

DA CEIA À CENA. OS ALIMENTOS NA VIDA E NA OBRA DE ALFRED HITCHCOCK.

FROM THE TABLE TO THE SCENE. FOOD WITHIN THE LIFE AND ART OF ALFRED HITCHCOCK

MACCARONE, Cristine¹
VADICO, Luiz Antonio²

RESUMO: A obra de Alfred Hitchcock já foi analisada pelos mais diversos vieses, mas um dos que chama a atenção, e ainda relegado a relativo abandono, é o da presença constante e reiterada dos alimentos em seus filmes. Esse diretor inglês foi responsável por 53 produções, das quais 52 foram aqui analisadas. Para mapear nesse universo as diversas características dos alimentos, suas utilizações, forma de manipulação e ritos sociais que os envolvem, foi desenvolvido um formulário de pesquisa, no qual se buscou verificar se o alimento desempenhou alguma função dramática nas obras hitchcockianas. Nesse processo de análise fílmica, foi estabelecido um diálogo com teóricos da área de Cinema, como François Truffaut e Jacques Aumont, e, no que tange aos alimentos e ao seu papel social, com Massimo Montanari e Jean-Louis Flandrin.

PALAVRAS-CHAVE: Cinema, Hitchcock, Alimento, Função dramática, Análise fílmica.

ABSTRACT: Alfred Hitchcock's work had been analyzed by diverse biases. One of them, which calls attention, and has been yet relatively neglected, is the constant and repeated presence of food in his films. This British director was responsible for 53 productions, being 52 of them studied herein. In order to map in this universe the several characteristics of the foods, their uses, ways of manipulation and social rituals that comprehend them, a form of research was developed which aims at verifying whether this food performed any kind of dramatic function in those pieces of work. In this process of film analysis we have had dialogs with theoretical experts in the field of Movies, such as François Truffaut and Jacques Aumont,

¹ Tecnóloga em Gastronomia e Mestrado em Comunicação pela Universidade Anhembi Morumbi. Professora titular do Senac São Paulo nas disciplinas de Cozinha Italiana, Cozinha Mediterrânea, Práticas em Serviço de Gastronomia e orientadora do Projeto Integrador sobre Gastronomia e Saudabilidade.
E-mail: cris.maccarone@gmail.com, cristine.maccarone@spsenac.br

² Licenciado e Bacharelado em História, Mestrado e Doutorado em Mídias pela Universidade Estadual de Campinas. Professor titular da Universidade Anhembi Morumbi. Supervisor do Centro de Estudos do Audiovisual (UAM). Professor de Comunicação, Estética e Cultura de Massa no curso de Extensão em TV para a Televisão Pública de Angola (TPA), em Luanda, Angola. E-mail: vadico@gmail.com

and related to food and its social role with Massimo Montanari and Jean-Louis Flandrin.

KEYWORDS: Hitchcock, Movies, Hitchcock, Food, Dramatic function, Film analysis.

1. INTRODUÇÃO

*Alguns diretores filmam fatias de vida, eu filmo fatias de bolo.*³
Alfred Hitchcock

Este artigo apresenta a comida como elemento dramático, seu significado enquanto objeto estético e sua forma de expressão na linguagem cinematográfica por meio da obra de Alfred Hitchcock, diretor inglês que, como citado na epígrafe, dizia filmar fatias de bolos e foi realizador de mais de 50 filmes ao longo de cinco décadas.

Presente desde o nascimento, o comer e a recompensa prazerosa resultam em memória afetiva. O alimento é, também, um dos principais vínculos da sociabilidade e da convivência. Logo, o ato de comer é repleto de elementos e significados fisiológicos, culturais, sociológicos e filosóficos. E, dentro de um sistema alimentar, a soma dos produtos e comidas resulta uma estrutura na qual cada elemento define seu significado. Essa estrutura, dentro de uma narrativa, passa a ser reconhecida como elemento dramático. Elementos que reforçam a ação e ajudam a contextualizar a história.

A relação da comida, do alimento, com a arte e a comunicação é muito antiga. Cenas de caça e da busca do alimento estão representadas em pinturas rupestres, fartos banquetes aristocráticos são representados em telas por artistas da Idade Média, pedaços de pão estão sobre a mesa em *A última ceia* do artista italiano Leonardo da Vinci (1452-1519) e até nas embalagens das sopas que imortalizaram o mestre da *pop art*, o norte-americano Andy Warhol (1928-1987).

No campo do cinema não é diferente. O referencial deste estudo é a obra de Hitchcock. Responsável por alguns dos fotogramas mais conhecidos da história do cinema, a famosa cena do assassinato com facadas no chuveiro de *Psicose* (*Psycho*, 1960), Hitchcock eternizou um estilo reconhecido e admirado ao longo de mais de 50 anos de trabalho. Seu referencial visual, o profundo conhecimento da técnica, o domínio dos meios, a habilidade para lidar com

³ TRUFFAUT, François. *Hitchcock/Truffaut; entrevistas, edição definitiva*. São Paulo: Companhia das Letras, 2011

diferentes aspectos da produção fílmica e sua capacidade de capturar o espectador são algumas das características de sua obra. Desde *O Jardim do Prazer* (*The pleasure garden*, 1925), seu primeiro filme, ainda na fase muda, até *Trama Macabra* (*Family plot*, 1976) seu último filme, Hitchcock foi responsável por imagens icônicas que, ao longo de sua obra, foram citadas, estudadas, analisadas, criticadas, imitadas e plagiadas em todo mundo.

Criador de um conjunto de imagens que ficarão na história do cinema para sempre, como a espiral da vertigem em *Um corpo que cai* (*Vertigo*, 1958), aves se amontoando em *Os pássaros* (*The birds*, 1963) e a cortina de banheiro em *Psicose* (*Psycho*, 1960), Hitchcock immortalizou seu estilo, que se tornou um adjetivo: hitchcockiano.

Como será possível verificar, o estilo hitchcockiano é recheado de elementos, muitas vezes não percebidos em um primeiro momento, mas que têm uma função, como todo o resto que está presente no enquadramento. Um desses elementos é o alimento.

Em vários de seus filmes Hitchcock utiliza a comida como objeto para comunicar algo como, por exemplo, a passagem do tempo: em *O ringue* (*The ring*, 1928), o espumante servido em uma comemoração perde a *perlage*⁴ durante o tempo de espera de uma das personagens para um brinde. Algumas vezes, a comida serve para designar a situação sócioeconômica de uma família: em *Champagne* (*Champagne*, 1928), para mostrar que a família perdeu sua fortuna e está na miséria, a filha serve comida simples e monótona para o pai, que se recusa a comer. Em contraponto, para mostrar a mentira estratégica inventada pelo pai, Hitchcock o coloca almoçando num restaurante de luxo.

Metaforicamente ou não, Hitchcock usava elementos da gastronomia para se expressar. Dizia ele: “Alguns diretores filmam fatias de vida, eu filmo fatias de bolo”.

Nunca filmo fatias de vida, porque isso as pessoas podem muito bem encontrar, em casa ou na rua ou mesmo na porta do cinema. (...) Filmar, para mim, significa antes de qualquer coisa e sobretudo contar uma história (...). É preferível que ela seja dramática e humana. O drama é uma vida de que se retiraram as partes chatas. (ARAUJO, 1984, p. 48)

Para analisar o alimento como elemento dramático foram vistos 52⁵ dos 53 filmes que

⁴ *Perlage* é o nome dado às borbulhas de gás carbônico que se formam quando um espumante ou champanhe é servido.

⁵ *The Mountain Eagle*, de 1926, o segundo filme da carreira de Hitchcock, está perdido. Só existem alguns fotogramas.

compõem a obra de Alfred Hitchcock. Essa análise foi feita com base nos dados coletados por um formulário de pesquisa pré-estabelecido⁶ ao qual consistia em colher informações referentes ao objeto de estudo: presença do alimento, que tipo de alimento, na fala da personagem, como objeto cênico, função na narrativa.

Dos 52 filmes estudados, são poucos os que não contêm o alimento como forma de reforçar uma situação dentro da narrativa. Às vezes, o alimento nem ao menos aparece, mas algum assunto está sendo discutido em torno de uma mesa posta para uma refeição, em um ambiente público ou privado. Podem ser desde uma simples maçã ou um pedaço de pão até elaborados pratos da cozinha clássica francesa.

O objetivo deste artigo é mostrar, por meio de 52 deliciosas fatias de bolo, que o alimento tem força de comunicação, pode representar uma ideia e reforçar uma ação dramática.

2. DA CEIA À CENA. OS ALIMENTOS NA VIDA E NA OBRA DE ALFRED HITCHCOCK.

Foi me dado observar que nem só de homicídio vive o homem. Ele precisa de afeto, de aprovação, de encorajamento e, de vez em quando, de uma boa refeição.
Hitchcock, 1979⁷

Hitchcock tinha em sua figura grande e obesa a marca, a assinatura gráfica de seu trabalho. Além de seu imensurável talento e do excelente trabalho de divulgação que fazia de si mesmo, Hitchcock é um dos poucos diretores fisicamente reconhecidos, até hoje, graças à midiatização de sua silhueta, midiatização essa promovida pelo próprio Hitchcock que era, segundo ARAÚJO (1984, p. 9), um mestre da publicidade, e soube como poucos construir sua imagem, seja nas aparições rápidas em seus filmes, seja nos *trailers* que ele mesmo protagonizava. Definido por ARAÚJO (1984, p. 7) “Esse personagem roliço não custa a se identificar: feio, desajeitado, gordo como um tonel”.

⁶ Este artigo se origina da dissertação de mestrado “Filmando fatias de bolo: o alimento como elemento dramático na cinematografia de Alfred Hitchcock.”

http://portal.anhemi.br/wp-content/uploads/dissertacoes/comunicacao/2012/dissertacao_dissertacao_cristine-maccarone.pdf

⁷ Em discurso de agradecimento ao receber o prêmio Lifetime Achievement do American Film Intitute O Legado de Hitchcock – DVD - Edição comemorativa - Universal Studios – 2004

Em uma dessas pontas habituais, em *Um barco e nove destinos* (*Lifeboat*, 1943), Hitchcock aparece em um anúncio de jornal para uma dieta de emagrecimento. Brincadeira que fazia com ele próprio, já que a tentativa de perder peso era constante, chegando a afirmar que, ao longo de sua vida, já havia perdido 250 quilos.

Segundo ARAÚJO (1984, p. 13), para Hitchcock comer e beber eram maneiras intransitivas de se relacionar com as coisas, prazeres aos quais jamais renunciou, maneiras de dispor seu deslocado corpo. Porque o corpo – este sim – sempre lhe pareceu uma extravagância.

Quando chegou aos Estados Unidos, nos anos 40, Hitchcock despertou a atenção da imprensa pela circunferência de sua cintura e pelo que comia. Nunca escondeu seu gosto e prazer por uma boa refeição. Segundo ARAÚJO (1984, p. 53), nada transformou seu modo de ser nas passagens de um país ao outro, e não havia de ser a América que lhe tiraria o prazer de comer e beber, cultivado desde os tempos de solteiro. Certa vez, à mesa pela primeira vez com John Michael Hayes, roteirista de *Janela Indiscreta* (*Rear Window*, 1954), perguntou ao roteirista se ele gostaria de beber algo antes do jantar. Diante da resposta afirmativa Hitchcock respondeu: “Gosto de um homem que bebe.”⁸

O poeta americano Ogden Nash escreveu o poema *How to Hitchcock* para acompanhar uma série de fotos feitas pelo fotógrafo americano John Rawlings fez de Hitchcock em 1956, no Club 21 de Nova Iorque, na época do Natal⁹:

Pick a Hitchcock of opulence rather than corpulence,
just pleasingly plump, with a snug silhouette,
To embellish the board when the places are set.
For the ultimate test, more closely examine it.
The Hitchcock supreme has a wide streak of ham in it.

Essa predileção pelos prazeres da mesa estava presente, também, em seu ambiente doméstico. Segundo ARAÚJO (1984, p. 52), Hitchcock cultivava poucos amigos, evitava assistir aos filmes de outros diretores para não ter que dar uma opinião eventualmente desfavorável, continuava indo à missa todos os domingos com Alma Reville, sua esposa, e mantinha inalterado o prazer de todos os dias, após o trabalho: brincar com Pat, sua filha, e seus dois cães (Felipe de Magnésia e Eduardo IX), antes de ler o jornal e saborear os pratos que Alma, diariamente, preparava. Valorizava e reconhecia o que Alma fazia. Em seu discurso de

⁸ Extras - Pacto sinistro. Direção: Alfred Hitchcock. Warner Bros, 2005. 2 DVD (204 min) son., PB, legendado

⁹ <http://ana-lee.livejournal.com/129347.html>>acesso em 15/04/2017

agradecimento, ao receber o prêmio *Lifetime Achievement do American Film Institute*, em 1979, disse:

Peço licença para mencionar o nome de apenas quatro pessoas que me deram afeto, apreciação, encorajamento e constante colaboração. A primeira é um editor. A segunda é um roteirista. A terceira é a mãe da minha filha Pat. E a quarta é uma excelente cozinheira, que sempre fez milagres em uma cozinha doméstica. Os nomes são Alma Reville.¹⁰

Esses momentos são descritos por sua neta Katie Fiala¹¹ Para ela, a lembrança familiar mais antiga é a do jantar, quando todos se sentavam em volta da mesa e seus avós, Hitchcock e Alma, cozinhavam para que todos comessem. Segundo sua filha Pat, ele adorava comer, era realmente um gourmet, mas só para comidas simples. Ele não era sofisticado. Ele não gostava de comida sofisticada. Alma Reville sempre cozinhava em casa e elaborava menus para festas¹² e todos ajudavam na cozinha, Hitchcock ajudava a cortar os alimentos. Cozinhar era uma atividade familiar, prazerosa e divertida.

Apesar de adorar comidas simples, Hitchcock odiava ovo. Detestava ver a gema escorrer.

Morro de medo de ovos, pior do que morrer de medo, eles me revoltam. Aquela coisa branca arredondada sem nenhum buraco. Você já viu algo mais revoltante de que uma gema de ovo quebrando e derramando seu líquido amarelo? O sangue é alegre, vermelho. Mas a gema do ovo é amarela, revoltante. Eu nunca a provei¹³.

Essa aversão pode ser notada em *Ladrão de casaca (To catch a thief, 1955)* em dois momentos: quando um ovo é jogado pelo pessoal da cozinha em direção ao personagem de Cary Grant (Fig. 17) e, de forma enfática, na cena em que a personagem da mãe de Grace Kelly apaga o cigarro na gema do ovo (Fig. 18), servido no café da manhã do hotel Carlton, em Cannes, França. Segundo FLANDRIN e MONTANARI (1998, p. 363), levando-se em conta

¹⁰ O Legado de Hitchcock – DVD - Edição comemorativa - Universal Studios - 2004

¹¹ Extras - Pacto sinistro. Direção: Alfred Hitchcock. Warner Bros, 2005. 2 DVD (204 min) son., PB, legendado.

¹² Diz a lenda que num desses jantares Hitchcock pediu ao cozinheiro para preparar um jantar azul, com corante comestível: frango azul, arroz azul, peixe azul e em nenhum momento ele explicou o motivo e nenhum dos convidados fez qualquer pergunta.

¹³ <http://cineanalise.wordpress.com/2011/05>> acesso em 16/04/2018

que o ovo para os judeus da Idade Média era símbolo da eternidade, e para os católicos, como Hitchcock, símbolo da vida nova, da ressurreição, essa seria a imagem da vida, não a da morte.

Alfred Hitchcock era católico e, dentro do catolicismo, além da significação de determinados alimentos, a gula representa um dos sete pecados capitais. Segundo Grimod de la Reynière¹⁴, citado por QUELLIER, Florent (2010, p. 68), de todos os pecados capitais que o homem pode cometer, o quinto, a gula, é aquele que parece pesar mais levemente na sua consciência e causar menos remorso. De todos os tipos de intemperança, é aquela para a qual a Igreja concede mais facilmente a absolvição, porque é aquela que a igreja permite a si mesma com menos escrúpulos.

Para QUELLIER (2010, p. 101), a mesa sempre fez parte da história do convívio entre os homens, desde as cenas de refeição de Cristo, até as refeições das ordens religiosas. A comensalidade é uma das referências mais ancestrais da familiaridade humana, pois aí se fazem e se refazem continuamente as relações que sustentam a família (BOFF, Leonardo, 2011)¹⁵. O prazer pela boa comida apenas é aceito a partir do momento em que são respeitadas as regras de boas maneiras à mesa. Ao louvar a moderação e a decência à mesa, sem condenar os prazeres gustativos e enológicos, a Igreja Católica acompanhou as elites ocidentais em “um processo de civilização do apetite”, que proscree o glutão, mas valoriza o gourmet.

O poder da comida, segundo FERNÁNDEZ-ARMENTO, Felipe (2010, p. 59), está no fato de que o ato de comer tem sua própria alquimia, transforma indivíduos em sociedade, doença em saúde, muda personalidades, pode sacralizar atos aparentemente seculares, funciona e transforma-se como um ritual, pode fazer com que a comida seja divina ou diabólica, pode liberar energia, pode criar laços, pode significar vingança ou amor e pode proclamar a identidade. Para FERNÁNDEZ-ARMENTO (2010, p. 59),

uma mudança tão revolucionária quanto qualquer outra na história da nossa espécie ocorreu quando o ato de comer deixou de ser meramente prático e passou a ser também um ritual. Dos canibais aos homeopatas e admiradores de comidas saudáveis, todos aqueles que comem buscam alimentos que, a seu ver, irão polir o caráter, ampliar os poderes, prolongar a vida.

¹⁴ Grimod de la Reynière (1758-1837) precursor de crítico gastronômico, foi o inventor de um sistema de avaliação e classificação de restaurantes e confeitarias na França.

¹⁵ BOFF, Leonardo, disponível em <http://bibliasesmitos-wagner.blogspot.com.br/2011/06/comensalidade-refazer-humanidade.html>, consultado em 11/01/2018

Em seus filmes, Hitchcock valoriza as cenas de refeições. Para MCDEVITT e SAN JUAN (2009, p. 365), as refeições estão entre os temas hitchcockianos. Os autores as classificam como “Discussão de assassinato no jantar”. Segundo os autores, esse elemento comum nos filmes de Hitchcock é quase totalmente baseado no seu senso de humor negro e no seu famoso amor pelos alimentos. A maioria das pessoas evita discussões de assuntos desagradáveis, especialmente homicídios e morte, enquanto comem. É considerado grosseiro, desconfortável.

É isso que Hitchcock acha engraçado. Ele disse: “Alguns de nossos assassinatos mais esquisitos são domésticos, executados com ternura em lugares simples e caseiros como a mesa da cozinha.”¹⁶ Na maioria dos casos, provoca risos dos espectadores, como em *A sombra de uma dúvida* (*Shadow os a doubt*, 1943), onde as personagens Joseph Newton e Herbie Hawkins discutem qual a melhor forma de se cometer um assassinato. Esse tema está presente também em *Chantagem e confissão* (*Blackmail*, 1930), *Agente secreto* (*The secret agent*, 1936), *Suspeita* (*Suspicion*, 1941), *Festim diabólico* (*Rope*, 1948), *Pacto sinistro* (*Strangers on the train*, 1951), *O terceiro tiro* (*The trouble with Harry*, 1956), *Psicose* (*Pshyco*, 1960), e *Frenesi* (*Frenzy*, 1972).

Segundo KROHN, Bill, escritor, autor de *Hitchcock at work*¹⁷, Hitchcock tem excelentes cenas de jantares, pois num filme dele a ação não é o que as pessoas fazem, mas o que elas estão pensando. Então, para mostrar uma situação completamente banal, como um grupo de pessoas sentadas à mesa de jantar, comendo e conversando, ele mostra o drama que se passa no jantar pelos cortes e closes que faz. No caso de *Suspeita* (*Suspicion*, 1941), a personagem de Joan Fontaine ouve sobre assassinatos e venenos, e tudo isso soa inócuo para todos os demais, mas para ela é a confirmação final de que Johnnie, personagem vivido por Cary Grant, tentará envenená-la.

A cena aparentemente banal a que KROHN se refere (aparentemente, porque segundo TRUFFAUT, 2004, p. 26, Hitchcock tem horror ao banal), aquilo que é familiar, como uma cena de pessoas à mesa discutindo algo incomum, leva para um texto de Sigmond Freud, famoso psicanalista austríaco, intitulado *O Estranho*, de 1919. Para FREUD (1976, p. 275), o estranho é a categoria do assustador que remete ao que é conhecido, há muito familiar. A palavra que dá título ao texto em alemão é *unheimlich*, que significa “o que não é doméstico, não é caseiro”, logo, o oposto de *heimlich*, “o que é familiar”.

Segundo FREUD (1976), nem tudo que é novo e não familiar é assustador, até porque

¹⁶ <http://cineanalise.wordpress.com/2011/02/>> acesso em 15/04/2018

¹⁷ Extras - SUSPEITA. Direção: Alfred Hitchcock. Warner Bros, 2005. 1 DVD (99 min) son., PB, legendado.

é desconhecido. O assustador e o estranho vêm do que é familiar, daquilo que traz alguma referência, até para causar estranhamento com relação a alguma coisa já conhecida. *Heimlich* também tem o sentido de escondido, oculto da vista, de modo que os outros não consigam saber, isto é, sonegado aos outros. Logo, em seus vários significados, a palavra *heimlich* exibe um que é idêntico ao seu oposto *unheimlich*. Isso causa ambiguidade, traz o duplo, também sempre presente nos filmes de Hitchcock. As refeições presentes em seus filmes, além da função dramática e do alívio cômico, mostram a predileção de Hitchcock pelo tema, chegando a projetar algo nesse sentido:

Quero tentar filmar uma antologia da comida. A chegada da comida à cidade. A distribuição. A compra. A venda. A cozinha. O ato de comer. O que acontece com a comida em diferentes tipos de hotéis, e como ela é servida e absorvida. Pouco a pouco, lá pelo fim do filme, surgirão os bueiros e os restos que serão jogados no oceano. É um ciclo completo, desde as verduras ainda molhadas de tão frescas até o final do dia, a sujeira que sai do esgoto. Nesse momento, o tema do movimento cíclico torna-se o que as pessoas fazem com as boas coisas; e o tema geral torna-se a podridão da humanidade. É preciso cruzar toda a cidade, ver tudo, filmar tudo, mostrar tudo (TRUFFAUT, 2011, p. 317).

Hitchcock não chegou a por em prática esse projeto, mas um pouco da “antologia” da comida está presente ao longo dos 52 filmes analisados neste trabalho, que exibem do alimento mais simples ao complexo.

Pode-se citar, de início, um alimento aparentemente singelo: a maçã. Aparentemente, pois, para um diretor católico, ela pode ter um segundo significado, já que, especula-se, a maçã seja a fruta que representa o pecado. Ela está presente em *Skin Game* (*Skin Game*, 1931), *Sabotagem* (*Sabotage*, 1936), *Sabotador* (*Saboteur*, 1942), *A Sombra de uma dúvida* (*Shadow of a doubt*, 1943), *Frenesi* (*Frenzy*, 1972) e boiando em *Um barco e nove destinos* (*Lifeboat*, 1943). *Um barco e nove destinos* é um filme que tem como único cenário um bote salva-vidas à deriva, após o naufrágio do navio onde se encontravam as personagens. Em uma situação como essa é de se pensar que Hitchcock abriria mão dos elementos gastronômicos, por encenar um barco em pleno mar aberto. Mas não, além da caixa de maçãs boiando na cena inicial, as personagens, diante da fome, passam a listar, verbalmente, restaurantes e cardápios.

As bebidas presentes estão muito bem adequadas com o lugar e com a produção: chá

nos filmes ingleses e café nos americanos. Já as alcoólicas, em pouquíssimos momentos não aparecem. A bebida alcoólica mais presente é o *brandy*¹⁸, seguido pelo espumante¹⁹. Aparecem ainda coquetéis, gin, *whisky*, *dry martini*, vinho e cerveja.

O álcool tem a função de confortar as personagens na maioria das vezes, mas também está “harmonizando” uma típica cena hitchcockiana em *Disque M para matar (Dial M for Murder, 1954)*. Segundo POMMER, (2001, p. 26), o desacordo acerca do preço, por parte de dois antigos amigos, do assassinato da mulher de um deles “pode se resolver com uns drinques”. Também o fato de eles serem amigos desde a faculdade merece “um drinque especial”. A desculpa alcoólica estabelece uma ponte entre a celebração de um pacto criminoso e a celebração antecipada do gozo oriundo do prazer de matar.

O pão, seja também em forma de torrada, acompanhado de manteiga ou não, ou sanduíche, aparece em 23 filmes. Frutas em nove filmes. Ovos, com ou sem bacon, em dez, bolos em 12 filmes, sendo dois de aniversário e três de casamento e biscoitos em três filmes.

A sopa, como entrada ou simplesmente prato único, aparece em dez filmes. Os legumes e verduras aparecem citados através das batatas, repolho, ervilha, alface, tomate e raiz forte.

Das carnes, a vermelha é a que mais está presente: 18 vezes nos filmes, às vezes na forma de embutidos e hambúrgueres. Em dois filmes vemos cabeças de porcos em mercados. O peixe aparece somente em dois momentos, em filmes diferentes. E lagostas também, em dois momentos e em dois filmes.

A carne branca de ave está presente em 13 filmes, às vezes com o faisão e a codorna. Segundo POMMER (2001, p. 27) as aves são o alimento cenicamente perfeito para Hitchcock. Isso é perceptível em *Ladrão de casaca (To Catch a Thief, 1955)* onde um *picnic* na base de frango assado, realizado por duas personagens, John Robie e Frances, cria a oportunidade de um diálogo construído na base de subentendidos sexuais, versando sobre a preferência por coxas ou peitos.

Já em *Os Pássaros (The Birds, 1963)* existem variações em torno do mesmo tema, até a inversão do lugar ocupado na cadeia alimentar. Na primeira vez que Melanie é ferida pela gaivota, em Bodega Bay, Mitch a leva ao restaurante para tratar o ferimento e ambos são

¹⁸ Bebida produzida através da destilação de vinhos ou frutas. Denomina-se conhaque o *brandy* produzido com vinhos de uvas provenientes da região de Cognac, na França.

¹⁹ Vinho com nível significativo de dióxido de carbono, que o faz borbulhar quando servido. Em alguns lugares do mundo tem como sinônimo a palavra champanhe. Mas a rigor o termo champanhe só pode ser utilizado para designar os vinhos espumantes produzidos na região de Champagne, nordeste da França.

confrontados pela placa “Fora para almoço”, isto é, os *restaurateurs* também se alimentam. O segundo sinal de que há um desarranjo com os pássaros, no caso alimento humano, ocorre quando eles passam a recusar o ração: Lydia, a mãe de Mitch, reclama com o fornecedor de ração que as aves não estão comendo. O fornecedor, por sua vez, é atacado e tem os olhos devorados pelos pássaros. A relação entre ave e alimentação ainda é manifestada nos momentos em que as pessoas estão reunidas para a refeição. É o caso do ataque durante a festa de aniversário da irmãzinha de Mitch, a entrada pela chaminé na casa de Mitch na hora do jantar e, logo depois, da conversa entre Melanie e a senhora que se diz ornitóloga, no restaurante onde os fregueses pedem ou comem frango.

Em *O homem que sabia demais* (*The man who knows too much*, 1956) Ben MacKenna desconfortavelmente come frango preparado de forma típica em um restaurante em Marrakesh. Pode-se notar, nesse caso, a dificuldade da personagem sentir-se à vontade diante de um hábito, num ambiente que logo se tornará hostil.

Os carboidratos, além do pão, aparecem pouquíssimas vezes, na forma de tortas de carnes e rins, *quiches*²⁰, *vol au vent*²¹ e lasanha. Alguns queijos e algumas sobremesas como gelatina, sorvete, docinhos, pudim e torta de nozes também se fazem notar, mas poucas vezes.

Em alguns filmes, as personagens preparam o alimento ou sugerem que o alimento foi feito por elas, como em *Champagne* (*Champagne*, 1928), *O inquilino sinistro* (*The lodger*, 1926), *A mulher do fazendeiro* (*The farmer's wife*, 1928), *Juno and the Paycock* (*Juno and the Paycock*, 1930), *Ricos e estranhos* (*Rich and Strangers*, 1932), *Os 39 degraus* (*The thirty-nine steps*, 1935), *Sabotagem* (*Sabotage*, 1936), *Suspeita* (*Suspicion*, 1941), *A sombra de uma dúvida* (*Shadow of a doubt*, 1943), *Interlúdio* (*Notorious*, 1946), *Festim diabólico* (*Rope*, 1948), *Sob o signo de capricórnio* (*Under capricorn*, 1949), *Janela indiscreta* (*Rear window*, 1954), *O terceiro tiro* (*The trouble with Harry*, 1956), *O homem errado* (*The whrong man*, 1957), *Psicose* (*Pshyco*, 1960), *Marnie – Confissões de uma ladra* (*Marnie*, 1964), *Frenesi* (*Frenzy*, 1972) e *Trama macabra* (*Family plot*, 1976).

Em *A sombra de uma dúvida* (*Shadow of a doubt*, 1943), o preparo dos alimentos, segundo ARAÚJO (1984, p. 60) tem sua importância por registrar de maneira quase documental a vida de uma cidadezinha americana, assinalando a integração de Hitchcock com seu novo país.

Em alguns filmes, a comida é citada pelas personagens. Elas aparecem comentando

²⁰ Espécie de torta francesa com recheio a base de creme de leite e ovos.

²¹ De origem francesa, preparações feitas de massa folhada que lembram, em seu formato, cestinhas recheadas.

algo que foi ou será servido, fazendo pedidos ao garçom ou recordando restaurantes que frequentaram e refeições que tiveram. Casos assim estão em *A mulher do fazendeiro* (*The farmer's wife*, 1928), *Champagne* (*Champagne*, 1928), *Juno and the paycock* (*Juno and the paycock*, 1930), *Assassinato* (*Murder*, 1930), *O mistério do nº 17* (*Number seventeen*, 1932), *Ricos e estranhos* (*Rich and strange east of Shangai*, 1932), *Os 39 degraus* (*The thirty-nine steps*, 1935), *O agente secreto* (*The secret agent*, 1936), *Sabotagem* (*Sabotage*, 1936), *Jovem e inocente* (*Young and innocent*, 1937), *A dama oculta* (*The lady vanishes*, 1938), *A estalagem maldita* (*Jamaica inn*, 1939), *Rebecca – a mulher inesquecível* (*Rebecca*, 1940), *Correspondente estrangeiro* (*Foreign correspondent*, 1940), *Sr. e Sra. Smith* (*Mr. and Mrs. Smith*, 1941), *Suspeita* (*Suspicion*, 1941), *Sabotador* (*Saboteur*, 1942), *A sombra de uma dúvida* (*Shadow of a doubt*), *Um barco e nove destinos* (*Lifeboat*, 1943), *Quando fala o coração* (*Spellbound*, 1945), *Interlúdio* (*Notorious*, 1946), *Agonia do amor* (*The paradine case*, 1947), *Festim diabólico* (*Rope*, 1948), *Sob o signo de capricórnio* (*Under capricorn*, 1949), *Pacto sinistro* (*Strangers on the train*, 1951), *Janela indiscreta* (*Rear window*, 1954), *Ladrão de casaca* (*To catch a thief*, 1955), *O terceiro tiro* (*The trouble with Harry*, 1956), *O homem que sabia demais* (*The man who knew too much*, 1956), *O homem errado* (*The wrong man*, 1957), *Intriga internacional* (*North by northwest*, 1959), *Psicose* (*Pshyco*, 1960), *Os pássaros* (*The birds*, 1963), *Marnie – confissões de uma ladra* (*Marnie*, 1964), *Cortina rasgada* (*Torn curtain*, 1966), *Topázio* (*Topaz*, 1969), *Frenesi* (*Frenzy*, 1972) e *Trama macabra* (*Family plot*, 1976).

Muitas vezes, os alimentos são citados por seus nomes ou preparos internacionalmente conhecidos como, por exemplo, moluscos no vapor banhados em manteiga, lagostas à *la newberg* com molho de vinho branco, frango à milanesa, ossobuco com chucrute, *strudel* de maçã, *muffin de blueberry*, torta de nozes, *quiche lorraine*, *croissant*, *filet de vitela à la milanesa*, *soupe de poison*, *caille aux raisins*, *pied de porc à la mode de Caen*, *grissini*, *margarita*, *caneton aux cerises*.

Os restaurantes citados por Hitchcock em seus filmes eram estabelecimentos que existiram realmente na maioria das vezes, como o lendário Savoy Grill, de Londres²² que é citado em *Correspondente estrangeiro* (*Foreign correspondent*, 1940), *Suspeita* (*Suspicion*, 1941), *Um barco e nove destinos* (*Lifeboat*, 1943) em *Agonia do amor* (*The paradine case*, 1947). O Club 21²³, de Nova York, é citado em *Quando fala o coração*

²² Restaurante do famoso Hotel Savoy, inaugurado em 1889. Logo após sua abertura teve como chef o francês Auguste Escoffier, um dos mais importantes da gastronomia mundial, cuja influência ainda inspira o menu de hoje.

²³ Restaurante e bar inaugurado em 1929. Tradicional e luxuoso. Fica na 21W 52nd St, Nova York.

(*Spellbound*, 1945) e em *Janela indiscreta* (*Rear Window*, 1954). O Waldorf²⁴, de Nova York, também é citado em *Janela indiscreta* (*Rear Window*, 1954). Ainda o restaurante Majestic, em *Ricos e estranhos* (*Rich and strange east of Shangai*, 1932), o Momma Lucys, em *Sr. e Sra. Smith* (*Mr. and Mrs. Smith*, 1941), o Young's, em *Um barco e nove destinos* (*Lifeboat*, 1943), o Colony, em *Cortina rasgada* (*Torn curtain*, 1966) e o Ritz, de Paris²⁵ é citado em *Rebecca – a mulher inesquecível* (*Rebecca*, 1940). Em *Um corpo que cai* (*Vertigo*, 1958) o Ernie's²⁶ de São Francisco é citado e usado como cenário²⁷ três vezes. E os hotéis que servem de locação e são citados são o Princesse Hotel, de Monte Carlo, em *Rebecca – a mulher inesquecível* (*Rebecca*, 1940) e o Carlton, de Nice, em *Ladrão de casaca* (*To catch a thief*, 1955).

Os cardápios desses restaurantes aparecem muitas vezes em primeiro plano ou lidos por alguma personagem. Entre os filmes em que surge essa situação estão: *Champagne* (*Champagne*, 1928), *Ricos e estranhos* (*Rich and strange east of Shangai*, 1932), *Rebecca – a mulher inesquecível* (*Rebecca*, 1940), *Sabotagem* (*Sabotage*, 1936) onde ele é lido, e *Um barco e nove destinos* (*Lifeboat*, 1943), onde o cardápio é lembrado e descrito.

Apesar de toda essa sofisticação com relação aos restaurantes e aos cardápios, Hitchcock algumas vezes reforçava seu gosto pelo simples de forma irônica, por meio de seus personagens. É o caso de *Frenesi* (*Frenzy*, 1972), que será visto detalhadamente no capítulo 5, e *Janela Indiscreta* (*Rear Window*, 1954). Nesse último, Grace Kelly, uma das mais belas atrizes do cinema, faz o papel de Lisa Fremont, mulher ideal (linda, sofisticada e inteligente). Ela tenta seduzir Jeff demonstrando toda a capacidade de lhe dar comida. Ela “leva” o restaurante que costuma freqüentar para dentro do apartamento, no caso o Club 21. E serve o pedido que havia feito sem ele saber: lagosta e vinho Montrachet²⁸. Ele se mostra aborrecido ao tentar comer a lagosta. No dia seguinte, Stella, empregada e enfermeira de Jeff, lhe serve o café da manhã que ela mesma havia preparado: ovos com bacon e torradas. Jeff olha para a bandeja e diz: “Não é de se admirar que seu marido ainda te ame!”. Ainda em *Janela indiscreta* surgem as referências alimentares dos vizinhos: os jantares que a vizinha solitária serve aos seus pretendentes e o jantar servido pelo futuro assassino à sua esposa.

Hitchcock utilizava também, algumas vezes, a cozinha de um hotel ou de um

²⁴ Hotel de luxo de Nova York inaugurado na década de 1930. Foi o primeiro hotel a oferecer serviço de quarto, causando um enorme impacto no futuro da indústria hoteleira.

²⁵ Restaurante do Hotel Ritz, em Paris, aberto em 1898. Sinônimo de opulência, serviço e jantar de luxo, está localizado até hoje na 15, Place Vendôme.

²⁶ Restaurante que Alfred Hitchcock freqüentava. Fechou em 1999.

²⁷ Hitchcock mandou construir uma réplica do salão do restaurante nos estúdios.

²⁸ Vinho Montrachet é o vinho branco seco mais famoso do mundo, elaborado com uva chardonnay no coração da Cote D'Or, produzido em Bourgogne, França.

restaurante como cenário ou, noutras vezes, simplesmente a presença do *chef* que, em consequência de uma culinária socialmente diferenciada e sofisticada, passou a ser uma profissão de alto nível. Segundo FERNÁNDEZ-ARMESTO (2010, p. 179), a partir do momento que os banquetes romanos passaram a ser mais elaborados, os cozinheiros perderam o status inferior de escravos e adquiriram prestígio. O que era servidão passou a ser considerado arte. Foi nesse momento que viveu o famoso e venerado cozinheiro romano Apicius²⁹. A valorização do *chef* está explicitada em *Champagne (Champagne, 1928)*, *Valsas de Viena (Waltzes from Viena, 1933)*, *A dama oculta (The lady vanishes, 1938)*, *Sr. e Sra. Smith (Mr. and Mrs. Smith, 1941)*, *Sabotador (Saboteur, 1942)*, *Sob o signo de capricórnio (Under capricorn, 1949)*, *A tortura do silêncio (I confess, 1952)*, *Ladrão de casaca (To catch a thief, 1955)*, *O homem que sabia demais (The man who knew too much, 1956)* e em *Os pássaros (The birds, 1963)*.

Segundo o barão da imprensa, Lorde Northcliffe³⁰ citado por FERNÁNDEZ-ARMESTO (2010, p. 13), existem quatro temas com os quais sempre se podia contar para despertar o interesse do público: crime, amor, dinheiro e comida. Hitchcock tirou bastante proveito disso ao fazer uso de alimentos de forma dramática para enfatizar uma ação, um suspense. Em *Interlúdio (Notorious, 1946)*, o café é o veículo de envenenamento da personagem principal, é nele que está a substância que irá matá-la e a ideia é reforçada por meio de primeiríssimos planos da xícara.

Em *Suspeita (Suspicion, 1941)* o veneno está supostamente no copo de leite no qual Hitchcock coloca uma lâmpada (TRUFFAUT, 2010, p. 143), utilizando assim, um recurso fotográfico para chamar a atenção do espectador. E em *Festim diabólico (Rope, 1948)*, o jantar propicia a ocasião de um assassinato junto com um alibi para os criminosos. Dois amigos, Philip e Brandon matam um terceiro, David, no apartamento em que oferecerão um jantar para os pais e a namorada do morto. Escondem o corpo em um baú. Brindam cinicamente com *champagne* e passam a servir o jantar não mais na mesa, mas sim no baú onde está o corpo do rapaz assassinado. Um dos pratos é frango e, quando Janet pergunta a Philip se ele não vai comer, ele responde dizendo que não come galinha, destacando a afirmação de Sigmund Freud, de que para tudo há uma razão. Surge, então, a oportunidade para Brandon deixar Philip em situação desconfortável, dizendo que Philip gostava de estrangular galinhas quando criança. A partir daí,

²⁹ Marcus Gavius Apicius (30aC - 37d.C) - um aristocrata, filho de cavaleiro, que passava o tempo bem longe dos cavalos do pai por preferir o ambiente da cozinha. Seu nome é citado em antologias culinárias.

³⁰ Alfred Harmsworth (1865-1922) jornalista e empresário inglês, fundador dos periódicos Daily Mail e Daily Mirror. Em 1905, foi feito Lord Northcliffe.

o assunto da conversa gira em torno de assassinatos e, mais uma vez, estamos diante de mais um tema hitchcockiano, a desagradável conversa (para as personagens, estimulante) sobre assassinatos acompanhando um bom prato.

Segundo POMMER (2001, p. 33), o fato de o banquete ser servido sobre o corpo do rapaz assassinado faz com que, simbolicamente, seja esse corpo que está sendo consumido. Isso pode comprovar a polêmica, na época, de que os dois amigos assassinos, Philip e Brandon, eram homossexuais. Segundo o próprio Hitchcock, ele gostava da ideia da festa, de festejar um homicídio com comida em cima do caixão: “Uma idéia fantástica!”³¹ E que poderia ser, já que Hitchcock era católico, uma referência ao altar que simboliza, no cristianismo, o sacrifício, a morte e a ressurreição. E como local da eucaristia – da hóstia e do vinho – o altar relembra a última ceia. (GIBSON, Clare, 2008).

Apesar de em *Festim diabólico* (*Rope*, 1948) o objeto utilizado para o assassinato ser a corda, na maioria dos filmes de Hitchcock os crimes são cometidos utilizando objetos domésticos, dentre eles, o mais usual, a faca de cozinha. A faca de cozinha foi utilizada como arma letal em: *Chantagem e confissão* (*Blackmail*, 1929), *Os 39 degraus* (*The thirty-nine steps*, 1935), *Sabotagem* (*Sabotage*, 1936), *Psicose* (*Psycho*, 1960), *Cortina rasgada* (*Torn curtain*, 1966) e sugerida em *O inquilino sinistro* (*The lodger*, 1926), *Jovem e inocente* (*Young and innocent*, 1937) e *Sr. e Sra. Smith* (*Mr. and Mrs. Smith*, 1941).

Em *Cortina rasgada* (*Torn curtain*, 1966) não há apenas um utensílio, mas uma cozinha toda. A panela com o alimento dentro é arremessada em direção à vítima, depois sua cabeça é colocada dentro do forno e é ligado o gás. Hitchcock quis ir na direção oposta à do estereótipo. Normalmente, um assassinato é feito de forma rápida: uma facada, um tiro. E essa a forma que ele utilizou para mostrar como é difícil, trabalhoso e demorado matar um homem (TRUFFAUT, 2010, p. 311).

Os filmes em que os alimentos têm um papel importante na narrativa são: *Champagne* (*Champagne*, 1928), *Chantagem e confissão* (*Blackmail*, 1929), *Juno and the paycock* (*Juno and the paycock*, 1930), *Os 39 degraus* (*The thirty-nine steps*, 1935), *Sabotagem* (*Sabotage*, 1936), *Jovem e inocente* (*Young and innocent*, 1937), *Sr. e Sra. Smith* (*Mr. and Mrs. Smith*, 1941), *Suspeita* (*Suspicion*, 1941) (*Shadow of a doubt*, 1943), *Um barco e nove destinos* (*Lifeboat*, 1943), *Festim diabólico* (*Rope*, 1948), *Janela indiscreta* (*Rear window*, 1954), *Frenesi* (*Frenzy*, 1972) e *Trama macabra* (*Family plot*, 1976).

³¹ Extras - FESTIM diabólico. Direção: Alfred Hitchcock. Universal, 2002. 1 DVD (81 min) son., color., legendado.

Contrário a tudo isso, em *Psicose* (Psycho, 1960) o desprezo pelo alimento se explicita quando a personagem Marion Crane está com seu namorado num hotelzinho onde se alugam quartos por hora, e eles costumam se encontrar na hora do almoço. Os dois estão seminus e ele diz a ela: “Você não comeu seu almoço, não é?”, enquanto a câmera mostra o sanduíche dela intacto. Segundo Pommer (2001, p. 39), ela está obviamente plena de vida e não precisa se alimentar. Só que essa “transgressão” de abrir mão da alimentação pelo prazer sexual será paga simbolicamente de forma terrível: a morte prematura a golpes de faca de cozinha debaixo do chuveiro. Para POMMER (2001), a moral da história é que comer é o único prazer permitido sem culpa no universo hitchcockiano e, mesmo deliberadamente, deixar de comer pode ter um preço fatal.

Analisando vida e obra do clássico diretor inglês Alfred Hitchcock e sua relação com os alimentos, pode-se concluir que a gastronomia esteve sempre presente de uma forma ou de outra. Por esse tema habitual, sua vida pessoal e pelos alimentos encontrados pela pesquisa feita com 52 dos seus 53 filmes, pode-se afirmar que Hitchcock era um homem de hábitos simples, que tinha predileção pela comida sem complicadas preparações, como a própria comida inglesa, mas era um grande conhecedor e frequentador de lugares sofisticados, que fazia questão de usar como referências em seus filmes.

Tudo aquilo que Hitchcock enquadrava em uma cena, tinha uma função, um significado. E com o alimento não era diferente. Através de metáforas ou símbolos, um prato de comida poderia, aparentemente, significar algo ou ainda ter uma segunda significação, de forma a contribuir com a narrativa, reforçar o drama e desempenhar um papel na ação. Ao longo desse artigo pode-se afirmar que Hitchcock sabia da força dramática e do valor de uma boa refeição. Em todos os sentidos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO, Inácio. *Alfred Hitchcock* São Paulo: Brasiliense, 1984.

BOFF, Leonardo, disponível em <http://bibliasemmitos-wagner.blogspot.com.br/2011/06/comensalidade-refazer-humanidade.html>, consultado em 11/11/2011

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida. Uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2010.

FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREUD, Sigmund. *História de uma neurose infantil e outros trabalhos*. Rio de Janeiro: Imago,

1976.

GIBSON, Clare. *Sinais e símbolos. Origem, história e significado*. Lisboa: Tandem Verlag GmbH, 2008.

McDEVITT, Jim e SAN JUAN, Eric. *A year of Hitchcock*. Maryland, EUA: The Scarecrow Press, 2009.

POMMER, Mauro Eduardo. *Alimentação, morte e sexo em Hitchcock*. In: Estudos de Cinema 2000 - SOCINE. Porto Alegre: Editora Sulina, 2001.

QUELLIER, Florent. *Gula. História de um pecado original*. São Paulo: Senac, 2010.

TRUFFAUT, François. *Hitchcock/TRUFFAUT: Entrevistas, edição definitiva*. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.