico, pode ser bem aproveitada se for feita entre pessoas queridas. Sobre esse aspecto, Savarin (1995, p. 16) alerta que “quem recebe os amigos e não dá uma atenção pessoal à refeição que lhes é preparada não é digno de ter amigos”.

Comer é um instinto animal, mas, apenas a espécie humana é privilegiada ao sentir o *prazer de comer*. A fome é característica de qualquer ser vivo, consiste na carência biológica de alimento. Mas só o homem tem, além da fome, o *apetite* que é um estado puramente psicológico. (FRANCO, 2001) Filosoficamente, Savarin (1995, p. 15), diz ainda que “o Criador, ao obrigar o homem a comer para viver, o incita pelo apetite e o recompensa pelo prazer”. Nota-se, então, que o homem é o único animal que come sem ter fome. Graças ao apetite e ao prazer de comer, o ser humano pode comer simplesmente por achar uma comida bonita, cheirosa ou, como se costuma dizer, apetitosa.

Outro ponto que precisa ser destacado é o fato de a identidade cultural interferir nos hábitos alimentares do indivíduo: o homem desenvolve seus gostos e repulsas de acordo com a cultura gastronômica onde está inserido. “Come-se conforme as normas da sociedade. Hábitos interiorizam costumes. Todos preferem os sabores que suas mães lhes fizeram apreciar.” (ARAÚJO et alli., 2005, p. 13)

Sabe-se ainda que a gastronomia é, das expressões culturais, a mais arraigada no ser humano e, portanto, a mais difícil de ser rompida. As pessoas têm apego e carinho a odores e sabores que lembram a comida da infância, assim como têm repulsa a determinados alimentos que não fazem parte de sua cultura. (FRANCO, 2001)

A gastronomia é um fator cultural tão arraigado no ser humano que, segundo Montanari (2009, p. 11), ela pode ser comparada à própria linguagem, servindo até mesmo como veículo de comunicação:



A cozinha tem sido equiparada à linguagem: como esta, possui vocábulos (os produtos, os ingredientes), que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos), de sintaxe (o cardápio, isto é, a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos do convívio). A analogia não funciona apenas no plano técnico-estrutural, mas também para valores simbólicos dos quais ambos os sistemas são portadores. Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo. Constitui, assim, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de comunicação: não apenas é instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo para entrar em contato com culturas diversas, já que consumir o alimento alheio parece mais fácil – mesmo que apenas na aparência – do que decodificar-lhe a língua. Bem mais do que a palavra, a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes, abrindo sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações.

Atualmente, o que a gastronomia representa é um crescente mercado, pesquisado, estudado e explorado pelas mais diversas áreas do conhecimento, como história, antropologia, sociologia, medicina, nutrição, administração etc. O tratamento que a mídia vem dando à gastronomia tem provocado um processo de elitização da cozinha.

O presente estudo propõe, de forma breve, refletir sobre as já citadas peculiaridades dessa complexa relação entre o homem e o alimento; esclarecer sobre a diferença entre gastronomia e culinária e, acima de tudo, mostrar como o discurso do filme *Ratatouille* traz uma grande reflexão sobre esses aspectos. A narrativa do filme é baseada em antagonismos e o principal deles é a contraposição entre a gastronomia elitizada da mídia e a culinária como parte da memória afetiva humana. É importante lembrar que

a característica fundamental dos discursos é a sua heterogeneidade do ponto de vista semiológico: todo discurso admite uma pluralidade de interpretações homogêneas, podendo-se pois afirmar que são constituídos pela imbricação de diversas mensagens. (Pinto, 1971, apud BARTHES et al, p.10)

Assim, trata-se aqui apenas de uma das infinitas interpretações que podem ser atribuídas ao filme.

2 GASTRONOMIA, CULINÁRIA E COMUNICAÇÃO

É muito comum haver uma confusão entre os termos “gastronomia” e “culinária”. Bem, a palavra “gastronomia” deriva do vocábulo grego *gaster*, que significa ventre ou estômago; *nomos*, para designar lei ou estudo; finalizando com o sufixo *ia*, para a formação do substantivo. “Assim, gastronomia significa, etimologicamente, estudo ou observância das leis do estômago.” (FRANCO, 2001, p. 35) Para Araújo et al (2005, p. 15), “a gastronomia é a história da alimentação”. E Carneiro (2003, p. 2) completa e ressalta que:

A história da alimentação abrange [...] mais do que a história dos alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo. O que se come é tão importante quanto quando se come, onde



se come, como se come e com quem se come. As mudanças dos hábitos alimentares e dos contextos que cercam tais hábitos é um tema intrincado que envolve a correlação de inúmeros fatores.

Brillat-Savarin (1995, p. 57) apresenta a seguinte definição: “A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta.”. Percebe-se, então, que a gastronomia tem um campo bem abrangente. Pode-se dizer que ela trata de todos os aspectos teóricos e/ou práticos do que diz respeito aos prazeres da mesa. Sendo assim, pode-se considerar a gastronomia como o conhecimento teórico e/ou prático da alimentação humana, englobando seu contexto histórico e cultural, suas receitas, seu preparo, seu consumo, seus aspectos sociais e antropológicos etc.

E o que vem a ser culinária? Esse termo é bem mais simples de definir. Segundo a maioria dos dicionários, culinária é a arte de preparar os alimentos, a arte de cozinhar. Isso significa que a culinária dispensa todo o contexto teórico da gastronomia e pode limitar-se apenas à prática.

Nota-se, então, que a gastronomia abrange a culinária, ou seja, a arte de cozinhar é apenas um dos setores que compõem a gastronomia. No entanto, não raro, esses dois termos (gastronomia e culinária) são confundidos na mídia. De forma geral, a culinária é tratada como gastronomia nos mais amplos meios de comunicação. Programas televisivos, por exemplo, que simplesmente ensinam receitas e, portanto, deveriam ser tratados como “programas de culinária” são chamados de “programas de gastronomia”. E a força da mídia vai fazendo com que, cada vez mais, leigos usem os conceitos de forma equivocada.

Por outro lado, a gastronomia vem se firmando cada vez mais nos meios de comunicação. É verdade que atualmente são poucos os programas e ou publicações que se dedicam apenas à culinária. Pois, se uma revista traz a receita de um prato e ensina o modo de preparo, mas, apresenta também a história dos ingredientes, indica quando e para quem servir aquela receita, com que vinho ela combina etc... então, já está realmente tratando de gastronomia. Pode-se exemplificar o caso da televisão, com o trecho retirado de uma reportagem de Ricardo Valladares (2004):

Desde que os primeiros programas sobre comida apareceram, ainda nos anos 50, a televisão também deixou para trás a "era da culinária" e entrou na "era da gastronomia". Lá se foi o tempo em que uma atração desse gênero requeria apenas um fogão, uma receita e uma cozinheira com jeitão de avó. Basta observar a grade de programação da TV paga brasileira. Atualmente, há mais de vinte shows gastronômicos em exibição (...). Mesmo aqueles que parecem ser mais convencionais incluem lições sobre estilo de vida e sobre como ser bacana.

Almeida et alii (2009) ponderam ainda que



Atualmente, os meios de comunicação permeiam todos os campos de atuação do sujeito, desde suas relações profissionais, familiares e sociais, ao tratar de infinitas questões culturais, tais como moda, sexualidade, saúde, religiosidade, lazer e alimentação. (...) Como resultado da “explosão” da comunicação temos a “socialidade midiática”, uma forma de estar e de ser na sociedade baseada na *performance* individual, que exige do sujeito uma representação de si inserida na imagem para que ele possa “existir” (FONTENELLE, 2003). A abrangente presença da mídia não diminui sua força quando o assunto é gastronomia. Pelo intermédio das tecnologias de comunicação, sejam elas impressas, digitais, áudio-visuais ou virtuais – o mundo da gastronomia torna-se acessível ao grande público e conquista rapidamente o interesse de diversos atores sociais.

Então, a gastronomia cresceu! Não basta mais a culinária passada de mãe para filha para se tornar um assunto atraente aos mais diversos tipos de público e até mesmo ser tratada como ciência e assunto da academia. O crescimento de cursos técnicos de culinária e cursos universitários de gastronomia mostra essa tendência.

3 A ELITIZAÇÃO DA COZINHA, MOSTRADA E QUESTIONADA EM “RATATOUILLE”

A presença da gastronomia na mídia acabou criando uma elitização da culinária. A cozinha passou a ser cenário de *Chefs* renomados, que precisam de cursos formais em escolas de culinária famosas e diplomas reconhecidos para poder cozinhar. As pessoas buscam os restaurantes, não mais apenas por lazer ou para apreciar uma boa comida, mas, pelo status de estar em um restaurante chique da moda, comendo o que as mãos de um *Chef* renomado preparou. Saber cozinhar não é mais “coisa de avó”, é privilégio de alguns poucos profissionais que possuem um raro dom e técnicas bastante apuradas.

É essa elitização que o filme *Ratatouille* mostra e questiona, através da mensagem central de que “qualquer um pode cozinhar” e através da valorização da memória afetiva que a cozinha da infância proporciona ao ser humano.

3.1. Elementos da Trama

O enredo do filme consiste na história do ratinho Rémy, que tem por maior desejo ser um cozinheiro; mas, várias são as dificuldades para a realização desse sonho. Assim, apresentam-se os principais aspectos da trama, que serão detalhadamente analisados no decorrer desse trabalho:

Herói	O ratinho Rémy
Obstáculos e anti-heróis	Ser um rato
	O pai de Rémy
	O Chef Skinner
Ajudantes de Rémy	O crítico gastronômico Anton Ego
	Alfredo Linguini
	Colette Tatou
	Auguste Gusteau



3.2 Análise Narratológica do Filme

Como já foi mencionado, são várias as possibilidades interpretativas de uma obra, principalmente, em se tratando de um texto audiovisual. Optou-se aqui pela análise narratológica, por sua visão sistêmica permitir que se analisem vários aspectos do filme, assim como seu resultado final. Para melhor entendimento, apresenta-se a narrativa audiovisual e a narratologia segundo Jiménez (1996, p. 14):

El sentido más específico, propio y restringido que recibe la Narrativa Audiovisuale es el de narratología: ordenación metódica y sistemática de los conocimientos, que permiten descubrir, describir y explicar el sistema, el proceso y los mecanismos de la narratividad de la imagen visual y acústica fundamentalmente, considerada esta (la narratividad), tanto en su forma como en su funcionamiento.

3.2.1 Metáforas em Ratatouille

Independentemente das inúmeras interpretações possíveis para este texto audiovisual, a presença de metáforas é inquestionável. Ratatouille é uma prova do que afirma Genette (1972, p. 42):

A metáfora não é um enfeite, mas o instrumento necessário a uma restituição, pelo estilo, da visão das essências, pois ela é o equivalente estilístico da experiência psicológica da memória involuntária, que é a única a permitir, pela aproximação de duas sensações separadas no tempo, a manifestação de sua essência comum no milagre de uma analogia.

O filme Ratatouille, confirmando a noção de palimpsesto – que oferece pistas, através da memória afetiva do espectador, para melhor compreensão do texto (GENETTE, 1972) – se vale o tempo todo de metáforas para mostrar a relação que é o foco deste artigo: a elitização da técnica culinária dos grandes restaurantes, dos renomados *chefs* e da mídia *versus* a culinária simples da infância, da arte, do sentimento, da memória afetiva do ser humano. Os dois aspectos são ressaltados durante todo o filme com a utilização de códigos em nível semiótico. A própria escolha do cenário reflete essa intencionalidade, logo na primeira fala do filme: *Apesar de todos os países disputarem esse título, nós franceses sabemos: a melhor comida do mundo é feita na França, a melhor comida da França é feita em Paris e a melhor comida de Paris, segundo alguns, é feita pelo Chef Auguste Gusteau.* Esse áudio é sustentado pela imagem, que mostra o planeta Terra e vai se fechando até focalizar Paris, representada pelo seu monumento ícone: a Torre Eiffel. Em nível linguístico, Paris é simplesmente uma cidade, capital da França. Já em nível semiótico, podemos considerar o trecho de Bettiol e Diesel (2011, p. 143):

A cidade-luz é notoriamente reconhecida como a capital mundial da gastronomia e toda sua história nos remete à sofisticação, à elegância, à rica cultura, ao romantismo, aos sonhos, e, inevitavelmente, à boa comida e a magníficos vinhos.



Pode-se ainda considerar o nível genérico, onde, para um determinado público de espectadores (profissionais e estudantes da área de gastronomia), Paris representa o berço da profissionalização culinária e, por isso, é uma referência em gastronomia entre esse grupo.

Outra metáfora interessante apresentada no filme é a culinária comparada à música e a cor. Observa-se essa metáfora primeiramente na fala do *Chef Gusteau*, em uma das apresentações de seu programa de TV: *Boa comida é como música que se prova, cor que se cheira; há excelência a sua volta, é só ficar atento e apreciar os sabores*. E, logo em seguida, a metáfora é confirmada por elementos audiovisuais, na cena em que Rémy prova um pedado de queijo com morango e suas sensações são representadas em uma explosão de música e cores. Em uma cena onde Colette está ensinando técnicas de culinária para o jovem Linguini, essa metáfora aparece novamente. Ela diz: *Como sabe quando o pão tá bom sem provar? Não é a aparência, nem o cheiro... mas, é o sooooo da casca! Escuta: ah! Que sinfonia crocante! Só pão de qualidade faz um barulhinho assim!* Além disso, durante todo o filme, todas as sequências em que Rémy aparece cozinhando, a música marca forte presença, confirmando o afirmado por Jiménez (1996, p. 20):

De todos los elemento descritos por la morfología, algunos están implicados en el sistema narrativo por especiales títulos hasta el punto de que su desaparición comportaría inevitablemente la desaparición del próprio sistema. M. Martín Serrano, em su Epistemología de la comunicación y análisis de la referencia, há denominado a estos elementos factores de "implicación obligatoria". En el caso del sistema narrativo audiovisual, esos factores son la imagen y el sonido.

Outras metáforas serão apresentadas no decorrer deste trabalho, enquanto se analisam os personagens e outros aspectos da narrativa.

3.2.2 Os Personagens de Destaque

Os personagens do filme são elementos de extrema importância na análise dessa obra. Segue-se, então, um detalhamento dos personagens de maior destaque, considerando também seu papel na relação gastronomia x culinária:

⇒**Rémy**: Além de personagem principal, esse ratinho é também o narrador da história. Sua primeira aparição no filme é uma cena, com imagem estática por alguns segundos, em uma situação complicada: ele está pulando de uma janela ao som de gritos, barulho de tiros e estilhaços e com a seguinte narração, na voz de Rémy: *Esse aí sou eu. Dá pra notar que eu tenho que dar um jeito na minha vida. Qual é o meu problema? Primeiro, eu sou um rato!* Percebe-se aqui que a escolha de um rato como personagem principal foi intencional, pois, recorrendo ao nível semiótico desse código, o rato representa um animal nojento. E, apesar de a estética visual de Rémy representar um ratinho simpático, de nariz rosado, a cena seguinte mostra a silhueta de um rato



escuro, peludo e asqueroso, lembrando ao espectador que o rato é um animal sujo e até mesmo macabro. Essa ideia vai perdendo força durante o filme, conforme Rémy vai conquistando a audiência com sua simpatia. No entanto, ela é relembrada quase no final da trama, quando, por conta de um desentendimento entre o ratinho e seu amigo humano, Linguini diz a ele: *Sai fora e leva todos esses ratos! E não volta mais aqui, se não eu te trato como os restaurantes tratam pestes como você!* Desta forma, pode-se concluir que a escolha deste personagem dá mais força à mensagem do filme de que “qualquer um pode cozinhar”; até mesmo um rato.

Uma característica interessante de Rémy é sua admiração pelos humanos, bem retratada na seguinte fala do ratinho: *Eu sei que eu devia odiar os humanos, mas, eles têm uma coisa especial: eles não sobrevivem... eles descobrem, criam! Um bom exemplo é o que fazem com a comida! A visão de Rémy sobre a alimentação é a mesma dos humanos, o que fica claro quando, em uma discussão com seu pai, o ratinho diz: Se a gente é o que a gente come, eu só quero comer do bom e do melhor!* Para se aproximar de um ser humano, Rémy anda em duas patas e lava as mãos constantemente.

⇒ **Auguste Gusteau:** O *chef* e proprietário do Restaurante Gusteau's é o autor do livro que tem o mesmo nome de umas das mensagens principais do filme “qualquer um pode cozinhar”. Ele não está diretamente presente na narrativa, pois, está morto. Suas primeiras aparições se dão através da TV, na casa da senhora onde mora a colônia de Rémy no início da trama. Ele é o grande incentivador de Rémy para a busca da realização de seu sonho de ser cozinheiro, o que fica bem marcado em uma entrevista assistida pelo ratinho, onde ele ouve o *chef* dizer: *Boa culinária não é para os fracos de coração; é para mentes criativas, corações fortes! As coisas até podem dar errado, mas não deve deixar ninguém definir os seus limites a partir de sua origem! O único limite é sua alma! O que eu digo é verdade: qualquer um pode cozinhar. Mas só os que tem coragem sempre se destacam!*

No restante do filme, sua imagem está presente através da imaginação do ratinho. Rémy utiliza seu conhecimento sobre o *Chef*, através da TV e de seu livro, para criar uma consciência que tem a aparência de Gusteau. Assim, essa imagem de Gusteau faz parte do personagem Rémy.

⇒ **Alfredo Linguini:** O jovem desastrado e atrapalhado é filho do *Chef* Gusteau com uma antiga namorada. Ele é o maior aliado de Rémy, pois representa sua forma humana, a partir do momento em que funciona como uma marionete para que o ratinho possa atuar na cozinha. Na questão gastronômica, Linguini é a prova de que, como dizia seu pai, cozinha não é para os fracos. Porém, seu reconhecimento pelos dons de Rémy são totalmente desprovidos que qualquer tipo de preconceito e isso fica claro no tratamento que Linguini dá ao rato, chamando-o o tempo todo de “*Mini-chef*”.



Esse personagem pode ser interpretado como um jovem sem experiências, sem muito rumo e objetivos, como mostra seu primeiro diálogo com Rémy, quando ele diz ao ratinho: *Não olha pra mim assim! Você não é o único que tá numa enrascada, eles querem que eu cozinhe outra vez! Essa ambição não era minha! Eu não queria cozinhar, eu só queria ficar longe de confusão!* Para destacá-lo dos “verdadeiros cozinheiros”, Linguini é o único que trabalha usando tênis vermelhos na cozinha. No entanto, apesar de não ter coragem suficiente para a culinária, Linguini não é má pessoa e se mostra um amigo fiel até o fim da história. Rémy e Linguini se completam, um depende do outro. Sem o rato, Linguini teria perdido o emprego de que precisava e, sem o jovem, Rémy não teria se tornado o *chef* que se tornou.

⇒ **Colette Tatou:** É a única mulher da cozinha do Gusteau’s. Ela é durona, anda de moto e usa jaqueta de couro. Tem personalidade muito forte e se orgulha da profissão. Ao contrário de Rémy, que só possuía a intuição e o dom do olfato e do paladar apurados, Colette mostra a figura do cozinheiro com técnica, aquele que aprendeu muito para estar onde está. No entanto, ela demonstra certo questionamento sobre a elitização da culinária. É uma personagem que mostra um conflito interno, pois, ao mesmo tempo em que acredita em sua competência e se orgulha de ter a técnica, concorda e defende o lema de seu mestre Gusteau sobre qualquer um poder cozinhar.

Uma de suas falas mais marcantes no filme se dá quando ela é designada pelo Chef Skinner (atual *chef* no comando do Gusteau’s) para ser responsável pelo treinamento de Linguini na cozinha e explica incisivamente ao jovem: *Eu quero que saiba exatamente com quem tá lidando aqui! Quantas mulheres tá vendo nesta cozinha? Sou a única!!! Por que será, hein? Porque gastronomia tem uma hierarquia antiquada de regras escritas por estúpidos e velhos, por homens! Regras criadas para impedir que as mulheres entrem neste mundo! Mas eu ainda tô aqui! Como será que isso acontece? Porque sou a mais durona dessa cozinha! Trabalhei pesado muito tempo pra chegar aqui! E não vou estragar tudo por causa de um faxineiro que deu sorte, tá?!*

Apesar de toda firmeza, Colette é a única da equipe do restaurante que se mantém ao lado de Linguini depois que a história dele com Rémy é desmascarada.

⇒ **O pai de Rémy:** Esse é o oposto de Rémy. Ele tem medo dos humanos e preza pela união e segurança de sua família. Em relação à alimentação, o patriarca tem um posicionamento totalmente animal e vê como bobagens todas as opiniões de Rémy sobre gastronomia e culinária. Sua postura é claramente expressa nos ensinamentos que passa ao filho: *Comida é combustível! Se escolher demais o que coloca no tanque, o motor morre e não pega mais. Agora cala a boca e come seu lixo aí!* Para ele, só importa se alimentar e sua estética é de um ratão gordo e bem maior que Rémy, expressando o descuido de sua comilança desregrada.



Todavia, mesmo discordando das opiniões de Rémy, no final do filme, ele mostra que está do lado do filho! Suas palavras, ao querer ajudar Rémy na hora em que as coisas ficam difíceis para o ratinho, confirmam ainda a fala de Gusteau sobre coragem e também reforçam a união da família: *Eu não estou falando de cozinhar, estou falando de coragem! Isso é realmente importante para você?* (Rémy afirma que sim e ele chama toda a família de ratos para dentro da cozinha.) *Não somos cozinheiros, mas somos uma família! É só dizer o que nós fazemos e nós vamos fazer!*

⇒ **Chef Skinner:** O *chef* que assume o restaurante com a morte de Gusteau é ambicioso e inescrupuloso. Ele não se importa com a qualidade da comida, nem com as críticas, nem com o *status* que o Gusteau's teve um dia. Seu objetivo é lucrar, ficar rico; mesmo que, para isso, tenha que transformar o Gusteau's em uma marca de comida congelada *fast-food*. Essa, aliás, é outra crítica feita pelo filme, que pode ser observada até mesmo no nome do personagem; Skinner é o único da trama que tem nome em inglês, idioma falado pelos estadunidenses, o povo do *fast-food*. Suas atitudes são sempre questionáveis do ponto de vista moral. O fato de ser um personagem baixinho e feioso expressa sua inferioridade, que ele faz de tudo para superar em suas ações pouco éticas.

⇒ **Anton Ego:** O mais temido crítico gastronômico da França tem aparência sisuda, com profundas olheiras e sempre com roupas escuras, chega a ser macabro; aliás, o escritório de onde escreve suas críticas, visto de cima, tem formato de caixão. Sua primeira aparição, sobre o crédito de “o inflexível crítico culinário”, se dá em um programa de TV, onde ele critica satiricamente o livro do *Chef Gusteau: Título interessante... “qualquer um pode cozinhar”... e o mais interessante e que Gusteau parece acreditar. Já a minha ideia é de que culinária é coisa séria e não, não acredito que qualquer um possa cozinhar!* O próprio nome do personagem “Ego” nos traz a ideia de sua prepotência e complexo de superioridade. Sem dúvida, esse é o personagem de toda a trama que mais reforça a questão da elitização da culinária. Ele tem prazer em criticar e acredita que sua opinião é verdade absoluta.

⇒ **A equipe da cozinha:** Os funcionários da cozinha do Gusteau's são outra expressão que confirma o lema “qualquer um pode cozinhar”; são uma equipe de marginalizados da sociedade, que se encontraram na gastronomia. Colette introduz a apresentação da equipe a Linguini com a seguinte fala: *Todo mundo pensa que gastronomia é esnobe, por isso é que tem muita gente esnobe, mas nem tanto... O Lalo, olha, fugiu de casa aos doze anos, foi contratado por um circo como acrobata e, depois, foi despedido por paquerar a filha do dono!* O segundo cozinheiro a ser apresentado é Horst, que já foi preso, mas, ninguém sabe o porquê, pois, entre assaltos a banco, crimes ambientais e assassinatos, Horst conta uma história diferente a cada vez que é perguntado.



Pompidou foi expulso de Las Vegas e de Montecarlo, por isso, ninguém joga cartas com ele. Por último, é apresentado Larousse, que forneceu armas para a resistência, mas, ninguém sabe que resistência. Os próprios tipos físicos desta equipe mostram a democracia na cozinha: negro, magro, loiro, gordo, careca etc.

3.2.3 Elitização da Gastronomia X Culinária Afetiva em Ratatouille

Após a análise dos personagens, pode-se agora mostrar quais deles estão de que lado da relação proposta como foco desse trabalho.

Expressam a ideia da Culinária Afetiva	Expressam a ideia da Elitização da Gastronomia
Rémy	Pai do Rémy
Chef Auguste Gusteau	Chef Skinner
Colette Tatou	Anton Ego
Alfredo Linguini	
Lalo	
Horst	
Pompidou	
Larousse	

Cabe ressaltar, aqui, a situação peculiar de dois personagens:

- Colette tatou: Durante todo o filme ela mostra seu dilema interno (já citado em sua análise). Porém, foi locada na primeira coluna da tabela porque, no final da trama, ela se rende aos dons de Rémy, lembrando e defendendo o lema de Gusteau. Depois de ter abandonado o restaurante ao descobrir que Linguini era manipulado pelo ratinho, ela se depara com o livro de Gusteau em uma vitrine. Ao ler o título do livro “Qualquer um pode cozinhar”, ela retorna para o restaurante. Ao entrar na cozinha e se deparar com toda a família de Rémy, após segurar uma ânsia de vômito, diz a Linguini: *Não fala nada! Se eu pensar, eu vou mudar de ideia! Só me diga o que o rato quer cozinhar!* Totalmente rendida aos dons de Rémy, Colette aceita, meio incrédula, a decisão do rato de preparar um Ratatouille para o crítico Ego, que estava esperando o jantar, com bloco e caneta em punho para colher dados para sua próxima crítica. Assim, Colette confirma seu papel na trama como defensora do lema de Gusteau e se rende definitivamente à culinária afetiva.
- Anton Ego: Durante toda a trama ele talvez tenha sido o mais implacável na defesa da elitização da gastronomia, por isso, aparece na segunda coluna. Porém, no fim do filme, ele é o personagem principal para mostrar quem acaba “vencendo esta briga”, pois, até mesmo o *inflexível crítico culinário* acaba se rendendo à memória afetiva da culinária e é o pivô da metáfora que expressa essa ideia nesse texto audiovisual. Esse aspecto será aprofundado no próximo item desse trabalho.

3.2.4 O Desfecho e a Metáfora da Memória Afetiva da Culinária

Ratatouille é um prato típico da França, porém, nada tem a ver com a alta gastronomia ou com a *Nouvelle Cuisine* francesa. Trata-se de um prato camponês, da zona rural, interior do país. Daí a



surpresa de Colette com a decisão de Rémy: um crítico temido estava desafiando um dos que já fora o melhor restaurante da alta cozinha francesa e o “*chef*” queria servir Ratatouille?! Pois Rémy prepara o prato e Linguini o serve a Ego. A sequência que se apresenta a seguir é o ápice da obra: o golpe final da culinária afetiva sobre a elitização da gastronomia.

Ao ser servido, o temido crítico prepara sua caneta e leva uma garfada à boca. Quando sente o gosto da comida, Anton Ego faz uma viagem no tempo e se entrega às lembranças da infância. A imagem do menino Anton nada tem a ver com a do crítico Ego. Trata-se de uma criança normal, que joga bola, anda de bicicleta, usa roupas simples e tem joelhos ralados; expressando assim a fragilidade que um ser aparentemente fechado e sisudo poderia ter em seu íntimo e que é aflorada pela lembrança provocada por uma comida. Ele se vê comendo o Ratatouille preparado por sua mãe. Fica clara aqui a força da memória afetiva que a culinária exerce no ser humano. Franco, baseando-se inclusive em outros pesquisadores, (FRANCO, 2001, p. 24) explica e reforça muito bem esse aspecto:

A humanidade é mais conservadora em matéria de cozinha do que em qualquer outro campo da cultura. Assim, a exaltação de alguns pratos da culinária materna, ou do país de origem, mesmo quando medíocres, pode durar a vida inteira e sua degustação gera, às vezes, associações mentais surpreendentes.

Os hábitos alimentares têm raízes profundas na identidade social dos indivíduos. [...] Os homens comem como a sociedade os ensinou. Os hábitos alimentares decorrem da interiorização, desde a mais tenra infância, de regras e restrições. Por conseguinte, observa Léo Moulin, os homens preferem os alimentos que suas mães, “a sociedade encarnada e personificada”, os ensinaram a gostar. Diz Gilberto Freire: “Pois a verdade parece ser realmente esta: a das nossas preferências de paladar serem condicionadas, nas suas expressões específicas, pelas sociedades a que pertencemos, pelas culturas de que participamos, pelas ecologias em que vivemos os anos decisivos de nossa existência.”

Sendo assim, Anton Ego deixa de lado toda sua prepotência e é surpreendido pelos prazeres da culinária. A mudança de opinião de Ego é retratada e marcada no filme, pela cena em que ele deixa cair sua caneta, símbolo da autoridade de crítico temido, e ao terminar de comer, passa ainda o dedo no prato para lamber o resto do molho do Ratatouille. Ego pede, então, para dar os parabéns ao *Chef* e Linguini e Colette impõem uma condição: para conhecer o *Chef*, o crítico deveria esperar todos os clientes irem embora. O crítico aceita e, com o restaurante fechado, o casal de jovens leva Rémy até Ego e conta toda a história. Ego escuta pacientemente e se retira. A crítica publicada no dia seguinte é mais uma das provas da mudança de lado de Ego: *De certa forma, o trabalho de um crítico é fácil. Nos arriscamos pouco e temos prazer em avaliar, com superioridade, os que nos submetem seu trabalho e reputação. Ganhamos fama com críticas negativas, que são divertidas de escrever e ler. Mas, a dura realidade que nós, críticos, devemos encarar é que, no quadro geral, a mais simples porcaria talvez seja mais significativa do que a*



nossa crítica. Mas, há vezes em que um crítico arrisca, de fato, alguma coisa, como quando descobre e defende uma novidade. O mundo costuma ser hostil aos novos talentos, às novas criações... o novo precisa ser incentivado. Ontem à noite, eu experimentei algo novo: um prato extraordinário, de uma fonte inesperadamente singular. Dizer que, tanto o prato, quanto quem o fez desafiam minha percepção sobre gastronomia é extremamente superficial. Eles conseguiram abalar minha estrutura. No passado, eu não fazia segredo quanto ao meu desdém pelo famoso lema do Chef Gusteau, “qualquer um pode cozinhar”. Mas, eu percebo que só agora compreendo realmente o que ele queria dizer: nem todos podem se tornar grandes artistas, mas um grande artista pode vir de qualquer lugar. É difícil imaginar origem mais humilde do que a desse gênio que agora cozinha no Gusteau’s, que é, na opinião desse crítico, nada menos do que o melhor Chef da França! Eu voltarei ao Gusteau’s, em breve, com muita fome!

Ainda assim, o restaurante é fechado pela vigilância sanitária, que recebe a denuncia de uma infestação de ratos na cozinha, e Anton Ego perde sua credibilidade. Isso não afeta seu bem estar, pois, agora ele tem prazer em comer bem e não mais em ser famoso destruindo a reputação dos renomados restaurantes e *chefs* da França.

As últimas sequências do filme mostram a realização do sonho de Rémy, que finalmente se torna *chef*, trabalhando ao lado de Colette na cozinha e tendo Linguini como garçom, em um bistrô aberto por Anton Ego.

A imagem final do filme resume todo o seu enredo: música francesa ao fundo, o contraste entre o requinte gastronômico de Paris (representado pela Torre Eiffel, como no início do filme) e o letreiro do Bistrô de Ego (chamado *La Ratatouille*, tendo um *chef* rato como símbolo).

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Percebe-se, então, que o homem se relaciona de forma diferenciada com os alimentos.

“Há muito tempo se sabe que o consumo de alimentos ultrapassa questões biológicas de nutrição. O ato de se alimentar abarca significados sociais, culturais e simbólicos que constituem uma linguagem mediante a qual a estrutura de uma sociedade se expressa.” (ALMEIDA et al., 2009) Assim, é importante definir bem os termos que são usados muitas vezes equivocadamente, pois há profissionais de diversos ramos atuando na gastronomia. “Filmes, programas de televisão, novelas, sites, livros e editoriais culturais de jornais e revistas de grande circulação mostram que a gastronomia deixou de ser assunto periférico.” (ALMEIDA et al., 2009)

Há também um crescente número de cursos universitários de gastronomia e um grande número de pessoas, das mais variadas idades, interessadas nessa formação acadêmica.



Esse crescimento da gastronomia, tanto nas mídias, como no meio acadêmico, acabou gerando uma elitização da culinária. É preciso alertar, porém, que ao se tratar da alimentação como algo inalcançável para muitos, perde-se a riqueza emocional da simplicidade de um prato caseiro.

O filme *Ratatouille*, mostra essa relação entre a elitização da gastronomia e a culinária afetiva, por meio de uma narrativa simples e ao mesmo tempo cheia de elementos complexos. O próprio fato de se tratar de um desenho animado é um aspecto a ser destacado, pois, a uma primeira e descuidada visão, desenhos animados são para crianças. Mas, a intenção do filme é justamente levar o espectador de qualquer idade para sua própria infância. A história é contada como uma fábula infantil e, como toda fábula, é cheia de mensagens e metáforas.

Por se tratar de um filme de ficção, cabe destacar o que diz Jost (2004, p. 108):

O faz-de-conta do autor que representa seu papel tem fundamento em *mímemes*, ou seja, em semelhanças seletivas em relação aos comportamentos de nosso mundo. E esses próprios *mímemes* são somente compreensíveis em razão da operação cognitiva do espectador que os vincula às lembranças de suas experiências reais. Desse modo, a imersão ficcional sempre é uma interpenetração de dois mundos: nosso ambiente real e o universo imaginado.

Ratatouille trabalha essa interpenetração dos mundos a ponto de levar jovens estudantes de gastronomia a se identificarem com um rato. Faz com que o espectador se lembre dos pratos que marcaram sua infância. E, então, Genette (1972, p.47) pergunta:

Como conceber efetivamente que uma metáfora, isto é, uma deslocação, uma transferência de sensações de um objeto para outro possa conduzir à essência desse mesmo objeto? Como admitir que “a verdade profunda” de uma coisa, [...] possa revelar-se numa figura que só lhe manifesta as propriedades transpondo-as, isto é, alienando-as?

Ratatouille responde: através da memória afetiva do espectador. Ao assistir o filme é inevitável lembrar algum prato da infância. A música e as cores, associadas à culinária, fazem o “leitor” dessa obra sentir o cheiro do que aparece nos fogões, nos pratos, na cozinha da tela. O personagem do crítico Anton Ego passa dentro da história, o que a própria história quer passar para o espectador. Assim, pode-se considerar *Ratatouille* como uma meta-metáfora, isto é, uma metáfora dentro de outra metáfora. A reação de Ego ao *Ratatouille* é responsável por criar a conexão emocional do filme com seu público.

Conclui-se, então, lembrando que todas as interpretações feitas neste trabalho não esgotam de forma alguma as possibilidades, pois, como diz Jost (2004, p. 88), “já é tempo de se admitir que, se a imagem é um signo, não se pode automaticamente considera-la sob um único ângulo de relação com o mundo”.



REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Simone et alii. **A Gastronomia Está na Mídia: Uma Discussão Sobre o Consumo em Restaurantes a Partir do Filme Ratatouille**. Disponível em: <http://www.anptur.org.br/anais/seminario2009/DAC3/272-478-1-RV.pdf>, acessado em 04 de dezembro de 2011.
- ARAÚJO, Wilma Maria Coelho et alii. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.
- BARTHES et al. **Análise estrutural da narrativa**. Petrópolis/RJ: Editora Vozes, 1971.
- _____. **Mitologias**. São Paulo: Difusão Europeia do Livro, 1972.
- BETIOL, Liana e DIESEL, Úrsula. **A gastronomia e a comunicação: análise do discurso gastronomia a partir do chef Jamie Olivier e do filme Ratatouille**. Disponível em: <http://www.publicacoesacademicas.uniceub.br/index.php/arqcom/article/view/1343/1243>, acessado em 18 de junho de 2012.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade; uma história da alimentação**. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet; uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.
- GENETTE, Gérard. **Discurso da narrativa: ensaio e método**. Lisboa: Arcádia, 1979.
- _____. **Figuras**. São Paulo: Perspectiva, 1972.
- JIMÉNEZ, Jesús Garcia. **Narrativa audiovisual**. Madrid: Cátedra, 1996.
- JOST, François. **Seis lições sobre televisão**. Porto Alegre: Sulina, 2004.
- MONTANARI, Massimo (Org.). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.
- SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- VALLADARES, Ricardo. **Comida tem a ver com diversão e glamour nos novos programas de gastronomia**. Disponível em: http://veja.abril.com.br/210704/p_104.html, acessado em 05 de dezembro de 2011.