

Vicent Van Gogh e Paul Cezanne: Representações do Padrão Alimentar Europeu no Século XIX

Sandra C. A. Pelegrini¹
Bruna Luíza Pelegrini²

Resumo: O estudo dos costumes alimentares de uma sociedade está diretamente vinculado à cultura e ao poder aquisitivo dos indivíduos que a compõem, ou seja, depende do acesso que os diversos segmentos sociais têm a determinados produtos, além das condições agrônomas e climáticas das localidades onde são cultivados. Tais hábitos podem ser observados por meio das representações artísticas de uma época, por exemplo, em algumas telas de Vicent Van Gogh, observamos paisagens com referências ao plantio de cereais e também de tubérculos; e em Paul Cézanne detectamos o registro de frutas consumidas no cotidiano europeu do final do século XIX. Neste sentido, nos ocuparemos da apreciação preliminar das referidas telas e da análise do valor nutricional, de características tecnológicas e demais peculiaridades da batata, do trigo, da maçã e da laranja - alimentos referendados nas obras: "Os comedores de batatas" (Van Gogh, 1885), "A sesta (depois de Millet)" (Van Gogh, 1890), "Campo de trigo com ciprestes" (Van Gogh, 1889) e "Maçãs e laranjas" (Cézanne, 1899), pois esses pintores foram contemporâneos e suas pinturas apresentam similaridades estéticas, reconhecidas pelos historiadores das artes como pós-impressionistas.

Palavras-chave: representações pictóricas, arte e alimentação, Van Gogh, Cezanne.

INTRODUÇÃO

Em meados do século XIX, desenvolveram-se as ciências modernas relacionadas à nutrição, cujos estudos foram norteados por descobertas em diferentes áreas do conhecimento, tais como Medicina, Toxicologia, Bioquímica, Microbiologia, entre outros, apresentando, portanto, um caráter interdisciplinar inquestionável e enriquecedor. A gênese desta linha de pesquisa se deu na Holanda, França por volta do ano de 1850, juntamente com a realização de sistemas de coletas de dados de abrangência nacional.

Aron em seu artigo “A cozinha: um cardápio do século XIX”, publicada na coletânea de Le Goff e Pierre Nora (1974) defende que a história da alimentação poderia ser observada sob diferentes óticas, enfatizando a importância da indissociabilidade entre as ciências. Segundo CARNEIRO, os pesquisadores Watt, Freeman e Bynum também estudaram as implicações históricas relacionadas à nutrição marítima em 1881, reportando-se à fome crônica dos marinheiros.

No século XIX, significativos avanços tecnológicos e científicos suscitaram alterações no cotidiano e nos hábitos alimentares da população europeia, uma vez que possibilitaram o aprimoramento de processos produtivos em escala industrial do vinho, da cerveja e do queijo, bem como o beneficiamento do leite através da utilização da fermentação. A renovação de técnicas agrícolas como a introdução de maquinários e o desenvolvimento de métodos para a conservação de alimentos foram essenciais para as alterações dos costumes.

O reconhecimento do continente americano, em 1492, repercutiu não apenas na esfera econômica e nas relações de poder entre os países envolvidos, mas também introduziu novos ingredientes e hábitos nas refeições dos segmentos populares, tais como: “uma série de produtos exóticos de consumo anteriormente restrito, como especiarias, bebidas e comidas de luxo”. Um dos exemplos mais evidentes é o do açúcar, considerado “uma raridade em 1650, um luxo em 1750” acabou se transformando em uma real necessidade por volta de 1850 (CARNEIRO, 2002, p. 23).

Uma figura importante neste contexto foi Cristóvão Colombo, navegador europeu responsável por comandar a frota que alcançou o então chamado “Novo Mundo”, desenvolvendo um papel importante no que tange às descobertas gastronômicas, pois muitos alimentos foram importados para a Europa, tais como, batata, tomate, amendoim, feijão, abacaxi, pimentas, baunilha e milho.

De acordo com MEZOMO (1994), no século XIX, os europeus destinavam a batata para alimentar suínos, prisioneiros e camadas menos favorecidas economicamente. Em contrapartida, o tomate, a baunilha e o cacau eram incorporados às preparações culinárias que compunham os banquetes das altas classes sociais.

Quanto às distinções dos padrões alimentares entre níveis socioeconômicos, observamos que a quantidade de produtos de origem animal era diretamente proporcional ao poder aquisitivo e ao grau de desenvolvimento da região. A ostentação da alimentação como um meio simbólico de ascensão do status da classe burguesa contrastava intensamente com o cenário de miséria e fome extrema vivenciado pelo proletariado europeu.

O regime nutricional do camponês era composto, principalmente, por broa de milho, azeitonas, sopa de batatas, azeite, vinho, bacalhau ou sardinha. Posteriormente, foram introduzidos o café, o arroz e o pão branco à base de trigo. Já os nobres seguiam uma dieta

diversificada e rica em teor proteico e valor energético, sendo baseada em peixes, carnes, legumes, doces e algumas frutas, como cítricos e maçãs.

A difusão de informações e novos produtos decorrentes do contato com povos até então desconhecidos propiciaram o conhecimento de misturas diferenciadas, como pudins e sorvetes, e ainda, o manuseio de cortes da carne como, por exemplo, o bife. Cafés luxuosos tornaram-se pontos de encontro de artistas, intelectuais e nobres senhoras. Todavia, pobres e descendentes de camponeses continuavam a enfrentar um cenário de pobreza e escassez de alimentos. Ao longo dos anos, processaram-se transformações sociais, culturais, econômicas e geo-políticas, que, em última instância, culminaram na emergência dos estados-nação. A partir da “fusão” forjada entre etnias distintas, ocorreram adaptações e trocas híbridas de conhecimentos milenares que resultaram no surgimento das chamadas “cozinhas nacionais”. A circulação de livros sobre o tema e o seu reconhecimento público reforçou os sentidos de pertença das populações agregadas em territórios delimitados e contribuiu para a construção de suas identidades.

Vicent Van Gogh (1853 – 1890) já havia observado o quão importante era o consumo da batata na vida cotidiana dos agricultores que viviam na cidade de Nuenen, Holanda. Assim, em 1885, o pintor se ocupou da representação deste tema na tela “Os comedores de batatas”, como é possível observar na figura abaixo.



Figura 01 – Os comedores de batatas, Van Gogh, óleo sobre tela, 82 x 114 cm, 1885.

A pintura realizada em óleo sobre tela, atualmente depositada em Rijksmuseum Van Gogh, Amsterdã, Holanda, coloca em evidência cinco camponeses em um humilde casebre, com

iluminação rarefeita, confirmando a tese citada anteriormente, de que as batatas foram destinadas às classes baixas da população europeia. O próprio pintor comenta em uma das correspondências enviadas ao seu irmão Théo Van Gogh que desejou “conscientemente expressar a ideia de que essa gente, sob essa luz, come suas batatas com as mãos que também trabalhou a terra” (GOGH, 2007, p. 36). Em tais cartas, frequentemente, Van Gogh procurava explicar os temas de suas pinturas e seus sentimentos.

Representadas pelo pintor, as batatas (*Solanum tuberosum* L.) desde aquela época compõem o quadro das fontes energéticas mais consumidas pela sociedade, ao lado do trigo e do arroz. Este cenário pode ser justificado pelo fato de que a principal substância de reserva desta hortaliça é o amido, responsável por fornecer cerca de 70 a 80% do teor calórico necessário ao organismo humano.

Sob o ponto de vista de STERTZ (et al., 2005), a composição centesimal do tubérculo corresponde a aproximadamente 63% a 87% de água, 13% a 37% de sólidos totais, 13% a 30% de carboidratos totais e 1% a 5% de teor proteico. Além disso, de acordo com o compêndio “Farmacopéia Americana” (USP, 2001) e o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (UDSA), 100g de batata apresenta 7 mg de cálcio, 21 mg de magnésio, 0,2 mg de zinco, 0,05 mg de cobre, 394 mg de potássio, 6 mg de sódio, 0,2 mg de manganês e 0,16 mg de ferro.

Milstersteiner *et al.* (2003) ressalta que a batata possui um tipo de flavonoide com ação antioxidante e potencial terapêutico, uma vez que inibe a produção de Óxido Nítrico e Fator de Necrose Tumoral (TNF), ambos mediadores do processo inflamatório. Por apresentarem tais propriedades, estes derivados do metabolismo vegetal vêm sendo pesquisados no âmbito nutricional e fitoquímico, e ainda, explorados pela indústria farmacêutica na atualidade.

No que diz respeito às características tecnológicas, a qualidade culinária da batata está associada ao teor de açúcares redutores. Salienta-se que

quando o tubérculo apresenta alto teor de açúcares redutores, há durante a fritura, uma reação entre estes açúcares e os aminoácidos (Reação de Maillard), que leva ao escurecimento do produto final, o que deprecia ou, em alguns casos, até impede a sua comercialização (GOULD, 1989; MELO, 1999 apud ZORZELLA, 2002).

Além da reação citada acima, os compostos fenólicos presentes na batata estão susceptíveis à ação do oxigênio atmosférico, resultando em manchas de cor marrom escuro, alterações de odor e sabor e até perda nutricional – o que prejudica a sua inserção no circuito comercial.

O trigo também esteve presente à mesa do europeu do século XIX e Van Gogh, como observador assíduo das paisagens do campo, mostrou-se impressionado com o brilho do cereal tomando-o como *mot* em algumas telas. Ao fazê-lo, passou a representar, em estilo impressionista, a plasticidade dos trigais, sem ignorar a exaustão daqueles que se dedicavam à sua colheita. Em “A sesta”, o pintor parece não deixar escapar nenhum detalhe deste cenário.



Figura 02 – A sesta, Van Gogh, óleo sobre tela, 37 x 4 cm, 1889.

Este quadro retrata um casal de camponeses recostados ao monte de feno. A pintura evoca a ideia de que eles estariam descansando após intensa labuta. Assim, o pintor insinua que, por trás do aparente lirismo da paisagem, estava presente o esforço físico. Com o uso de cores brandas nos trajes das figuras e o estado de repouso delas, tende a provocar diversas sensações nos observadores da tela como, por exemplo, serenidade e até a partilha de histórias e experiências vivenciadas pelos seus ancestrais.

Em o “Campo de trigo com ciprestes”, a paisagem apresenta-se menos suave do que a anterior – aspecto que para alguns estudiosos evidencia o estado emocional de Van Gogh. Sem dúvida, nota-se que as pinceladas, as cores fortes e a turbulência das nuvens representam, de certa forma, a tensão do artista frente ao infortúnio de seu primeiro surto psicótico.



Figura 03 – Campo de trigo com ciprestes, Van Gogh, óleo sobre tela, 72,1 x 90,9 cm, 1889.

O grande destaque da obra é o cipreste - uma variedade de árvores coníferas da família *Cupressaceae*, cujo simbolismo se reporta à melancolia e à morte.

Mas, cumpre lembrar que o trigo simbolizava para os cristãos o trabalho cooperativo e fraterno porque enquanto uns colhiam os grãos dourados, outros os moíam e os transformavam no pão que sustenta a vida. O mesmo pão seria sempre referência da última ceia de Jesus com seus discípulos, consagrado nos rituais católicos como sacramento da eucaristia.

Certo é que com a agricultura do trigo, o homem nômade, cujas práticas eram a caça e a coleta de frutos, foi capaz de fixar-se em uma região para o plantio e posterior colheita do cereal. Assim, estabeleceram-se as primeiras comunidades humanas.

A trajetória da produção desta gramínea, seu processamento e consumo acompanham a história das civilizações. Datada em 10.500 a.C., a agricultura do trigo iniciou-se na região da Crescente Fértil, região que corresponde ao norte do Vale do Nilo até Mesopotâmia – hoje territórios localizados no Iraque, Kuwait, Líbano, Israel, Síria e Jordânia. Aos egípcios atribuem-se a produção do pão branco e processo de fermentação controlado para a confecção de bebidas alcoólicas.

Do final do século XVIII ao século XIX, moageiros franceses utilizavam pedras de variados tamanhos e regulagens para romper o grão e liberar a farinha. O material moído era submetido ao tamis e o resíduo destinado às seguidas passagens por entre as pedras. Por meio deste processo, farinhas eram obtidas com distintas tonalidades de marrom, em razão das diferentes proporções de minerais. O moageiro poderia optar por comercializar a porção branca por um preço mais elevado ou então mesclar todos os tipos de farinhas obtidos, melhorando o aspecto em geral, o que também implicava no aumento do rendimento do produto.

O trigo (*Triticum spp.*) representa a segunda maior cultura de cereais do mundo na atualidade e apresenta variações em sua aplicação: desde ração para animais e utilização para forragem em forma de feno, até confecção de produtos de confeitaria e fabricação de cerveja. Neste cereal, encontram-se as células do aleurona, que fornecem aminoácidos essenciais para o metabolismo humano, obtidos exclusivamente por meio da alimentação. Já as proteínas do albúmen, também contidas nos grãos de trigo, são responsáveis pelas características tecnológicas necessárias para a confecção de produtos de confeitaria (ROSA, 2005).

Outros hábitos alimentares também foram alvo do interesse de Paul Cézanne (1839 – 1906), como em “Maçãs e laranjas”. Esta pintura é uma das obras do gênero natureza-morta mais conhecidas de Cézanne, uma vez que integrou as exposições públicas francesas em 1911. Cézanne estava “fascinado pela relação da cor com a modelação. Um sólido redondo, brilhante e colorido, como uma maçã, era um motivo ideal para explorar esta questão” (GOMBRICH, 1999, p. 427).



Figura 04 – Maçãs e laranjas, Cézanne, óleo sobre tela, 74 x 93 cm, 1899.

Pelo estudo das cores que o pintor desenvolveu, foi capaz de moldar as figuras esféricas com a utilização de apenas cores fortes – o amarelo e o vermelho, que contrastam com o fundo branco da toalha. Desta forma, Cézanne transformou as frutas quase sempre desenhadas de maneira ilustrativa em elementos vivos. A jarra apresenta decorações florais, conferindo delicadeza à composição. A representação destes elementos remete ao cotidiano encontrado nas cozinhas europeias do século XIX.

Dentre os frutos representados, a maçã (*Lepidium meyenii walpi*), classificada por estudos etno-botânicos como um pseudofruto, configurou-se como um produto amplamente ingerido

pelos europeus por adaptar-se às temperaturas amenas do continente e por possibilitar um período considerável de conservação – o que facilitou sua comercialização desde séculos passados.

A maçã caracteriza-se como uma fonte nutricional extremamente rica, por apresentar vitaminas, cálcio, fósforo, ferro, magnésio, zinco, flavonoides, taninos, esteroides, proteínas, fibras e carboidratos, entre outros compostos (SALGADO, 2005).

As vitaminas B1, B2 e niacina, de uma maneira simplória, estão envolvidas em diversas rotas metabólicas e na constituição de enzimas, responsáveis pela respiração celular e pelos processos de oxidação. O ácido ascórbico, também conhecido por vitamina C, desempenha papel de tampão nas reações de oxi-redução, interfere no metabolismo do ferro e da glicose e está diretamente associado à produção de colágeno.

Os minerais, por sua vez, participam de inúmeros processos bioquímicos, além de interferirem na formação óssea e dentária, na coagulação sanguínea, na contração e relaxamento muscular, na maturidade do sistema reprodutor humano e no desenvolvimento da resposta imune humoral e celular.

No que diz respeito às fibras, além da melhoria na motilidade intestinal, a pectina auxilia na redução da lipoproteína de baixa densidade (LDL) – o que implica na diminuição do risco de desenvolvimento de aterosclerose. Também o efeito hipoglicemiante deve ser citado, uma vez que a ingestão deste polissacarídeo produz um declínio na taxa de absorção da glicose e, por conseguinte, nos níveis séricos do açúcar (JANEBRO et al., 2008).

Dentre os metabólitos vegetais encontrados na maçã e também na batata (como anteriormente apontado), os flavonoides apresentam ampla gama de ação, como efeito antimicrobiano, antiviral, antihepatotóxico, antihipertensivo e antiinflamatório (MACHADO et al., 2008).

De forma antagônica às suas propriedades nutricionais e terapêuticas, a maçã carrega uma simbologia peculiar: a materialização do pecado. Citada na história bíblica de Adão e Eva, o consumo desta fruta culminou na expulsão do casal do jardim divino e nas dores do parto da mulher. Curiosamente, as palavras mal e maçã, em latim, são escritas como *malum* e originam-se do grego *mélon*.

Outro alimento inserido na composição dessa obra de Cézanne é a laranja (*Citrus sinensis*) e como na maçã, o valor nutricional deste fruto é extremamente elevado, uma vez que possui diversos minerais, vitaminas e demais compostos químicos de origem vegetal. BONIFÁCIO e CÉZAR (2009) evidenciaram que a ingestão regular do suco de laranja atua beneficentemente sobre a pressão arterial, reduzindo o risco de desenvolvimento da hipertensão. Tal ação é atribuída à vitamina C (também presente na maçã) e aos flavonoides cítricos, cujo efeito é o aumento da diurese e a manutenção do epitélio vascular.

Em síntese, sem a pretensão de esgotar a análise das obras apreciadas, este estudo ainda incipiente, oferece pistas sobre a percepção que os artistas tinham a respeito dos alimentos e dos hábitos da sociedade na qual estavam articulados.

Referências

ABREU, E. S.; VIANA, I. C.; MORENO, R. B.; TORRES, E. A. F. S. Alimentação mundial - uma reflexão sobre a história. *Saúde e Sociedade*, nº 10, edição 2, p. 3-14. São Paulo, 2001.

ARON, J. P. A cozinha: um cardápio do século XIX. In: LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre (Eds.). *História. Novos objetos*. Rio de Janeiro: F. Alves, 1974.

BONIFÁCIO, N. P.; CÉSAR, T. B. A influência da ingestão crônica do suco de laranja na pressão arterial e na composição corporal. *Revista Brasileira de Hipertensão*, Ribeirão Preto, v. 16, n. 2, p. 76-81, 2009.

CARNEIRO, H. As necessidades humanas e o proibicionismo das drogas no século XX. *Revista Outubro*, nº 6, p. 115-128. São Paulo, 2002.

CÉZANNE, P. Barueri: *Coleção Folha Grandes Mestres da Pintura*, 2007.

GOGH, V. Barueri: *Coleção Folha Grandes Mestres da Pintura*, 2007.

GOMBRICH, E. H. *A História da Arte*. Rio de Janeiro: Ed. LTC, 1999.

JANEIRO, D. I.; QUEIROZ, M. S. R.; RAMOS, A. T.; SABAA-SRUR, A. U. O.; CUNHA, M. A. L.; DINIZ, M. F. F. M. Efeito da farinha da casca do maracujá-amarelo (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa* Deg.) nos níveis glicêmicos e lipídicos de pacientes diabéticos tipo 2. *Brazilian Journal of Pharmacognosy*, João Pessoa, nº 18, p. 724-732. 2008.

LEONEL, M.; CEREDA, M. P. Caracterização físico-química de algumas tuberosas amiláceas. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, 22, p. 65-69. 2002.

MACHADO, H.; NAGEM, T. J.; PETERS, V. M.; FONSECA, C. S.; OLIVEIRA, T. T. Flavonóides e seu potencial terapêutico. *Boletim do Centro de Biologia da Reprodução*, Juiz de Fora, v. 27, n. 1/2, p. 33-39, 2008.

MILTERSTEINER, Aline et al . Uso de quercetina a longo prazo em ratos cirróticos. *Acta Cir. Bras.*, São Paulo, v. 18, n. 3, junho, 2003.

PEREZ, P. M. P. Farinha mista de trigo e berinjela: características físicas e químicas. *Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos*, Paraná, v. 22, n. 1, p. 15-24, jul/ago. 2004.

PROENÇA, G. *História da arte*. São Paulo: Ática, 1999.

ROSA, S. D. V.F.; PINHO, E. V. R.; VIEIRA, E. S. N; VEIGA, R. D.; VEIGA, A. D. Enzimas removedoras de radicais livres e proteínas *Lea* associadas à tolerância de sementes de milho à alta temperatura de secagem. *Revista Brasileira de Sementes*, vol. 27, nº 2, p. 91-101. Londrina, 2005.

SALGADO, J. M. *Alimentos inteligentes: saiba como obter mais saúde por meio da alimentação*. São Paulo: Prestígio, 2005.

STERTZ, S. C.; ROSA, M. I. S.; FREITAS, R. J. S. Qualidade nutricional e contaminantes da batata (*Solanum tuberosum* L., solanaceae) convencional e orgânica na Região Metropolitana de Curitiba – Paraná. *Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos*, v. 23, n. 2, p. 383-396, 2005.

ZORZELLA, C. A. et al. Caracterização física, química e sensorial de genótipos de batata processados na forma de chips. *Braz. J. Food Technol. Preprint Seria*, nº 108. Campinas, 2003.

¹ Doutora em História pela USP, Docente o DHI e PPH/UEM, Pós-doutora em Patrimônio e pesquisadora do NEPAM/UNICAMP. Coordenadora do Museu Bacia do Paraná (MBP/UEM) e do Centro de Estudos das Artes e do Patrimônio Cultural (CEAPAC/UEM).

² Pesquisadora do Laboratório de Fitoquímica e Tecnologia (LAFITEC/UEM) e do Centro de Estudos das Artes e do Patrimônio Cultural (CEAPAC/UEM).