

VINCENZO CAMPI E BARTOLOMEO PASSAROTTI NA CONSTRUÇÃO DE CENAS DA DIETA RENASCENTISTA ITALIANA

Larissa Sousa de Carvalho¹

Introdução

O homem escolhe do que se alimenta – transforma comida em alimento através de práticas, técnicas e conhecimentos. Tal operação é fortemente regida por fatores culturais que flutuam no meio social. Em que medida ingerimos aquilo que satisfaz nossas necessidades fisiológicas em contrapartida às exigências tradicionais e simbólicas que nos foram sempre apresentadas?

Almejando alargar ainda mais os limites que cercam a disciplina da História da Alimentação, decidimos incluir a História da Arte na discussão. As obras selecionadas nos encantam logo de imediato, mas se tornam ainda mais interessantes, quando aliadas ao conhecimento do sistema alimentar da época. Através de alguns trabalhos dos artistas Vincenzo Campi e Bartolomeo Passarotti reforçaremos os hábitos alimentares e as práticas cotidianas da sociedade italiana setentrional do início da Era Moderna.

A relevância de tal estudo reside na insuficiência com que o tema tem sido abordado. Os artigos oriundos da História da Arte não se preocupam em contextualizar os alimentos, suas procedências e seus costumes, seja na esfera local ou em comparação a outros ambientes. Já os trabalhos da Antropologia, Sociologia, História – entre outros campos – utilizam as obras de arte, em muitos casos, apenas como imagens ilustrativas do que estão tratando no texto. Intenta-se relacionar ambas as perspectivas para recolher o que cada uma pode oferecer para a outra.

Obra de arte como testemunha de hábitos alimentares

O tema da alimentação na pintura italiana surge juntamente ao anseio por uma arte mais realista, já em vias de fortalecimento na Europa setentrional – “gastronomic naturalism” segundo John Varriano. Não aparecem como composições únicas, mas em séries de pinturas que retratam cenas cotidianas diversas, em especial, os hábitos e as práticas alimentares de tal sociedade. Dois conjuntos de obras são de Vincenzo Campi: ambos com cinco pinturas, o primeiro realizado para a família Fugger de Augsburgo (c.1580) e, o segundo, sem patrono reconhecível, mas encontrado no Monastério de San Sigismondo em Cremona (c.1585). A terceira série – com quatro obras – foi criada em 1580, aproximadamente, pelo artista Bartolomeo Passarotti, constando em 1614 no inventário da coleção Mattei.

A breve fortuna crítica desses trabalhos os relaciona constantemente, pelo tema e formato, às cenas de mercado flamengas de Pieter Aertsen e Joachim Beuckelaer [Fig. 01]. Um contato com a obra destes artistas é possível, pelo menos, para o caso de Campi, que teria se inspirado nos precursores para criar suas próprias obras nos anos ulteriores. Analogias podem ser encontradas, porém, as obras flamengas carregam fortes questões religiosas, éticas e alegóricas que as italianas não compartilham.

¹ Doutoranda em História da Arte junto ao Instituto de Filosofia e Ciências Humanas (IFCH) da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) e bolsista da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP).

As primeiras dialogam com as ações comerciais de venda e compra ou mesmo com imagens de alegorias das quatro estações, dos meses, dos vícios etc. Já as italianas removem os motivos bíblicos, geralmente representados no fundo da imagem (para ratificarem a proximidade com que os milagres aconteciam no dia-a-dia), bem como os traços de um cenário urbano e mercantil. Foca-se justamente no lado não-comercial das ações. É a relação entre a comida e a personagem que está sendo representada.

Sheila McTighe busca perceber as especificidades do contexto italiano para o surgimento dessas obras. Três discursos são ressaltados: a divisão de comidas apropriadas para diferentes tipos de classes, a cultura da “curiosidade” e do colecionismo de artefatos estrangeiros e, por fim, os provérbios e ditos populares. Estes aspectos nos ajudam a pensar no modo como foi feita e escolha de produtos, da disposição deles e das personagens dentro da representação. Os alimentos estariam dispostos como os elementos exóticos nas prateleiras e gavetas dos Gabinetes de Curiosidades – locais onde se colecionava uma multiplicidade de objetos e achados vindos das expedições e do contato com culturas variadas.

Como veremos a seguir, essas obras, sobretudo as de Campi, apresentam uma ordenação e exposição dos produtos diferenciada das pinturas flamengas, cuja abundância transborda na imagem e não pode ser “compartimentalizada”. Elas são arranjadas quase cientificamente, como se houvesse uma classificação – separação dos gêneros em recipientes – cestas, bacias, vasos de cerâmica, madeira ou cobre – representados com leve angulação para que seus conteúdos sejam melhor visualizados (taxonomia do alimento). Aqui, não são alimentos desorganizados em bancas de mercados, com em Aertsen e Beuckelaer.

Os gestos e os olhares das figuras, apontando para si mesmos ou para os alimentos, nos fazem pensar em algum significado oculto. Talvez seja interessante entender a estrutura básica dos quadros antes de adentrar nas particularidades alimentares. De acordo ainda com McTighe, os artistas optam por escolhas compositivas diferentes: Passarotti estabeleceria uma conexão ou até mesmo uma similaridade entre os gestos das personagens e os itens apresentados; já Campi constituiria as obras pela diferença entre os artigos alimentícios exibidos e a comida reservada às figuras do próprio quadro. Para tal, escolhe dois tipos de estruturação: homens ou mulheres em plena ação, embora relegados aos cantos da imagem, enquanto a cena central é estática e com produtos profusamente exibidos; e o outro modo, contrapondo uma única figura (ou um grupo espremido) com os alimentos do lado oposto.

Peixes e feijões

Caracterizados como camponeses, pelas feições e trajés, estas figuras curiosamente não se alimentam dos mesmos produtos exibidos na imagem – o que provavelmente pensaríamos à primeira vista. Tal aspecto sobressai fortemente nas obras que retratam vendedores de peixes, como os títulos aludem [Fig. 02 a 06]. Alguns discursos da época corroboravam com essa noção do alimento reservado a uma determinada classe social como, por exemplo, o *Trattato della natura de' cibi et del bere* (c.1585) de Bartolomeo Pisanelli. Além disso, era uma tentativa de justificar biologicamente as diferenças sociais.

O peixe, juntamente às aves, era considerado o alimento mais nobre para o consumo. Campi e Passarotti nos apresentam uma diversidade de espécies aquáticas². Alguns autores observam uma associação com a

² Esturjão (caviar), carpa, tainha, baiacu, enguia, lampreia, tartaruga, ostra, polvo e algum tipo de crustáceo além da lagosta.

forma fálca apresentada pelo peixe, tencionando a antiga crença de alimento sagrado. Também podemos observar o momento em que esses animais são pescados no fundo de suas imagens – ali se desenrola a ação, é a prática mostrada lado a lado do “produto final”, embora o consumidor seja diverso do agente.

Quanto à alimentação dessa classe mais baixa os quadros apresentam, em sua maioria, tigelas de feijões, queijos ásperos e pães escuros. O feijão era muito utilizado em Cremona. De várias espécies, formatos e aparências, teve grande aceitação na culinária, entretanto, a quantidade de receitas e usos não acompanha a diversidade dos tipos de feijão. A célebre obra Comedor de Feijões de Annibale Carracci [Fig. 07] exhibe esses mesmos elementos da dieta camponesa, focando especialmente no prato de feijões.

É apagada qualquer evidência de um ambiente mercantil. Retrata-se, aqui, a refeição do cotidiano camponês. Organizados na mesa, vemos, além dos feijões brancos, um maço de cebolinha, pão escuro, vinho tinto e possivelmente a “torta da bietola” feita com folhas de beterraba. Estes alimentos além de indicarem a baixa posição social do homem, acentuam suas origens rurais. Em contrapartida, a dieta dos “cidadinos” parecia contar mais com produtos vindos de outras regiões, todos muito bem fiscalizados pelo comércio urbano. Embora os camponeses vendessem parte do que produziam, não compravam nenhum item. Era uma economia de subsistência, uma alimentação por necessidade.

Queijo, pão e outros alimentos

Não há registros suficientes da alimentação dos camponeses, apenas indícios dos produtos mais consumidos e produzidos – laticínios, ovos, carne, vinho e legumes. O queijo, por exemplo, é um alimento bastante popular no contexto europeu, assim como o leite e o ovo (consumido fresco). Diferentemente das obras já apresentadas de Campi, a próxima imagem [Fig. 08] oferece a consumação de um queijo ainda fresco, dividido a colheradas entre os quatro personagens. Boas maneiras à mesa? As figuras se acotovelam sobre o alimento, sendo retratadas em pleno ato de comer. Vemos a ricota – possível identificação do queijo – no interior da boca de quem a mastiga. Ainda que pertencente a segunda série de pinturas de Campi, esta obra apresenta elementos compositivos que a distingue das demais.

O pão era um alimento essencial na mesa europeia (humilde ou nobre) do século XVI. Contudo, os ingredientes e modos de preparo eram diferenciados para cada classe. O pão branco era reservado à elite: feito de frumento (tipo de trigo) com baixo valor nutritivo e assado em pequenas porções diárias. Já o pão preto constituía a dieta do pobre, produzido com outros cereais existentes e em formato grande. É interessante perceber o que caracteriza as cozinhas camponesas em contraposição à das elites sociais, não somente nos produtos utilizados, mas na maneira de prepará-los. Vale lembrar que outros alimentos, ausentes nessas imagens, estavam presentes na dieta italiana, no entanto, não nos caberá mencioná-los.

Frutas, vegetais e legumes

Outro tema que ocupou nossos artistas foi a representação de vendedores de frutas, vegetais e legumes – vendedoras mulheres, especificamente. Com a melhoria das práticas da agricultura e dos conhecimentos botânicos houve um aprimoramento do cultivo dos frutos. A região italiana oferecia e, ainda hoje oferece, ótimo clima para a colheita de diversificadas espécies frutíferas. As obras de Campi não exibem apenas os alimentos na região frontal como também a sua própria colheita ao fundo [Fig. 09 e 10]. São produtos que

preservam seu frescor, já que recém-captados da natureza.

Campi dedica sua máxima atenção a caracterização realística de cada fruto [Fig. 11]. Ainda que Passarotti compartilhe tal tributo, envolve outros elementos na cena que diluem o foco central dos artigos alimentícios [Fig. 12]. Ambas as vendedoras de Campi apresentam pêssegos ao colo, a primeira parece não ter espaço suficiente para acomodá-los. Oferece um cacho de uvas como parece oferecer a si mesma com aquele amplo decote. Podemos identificar ainda a presença de cerejas, figos, ameixas, amoras, romãs, pêras e maçãs. Alcachofras, aspargos, repolhos e ervilha ampliam a variedade do que está sendo exibido. Assim como a outra vendadora que, pega em pleno ato de descascar, proporciona outros itens ao espectador – abóboras, cebolas e berinjelas, por exemplo.

É incerto precisar o lugar que as frutas ocupavam na alimentação camponesa. Sua utilização em grande parte estava relacionada à fabricação de vinho e outras bebidas fermentadas, como a sidra. Algumas normas da antiga dietéticas regiam o seu consumo, uma vez que não era aconselhável comê-las a qualquer momento. Os pomares ganham relevância nas residências camponesas dos nobres e burgueses. Sempre após os banquetes vinham as frutas à mesa. Já em relação aos legumes, havia uma grande rejeição e até mesmo preconceito, visto que se relacionava a alimentação dos mais pobres por seu valor econômico mais do que nutricional.

Aves e o abate de carne vermelha

As carnes eram para toda a população do século XVI, não obstante suas devidas restrições e preceitos alimentares. O capão (galo castrado) e a carne das aves fêmeas que nunca colocaram ovos eram consideradas de mais fácil digestão, logo, muito apreciadas. Pisanelli considera a carne mais nobre a dos “animali volatili”, i.e., pássaros que podem voar, listando algumas espécies: perdiz, pombo, codorna, faisão, galinhola, tentilhão, entre outras. Peru, cisne e pavão também estavam na lista das aves nobres. O primeiro não teve problemas de aceitação, pois além do gosto apazível tinha o elemento decorativo que contava na hora dos grandes banquetes. Percebe-se que o ápice da dieta da elite era a ingestão de aves. Em contrapartida, a carne de animais quadrúpedes era considerada adequada para as classes inferiores. Pisanelli relega a carne bovina, de vitela, de carneiro e a suína para a categoria das “comidas brutas” dos trabalhadores (carnes vulgares).

À primeira vista parecem ser a mesma imagem [Fig. 13]. Alguns discretos elementos nos mostram que, na verdade, são duas obras de cada série realizada por Campi. Na primeira o pavão, aparentemente vivo, exhibe sua enorme calda. Na segunda, nem sinal de sua presença. No entanto, outros elementos aparecem à cena – ovelha, tigelas e gaiolas ao pé da camponesa –, enquanto alguns desaparecem – galinhas do canto direito e um suposto fruto na parte superior. O fundo é substituído por trabalhadores em sua atividade cotidiana. O que levou Campi a retomar a representação dos vendedores de aves? Por que utilizou os mesmos estudos para criar uma cena tão próxima a anterior? Talvez uma exigência da segunda pessoa que encomendou a série?

O convívio entre animais vivos e mortos é recorrente também na imagem de Passarotti [Fig. 14]. As próximas obras [Fig. 15 e 16], por sua vez, não apresentam mais a coexistência de seres vivos e cadáveres. O animal está abatido e em pedaços. É a carne vermelha que prevalece, seja em Passarotti ou em Carracci. O tema do açougue era interpretado como uma advertência alegórica a respeito da sedução da carne e das paixões sem a devida cautela. Há muitas vezes um viés moralmente irônico, tanto nas feições como nos gestos das figuras.

Em Carracci o tom irônico ou erótico não se sustenta. Os personagens estão absortos no trabalho manual, nem mesmo encarando o espectador. Todos parecem concentrados nas atividades que lhe são reservadas: abater, pesar, despelar e vender. A escolha por temas mundanos era pretexto para exercitar uma pintura mais naturalista. Carracci escolhe um estereótipo do contexto urbano – a figura do açougueiro – e o representa de maneira digna e em tamanho quase natural. Sem desviar o rumo da discussão, vale recordar dos antecessores desses artistas e também de inspirações sucessoras: Joachim Beuckelaer e Rembrandt [Fig. 17].

Práticas alimentares – cozinhar e comer

Ainda nos resta analisar uma obra da segunda série de Campi [Fig. 18]. Esta cena doméstica deixa transparecer o próprio preparo dos alimentos, não apenas a sua exibição. Como os personagens de Carracci, nenhuma figura parece perceber nossa presença. Estão, provavelmente, envolvidos na preparação das refeições para alguma comemoração. Dois homens, à esquerda, lidam com o animal abatido – retirando a pele do bezerro; o jovem menino e a senhora foram identificados assoprando uma bexiga como se fosse um balão e separando a nata para fazer manteiga, respectivamente.

Enquanto isso, outras mulheres no centro da imagem ralam o queijo, enrolam a massa, preparam vegetais, aprontam pastéis e supervisionam o fogo. A travessa com ovos, manteiga e açúcar é possivelmente para uma receita doce. A jovem em primeiro plano, à direita, prepara uma ave para assar, enquanto um terceiro homem espeta galinhas no canto superior. Em meio à confusão – de pessoas, utensílios e alimentos – os animais se confrontam pelos restos de comida. E ao fundo a mesa os aguarda: tão próxima à agitação da cozinha.

A produção/preparação do alimento era um dos problemas econômicos mais importantes da sociedade do século XVI, ratificado até mesmo pela posição de destaque na iconografia artística. Aqui, não há uma separação entre o alimento camponês e o da elite, como nas outras obras de Campi. Os primeiros estão envolvidos diretamente no preparo da comida dos nobres: artigos que não “condizem com suas próprias naturezas”. Quando olhamos as imagens devemos perceber não somente os produtos, mas também os gestos e as práticas de convívio – a forma como se comia e se servia. A mesa do banquete apresenta uma toalha branca, comum até hoje em nossos hábitos alimentares ocidentais. Não vemos indícios de utensílios individuais para cada conviva, visto que ainda não eram comuns.

O garfo já havia surgido na Itália, no entanto, tinha tamanho maior e dois dentes (para servir e mexer as carnes), como Fernand Braudel afirma. O mesmo acrescenta: “Colher e faca são hábitos bastante antigos. Contudo, o uso da colher só se generalizou no século XVI, bem como o hábito de fornecer facas: antes, cada conviva levava a sua. O mesmo quanto a cada qual ter o seu copo, à sua frente”³. Logo, os utensílios de mesa não incluíam instrumentos de uso pessoal (exceto facas). Não havia pratos, copos e nem espaço reservado para as refeições. Contentava-se com uma única tábua grande para os alimentos, de onde todos retiravam, pouco a pouco, o que desejavam. A hierarquia não se exprimia apenas pela multiplicidade e conteúdo dos pratos, mas igualmente pelo lugar que ocupavam na mesa.

Flandrin compara o horário das refeições nas diversas regiões européias, colocando a janta dos italianos como a mais tardia. Enquanto se serviam às 14 horas, os ingleses às 11 horas e os espanhóis ao meio-dia.

³ BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII. Tomo 1: As estruturas do Quotidiano: o Possível e o Impossível*. Lisboa: Editorial Teorema, 1979, p. 173.

Quanto ao ato de cozinhar, entendia-se que os alimentos deveriam tornar-se mais saborosos e, principalmente, mais fáceis de digerir. Esta era a função do tempero e do cozimento. No caso do mundo rural, por exemplo, o tempo para cozinhar era bastante estendido, assim, a camponesa poderia conciliar várias atividades domésticas, deixando o fogo sem supervisão por longos períodos. Prevalece o cozido, enquanto nas cozinhas aristocráticas o assado e o frito. O básico nos utensílios de cozinha camponesa eram as panelas e os caldeirões, já a da elite contava ainda com grelhas e outros apetrechos.

Considerações finais

Decidimos não adentrar nas significações simbólicas de cada elemento representado por dois motivos: primeiro, pela lista extensa de itens e, segundo, por ser uma informação fácil de ser recolhida em manuais, como o de Silvia Malaguzzi, *Il cibo e la tavola*. Espera-se que a dieta renascentista, do recorte escolhido, tenha ficado clara e enriquecida pelas obras trazidas. Na maioria dos textos referentes a elas, é constante a vinculação dos alimentos com o erotismo e as conotações sexuais, principalmente aqueles reservados à classe baixa.

McTighe analisa discursos da época que confirmam tal associação, chegando a seguinte conclusão: “Gross foods make gross sperm, which generates bestial children. The villano quite literally was what he or she ate”⁴. Nota-se como a comida é vista como a razão para a ignorância dos camponeses. O tipo de alimentação durante a gravidez resultaria em um filho mentalmente saudável ou forte, porém, estúpido. A relação entre comida e intelecto ganha novamente vigor para separar biologicamente as classes (segregação pela alimentação). Esta e outras questões semelhantes permeiam as obras de Campi, por exemplo, no próprio aproximar das famílias, comidas e significados eróticos da imagem.

Passamos pelas obras com um naturalismo quase-científico, cujos personagens limitavam-se a olhar, apalpar e escolher os alimentos; para cenas da elaboração e preparo dos alimentos, destinados ao consumo e ao próprio ato de alimentar-se. Todas elas sugerem a existência de normas e códigos que regiam os produtos e sua ingestão. Naturalmente, esses preceitos eram conhecidos e admitidos pela maioria das pessoas, como acontece ainda hoje. No entanto, as questões atuais são muito mais diluídas e multifacetadas. Espera-se que nossa contribuição possa suscitar até mesmo uma reflexão sobre as nossas próprias práticas alimentares em comparação as do século XVI.

⁴ Op. cit., p. 318.

Referências Bibliográficas

- ALBALA, Ken. **Eating right in the Renaissance**. Berkeley: University of California Press, c2002. ix, 315 p. [8] p. of plates, ill., 24 cm. (California series in food and culture; v. 2).
- BENDINER, Kenneth. **Food in Painting. From the Renaissance to the present**. London: Reaktion Books, 2004.
- BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII**. Tomo 1: As estruturas do Quotidiano: o Possível e o Impossível. Lisboa: Editorial Teorema, 1979.
- FLANDRIN, J. L & MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- MALAGUZZI, Silvia. **Il cibo e la tavola**. Dizionari dell'Arte. Milano: Electa, 2006.
- MCTIGHE, Sheila. "Foods and the body in Italian genre paintings, about 1580: Campi, Passarotti, Carracci". In: **The Art Bulletin**, Vol. 86, No. 2 (Jun., 2004), pp. 301-323.
- ORNELLAS, L. H. **A alimentação através dos tempos**. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. "A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa". In: **História Questões e Debates**, dossiê História da Alimentação, Curitiba, Editora da UFPR, nº 42, jan/jun 2005;
- TAYLOR, Valerie. "**Banquet plate and Renaissance culture: a day in the life**". In: *Renaissance Studies*. Vol. 17, No. 5, 2005, pp. 621-633.
- VARRIANO, John. **Tastes and Temptations: Food and Art in Renaissance Italy**. Berkeley, Los Angeles, London: University of California Press, 2009.



[Fig. 01] (c.1560) Pieter Aertsen. Peasants with Market Goods. Cologne, Wallraf-Richartz-Museum / (?) Joachim Beuckelaer. Fish Market. Naples, Museo Nazionale di Capodimonte.



[Fig. 02] Vincenzo Campi. Fish Vendors (c.1580). Private collection.



[Fig. 03] Vincenzo Campi. Fish Vendors (c.1585). Milan, Pinacoteca di Brera.



[Fig. 04] Vincenzo Campi. Fish Vendors (c.1580). Private collection.



[Fig. 05] Vincenzo Campi. Fish Vendors (c.1580). Private collection.



[Fig. 06] Barolomeo Passarotti. *The Fishmonger's Shop* (c. 1580). Rome, Galleria Nazionale d'Arte Antica



[Fig. 07] Annibale Carracci. *The Bean Eater* (1584-5). Rome, Galleria Colonna.



[Fig. 08] Vincenzo Campi. *Cheese Eaters* (c.1580). Lyons, Musée des Beaux-Arts de Lyon.



[Fig. 09] Vincenzo Campi. Fruit Vendor (c.1585). Milan, Pinacoteca di Brera.



[Fig. 10] Vincenzo Campi. Fruit Vendor (c.1580). Private collection.



[Fig. 11] Vincenzo Campi. Still-Life (?). Private collection.



[Fig. 12] Barolomeo Passarotti. Vegetable Vendors



[Fig. 13] Vincenzo Campi. Poulterers (c.1580). Private collection. / Vincenzo Campi. Poulterers (c.1585). Milan, Pinacoteca di Brera.



[Fig. 14] Barolomeo Passarotti. Poulterers (c.1580). Florence, Fondazione Roberto Longhi.



[Fig. 15] Barolomeo Passarotti. Butcher's Shop (c.1580). Rome, Galleria Nazionale d'Arte Antica



[Fig. 16] Annibale Carracci. The Butcher's Shop (c.1580). Oxford, Christ Church Picture Gallery.



[Fig. 17] Joachim Beuckelaer. Slaughtered Pig (1563). Cologne, Wallraf-Richartz Museum / Harmenszoon van Rijn Rembrandt. The Flayed Ox (1655). Paris, Musée du Louvre.



[Fig. 18] Vincenzo Campi. Kitchen Scene (c. 1585). Milan, Pinacoteca di Brera.