

Dos Grandes Banquetes à Expressão Pessoal: A Culinária Renascentista no Codex Romanoff de Leonardo Da Vinci

Michele Borges Martins

Introdução

Leonardo Da Vinci é o símbolo de um momento histórico que se caracterizou pela busca de uma erudição a partir de padrões Greco-romanos: o Renascimento. Uma das características desse momento histórico era a busca pela plenitude, o ideal humanista estabelecia que o homem necessitava desenvolver todas suas potencialidades, mas âmbitos como a retórica, filosofia, latim e direito civil eram considerados de maior importância. Dentre todos os pensadores e artistas inseridos nesse contexto histórico, Leonardo da Vinci é visto como o personagem que representa esta plenitude e por isso é um dos mais citados. Suas pinturas e seus vários projetos – sobre a arte militar, arquitetura, escultura, matemáticos, etc. – reflete a busca por um conhecimento que contribuísse de algum modo para o bem da sociedade. Esses projetos do artista já foram pauta de discussões e de alguns estudos, entretanto, pesquisas sobre aspectos pessoais como os relacionamentos familiares, amizades, ambições e o cotidiano se fazem em menor quantidade, no entanto, qualquer um desses âmbitos não foram, ainda, suficientemente analisados.

A partir da percepção dessa lacuna, a presente pesquisa tem primeiramente o objetivo analisar o Codex Romanoff (cadernos de cozinha de Leonardo Da Vinci) – manuscritos em que relata aspectos cotidianos como o momento de preparo dos alimentos, hábitos alimentares, modos à mesa e relacionamentos afetivos – como um documento que nos traz possibilidades de se conhecer um artista oculto em suas telas, trechos que podem revelar idéias, angustias e sonhos. É a oportunidade de explorar o modo como o mesmo se relacionava com as pessoas a sua volta e como noções que estavam em voga

no momento, como beleza e estética, por exemplo, se faziam presentes até mesmo em âmbitos mais particulares como o das refeições.

Em um segundo momento vamos nos aprofundar no campo da já citada estética e perceber como o ideal de beleza buscado nas artes e na arquitetura também chegou à culinária, transformando a etiqueta social e a percepção harmônica da mesa. E por último discutir quais eram os hábitos alimentares daquele momento histórico levando em consideração o que propõem e a visão de Leonardo Da Vinci sobre esses hábitos.

Metodologia

A proposta é perceber que a capacidade humana de atribuir significados especiais a cada aspecto do mundo são expressados nos atos biográficos e que, portanto, podemos conhecer o Leonardo Da Vinci humano a partir da visão de que estes seus manuscritos podem ser classificados no que Ângela de Castro Gomes chamou de “escritas de si” – cartas, diários, cadernos de assento, agenda –, um conjunto de documentos que revelam aspectos e trajetórias pessoais, os quais podem ser divididos em vários âmbitos: o da casa, do trabalho, do lazer, etc. E para o segundo e terceiro momento utilizaremos como suporte de análise os autores como Arnold Hauser que teoriza sobre o âmbito das artes e Henrique Carneiro, o qual nos introduz no campo da alimentação e sociedade.

Resultados e discussões

De maneira geral foi possível conhecer outra esfera da personalidade de da Vinci, o irmão, amigo e engenhoso. Um homem que partilhava da “aura” renascentista com seus contemporâneos – visto que aquele momento de procura por inovações foi propulsor de transformações nos hábitos e tarefas mais cotidianas do artista –, mas que, como nós, também possuía conflitos e angústias devido a acontecimentos de sua vida. Também pode se verificar que a sofisticação e beleza dos pratos estavam ligadas a uma apresentação limpa e ordenada dos alimentos. Legumes e frutas começaram a ser valorizadas por sua pureza e naturalidade. E no que tange os hábitos alimentares, até o presente momento, foi possível notar as preferências de Da Vinci por pratos mais nutritivos e com pouca presença da carne.

Conclusões

Portanto, o Codex Romanoff é uma fonte inesgotável de informações, pois entre considerações sobre a qualidade de certos alimentos, receitas e composição da mesa e dos pratos, percebemos várias nuances que podem ser vistas como relatos de si e como esse âmbito, certamente pessoal, dialogava com as modificações do momento histórico.

Referências:

GOMES, Ângela de Castro. Escritas de se, escritas da história. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.

HAUSER, Arnold. História Social da Arte e da Literatura. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

DA VINCI, Leonardo. Os cadernos de Leonardo da Vinci. Rio de Janeiro: Record, 2005.

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Editora Campus Elsevier, 2003.