
**Comunicação à mesa:
uma análise da comida como linguagem social em *O Jantar* de Ettore Scola¹**

Louise Fernanda Silva Nunes Farias²
Maria Eduarda Alexandre Rodrigues³
Marcelo Machado Martins⁴

Universidade Federal de Pernambuco, Caruaru, PE

Resumo

Neste artigo, são analisadas algumas relações entre comida, cultura e comunicação presentes no filme *O Jantar* (1998), de Ettore Scola, explorando como o ato de comer transcende a nutrição e se torna um instrumento de socialização e desnudamento do ser. A comida, mais que cenário, atua como dispositivo narrativo que evidencia tensões culturais e emocionais das personagens. Para atingir esse intento, o estudo utiliza conceitos acerca da cultura, comida, comunicação e cinema, com base nos fundamentos de autores como Eagleton (2005), Duarte (2017), Thompson (2009) e Woortmann (2006). Dessa forma, apresenta-se como uma mesa de jantar reflete costumes de um social, sendo ela um importante símbolo cultural e espaço para a revelação de emoções e para o estabelecimento de conexões e compartilhamento.

Palavra-chave: comunicação; comida; cultura; cinema.

Introdução

A alimentação transcende sua função essencial de sobrevivência e manutenção dos sistemas biológicos, pois tornou-se um reflexo das dinâmicas sociais e culturais. Desde as primeiras técnicas de plantio, caça e conservação de alimentos, há milhares de anos, até o preparo de sofisticados pratos da contemporaneidade; o ato de comer denota comunicação (Castilho e Martins, 2005), e a gastronomia como um fazer cultural pode ser descrita como um quadro em que se pinta com os sentidos cultura, identidade,

¹Trabalho apresentado na IJ04 - Audiovisual e Mídias Sonoras, da Intercom Júnior – 19ª Jornada de Iniciação Científica em Comunicação, evento componente do 48º Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação.

²Graduanda no Bacharelado em Comunicação Social pela Universidade Federal de Pernambuco, no Centro Acadêmico do Agreste (UFPE/CAA). E-mail: louise.fernanda@ufpe.br.

³Graduanda no Bacharelado em Comunicação Social pela Universidade Federal de Pernambuco, no Centro Acadêmico do Agreste (UFPE/CAA). E-mail: eduarda.alexandrerodrigues@ufpe.br.

⁴Orientador do trabalho. Professor do NDC da UFPE/CAA. E-mail: marcelo.machadomartins@ufpe.br.

afetividade e relações de poder. Na Idade Antiga, por exemplo, na Grécia e em Roma, imperadores promoviam banquetes extravagantes como forma de exibir *status* e novidades gastronômicas (Sousa, 2006, p. 12), delineando determinados alimentos, especiarias e ingredientes como aquisições de luxo, além de instaurar um certo gosto para a cultura alimentar do Ocidente.

As relações de hierarquização da alimentação foram evidenciadas na Idade Média e na Idade Moderna, onde a mesa de jantar representava um palco de classificação social, e o preparo dos alimentos tornou-se objeto de interesse aos nobres que visavam à ascensão (Elias, 1994). Entre os séculos XV e XVI, na Europa, o Renascimento celebrava em muitas obras os corpos gordos como símbolo de riqueza e saúde, como a pintura de Ticiano, *Vênus de Urbino*, criada em 1538, em contrapartida aos corpos magros, que remetiam à ideia de pobreza. Com a globalização, no século XX, surge a cozinha internacional, devido à facilidade de troca de ingredientes e técnicas entre diversas culturas – séculos antes, as “especiarias” foram um dos moventes que desencadeou as grandes navegações colonizadoras, e com elas vieram experimentações e aprendizagens do gosto, do refinamento do paladar. Na contemporaneidade, a comida evidencia não apenas uma cultura, mas uma experiência amplamente sensorial, que vai desde a (preparação) apresentação de um prato e ambiente até o momento de saborear a refeição (Barthes, 1961). De acordo com Sousa (2006), a comida nutre o “espírito e a alma”, constituindo um rito social realizado por trocas simbólicas.

Nos moldes de Bourdieu (2003), pode-se dizer que a gastronomia compara-se à alta-costura, uma vez que ambas estão associadas a processos de exclusividade e personalização, agenciados para servir a uma elite econômica e dominante. Essas práticas utilizam-se de símbolos de diferenciação social e refletem o desejo por experiências marcantes. Nesse sentido, muitas pessoas frequentam restaurantes ou adquirem peças de marcas de luxo não para saciar necessidades básicas (alimentar-se ou vestir-se), mas para se inserir em um grupo que valoriza aquilo que está em destaque, o que é singular e envolto pelo discurso da “novidade”. A comida se ramifica através da sobrevivência do indivíduo, da socialização e hospitalidade, da distinção social, do desejo e do afeto.

No cinema, diversos filmes exploram a complexidade das relações entre a comida e o campo da comunicação. Em *A Festa de Babette* (1987), de Gabriel Axel, a protagonista utiliza a preparação de um menu suntuoso como forma de liberdade e

expressão artística. Em 2006, a diretora Naoko Ogigami com seu longa *Restaurante Gaivota*, apresenta a comida como instrumento de cuidado e afeto para com o próximo, e a relação entre a individualidade que cada prato — ou as mãos que o prepararam — tem com as memórias de cada indivíduo. *Maria Antonieta* (2007), de Sofia Coppola, destaca-se por suas cenas de luxuosos banquetes, com mesas coloridas repletas de doces elaborados, *macarons* e bolos ornamentados, que indicam o poder da rainha em ter fácil acesso a uma gastronomia opulenta. Esse tipo de privilégio pode ser visto também no longa de Bong Joon-ho, *Parasita* (2019), e em *O Poço* (2019), de Galder Gaztelu-Urrutia, filmes que traçam o contraste das relações sociais e de poder a partir da comida.

Para a autora Bell Hooks (2023), muitos espectadores, para além do entretenimento, vão ao cinema para aprender “coisas”, entender um pouco melhor o funcionamento do mundo e de si, tornar-se mais crítico e com mais informações sobre culturas. Ela afirma que os filmes simbolizam uma fronteira que nos afasta do cotidiano para nos mostrar um novo mundo, inclusive porque constroem discursos por meio de narrativas que nos permitem acessar novas linguagens, culturas e modos de pensar, pois, para ela, “o cinema tem um papel pedagógico na vida de muitas pessoas.” (p. 20).

Portanto, tendo em vista o cinema como campo amplo de estudo multidisciplinar, o objetivo da pesquisa que ora ganha estampa é o de analisar algumas relações entre comida, comunicação e construção de intimidade social no filme *O Jantar* (1998), de Ettore Scola, a partir de três personagens e suas distintas interações no restaurante. Compreendemos que a comida não atua na obra apenas como elemento cenográfico, mas como um dispositivo discursivo que atua sobre dinâmicas sociais, evidencia hierarquias e exprime identidades e estados anímicos, simulacros em construção das personagens.

A obra *O Jantar* foi escolhida pela sua abordagem, pois o Scola opta por construir a narrativa em um único ambiente – o restaurante – onde aparecem diversas personagens (clientes e funcionários), com personalidades divergentes, interagindo com outras pessoas enquanto comem/bebem sem pressa, saboreando a comida e os momentos no acolhedor espaço construído. A maneira como a obra foi produzida mostra a intimidade de sujeitos comuns em um lugar comum, onde a comida é um elo das relações interpessoais, em meio a conversas e exposições de qualidades e defeitos dos interlocutores, bem como de seus medos, desejos e sofrimentos.

A metodologia empregada para este trabalho consiste na seleção e análise de três personagens do filme, aplicando os conceitos estudados na revisão de literatura acerca da cultura, comida, comunicação e cinema, com base nos fundamentos de Eagleton (2005), Ribeiro (2006), Sousa (2006), Duarte (2017), Thompson (2009) e Woortmann (2006). Essa abordagem adotada visa à demonstração do cinema como linguagem eficaz nos estudos interdisciplinares, que revela diferentes camadas simbólicas da comunicação em suas várias vertentes, neste caso presente, a alimentação como ato que ultrapassa sua função primária e biológica, indo ao seu além, isto é, como prática cultural.

Cultura, Refeição e Comunicação

Ao analisarmos a palavra *cultura* e sua formação etimológica, apreende-se uma trajetória de suas definições e das mudanças pelas quais passou junto aos avanços das sociedades. No livro *A Ideia de Cultura* (Eagleton, 2006), o autor afirma que a palavra *cultura* “mapeia em seu desdobramento semântico a mudança histórica da própria humanidade”, o que evidencia o fato de que as definições ou conceitos relativo à *cultura* passaram por mutações devido aos movimentos de (re)organização da própria sociedade. Considerando tal constatação, compreende-se que há uma influência do social na cultura e uma influência da cultura no social, mas que, em suma, ambos os casos nos levam a uma ideia de organização. Dito de outro modo, um determinado grupo se organiza de acordo com sua cultura.

Entre as variações dos significados desta palavra, trabalhamos neste artigo com a acepção de cultura como um conjunto de práticas, conhecimentos, crenças, valores, tradições e artefatos que caracterizam uma sociedade ou grupo social (Thompson, 2009), e como seus integrantes aprendem e transmitem os seus modos de vida e pensamento, incluindo a linguagens, artes, leis, crenças religiosas e valores morais. Tendo isso em vista e conscientes deste amplo conjunto de ações que formam tradições culturais, observamos, também, a alimentação como um dos elementos que moldam um povo.

Para realizarmos uma refeição, há um processo que parte desde a preparação do alimento até o momento em que ele é consumido. Na primeira etapa, a comida envolve os ingredientes, que se tornam a marca de um grupo, lugar ou época. As comidas típicas, com cheiro, cor e sabor únicos, reúnem em suas receitas regras de preparo que obedecem a uma tradição (Ribeiro, 2006). Posteriormente, nos momentos em que serão consumidas

essas comidas, são perceptíveis as marcações culturais de diversos grupos sociais, como o uso ou não de talheres, a maneira de sentar-se à mesa e como comunicar-se diante dela em conjunto das pessoas que dividem o mesmo ambiente.

Ao abordar o fato de que alimentar-se pode ir para um além do valor nutritivo, é possível observar esta ação, também, como um modo de socialização. Para destrinchar este pensamento, citamos um cenário em que um grupo de amigos organiza uma confraternização e que nela deverá ter uma quantidade de comida que agrade a todos e que, majoritariamente, os participantes irão se esforçar para que isso aconteça. Com essa concepção, o antropólogo Woortmann (2006) afirma que: “O que está em jogo é o princípio da reciprocidade e da comensalidade. A presença da comida é, contudo, central, reconstruindo-se necessidades biológicas em necessidades sociais” (p.25). Em função disto, este trabalho debruça-se na análise do caráter social deste costume cultural, e não na necessidade biológica da alimentação para o ser humano.

Cinema e representações culturais

Os meios de comunicação desempenham um papel fundamental na disseminação de culturas, diversidades e tradições, conectando pessoas e realidades distantes (McLuhan, 1974). O rádio, por exemplo, foi essencial para levar música regional, como o samba no Brasil ou o jazz nos EUA, para ouvintes ao redor do mundo, quebrando barreiras geográficas. A televisão, por sua vez, popularizou festivais culturais, como o carnaval ou o Dia dos Mortos no México, transmitindo cores, ritmos e significados para milhões de espectadores. Já a internet, com plataformas como YouTube e redes sociais, democratizou o acesso às manifestações artísticas indígenas, danças africanas ou culinárias asiáticas, promovendo trocas interculturais em tempo real. No entanto, é o cinema que talvez seja ainda o meio mais impactante.

As narrativas visuais (ou audiovisuais) conseguem ser importantes ferramentas de representação cultural, capazes de transportar o espectador para realidades distantes e apresentar-lhes tradições, símbolos e modos de vida diferentes dos seus; por seu sincretismo de linguagens, agenciam identificação e projeções de várias ordens. Os filmes não apenas entretêm, mas também educam (Duarte, 2017), promovem empatia e preservam memórias que poderiam se perder com o tempo. Entre os muitos elementos que ilustram a riqueza cultural no cinema, os costumes alimentares se destacam como um

dos mais significativos, pois a comida, como dito no tópico anterior, é muito mais que sustento — é identidade, história e afeto.

A mesa tradicional, presente em inúmeros filmes, é um símbolo que não passa despercebido. Ela representa o espaço onde famílias e comunidades se reúnem, onde histórias são compartilhadas e onde a cultura pode ser perpetuada. Em *O Sabor da Vida* (1996), de Tran Anh Hung, por exemplo, a culinária japonesa é o destaque, e cada prato se propõe a contar uma história. Já em *A Festa de Babette*, um banquete transforma a vida de uma pequena comunidade interiorana, mostrando como a comida pode ser um ato de arte, generosidade e religiosidade, questionando, inclusive, o conservadorismo.

Em *O Jantar*, a comida – servida em tradicionais mesas de jantar – é utilizada para estruturar e influenciar as interações entre as personagens. Na produção, a comida não é apenas um cenário passivo, mas um elemento ativo que molda o fluxo das conversas, mostrando a facilidade que as pessoas têm em dialogar durante uma refeição, sendo isso culturalmente enraizado em diversos extratos sociais. Os intervalos entre os pratos criam ritmos naturais para as discussões, enquanto o compartilhamento de comida facilita a abertura para assuntos íntimos e mesmo controversos.

Ao concentrar toda a ação em um único jantar, Scola nos oferece uma aula sobre como o cinema pode ser ferramenta para reconhecer códigos culturais. Cada garfada, cada gole de vinho, cada silêncio à mesa porta significados que vão muito além do nutricional, pois são atos comunicativos que revelam identidades, tensões sociais e visões de mundo.

Análises

No início do filme *O Jantar*, somos introduzidos em um restaurante italiano, onde os funcionários se organizam para abrir o estabelecimento. Quando as luzes da frente acendem, indicando o funcionamento, o primeiro cliente chega; trata-se de um senhor que parece ir ao local com frequência, pois apreende-se o conhecimento prévio entre ele e os funcionários, que o chamam de “Professor” (fig. 1). Fundamental para a narrativa, já na primeira aparição da personagem ele demonstra uma relação de fidelidade e intimidade com o restaurante e com a comida – e mesmo divertindo-se em explorar o cardápio com inúmeras possibilidades, ele sempre pede o mesmo prato. Porém, o que proporciona destaque ao professor são suas interações com os clientes e sua capacidade de observação.

O restaurante funciona como um microcosmo, e cada cliente representa um ecossistema diferente: há os amigos de teatro, o casal de amantes, a mãe e filha etc., e somos conduzidos a cada mesa-palco em que se desenvolvem as situações, conflitos, medos, segredos e alegrias de cada indivíduo – tudo sendo mediado pela comida. Como nós, o professor percebe essa pluralidade de identidades e muitas vezes interfere nas relações, observando com atenção (fig. 2), aproximando-se para conversar, fazendo favores, dando conselhos. Através dele, Scola explora como a comida e o espaço compartilhado na mesa revelam camadas de complexidades das relações humanas.

Em uma determinada cena, o professor conversa com a dona do restaurante, e diz para ela que consumir uma refeição, acompanhado de amigos ou desconhecidos, tem uma relação mais contundente com os afetos do que com o estômago. Em outra cena, o professor reforça essa ideia a partir da sua ação de sentar-se à mesa de outra personagem, um homem que parecia solitário e frustrado. Eles comem e conversam, o professor lhe questiona acerca de alguma situação desagradável, não por curiosidade, mas para ouvir, deixar com que o outro coloque suas vulnerabilidades “sobre a mesa”. Sendo assim, é reiterado o pensamento de Woortmann (2006) a respeito da reciprocidade e comensalidade, ou seja, o ato de comer aproxima, fortalece diálogos e comunicação não verbal, suprimindo necessidades biológicas e sociais.

Figura 1: Professor à mesa



Fonte: Print screen capturado pelos autores.

Figura 2: Professor observando



Fonte: Print screen capturado pelos autores.

O segundo arco analisado é formado por outro “professor”, depois caracterizado como Mestre em Filosofia – detalhe que o difere da personagem anterior –, junto de sua aluna e amante, Allieva. Esse segundo professor leva sua amante ao restaurante; o casal é observado a distância pela câmera enquanto olham-se com devoção (fig. 3); ambos encontram-se envolvidos no ritual do vinho e na expectativa da refeição, encenando as normas sociais, afetos ocultos e contradições morais – ele é casado. A cultura, como conjunto de práticas e valores que organizam um grupo social (Thompson, 2009), manifesta-se em cada detalhe do restaurante, com foco nas mesas: na escolha do vinho,

na cerimônia do jantar, na maneira como os corpos se inclinam, na colocação dos talheres etc. Na cena em questão, o vinho, símbolo histórico de celebração e excesso, contribui com atmosfera de sedução, enquanto a espera pelo prato principal cria uma suspensão no tempo. Com efeito, o jantar deixa de ser apenas um jantar, tornando-se um diálogo mudo onde talheres e copos falam mais que palavras. A comida, ainda não servida, já cumpre seu papel, ela não alimenta o corpo, mas o imaginário.

Figura 3: Casalse olhando



Fonte: Print screen capturado pelos autores.

Figura 4: Flora e amigo



Fonte: Print screen capturado pelos autores.

A harmonia aparente do jantar entre o professor e sua amante se desfaz quando um incidente quase expõe a traição à esposa. O que antes era um momento de sedução e cumplicidade acaba em um surto. Ele critica a comida de forma grosseira e exige que seja devolvida. Woortmann (2006) afirma que a comensalidade pressupõe reciprocidade e coesão, mas aqui vemos o oposto, o ato de rejeitar a comida acaba em um ato de ruptura com a norma culturalmente estabelecida.

Se antes o jantar servia como um teatro de afeto e sofisticação, a partir dessa descontinuidade ele se torna uma válvula para frustração e assim, para os dois, o restaurante deixa de ser um espaço de fantasia. A comida, que deveria ser compartilhada, é devolvida – e com ela, a imagem que o professor construiu para si mesmo. Allieva, que antes via nele uma pessoa sofisticada, agora vê apenas um homem comum, frágil e cheio de raiva e insegurança. Rompem-se, então, as similaridades poéticas entre situação vivida e espaço, afastando as metáforas do relacionamento amoroso da história das personagens.

Por fim, a terceira personagem analisada neste trabalho é a dona do restaurante onde se passam todas as outras narrativas, Flora. Ela é a figura no equilíbrio do espaço que administra, revelando-se uma personagem cuja relação com a comida transcende o serviço. Esse aspecto é figurativizado em, por exemplo, quando ela se confessa entre temperos e carnes congeladas, transformando o freezer em um santuário de intimidade.

A cena em questão (fig. 4) mostra confrontada por um amigo que a acusa de excessiva proximidade com outro homem, e o freezer, com sua atmosfera quase claustrofóbica, torna-se o cenário propício para essa explosão de sentimentos contidos.

Nessa cena, a comida e o espaço culinário operam como extensões da identidade de Flora, são a contiguidade de seus traços identitários. Se, como propõe Thompson (2009), a cultura é um conjunto de práticas e valores transmitidos coletivamente, a cozinha – especialmente o freezer – funciona como um espaço catalisador, culturalmente demarcado, onde a personagem pode, finalmente, ser quem é, longe dos olhos dos clientes. Os alimentos ao redor não são apenas objetos, mas símbolos de seu cotidiano e testemunhas de suas frustrações e desejos.

A câmera, posicionada em um plano médio, não tão próxima a ponto de invadir sua privacidade, sugere um olhar que respeita, mas não se afasta completamente. É como se o espectador fosse um funcionário ou cliente que, por acaso, ouve a conversa – próximo o suficiente para entender, mas não para intervir. No fim, a cena captura a dualidade da dona do restaurante: Flora é a anfitriã perfeita, mas também uma mulher com desejos e contradições. O freezer, espaço funcional, vira seu templo espiritual, provando que a comida – e os lugares onde ela é preparada – não é apenas alimentação, mas um viés por meio do qual nos organizamos social e emocionalmente.

Considerações finais

A comida é uma linguagem que revela a cultura, identidade, hierarquia e afetos de um local e de um povo; ela é uma ferramenta comunicacional que demonstra que o ato de comer transcende sua função primária biológica de sobrevivência e manutenção do corpo. O filme *O Jantar* (1998), de Ettore Scola, oferece uma pertinente reflexão sobre as relações entre comida e comunicação, através de personagens que utilizam a mesa e a comida como mediadores para interações e expressões emocionais.

No filme, o restaurante se configura como um microcosmo onde uma pluralidade de pessoas podem dividir uma refeição, companhia, experiências, afetos e conhecimentos. Todos esses elementos reunidos reiteram códigos sociais que comunicam *status*, desejos e sentimentos, incorporados de diferentes formas nas personagens da narrativa. A obra mostra como a condição humana, envolvendo seus segredos, vulnerabilidades e

ambições, reflete no cotidiano, na escolha de um prato, na interação com desconhecidos, no compartilhamento de alegrias e tristezas com o outro.

Esta pesquisa aponta para a necessidade de refletir sobre as relações entre comida e comunicação (e cultura), visto que é um ato coletivo, que fortalece as relações sociais, e diz muito sobre a construção de simulacros de um sujeito. O cinema, com seu papel educador na sociedade, possui um vasto material de filmes que podem ser utilizados para estudos acerca das práticas alimentares, dando luzes ao imbricado e altamente complexo universo do ser humano em momentos que, em tese, encontra-se potencialmente distenso para desfrutar dos prazeres éticos e estéticos que circundam a alimentação, que, por sua vez, apresenta-se como um caleidoscópio de possibilidades – existenciais, inclusive. Este é, pois, o caminho que continuaremos a seguir em nossas pesquisas.

Referências

- BARTHES, Roland, Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. In **Annales Economies, sociétés, civilisations**, n.16, 1961.
- BOURDIEU, P. Alta costura e alta cultura. In **Questões de sociologia**. Port: Fim de Século, 2003.
- CASTILHO, Kathia; MARTINS, Marcelo M. **Discursos da moda: semiótica, design e corpo**. São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi, 2005.
- DUARTE, Rosália. **Cinema & educação**. Autêntica, 2017.
- EAGLETON, Terry. **A ideia de cultura**. Unesp, 2005.
- ELIAS, N. **O processo civilizador: uma história dos costumes**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.
- HOOKS, Bell. **Cinema vivido: raça, classe e sexo nas telas**. São Paulo: Editora Elefante, 2023.
- MCLUHAN, Marshall. **Os meios de comunicação: como extensões do homem**. São Paulo: Editora Cultrix, 1974.
- RIBEIRO, Carla Teresa Ventura. As representações culturais na gastronomia a comida como instrumento de comunicação. **Conclusão de Curso**. Com. Social. Brasília: UniCEUB, 2006.
- SOUSA, B. Andrade. **Gastronomia e cinema: olhares sobre as relações originadas pela gastronomia em contextos cinematográficos**. janeiro de 2006. [repositorio.uniceub.br](http://repositorio.uniceub.br/jspui/handle/123456789/1438). <http://repositorio.uniceub.br/jspui/handle/123456789/1438>.
- THOMPSON, J. B. **Ideologia e cultura moderna Teoria social crítica na era dos meios de comunicação de massa**. Petrópolis: Vozes, 2009.
- WOORTMANN, Klass. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma M. Coelho; TENSER, Carla M. Rodrigues. **Gastronomia: Cortes e Recortes**. Brasília: Senac, 2006.