

AUSTERIDADE E SOBREVIVÊNCIA, MAGIA E PRAZER EM A FESTA DE BABETTE²

Sílvia Gomes Bento de Mello³

O escritor mineiro Rubem Alves acredita que o *prazer seja o objeto da vida*⁴. Em busca dele vivemos: ele dá sentido às nossas relações, aos nossos trabalhos, aos nossos sonhos, anseios e projetos. Assistir “*A Festa de Babette*” é constatar justamente isto⁵. O filme é uma afirmação de que onde há prazer, há corpos vibrantes, há vidas renovadas, há possibilidades de romper com o estabelecido e usual. O filme nos fala de prazer através da comida. Comer é, de fato, uma atividade obrigatória da existência humana – uma experiência que une todos os homens, em todos os tempos. Mas, ao mesmo tempo separa-os, distingue-os. Assim, a maneira como se alimentavam os homens e mulheres que viviam numa perdida aldeia da Dinamarca na segunda metade do século XIX, em nada se parece com a alimentação francesa, do mesmo período. De maneira que, através do questionamento sobre essas diferenças, podemos elencar elementos que nos permitam compreender, de uma maneira mais ampla, ambas as localidades.

No que concerne a Jutlândia – península dinamarquesa onde se desenrola a narrativa fílmica – a alimentação não está desconectada do sentido da religiosidade local. De fato, é em torno da seita fundada pelo pai das irmãs Martina e Philippa que se estabelece todo o sentido de vida da comunidade. Vidas regradas por uma religiosidade austera, que controla corpos e regula mentes. A história se passa em uma comunidade afastada da “civilização”: um isolamento que preserva e potencializa as particularidades locais. A austeridade é uma marca que caracteriza a postura que os habitantes de Jutlândia têm diante da vida. Tomando por exemplo a vida de Martina e Philippa, observamos uma série de sacrifícios feitos em nome de uma religião que prega a salvação através da renúncia, de modo que os prazeres do corpo são vetados. Viver para o outro, dedicar-se à caridade é o sentido da vida dessas mulheres. Não iam a bailes ou a festas quando moças, sacrificaram suas paixões de juventude para dedicarem-se à fé e às obrigações religiosas. O casamento e o amor terreno eram julgados como de pouco valor. O comedimento

2 Este texto estabelece uma breve problematização sobre o filme “A festa de Babette”, produção dinamarquesa, ganhadora de Oscar de melhor filme estrangeiro em 1987. Direção: Gabriel Axel (1918-2014). Salienta-se que o filme é baseado no conto A festa de Babette (1955), da escritora dinamarquesa Karen Blixen (1885-1962).

3 Professora Associada do Departamento de História da UNICENTRO – Campus de Guarapuava.

4 ALVES, Rubem. Ciência, coisa boa... IN: MARCELLINO, Nelson Carvalho. *Introdução às Ciências Sociais* [org.]. 2ª ed. Campinas, 1988.

5 Breve sinopse: Fugindo da França por ocasião da Comuna de Paris, Babette Hersant chega a Jutlândia (Dinamarca), onde é acolhida pelas irmãs Marina e Phillipa, filhas de um falecido pastor protestante, referência na comunidade. Lá, Babette se dedica, especialmente, a cozinhar. Após 14 anos, ao receber um prêmio na loteria e em comemoração ao centenário de nascimento do pastor, Babette prepara um sofisticado jantar: tal acontecimento possibilita uma bela e emocionante comunhão entre os convivas.

e a compostura revelavam-se ainda nas condutas, no vestuário, no mobiliário; na disciplina com que liam e interpretavam a bíblia e na seriedade com que cantavam músicas religiosas.

Em se tratando das duas irmãs, o sentido de austeridade com que conduziam a vida, as lições de cumprimento do dever religioso que receberam do pai, levaram-nas a negar e a fugir de tudo quanto escapava ao que era prescrito pela religião. Assim, tomando o exemplo do tenor Achilles Papin, que se encantou por Philippa, sublinha-se como o seu modelo de vida, suas músicas profanas, a maneira como tocava e acariciava Philippa contrapõe-se com o pudor com que os habitantes de Jutlândia lidavam com seus corpos. Papin, além de ser um homem vindo de Paris (e, portanto, com hábitos e comportamentos divergentes da península dinamarquesa), era um artista, um cantor. E, os artistas costumam ter uma postura mais descontraída, menos rígida diante da vida, especialmente dos prazeres da vida. Papin conhecia os deleites da música e da culinária francesa e tais prazeres eram constitutivos da sua identidade.

Na segunda metade do século XIX, Paris era, de fato, uma cidade ícone de transformações e palco de inúmeras revoltas e revoluções, inclusive a Comuna de Paris, ocorrida em 1871, que acabou por trazer Babette a Dinamarca. Diferentemente de Jutlândia, Paris era uma cidade populosa e prenhe em ideias e movimentos intelectuais, um lugar de grande movimentação de pessoas, que tinha em curso uma reforma que transformaria definitivamente sua estrutura urbana – nas palavras do filósofo alemão Walter Benjamin, “[...]numa paisagem em que nada permanecerá inalterado, exceto as nuvens”⁶. No que concerne a culinária, desde os tempos das Cortes do Antigo Regime, a cozinha francesa vinha experimentado transformações e inovações que a marcariam como uma das mais reputadas do mundo. Com efeito, a Corte, com sua preocupação com o refinamento das maneiras e dos gostos, renovou os costumes e práticas alimentares. Isto implicou no desenvolvimento de um conjunto de boas maneiras à mesa (inexistente na Idade Média), mas também na inovação dos pratos, dos sabores, dos odores, do degustar a comida e do portar-se a mesa⁷.

As transformações protagonizadas na culinária francesa no século XVII foram decisivas para os rumos que tomaram a história da alimentação no Ocidente a partir de então. Segundo o historiador inglês Roy Strong, nenhum país europeu ficou imune ao que se desenvolveu na Corte francesa (especialmente no Palácio de Versailles) no que concerne à gastronomia e etiqueta à mesa⁸. Primeiramente, destaca-se que o gosto se modificou. Em banquetes medievais, podia-se observar,

6 BENJAMIN, Walter. O narrador: considerações sobre a obra de Nikolai Leskov. In: *Magia e Técnica; Arte e Política*: ensaios sobre literatura e história da cultura. 7ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1994: 198.

7 Sobre essa questão, ver: FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. IN: Ariès, Philippe; CHARTIER, Roger [org.]. *História da Vida Privada*: da Renascença ao século das Luzes. São Paulo: Cia das Letras, 1991: 267-309. ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador* – Vol. 1: Uma História dos Costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. STRONG, Roy. *Banquete*: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

8 STRONG, Roy. Idem: 192.

por exemplo, um grande pavão sobre a mesa. De fato, ao menos em períodos avançados da Idade Média, entre grupos mais abastados, comia-se pavões, cisnes, groux, garças: ou seja, carnes de animais marcados pela beleza e pela grandiosidade. Neste contexto, a comida tinha que agradar aos olhos: gostava-se de cor e os condimentos eram escolhidos para dar o colorido desejado à comida. Era um tempo de “*advento de comidas exóticas e [de] ascensão de culto à cor*”⁹. O que se desenvolve na Corte francesa é a valorização do sabor, assim, passou-se a se privilegiar o cozimento das carnes, como forma de apurar o sabor; a preferir aves menores (galinha, patos, marrecos, pombos e pássaros de caça) e carnes mais saborosas (tais como o boi, a vitela, o carneiro). Além disso, é o momento de valorização das comidas frescas (as hortaliças, os vegetais, as frutas), de possibilidade crescente de diversificação dos alimentos, com as espécies trazidas do Novo Mundo.

Graças ao desenvolvimento das estufas, iguarias como aspargos e cerejas já poderiam ser cultivadas no inverno. Cogumelos, trufas, alcachofras, alface e especialmente ervilhas ganharam destaque na culinária. Os peixes eram preferidos frescos. As saladas se difundiram, os vegetais ocuparam lugar de honra como *entrada*. Os laticínios, como manteiga e cremes, também eram fortes nesta nova culinária. E optava-se por temperos como o alho, a cebola, salsa, o hortelã, o alecrim, que já eram conhecidos na Idade Média, mas não tinham grande destaque, naquele contexto. Não é mais o tempero para dar uma determinada cor, mas o tempero para dar um determinado sabor. Agora, privilegiava-se o sabor natural dos alimentos¹⁰. Por fim, acrescenta-se que no final do século XVII foi inventado o champagne, que fez grande sucesso entre os aristocratas¹¹.

Outra marca da culinária francesa foi o desenvolvimento das boas maneiras à mesa: a elegância, a etiqueta, o bom comportamento para comer e para beber tornam-se praxe entre os cortesãos franceses, que diversificam o número de pratos, baixelas, talheres à mesa. Para os franceses, sua forma de comer era superior a de todos os outros povos da Europa. A relação que travaram com a comida é uma marca da *civilização*, valor tão importante para os franceses, para a identidade francesa. Em *A festa de Babette*, esses elementos podem ser bem observados no banquete oferecido pela *chef de cousine*: os convivas sentiam-se deslocados em relação a maneira como proceder diante da diversidade de louças e talhares, tão sofisticados se comparados com o que estavam acostumados. Um deslocamento que se estendia, evidentemente, à comida em si: o *menu* preparado pela francesa primava por alimentos frescos (tais como frutas e vegetais), carnes *exóticas* (de vaca, tartaruga ou codorna), ervas usadas como tempero; além de pratos sofisticados em relação a sua apresentação, como o surpreendente *caille ao sarcophage*.

9 STRONG, Roy. Aos olhos do expectador. In: *Ibidem*: 102.

10 É interessante observar que, na Paris do século XIX, serão os mais pobres que condimentarão mais os alimentos, em especial a carne, para disfarçar o gosto da putrefação. Ver: Giard, Luce. O Prato do Dia. In: CERTEAU, Michel de; Giard, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano*. Morar, Cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1996: 234-267.

11 STRONG, Roy. *Op.cit*: 193.

Aliás, mesmo em sua cozinha ordinária, realizada ao longo de cerca de quatorze anos vivendo em Jutlândia, Babette introduziu pequenas alterações em pratos e no modo de cozinhar local – tais como a preferência por alimentos frescos e o uso de ervas como tempero. Suas referências da culinária francesa produziam, assim, rastros em sua experiência na Dinamarca – realizando uma comida, contudo, que agradava aos locais. De fato, Babette conquista a simpatia e o afeto dos moradores de Jutlândia em larga medida pelo seu trabalho na cozinha, embora permanecesse sempre como uma figura misteriosa para eles. Destaca-se que, quando Babette chegara à casa das irmãs Martina e Phillipa, ela nada fala sobre si, deixando em suspenso informações a respeito do seu passado: é apenas a carta enviada por Achille Papin que sinaliza, em passant, que Babette sabe cozinhar. E é, de sobremaneira, ao universo da comida que Babette vai se vincular, nos anos em que viveu na casa das irmãs dinamarquezas.

Vivendo no contexto da distante comunidade de Jutlândia, Babette – que fora uma respeitada *chefe de cousine* na França – experimenta particularidades novas, no que concerne à comida e ao alimentar-se. Na pequena comunidade da Dinamarca, a alimentação vinculava-se à sobrevivência, à caridade, ao cotidiano. Nada tinha a ver com o prazer, com a satisfação dos sentidos e com a sofisticação que a francesa estava acostumada no *Café Anglais*. Assim, Babette resigna-se, por anos, a cozinhar todos os dias a mesma sopa ensosa. Comer todos os dias a mesma coisa é uma marca comum na alimentação dos pobres¹². Em localidades isoladas e tradicionais, caracteristicamente, se come exclusivamente aquilo que a região oferece, tendo-se, portanto, um limitado volume de opções: em Jutlândia, uma localidade a beira mar, a alimentação era à base de peixe. Lá, se tinha a prática de secar o peixe – meio de conservação historicamente difundido: ao longo da maior parte da história humana, a inventividade popular foi decisiva para a conservação dos alimentos. Sendo assim, as frutas secas ou os legumes em conserva foram originalmente estratégias para aumentar a durabilidade dos alimentos¹³.

Inserida no ambiente doméstico da casa de Martina e Philippa, Babette assume por completo o funcionamento da cozinha das irmãs: a *chef de cousine* demonstra saber poupar, escolher os alimentos, conhecer a frescura e a qualidade destes – o que é próprio de quem lida cotidianamente com o cozinhar. Luce Giard salienta o quanto estas atividades requerem inteligência, memória e perspicácia – estando longe de serem fazeres desprovidos de conhecimento, como tendem a ser percebidos no senso comum. Da mesma maneira, são atividades de inteligência, imaginação e criatividade: saber escolher e combinar os alimentos, temperá-los, inventar um prato novo com o que há disponível, fazer render a comida, agradar aqueles que irão comer¹⁴. Assim, Babette consegue fazer da sopa que aprendera com as irmãs Martina e Phillipa algo mais agradável, por exemplo. Babette demonstra ter domínio tanto do preparo de refeições ordinárias, quanto de extraordinárias.

12 Sobre essa questão, ver: GIARD, Luce. *O Prato do Dia*. Op. Cit.

13 Ver: Idem.

14 Ver: GIARD, Luce. *A invenção do Cotidiano: Morar, Cozinhar*. Ibidem.

De fato, o banquete que oferece aos convivas de Martina e Phillipa revela toda a força da culinária de Babette. Com ele, Babette rompe o tempo do cotidiano, da estrutura repetitiva de cenas, do fazer e refazer sempre a mesma coisa e propõe que a vida se renova diante do inédito, que a suspensão do cotidiano nos faz sentir vivos e enche a vida de significados.

Assim, dispondo de todos os ingredientes de que necessitava para fazer um grande banquete (um verdadeiro jantar francês!), a *chef de cousine*, proporciona aos convidados não apenas a experiência de novos sabores, odores e texturas, mas sensações e emoções inéditas. Através da deliciosa comida de Babette, aqueles senhores e senhoras, que viviam sob a égide dos ensinamentos de obediência, disciplina e renúncia aos prazeres corpóreos, vivenciam uma experiência de elevação da alma. Os ressentimentos, as discórdias, os sentimentos de culpa que marcavam as relações do grupo são aplacados e dissolvidos pelo prazer provocado pela comida de Babette. Com efeito, as carnes, os temperos, os queijos, os vinhos que Babette importa para o jantar suavizam os convivas.

Conforme já apontamos, o requinte e a diversidade da culinária francesa rompiam com as práticas alimentares em vigor até então. A isso se soma o fato de que Babette traz aquilo que havia de melhor e mais refinado na culinária francesa para um grupo de homens pobres, que viviam isolados e devotados a uma seita religiosa que reprimia o estímulo dos sentidos. Mesmo na França, o banquete preparado por Babette não era para qualquer um: conforme esclarece a *chef de cuisine*, uma refeição como aquela custava dez mil francos, no *Café Anglais*. Salienta-se que foi apenas a partir da Revolução Francesa que surge na França restaurantes refinados, que serviam as comidas requintadas, anteriormente restritas à Corte: os chefes de cozinha desempregados, cujos patrões membros da alta nobreza haviam fugido da revolução se vêem obrigados a encontrar uma outra maneira de sobreviver e realizar o seu trabalho. Abrem, então, os seus próprios restaurantes, tornando a cozinha artística dos grandes mestres, antes só encontrada nas residências dos ricos e poderosos, agora acessível ao grande público que pudesse pagar por ela¹⁵.

Babette era uma *chef de cousine* destacada no contexto parisiense em que vivera, embora fosse mulher. Com efeito, em um contexto em que a cozinha crescia em reputação, ela se firmava, cada vez mais, como uma atividade masculina. Ao mesmo tempo, de acordo com o depoimento do General Lowenhielm, um dos personagens do filme, Babette realizava uma culinária sensível, capaz de proporcionar experiências profundas e transformadoras:

“Quando estive em Paris, uma vez ganhei uma corrida de cavalos. E, depois, os oficiais da cavalaria francesa me homenagearam com um jantar num dos mais famosos restaurantes da cidade, o Café Anglais.

15 Sobre essa questão, ver: SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A gastronomia francesa: da Idade Média às novas tendências culinárias. Disponível em: http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi_francesa.PDF. Acesso em 10 de dezembro de 2022.

O chefe de cozinha, surpreendentemente, era uma mulher. Comemos ‘codornas no sarcófago’, um prato que ela mesma tinha criado. O general Galhiffet, que era nosso anfitrião aquela noite, nos explicou que essa mulher era capaz de transformar um jantar numa espécie de caso de amor, numa relação de paixão onde era impossível diferenciar o apetite físico do espiritual. O general Galhiffet me disse que no passado havia se batido em duelo por causa de uma linda mulher. Porém que já não havia uma mulher para quem derramaria seu sangue, fora esta cozinheira. Tinha a fama de ser o maior gênio culinário de sua época.”¹⁶

Dimensiona-se, assim, a singularidade de um jantar como aquele servido para os convidados de Martina e Philippa. Uma experiência única na vida daqueles homens e mulheres. E mesmo Babette, no dia seguinte, tornaria a cozinhar a tradicional sopa de peixe. Mas, uma coisa é inegável: ninguém seria mais o mesmo depois do banquete em comemoração ao centenário do pastor. Curiosamente, os prazeres do corpo que eram associados à perdição, a forças malignas e satânicas são o que redime os habitantes da comunidade. O encontro ímpar proporcionado por tal banquete, tornou os convivas mansos, sinceros, afetuosos, fraternos, solidários: ou seja, despertou neles princípios cristãos; liberou sonhos, emoções, afetividades, sentimentos reprimidos. A comida, tida como profana (elemento para manter o corpo), elevou a alma; aproximou as pessoas, não apenas fisicamente, mas também emocionalmente, na dor e na alegria¹⁷.

Nesse sentido, a festa de Babette foi uma verdadeira confraternização. Uma demonstração do quanto a magia é necessária à vida e de que o sagrado e o profano coabitam. Sem sonho, sem magia, a vida é pura repetição biológica. Precisamos dos artistas, dos magos, dos mágicos para sermos felizes. Por fim, a preparação do banquete pode ser interpretada como uma forma de agradecimento da parte de Babette pela acolhida das duas irmãs. No entanto, há mais em jogo. O jantar foi um meio de Babette reconstituir a sua própria identidade (de *chef de cousine*, de francesa), que a guerra civil na França havia esfaqueado. Quando chegara a Dinamarca, quatorze anos antes, Babette vinha de uma experiência traumática, que lhe tirou a família e lhe afastou da sua pátria, de seus amigos, de sua cultura. Em Jutlândia, o cozinhar era uma atividade sem glamour, inserida na sobrevivência e na cotidianidade. No entanto, na França de fins do século XIX, chefs de *cousine* gozavam de um status privilegiado¹⁸. O jantar que preparou por ocasião do centenário da morte do pastor foi uma oportunidade de Babette

16 A festa de Babette. Direção: Gabriel Axel. Dinamarca, 1987.

17 Roy Strong observa que: “A Bíblia oferece uma grande quantidade de exemplos, das bodas de Caná ao milagre dos peixes, em que comer em conjunto constitui uma profunda expressão de amor, comunhão e companheirismo”. STRONG, Roy. op.cit: 53. Neste sentido, *A festa de Babette* dialoga com a tradição e simbolismos cristãos.

18 Esse status foi consolidado especialmente com Cêreme, cozinheiro de Napoleão Bonaparte e fundador da Cusine Classique. Nas palavras de Carlos Roberto Antunes dos Santos: “No final do século XVIII, quando Napoleão chega ao poder e depois invade a Europa e o Oriente, os seus soldados portam na ponta das baionetas a obra dos direitos humanos e atrás deles seguem exércitos de cozinheiros, cabeleireiros, professores de dança: é a civilização francesa se expandindo pelo mundo”. SANTOS, Carlos Roberto Antunes. Op.cit: 06.

reconstituir quem ela era, de re-experimentar o prazer do cozinhar, de tornar a fazer a sua comida-arte.

Tal como na *Última Ceia* descrita no Novo Testamento, Babette oferece um banquete para doze convivas (eram doze os discípulos de Jesus) e ela própria funciona como o Cristo (o 13º elemento à mesa): sua comida foi um alimento espiritual, a conexão entre corpo e espírito, elemento de harmonia interior. Através do banquete, os convivas têm acesso a uma experiência espiritual profunda e, ousaria a dizer, que apenas ali se convertem efetivamente. Para que isso fosse possível, Babette valeu-se do seu trabalho: não trabalho como aquela energia produtiva que se compra e vende, mas trabalho como energia criativa de artista. E como artista, Babette sacrifica tudo que tem em prol da sua arte, nos mostrando que a arte tem o maravilhoso poder de transformar vidas.

REFERÊNCIAS

ALVES, Rubem. Ciência, coisa boa... IN: MARCELLINO, Nelson Carvalho. *Introdução às Ciências Sociais* [org.]. 2ª ed. Campinas, 1988.

BENJAMIN, Walter. O narrador: considerações sobre a obra de Nikolai Leskov. IN: *Magia e Técnica; Arte e Política*: ensaios sobre literatura e história da cultura. 7ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador* – Vol. 1: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano*: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 1996.

FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. IN: Ariès, Philippe; CHARTIER, Roger [org.]. *História da Vida Privada*: da Renascença ao século das Luzes. São Paulo: Cia das Letras, 1991.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A gastronomia francesa*: da Idade Média às novas tendências culinárias. Disponível em: http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/gastronomi_francesa.PDF. Acesso em 10 de dezembro de 2022.

STRONG, Roy. *Banquete*: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.