

Capítulo II: A demarcação pelo sabor

PHILINTE

Mais quand on est du monde, il faut bien que l'on rende
Quelques dehors civils que l'usage demande.

ALCESTE

Non, vous dis-je, on devrait châtier, sans pitié,
Ce commerce honteux de semblants d'amitié.
Je veux que l'on soit homme, et qu'en toute rencontre
Le fond du coeur dans nos discours se montre,
Que ce soit lui qui parle, et que nos sentiments
Ne se masquent jamais sous de vains compliments.

MOLIÈRE, *Le Misanthrope*.⁴⁷

1. *Delectatio* : Uma nova sinalização

No dia 21 de janeiro de 1826, em pleno inverno, um grande número de pessoas, algumas famosas, quase todas importantes, foi até Saint-Denis, tradicional lugar de sepultura dos reis da França nas proximidades de Paris. Comemorava-se o 33º aniversário da morte na guilhotina de Luís XVI, irmão de Carlos X, rei da França nesse então. Esse grupo de personalidades saía de Paris enfrentando o rigor do inverno da Île-de-France, para assistir na igreja mortuária dos reis franceses a uma missa em homenagem à memória do rei supliciado. Entre os cortesãos da Restauração estava presente Jean Anthelme Brillat-Savarin, cuja fortuna e educação pertenciam completamente à época da monarquia mas que soubera sobreviver aos perigos e dificuldades da época revolucionária, para depois prosperar adulando Napoleão, Luís XVIII e Carlos X. Como bom cortesão, famoso pela sua excelente companhia e pela qualidade da mesa que podia oferecer, e recentemente célebre como autor de um livro de grande sucesso, ainda aos 71 anos de idade sabia que comparecer para ser visto e reconhecido pelas pessoas de seu meio era indispensável para alguém de sua posição. Não resistiu ao frio do inverno da Île-de-France, capaz de gelar as pedras da igreja, e morreu dias depois. Poucos meses antes Brillat-Savarin publicara *A fisiologia do gosto*, um livro que deveria permanecer no favor público até os dias de hoje.

⁴⁷MOLIÈRE : *Le Misanthrope*, p. 144. No mesmo sentido, Antoine Furetière em *Le Roman bourgeois*: “Vous n’êtes pas fait pour être de ma société. Gens se dit des personnes d’une même société.”, como é apontado pelos editores da edição das obras de Molière na coleção Bibliothèque de la Pléiade da editora Gallimard.

A fisiologia do gosto trata de *gastronomia*, assunto designado por uma palavra em uso corrente havia um quarto de século. O neologismo *gastronomia* foi posto em circulação em 1800 ou 1801 por Joseph de Berchoux em um poema⁴⁸. A palavra - *gastronomie* - fora usada por Rabelais e mais tarde na tradução, efetuada em 1623, da obra de Atheneus de Naucratis, Egito, (aproximadamente de 170 a 230 depois de Cristo) que viveu em Roma e escreveu um trabalho histórico que se perdeu. Sobreviveu seu *Os Deipnosofistas*⁴⁹ no qual descreve a seu amigo Timocrato o banquete realizado na casa do rico Larencio. A essa ceia compareceram os convidados levando seleções de poemas para serem lidos e discutidos. Abundam no texto de *Os Deipnosofistas* referências à comida servida e aos acessórios. Muitas obras citadas tratam especialmente da alimentação, incluindo cardápios, cozinheiros, pratos exóticos e diversos animais. A obra menciona perto de oitocentos autores e dois mil e quinhentos trabalhos, formando um vasto depósito de informação não somente sobre assuntos da mesa como também outros temas - literatura, música, dança, jogos, contatos com outras culturas e opiniões contemporâneas sobre autores gregos e latinos. Para um grande número de autores, as citações contidas em *Os Deipnosofistas* são as únicas que sobreviveram de suas obras. Tal é o caso de a *Gastrologia* ou *Gastronomia*⁵⁰ de Arcestrato de Siracusa (ou de Gela) que escreveu sobre culinária, tendo viajado pelo mundo, ao que dizem, para conhecer todas as possíveis fontes de prazer à mesa. A obra de Arcestrato, importante fonte antiga e ampla de informações sobre a culinária, tanto na sua técnica como na sensibilidade dos que a consomem, era conhecida no mundo erudito da Europa ocidental dos séculos dezessete e dezoito em diante, como demonstra, por exemplo, a menção⁵¹ casual de Atheneus que faz Francesco Redi:

⁴⁸*La Gastronomie ou l'homme des champs à table.*

⁴⁹De οι Δειπνοσοφισταί, literalmente, *Os sábios comensais*, é comumente chamado de *O banquete dos sofistas*, embora δειπνέω seja “fazer (eu faço) a refeição principal” e não necessariamente um banquete; ceia seria mais apropriado. Como é freqüente, e mais curto, usa-se somente uma palavra grega no plural : *Os deipnosofistas*. As referências a esta obra são baseadas na tradução de Charles Burton Gulick publicada na Loeb Classical Library, com consultas ao *Dictionnaire Grec Français* de A. Bailly.

⁵⁰Atheneus cita a obra de Arcestrato ora como *Gastronomia* (Γαστρονομία), ora como *Gastrologia* (Γαστρολογία), ver por exemplo as páginas 18 e 444, respectivamente, do volume 1 da edição Loeb supra citada.

⁵¹“Apicius e Ateneu me repreenderiam se deixa-se no esquecimento estoura observação, (...)”. Francesco REDI, *Lettere di F.R. Patrizio aretino*, citado por Piero CAMPORESI em *Il brodo indiano*, nota 14 página 55. Francesco Redi (1626-1697), naturalista médico e poeta da corte de Cosimo III, grão-duque de Toscana.

“Apicio ed Ateneo mi sgriderebbono, se lasciassi in dimenticanza quest'altra osservazione, (...)” No início do século dezenove, então, a palavra gastronomia não era mais um neologismo, quando teve a preferência, sobre gastrologia, de Berchoux que no Canto I faz referência expressa à fonte,

*Archestrate sur-tout, poëte cuisinier,
Qui fut dans son pays ceint d'un double laurier?....
Je chante, comme lui, la cuisine, la table.
Hélas! il s'est acquis une gloire durable....*⁵²

e em nota esclarece:

“Voici ce qui est dit d'Archestrate, d'après *Athénée*, liv. 5 :
« Il est l'auteur d'un Poëme intitulé *la Gastronomie*. Cet auteur fut l'ainé d'un des fils de Péricles. Il avoit parcouru les terres et les mers pour connoître, par lui-même, ce qu'elles produisent de meilleur. Il s'instruisoit dans ses voyages, non des moeurs des peuples dont il est inutile de s'instruire, puisqu'il est impossible de les changer ; mais il entroit dans les laboratoires où se préparent les délices de la table , et il n'eut de commerce qu'avec les hommes utiles à ses plaisirs. Son Poëme est un trésor de lumière , et ne contient pas un vers qui ne soit un précepte. C'est dans cette école que plusieurs cuisiniers ont puisé les principes d'un art qui les a rendus immortels. »⁵³

e logo abaixo:

“C'est un grand malheur que *la Gastronomie* d'Archestrate ne soit pas venue jusqu'à nous. Je ne sais si la mienne pourra réparer cette perte.”⁵⁴

Essas perambulações poéticas de Berchoux constroem aos poucos um quadro em que a preocupação com a comida vai tomando outros delineamentos. A dele como a de seus contemporâneos não é uma nova preocupação cultural que envolve o alimento, porque essas preocupações não surgem subitamente, em data precisa; nova é a consciência que dela passa-se a ter.

⁵²Joseph de BERCHOUX, *La Gastronomie*, p. 33. “Archestrato acima de tudo, poeta-cozinheiro, / Quem foi em seu país duplamente coroado com lauréis?... / Eu canto, como ele, a cozinha, a mesa. / Mas, que fazer! Ele ganhou uma glória durável....”

⁵³Id., *Ibid.*, p. 104-105: “Eis o que se diz de Archestrato, segundo *Atheneus*, livro 5 :
« Ele é o autor de um poema intitulado *A Gastronomie*. Este autor foi o mais velho dos filhos de um dos filhos de Péricles. Ele havia percorrido as terras e os mares para conhecer, pessoalmente, o que prouziam de melhor. Em suas viagens se instruiu não sobre os costumes dos povos, sobre o que é inútil instruir-se, já que que é impossível mudá-los; mas ele entrava nos lugares de trabalho onde se preparam as delícias da mesa e só manteve contato com os homens úteis a seus prazeres. Seu poema é um tesouro de luz e não contem um só verso que não seja um preceito. É nesta escola que muitos cozinheiros acharam os princípios de uma arte que os tornou imortais. » ”

⁵⁴*Ibid.*, p. 105: “É uma grande desgraça que *A Gastronomie* de Archestrato não tenha chegado até nós. Não sei se a minha poderá reparar essa perda.”

2. Gastrologia, *gastrologie*, *gastrosophie*⁵⁵

A abordagem teórica com base na história não é novidade na literatura gastronômica. O prefácio de *Les Dons de Comus* de François Marin, publicado em 1739, de autoria dos padres jesuítas Guillaume-Hyacinthe Bougeant e Pierre Brumoy, é uma história erudita da alimentação e da humanidade. Assim como em outras obras que a precederam, em que tanto a visão “técnica”, isto é, a expressa no texto que lida com as preparações, como a visão que guia os comentários gerais, feitos pelo “técnico” ou por colaboradores, reflete uma preocupação com a história e a cultura da alimentação. Uma leitura do título completo da obra de Marin mostra os assuntos que retêm a atenção dos homens interessados com a alimentação: obra para os cozinheiros e os responsáveis pela alimentação; para as pessoas curiosas sobre como oferecer a comida; que desejam ser servidas delicadamente, em dias de abstinência ou não; de acordo com as estações; segundo o gosto mais novo, isto é, de acordo com a moda vigente.⁵⁶ Também na alimentação, e de par com o desenvolvimento e divulgação do interesse intelectual no assunto, a moda é um dos motores que impulsionam a demanda.

No século dezanove cresce o interesse pela alimentação como estudo, como tema acadêmico e como assunto espirituoso, nos romances, na poesia e nas crônicas que alimentam a conversação, além de, é claro, como negócio. Na França, Balzac, Berchoux, Raison, abriram o campo desde o início do século, precedidos vigorosamente por Grimod de La Reynière. Na Grã-Bretanha cozinheiros franceses, destacando-se Vincent La Chapelle que em 1733 escreveu *The Modern Cook*⁵⁷, primeiro publicado em inglês, desenvolviam uma culinária que ia claramente além das necessidades nutricionais dos comensais e da representação da situação e importância do anfitrião. Na Alemanha - designação do espaço lingüístico e

⁵⁵*Gastrosophie*, que reúne o assunto *comida* com *conhecimento*, é usado por alguns autores em outros idiomas - alemão, italiano, espanhol - mas não é freqüente nos dicionários. *Gastrologia*, entretanto, aparece no Aurélio como: 1. Arte culinária. 2. O conhecimento profundo dessa arte. *Gastrologie* encontra no Littré esta mesma acepção.

⁵⁶François MARIN, *Les Dons de Comus ou les Délices de la table. Ouvrage non-seulement utile aux officiers de bouche pour ce qui concerne leur art, mais principalement à l'usage des personnes qui sont curieuses de sçavoir donner à manger, & d'être servies délicatement, tant en gras qu'en maigre, snivant [sic: suivant] les saisons, & dans le goût le plus nouveau*. A Paris, chez Prault, fils. MDCCXXXIX. Avec “Avertissement” attribué aux PP. Guillaume-Hyacinthe Bougeant et Pierre Brumoy, S.J.

⁵⁷Dos principais autores culinários modernos, um dos quais é Vincent La Chapelle, encontra-se uma resenha biográfica e bibliográfica no apêndice Literatura culinária.

cultural, que era freqüentemente usado por alguns autores - nota-se a mesma inquietude e reconhece-se mais este aspecto na vida do ser humano da época: o estudo da alimentação como fonte de prazer possuidora de uma história e de uma teoria e, por isso, marcada ao longo do tempo pela sociedade que a pratica. Esta inquietude se manifesta na obra seminal *Geist der Kochkunst* (O espírito da arte culinária) que Carl Friederich von Rumohr⁵⁸ publica em 1822, que logo se vê acompanhada de outros estudos. A amplidão que alcançou na Alemanha o interesse pelas coisas da mesa como tema de reflexão pode ser medido pelo que o estudioso Carl Georg von Maassen escreve em 1928 em seu livro *Weisheit des Essens* (A sabedoria do comer) fazendo uma retrospectiva do século anterior:

“Não é de se acreditar, mas no século dezenove foram publicados na Alemanha uns quatrocentos livros de gastrosofia, enquanto que na França nesse período apareceram menos de duzentos.”⁵⁹

para em seguida alegar que são alemães:

“os três livros gastronômicos mais significativos do mundo.”

O autor tem em mente, além d'*O espírito da arte culinária* de Rumohr, *Vorlesungen über Esskunst* (Aulas sobre a arte de comer) de Gustav Blumenröders, de 1838, e *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel* (Gastrosofia ou ciência do prazer da mesa) do barão Eugen von Vaerst, de 1851. Na opinião de von Maassen, a esta última obra se deve a elevação do prazer de comer a tema de reflexão teórica, assim como o nome que ela recebe: *Gastrosofia*. Para Maassen é este o conceito de « A sabedoria do comer » e é de Vaerst o mérito de ter elevado o prazer de comer ao nível de arte.”

O livro que financiado por von Rumohr é publicado pelo editor Cotta de Stuttgart e Tübingen em 1822 com o título formidável de *Geist der Kochkunst*, tem Joseph König como autor. Há na página de rosto uma indicação de que a obra

⁵⁸Carl Frederich Ludwig Felix von Rumohr nasceu na propriedade paternal de Reinhardsgrimma perto de Dresden, no 6 de janeiro de 1785 e morreu em Dresden em 25 de julho de 1843. Sua condição financeira o manteve independente de cuidados durante toda sua vida. Estudou na universidade de Göttingen, viajou a Itália em 1805, em 1816, em 1828, em 1837 e em 1840. Publicou romances e muitas obras sobre arte e sobre a Itália que lhe valeram um grande prestígio de crítico e historiador. A obra que lhe valeu mais elogios durante sua vida foi *Italianische Forschungen* (Pesquisas italianas), em três volumes. A longa e íntima amizade com Bettina von Arnim und Schelling deixou registros epistolares que permitem conhecer a vida de von Rumohr.

⁵⁹MAASSEN, *Weisheit des Essens*, p. 2. “Man wird es nicht glauben, daß im neunzehnten Jahrhundert an vierhundert gastrosophische Schriften in Deutschland erschienen, während Frankreich deren keine zweihundert hervorgebracht hat.”

foi “editada e publicada por C. F. von Rumohr” (*Ueberarbeitet und herausgegeben von C. F. von Rumohr*). Na segunda edição, de 1832, a autoria é de Carl Friederich Ludwig Felix von Rumohr, já que o nome do verdadeiro autor fora descoberto logo após a publicação da primeira edição. Sobre Joseph König não é muito o que se sabe. Sua família veio de Munique; morreu em Göttingen em 1822; acompanhou von Rumohr como criado e *Mundkoch*.⁶⁰

Traçando a história da disciplina acadêmica da história da arte, Erwin Panofsky aponta que foi no livro de Winckelmann *Geschichte der Kunst des Altertums* publicado em 1764 o primeiro uso, no próprio título, da frase « história da arte » (*Geschichte der Kunst*) e que “the methodical foundations of the new discipline were laid in Karl Friederich von Rumohr’s *Italienische Forschungen* of 1827.”⁶¹ Leonello Venturi considera von Rumohr como o primeiro historiador da arte, sendo de um tipo que Venturi chama de “entendido”, tipo que predomina como historiador da arte desde o final do século XIX. Opina Venturi que tal historiador “colocado frente a uma escultura ou pintura, llega a clasificarla por medio de una simple lectura de los elementos figurativos que se encuentran en ella, sin tener que recurrir a fuentes escritas.”⁶² e continua,

“El primero de los filólogos entendidos es, sin duda, Rumohr (1785-1842). Como posee una fuerte conciencia filosófica, en la cual influyó Schelling, a menudo va más allá de la filología y llega a la crítica pura. Sus *Búsquedas italianas* (1827-1832), tratan del arte italiano desde Carlomagno hasta Rafael, no por una simple compilación, sino buscando problemas particulares elegidos por el interés crítico que presentan. Su crítica de las fuentes escritas es penetrante, exenta de ideas preconcebidas, y en la observación de las obras de arte, quiere ver a la vez lo espiritual y la técnica. [...] La intuición que acerca más a Rumohr a los entendidos modernos, es su concepción de la originalidad de la obra de arte, como aspecto artístico de la personalidad en oposición a la copia.”⁶³

⁶⁰A profissão de *Mundkoch* era de antiga tradição; é em grande parte equivalente ao *officier de bouche* dos franceses. Sua origem pode ser o receio do senhor de ser envenenado, o que o levava a ter uma pessoa íntima de confiança que se ocupasse de todas as suas necessidades de boca. O *Mundkoch* além de preparar a comida do senhor e prová-la tinha responsabilidades administrativas supervisionando todos os serventes que tratavam da cozinha e da adega.

⁶¹Erwin PANOFSKY, *Meaning in the Visual Arts*, p. 323. Embora Panofsky escreva Karl, com K, o primeiro nome de von Rumohr, nas outras citações e nas obras do autor o nome é escrito com C: Carl. Observe-se que a tradução francesa deste trabalho de Panofsky, propositalmente, não corresponde por inteiro ao original inglês.

⁶²Leonello VENTURI, *Historia de la crítica de Arte*, p. 202.

⁶³Id., *Ibid.*, p. 203.

À desses autores junta-se a produção de outros estudiosos, construindo uma disciplina de vasta bibliografia, animada até hoje em universidades alemãs.⁶⁴ Para manter a perspectiva do assunto central que nos ocupa é interessante, *mutatis mutandi*, reter a distinção proposta, para a história da arte, por Panofsky :

“the history of art - that is to say, the historical analysis and interpretation of man-made objects to which we assign a more than utilitarian value, as opposed to aesthetics, criticism, connoisseurship and ‘appreciation’ on the one hand, and to purely antiquarian studies on the other.”⁶⁵

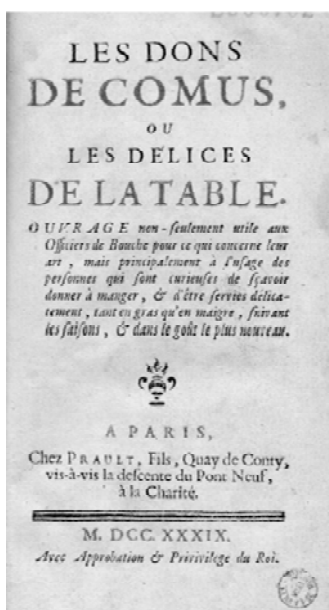


Figura II.1 e Figura II.2 Página de rosto e primeira página de *Les Dons de comus ou les délices de la table*, obra técnica de François Marin com prefácio dos padres Brunoy e Bougeant, S.J., que marcou a *nouvelle cuisine* do século dezoito (primeira edição de 1739). A edição seguinte teve um prefácio mais rico por conter a *Lettre d'un patissier anglois*, resposta do conde Desalleurs às pretensões da *nouvelle cuisine* ao prefácio da primeira edição.

⁶⁴Para mais informações sobre os rumos da *gastrosofia* do outro lado do “muro lingüístico” que parece representar o alemão, consultar a tese intitulada *Carl Friederich von Rumohr und Der Geist der bürgerlichen Küche* recentemente defendida, julho 2000, pelo Dr. Thomas M. Hauer na Universidade de Karlsruhe.

Entre outros, o *site* da Internet <http://homepage.boku.ac.at/duerr/Literaturverzeichnis.PDF> apresenta uma relação de aproximadamente duzentas obras tradicionais e recentes que circulam no meio acadêmico alemão. Esta lista é de grande ajuda para conhecer reedições de livros antigos, alemães ou não.

⁶⁵PANOFSKY, *Meaning in the Visual Arts*, p.369: “(...) a história da arte - isto é, a análise e interpretação histórica de objetos feitos pelo homem aos quais atribuímos um valor que não é puramente utilitário, em contraposição a estética, crítica, vasto conhecimento e ‘apreciação’, de um lado, e estudos puramente de antiquário, por outro.”



Figura II.3 As pessoas de posses cuidavam de rodear-se de todas atividades que permitissem o prazer com refinamento. Este nobre alemão, *Johann Friederich von Schwarzburg-Rudolstadt*, se fez retratar no ato de gozar o que correspondia a uma natureza que sabe procurar o *delectatio*, afirmando assim sua condição de homem refinado. Na mesa pode-se distinguir uma bandeja de ostras, pão e uma garrafa de vinho da qual foi servida aparentemente só uma taça, a do senhor. A toalha da mesa, imaculada, tem os vincos que mostram ter sido estendida para este serviço. A mulher, provavelmente a esposa - as mãos tocando-se e a qualidade da roupa seriam indício -, poderia sentar-se à mesa mas está ocupada com o andamento do serviço. A que seria sua cadeira é parcialmente ocupada por um ajudante, em pé, que lê para o senhor, centralização das atenções que acentua a importância do personagem. Johann Chr. Morgenstern (1697-1767), GNM-N.

Pouco antes da Revolução francesa o rico advogado Alexandre-Balthasar-Laurent Grimod de la Reynière havia começado uma exploração sistemática do que viria a ser o território gastronômico, nome por receber, com uma abordagem francamente empresarial.⁶⁶ Temos aqui um fato interessante. Homens de recursos financeiros confortáveis; de posição intelectual reconhecida; advogados, literatos, professores, pertencentes à nobreza ou à alta burguesia, dedicam todo ou parte de seu tempo a descrever e até mesmo a definir, o prazer de comer e beber, e os fatores que o afetam reduzindo-o ou realçando-o. Não somente descrevem os alimentos, os métodos e os locais que devem ser usados para obter bons resultados, definem também as pessoas, com abundância de detalhes psicológicos, que têm maior ou menor acesso a esse prazer.

⁶⁶Ver logo após esta seção e no apêndice Literatura culinária.

3. A etiqueta

Comer e beber ostensivamente, de forma singela ou esplêndida, pública ou privadamente era prática, sagrada ou profana, desde que existem registros. Ergueu-se essa atividade a uma forma de viver dedicada, com manuais contendo regras refletindo autonomia, literatura e comentários, para serem praticados e observados em lugares especialmente designados. Com esta perspectiva, a da comida prazerosa, abre-se um campo de especulação, de estudo, de diversão, tanto literária como sensorial, que é também um campo de negócios. Este feixe de novas atividades sensuais, intelectuais e comerciais provoca o enunciado de normas e o aparecimento de um vocabulário para exprimi-las. Criados, pelos fundadores, teóricos e praticantes, na medida em que se torna necessário definir uma nova norma ou designar uma nova entidade, não prima pela sistematização e a clareza. Para delimitar estas considerações será necessário estabelecer algumas definições, próximas do consenso, quando possível. Berchoux é um excelente ponto de partida. Começando pelas idéias sobre comida e as transformações que sofrem até emanar regras de conduta. Uma peculiaridade importante dessas regras é que se incorporam ao conjunto daquelas que devem ser obedecidas para marcar a distinção da pessoa. Essa distinção é implicitamente social. Um subconjunto desse *corpus* de normas estabelece o *bem comer*, que passa a fazer parte da *etiqueta*.

Do *comer bem* até o *bem comer* abre-se uma distância, em termos de atitude e percepção social, que acaba por dissociar por completo essas duas perspectivas do ato alimentar que inicialmente se apresentou como único e impetuoso. Todos comem, mas, indaga-se, o quê, onde e como? A absoluta necessidade de comer e a vulnerabilidade resultante da dificuldade em atender essa necessidade, tornam possível dar respostas variadas, e por vezes peremptórias a essas indagações.

Mirabeau propunha: “Le code de l’*étiquette* a été jusqu’ici le feu sacré des gens de cour et des ordres privilégiés; la nation ne doit pas y mettre la même importance.”⁶⁷, mas as coisas não correram dessa forma. A proposição de Mirabeau, notório por sua duplicidade, era mais uma declaração de conformidade com os sentimentos revolucionários de igualitarismo prevalentes na época, do que

⁶⁷“O código da etiqueta tem sido até agora o fogo sagrado dos membros da Corte e das ordens privilegiadas; a nação não deve dar-lhe a mesma importância.”

uma convicção. Essa falta de convicção se manifesta na maioria dos franceses que se não fosse o perigo da ostentação, prefeririam gastar abundantemente em luxo e prazer.

Em *Lucien Leuwen*, Stendhal mostra a família Leuwen, da alta burguesia ligada a tradições em vias de desaparecer, atuando, agonizando, durante o reinado de Louis-Philippe, no ambiente em que novas figuras e novos métodos se afirmam, para horror e repugnância dos que dominavam e não conseguem ou não querem mudar. No diálogo em que Mme de Chasteller, mulher de um rico homem de negócios, faz confidências a duas senhoras nobres que sobreviveram aos tumultos revolucionários e pós-revolucionários, aponta para uma preocupação que não diminuiu. A distinção assinalada pelas boas maneiras continua ocupando um lugar central na preocupação com a afirmação social e mantém em aberto a questão: as maneiras que distinguem são intimamente associadas ao “berço”?

“-- Trouve-t-on de vraiment bonnes manières sans naissance? répondit-elle avec une sorte de découragement.

-- Que j'aime le tact parfait qui vous distingue! s'écria Mme de Thémines. Malgré la plate adoration qu'on a pour l'*esprit*, pour cette eau-forte, cet acide de vitriol qui ronge tout, vous n'admettez point l'*esprit* comme compensation des bonnes manières. Ah! que vous êtes des nôtres!”⁶⁸

Pessoas de nível social e poder aquisitivo diferentes se reconhecem quase que instantaneamente na diferença. A eliminação dos sinais externos de diferenciação - roupa e adereços, carruagem, lugar na igreja, cores e jóias na vestimenta, penteados, vocabulário - que permitem reconhecer o grupo ao qual se pertence, é uma ameaça que é claramente percebida como tal. Todos os momentos da pessoa e todos seus gestos são postos a produzir essas diferenças; desde a forma de ter-se em pé até como segurar os talheres. Wilfrid Scawen Blunt, 1840-1922, importante e poderoso por suas relações aristocráticas e políticas que o tornavam um membro proeminente do *Establishment* inglês, registrou em suas memórias que sua primeira lembrança é uma carta da mãe, de 1843, a seu « dear little Wilfrid ». Nessa carta a mãe espera que ele esteja sendo “a very good boy - « learning to hold your Fork like a Gentleman » -”⁶⁹ Aristocrata, de família rica, destinado a importantes cargos

⁶⁸STENDHAL, *Lucien Leuwen*, pp. 442, 443: “Encontra-se verdadeiras boas maneiras sem serem de nascença? respondeu ela com algo de desalento. - Como me agrada o tato perfeito que a distingue! exclamou Mme de Thémines. Apesar da boba adoração que se tem pelo *espírito*, por essa água forte, esse ácido vitriólico que tudo roe, a Senhora não admite o espírito como compensação das boas maneiras. Ah! como é das nossas!”

⁶⁹E. LONGFORD, *A Pilgrimage of Passion*, p. 7.

oficiais e socialmente proeminentes⁷⁰, que de fato ocupou, *dear little Wilfrid* devia ser educado como um gentleman, a começar pela maneira correta de segurar o garfo.

Em *Le Misanthrope* de Molière, o personagem Philinte faz a declaração em epígrafe no início deste capítulo. Essa é a essência do espírito de vida na alta sociedade. A primeira vista, parece que é Alceste quem exige honestidade, mas realmente é Philinte quem advoga honestidade e nisso leva em conta a sua condição social. O que Alceste critica por ser pura aparência, e por isso falso, Philinte mostra como sendo a marca indispensável da classe, *on est du monde*, ou *on est de mes gens*. O sentimento - Mme de Chasteller que o diga - não basta, é preciso ostentar a marca, alertar os outros, misturar-se corretamente em seu próprio meio.

Desde o início do século dezenove a literatura francesa dedicada ao *savoir-vivre* cresce constantemente e na segunda metade do século a normatização da etiqueta adquire rigidez. Como Alain Montadon⁷¹ observa a respeito da literatura dos séculos dezoito e dezenove, as recomendações sobre o comportamento referiam-se quase que exclusivamente à conversação, à atitude e a vários gestos da vida social, mantendo sob silêncio toda referência às etiquetas especializadas, excetuando o *corpus de civilités*. É também uma testemunha eloqüente da exigência social de agir civilizadamente, isto é, mantendo-se em harmonia com o resto da sociedade, o diálogo de Eckermann com Goethe de 2 de maio de 1824, resumido por Elias como : “(...) the antithesis between Eckermann and Goethe: « I give open expression to my personal likes and dislikes, » says Eckermann. « One must seek, even if unwillingly, to harmonize with others, » argues Goethe.”⁷²

⁷⁰Wilfrid Scawen Blunt tinha um relacionamento estreito com o *Establishment* do Império Britânico, o clube literário que fundou, *Crabbet Club*, era freqüentado por ministros, como George Wyndham e Lord Curzon, e por poetas como Oscar Wilde e Lord Alfred Douglas. Recebeu homenagens de jovens poetas, W. B. Yeats, Ezra Pound e John Masefield. Seu conselho era solicitado por orientistas, T. E. Lawrence e St. John Philby, e recebia freqüentes visitas de Winston Churchill.

⁷¹Alain MONTADON, diretor do CRLMC e do programa de pesquisa dos tratados sobre *savoir-vivre* na Europa, artigo *Étiquette*, do *Dictionnaire raisonné de la politesse et du savoir-vivre*.

⁷²“(…) a antítese entre Eckermann e Goethe : « Eu expresso abertamente meus gostos e desgostos pessoais, » diz Eckermann. « Devemos, mesmo indo contra nossa vontade, harmonizar-nos com os outros, » argumenta Goethe.” N. ELIAS, *The Civilizing Process*, pp. 33, 34.

O relato de Eckermann, *Conversations of Goethe*, pp. 58, 59, da sua conversação com Goethe em 2 de maio de 1824 é relativamente longa e começa por uma extensa troca de opiniões e confissões de ambos interlocutores sobre como conduzir-se em sociedade, especialmente se a companhia não é simpática. Elias transcreve essa troca e, mais adiante, a resume com o diálogo acima, que não ocorre em *Conversations*.

O que é novo, entretanto, é o aparecimento de novos interesses que assumem o caráter de novas atividades sociais. Na França e na Alemanha (não a entidade política e sim a região cultural), aparecem claros sinais de que algo está mudando, por exemplo, o fato cultural que homens ativos em alto nível social e intelectual discorram sobre a arte culinária.

De acordo com o país, as mudanças se apresentam com características específicas. O ponto importante a reter é que essa especificidade não apaga o que há de comum, ressaltando de forma bastante clara uma uniformidade trans-européia e, em consequência, nas áreas de influência européia. Até para a Inglaterra, a França era objeto de observação e imitação, embora a importância mundial, política, econômica e militar, da Inglaterra propiciasse nela a utilização de modos próprios de sinalizar tais subdivisões sociais. Todos esses gestos sociais praticados num país tinham a mesma finalidade que os praticados no outro país. Na Inglaterra a palavra *civility* que designa esta arte do contato social é, no século dezenove, substituída pela palavra *etiquette*, que deixa de significar o aprendizado de uma liberdade, uma *sprezzatura*⁷³, para significar o aprendizado de um código complicado, rígido e detalhado. Esse código, cujo domínio requeria ter tempo, meios financeiros e freqüentar certos setores da sociedade, era, em ambos países, complementado por títulos e honrarias, promoções nobiliárquicas, admissões a sociedades científicas e literárias e avanço nos níveis dentro dessas instituições, que se adquiriam ao longo de um *cursus* de caráter essencialmente público, mesmo quando obtido em atividades privadas.⁷⁴

O uso do código e seus complementos era também parte de uma estratégia para neutralizar a ação de inúmeros novos aspirantes ao poder, impulsados pela democratização da educação e da participação política. Com “There is a great deal of evidence to show that the elevated situation in which the successful new professionals found themselves in the latter part of the nineteenth century was decidedly

⁷³Termo usado por Baldesar Castiglione em *Il libro del cortegiano* para apontar a conduta diária com as boas maneiras adequadas ao cortesão. Por definição, é o conjunto de gestos e modos escolhidos por serem agradáveis e exigirem conhecimento das práticas aceitas. Um conjunto artificialmente concebido e artisticamente executado.

⁷⁴Z. SHONFIELD em *The Precariously Privileged*, diário de Jeannette Marshall, filha de um promi-nente médico inglês da Londres victoriana, oferece numerosos exemplos dessas práticas.

precarious.”⁷⁵, Shoenfield resume o centro social e econômico do esforço efetuado pelas classes médias em ascensão. Para John Marshall,

“The chain of high honours started in 1883 with the presidency of the Royal College of surgeons and would finish in 1890 when he became an MD Honoris Causa of Trinity College, Dublin. In 1885 he was chosen to deliver the Hunterian Oration ... that placed Marshall «at the highest round » [sic] of his « ambitious ladder ».”⁷⁶

Tradicionalmente o estabelecimento de alianças, por participação de grupos em escolas, clubes e atividades culturais, por casamentos e apadrinhamentos, assim como por convites a festas e jantares, é praticado constantemente pelas famílias para assegurar a prosperidade futura de seus membros e a sua proteção em caso de desgraças financeiras ou políticas. Os distintivos dos membros desses grupos e da “alta sociedade” como um todo são as suas maneiras, seu acesso à alta sociedade, isto é, a sua fração mais abastada e prestigiosa, e a observância da etiqueta. Este procedimento foi estudado nas sociedades européias⁷⁷ e os seus reflexos na sociedade brasileira onde tais usos teriam sido adotados com finalidade semelhante⁷⁸.

Esse comportamento sinalizador de grupo social, que alerta e protege, não é uma exclusividade elitista. Sob alguma forma pode ser observado em todas as camadas, só que para as camadas superiores apresenta homogeneidade através das fronteiras, formando algo como uma “internacional da aristocracia”. Sennett é bastante claro sobre este cosmopolitismo:

“Just as industrial capitalism meant something different in England than it did in France, the consciousness of oneself as a « respectable » Londoner had connotations and undertones different from the consciousness of oneself as a « bourgeois » Parisian. Yet, from capital to capital, such differences were not as extreme as differences from nation to nation. As in the *ancien régime* capital, cosmopolitanism cut across national lines, but in the 19th Century to speak of such affinities is to speak of the worldliness of only a part of the city. The cosmopolitan bourgeoisie took on in the last century some of the characteristics of an international class; it was not the proletariat of the industrial countries which did so. « Sophistication »: in the 18th Century, in both France

⁷⁵Id. Ibid., p. vi: “Há abundante evidência para mostrar que a elevada posição em que os novos profissionais bem sucedidos se encontravam na parte final do século dezanove era decididamente precária.”

⁷⁶Ibid., p. 140. : “A cadeia de altas honrarias começou em 1883 com a presidência do Royal College of Surgeons e terminaria em 1890 quando se tornou MD Honoris Causa do Trinity College de Dublin. Em 1885 foi escolhido para proferir a [prestigioso discurso] Hunterian Oration (...) que colocou Marshall no « mais alto degrau » de sua « ambiciosa escada. »”

⁷⁷DAVIDOFF, páginas 14 a 17 .

⁷⁸NEEDELL, *Belle époque tropical: Sociedade e cultura (...)*, página 156.

and England, the word was derogatory; but in the 19th Century it became a compliment among those bourgeois. It denoted those whom one could recognize as « well brought up » or having « good manners » despite the barriers of language, national custom, and age.”⁷⁹

4. A fauna urbana

“Porque Paris é como a floresta no Novo Mundo, percorrida por grande número de selvagens -- os Illinois, os Hurons, que vivem dos frutos obtidos de diferentes classes sociais. Você é o caçador de milhões; para capturar seu milhão usa armadilhas, esparrelas, chamarizes. Alguns caçam herdeiras, outros uma herança; alguns pescam consciências, outros vendem seus clientes indefensos.”

BALZAC, *Splendeurs et Misères des Courtisanes*⁸⁰

O *dandy*⁸¹ é um personagem cuja presença é reconhecida na primeira metade do século dezenove. Aparece nos comentários mundanos, nas crônicas e nos romances. Homens jovens da mais alta sociedade inglesa formam uma associação tácita ao atribuir-se o direito exclusivo de dar o tom e ditar a moda em tudo, mas especialmente no relativo à *toilette*, isto é, vestimenta, maquiagem, penteado e apresentação física. Inicialmente o dandismo foi uma moda de roupas e de estética; depois uma atitude que inclui uma grande dose de impertinência. A influência do *dandysme* e diretamente de seus principais expoentes foi considerável. George Brummell, seu mais famoso representante teve evidente influência sobre Byron,

⁷⁹R. SENNETT, *The Fall of Public Man*, p.138, “Tal como capitalismo industrial queria dizer algo diferente na Inglaterra e na França, a consciência de considerar-se a si como um londrino « respeitável » tinha conotações e implicações diferentes da consciência de se considerar a si mesmo como um « burguês » parisiense. Mesmo assim, de capital a capital, tais diferenças não eram tão extremas como as diferenças de nação a nação. Como na capital do *ancien régime*, o cosmopolitismo se manifestava a través das separações nacionais, mas no século 19 falar de tais afinidades é falar do mundanismo de somente uma parte da cidade. A burguesia cosmopolita adotou no século passado algumas das características de uma classe internacional; não foi o proletariado dos países industrializados que fez isso. « Sofisticação » : no século 18, tanto na França como na Inglaterra, a palavra era pejorativa, mas no século 19 tornou-se um elogio entre esses burgueses. Ela designava os que podiam ser reconhecidos como « bem criados » ou como tendo « boas maneiras » apesar das barreiras de linguagem, costumes nacionais e idade.”

⁸⁰Ver Richard SENNETT, p. 154 e seguintes sobre a personalidade como categoria social seguindo Balzac que dá especial atenção a esta noção. Em o *Traité de la Vie élégante* todas as páginas são dedicadas à revelação da personalidade na sociedade que deixou de impor as restrições tradicionais no indivíduo.

⁸¹Esta palavra, sobre a qual os dicionários não se põem de acordo, provavelmente vem de algum vocábulo inglês. Por exemplo, de *jack-a-dandy*, que designa alguém pretencioso e impertinente, da qual *dandy* seria uma abreviação. O francês *dandin* (adj.), vem também do inglês, *to dandle* (verbo). Já o verbo francês *dandiner*, cujo sentido é *balançando*, é uma referência ao movimento dado aos sinos. *Dandy* e *dandin* referem-se atitudes, embora diferentes; *dandiner* é um movimento de corpo, gingar.

que era ele mesmo um *dandy*, sem falar da que teve sobre o príncipe regente futuro George IV. Na França, o conde d'Orsay foi o *dandy* mais elegante; em Alfred de Musset o *dandysme* se apresenta como aliado do ceticismo e da ironia insolente com que desdenha o conformismo burguês. Barbey d'Aurevilly, 1808-1889, escreve sobre a fisiologia do *dandy*, em *Du dandysme et de George Brummell*, e Baudelaire vincula sua estética ao próprio espírito do *dandysme*.

O *dandy* está na multidão mas não é da multidão; pertence ao elenco urbano do século, assim como o *flâneur*. Outros membros desta população, a fauna urbana de Balzac, diferenciada e variada, o operário, a prostituta, a cortesã, o amanuense, se apresentam como produtores de bens ou serviços; profissionais sem corporação, durante muito tempo dependerão mais da habilidade do que da especialização. Marcas da transição em que se encontra a sociedade. O *dandy* tem ancestrais mas deles se distingue. No Diretório, depois de Termidor, na França a *jeunesse dorée* se veste segundo uma moda própria, marcada pelo personalismo e a ostentação; extremos de afetação. A atitude mais notória no *dandy* é uma aparente depuração, uma verdadeira denúncia, da afetação, já tão criticada durante o *Ancien Régime* e que no século dezenove é um dos principais sinais do *nouveau riche* ou do *parvenu* social.

Várias atividades e atitudes, exigentes em dinheiro e em tempo, observáveis nas camadas mais altas da sociedade são genérica e freqüentemente criticadas como supérfluas pelo resto da sociedade. E no século dezenove o “resto da sociedade”, especialmente a fração social compreendida entre o trabalhador rural e o urbano manual, embaixo, e a burguesia dos grandes investimentos e a aristocracia com fortuna, acima, é mais numerosa, mais alfabetizada e, especialmente, mais vociferante do que nos séculos anteriores. As críticas representam a frustração dos que têm menos e que pagam as contas, com taxas, juros e impostos e a compra de produtos que lhes são indispensáveis. Essas críticas são também a consequência das barreiras que efetivamente separam as camadas sociais.

Essa diferença de visão do mundo, da sociedade e da posição do indivíduo nesta, afeta os costumes de forma ampla. Pessoas que coabitam os mesmos locais e mantêm contatos diários podem praticar uma *moral* diferente. Uma passagem da *Histoire générale de la danse* de Bonnet, contemporâneo de Rameau, ilustra muito

bem esta diferença de significado, e de conseqüências!, que aparece quando o contato se realiza através da fronteira das classes.

“Quatre jeunes seigneurs de la Cour, après avoir soupé aux Bons-Enfants, s’avisèrent d’aller *incognito* à ce bal [de mariage aux environs de 1683], mais d’une manière fort surprenante, puisqu’ils étaient tout nus, enveloppés de manteaux d’écarlate, doublés de velours, des chapeaux garnis de grands bouquets de plumes, bien chauffés, et sans masques, parce que dans ce temps-là on ne se masquait que pendant le cours du Carnaval ; ils avaient leurs épées cachées sous leurs bras de sorte qu’il ne fut pas difficile de les reconnaître pour ce qu’ils étaient. La mariée ne savait pas les règles du bal, crut qu’il était de la bienséance d’en aller prendre un pour danser; elle s’adressa à M. le Marquis de B. Il s’en excusa autant qu’il put, disant qu’il n’était pas en habit décent, et qu’en étant *incognito*, il ne pouvait répondre à l’honneur qu’elle lui faisait ...”⁸²

Continuou o marquês a recusar o convite explicando que se ele viesse a dançar ela poderia arrepende-se de sua insistência. A história continua com a insistência da noiva, a ida finalmente, do marquês até o centro do salão onde, para dançar, se desfez da capa e “fit voir à la mariée un corps de Satyre au naturel”. Houve um escândalo, as damas se esconderam por trás dos leques e os homens puxaram suas espadas gritando que fechassem as portas. Mas os serviçais dos jovens senhores se haviam adiantado e, com a espada na mão, estas surpreendentes visitas escaparam. O ruído causado por esta ocorrência foi tão grande que chegou aos ouvidos do rei, que teria enviado à Bastilha os causadores deste escândalo. Não o fez porque estando eles *incognito* tinham a proteção das regras do baile.

A literatura utiliza esse efeito de “desentendimento”. Proust o descreve numa reunião do mundo misturado formado pelos convidados de Mme Verdurin, que mantém um salão de habitués e ocasionais como instrumento de ascensão social. Durante uma reunião, os convidados tecem comentários sobre um deles, o barão de Charlus, e o denunciam à dona de casa como sendo um pervertido da pior espé-

⁸²BONNET, *Histoire générale de la danse*, p. 121, “Quatro jovens senhores da Corte, depois de ceiar no Bons-enfants, decidiram ir *incognito* a esse baile [um baile de casamento por volta de 1683]. Mas de uma forma surpreendente posto que estavam completamente nus, cada um abrigado por uma capa vermelha forrada de veludo, com chapéus ornamentados de grandes *bouquets* de plumas, bem agasalhados, e sem máscara porque nesse tempo só se usava máscara durante o carnaval. Os senhores levavam suas espadas ocultas embaixo dos braços, de forma que com tudo isso não era difícil reconhecê-los como tal. A noiva que não conhecia as regras do baile pensava ser uma cortesia convidar um deles a dançar e convidou o marquês de B. Este se excusou tanto quanto pôde, explicando que não estava decentemente vestido e que por estar *incognito* não poderia responder à honra que ela lhe fazia (...).”

cie. Nesse ambiente ninguém sabe nem entende a altíssima posição social desse cavalheiro:

“D’ailleurs dans ces milieux bourgeois et artistes (...) sa grande situation mondaine, sa haute origine étaient entièrement ignorées, par un phénomène analogue à celui qui, dans le peuple roumain, fait que le nom de Ronsard est connu comme celui d’un grand seigneur, tandis que son oeuvre poétique y est inconnue.”⁸³

Este “fenômeno”, que provoca mal-entendidos consideráveis, é também um campo fértil para trocas ideológicas. Proust acrescenta um pouco mais adiante:

“Des moeurs de M. de Charlus le sculpteur concluait, avec d’autant moins d’hésitation, que la situation mondaine du baron devait être aussi mauvaise, qu’il ne possédait sur la famille à laquelle appartenait M. de Charlus, sur son titre, sur son nom, aucune espèce de renseignement.”⁸⁴

A incompreensão é mútua. Quando M. de Charlus faz uma pequena dissertação sobre a nobreza de sua família citando o Gotha (Almanaque de Gotha, anuário genealógico e diplomático publicado em francês e alemão desde 1763) em apoio a suas declarações, a M. de Charlus nem lhe ocorre considerar que para seu interlocutor qualquer referência ao Gotha carece de sentido.⁸⁵

Esses gestos e manobras da alta sociedade, desprezados ou criticados quando vistos de fora dos círculos que os praticam, atendem às necessidades de ação e sobrevivência de seus membros. As maneiras, incluindo nelas o vocabulário, são como a gíria, distinguem e escondem. Duas preocupações são companheiras de rota dos detentores de influência ou poder: estimular a competição e ostentar o poder possuído. Estas linhas mestras influenciam as estratégias empregadas para pôr em prática as ações consideradas necessárias à condução da sociedade e evitar que outros indivíduos ou grupos venham a capturar uma parte do poder. Essas estratégias orientam ações políticas, financeiras, sociais e, sobretudo, culturais. Desse modo, ergue-se como motivo de orgulho nacional algo - uma declaração, um evento, um objeto - que se negado ou criticado no estrangeiro permita justificar uma reação que exija sacrifício à nação; do mesmo modo que uma determinada

⁸³PROUST, *À la recherche du temps perdu*, v. II, p.902, “De outra parte, nesses ambientes burgueses e artísticos . . . sua situação mundana, sua alta origem eram completamente ignoradas, por um fenômeno análogo a aquele que, no povo romeno, faz que o nome de Ronsard seja conhecido como o de um grande senhor enquanto que sua obra poética seja desconhecida.”

⁸⁴Id., Ibid., p. 903, “Dos costumes de M. de Charlus o escultor concluía, com tanto menos de hesitação, que a situação mundana do barão devia ser igualmente má, por não ter sobre a família à qual pertencia M. de Charlus, sobre seu título, sobre seu nome, nenhum tipo de informação.”

⁸⁵Ibid.,p. 948.

forma de vestir-se ou de comer são declaradas marcas de alto nível social. E, realmente, quando o nível social em questão é realmente alto, mostrar as marcas apropriadas é normalmente muito dispendioso e demorado. Quem ostenta tais marcas é quem pode fazê-lo, no amplo sentido de *poder*. Toda essa sinalização, comumente declarada supérflua e intelectualmente vazia, demarca e separa; é indispensável. Ajuda, aos que sabem decodificar os sinais, a classificar as pessoas que os mostram. É uma sinalização tão direta e imediata quanto o reconhecimento de arma e grau entre militares à simples vista da outra pessoa em uniforme.

Balzac, com sua sensibilidade e interesse pelos fenômenos sociais e sua habilidade de escritor lança mão da sátira, de forma comparável a Swift fazendo sua modesta proposta, pondo em seu *Traité de la vie élégante*⁸⁶ três classes de seres criados pelos costumes modernos: O homem que trabalha, o homem que pensa e o homem que não faz nada⁸⁷, aos quais correspondem os modos de vida: a vida ocupada; a vida de artista; a vida elegante. Esta última é “La science qui nous apprend à rien faire comme les autres, en paraissant faire tout comme eux.”⁸⁸ E com vários aforismos condensa as idéias a respeito de aspectos da vida moderna. No VIII proclama: “Il ne suffit pas d’être devenu ou de naître riche pour mener une vie élégante: il faut en avoir le sentiment.”⁸⁹ e no IX: “Un homme devient riche; il naît élégant.”⁹⁰ registrando que o fantasma do berço continua a assombrar ativamente os pensadores burgueses, como o fazia no *Ancien Régime*. Há ecos da *sprezzatura* renascentista exigindo que o gesto autêntico seja congênito, caso contrário, qualquer um poderia, eventualmente, ter os atributos que distinguem. No mesmo tom, Balzac prediz que

“L’aristocratie et la bourgeoisie vont mettre en commun, l’une ses traditions d’élégance, de bon goût et de haute politique, l’autre ses conquêtes prodigieuses dans les arts et les sciences ; puis toutes deux, à la tête du peuple, elles l’entraîneront dans une voie de civilisation et de lumière. Mais les princes de la pensée, du pouvoir et de l’industrie, qui forment cette caste agrandie, n’en éprouveront pas moins une invincible démangeaison de publier, comme les nobles d’autrefois, leur degré de puissance, et, aujourd’hui encore, l’homme social fatiguera son génie à trouver des distinctions.”⁹¹

⁸⁶Honoré de BALZAC, *Traité de la vie élégante*.

⁸⁷Id., Ibid., p. 11

⁸⁸Ibid., p. 19. “A ciência que nos ensina a fazer tudo diferentemente dos outros enquanto parecemos fazer igual a eles.”

⁸⁹Ibid.,p. 24. “Não basta tornar-se ou nascer rico para viver elegantemente; é necessário ter o sentimento.”

⁹⁰Ibid.,p. 33, “Um homem se torna rico; nasce elegante.”

⁹¹Ibid.,p. 29, “A aristocracia e a burguesia vão juntar, de uma, suas tradições de elegância, de

Balzac, homem da primeira metade do século dezenove, oscila entre a visão tradicional dos valores pessoais, que demarcam a classe, à qual não se acede por esforço, por não estar no indivíduo como poder alcançá-la e a visão moderna segundo a qual o mérito cultivado com esforço traz a ascensão material e social. Descreve a estrutura da linha fronteira:

“(...) le savoir-vivre, l’élégance des manières, le *je ne sais quoi*, fruit d’une éducation complète, forment la seule barrière qui sépare l’homme oisif de l’homme occupé. S’il existe un privilège, il dérive de la supériorité morale. De là le haut prix attaché, par le plus grand nombre, à l’instruction, à la pureté du langage, à la grâce du maintien, à la manière plus ou moins aisée dont une toilette est portée, à la recherche des appartements, enfin à la perfection de tout ce qui procède de la personne.”⁹²

Graça, superioridade moral, pureza da linguagem, educação completa, são atributos, exigências, que ocupam pensadores, teóricos da sociedade, literatos, políticos e teólogos, ao longo de todos estes períodos que mencionamos. A barreira social e a existência do *je ne sais quoi* são temas recorrentes, quase sempre associados à preocupação do berço: essas qualidades se adquirem ou são inatas? Na maioria dos casos, a pergunta é colocada para poder apresentar uma argumentação em favor da segunda hipótese. Mesmo em pleno século dezenove, assim como Sombart mostrou para França e Inglaterra dos séculos dezesseis e dezessete, na Europa como no Brasil, uma ou duas gerações depois do enriquecimento da família considera-se de berço a qualidade dos indivíduos, os quais evidentemente freqüentam as melhores escolas e ocupam os melhores cargos, tanto em remuneração como em prestígio. Em 1528, Baldesar Castiglione fala da *grazia* (graça), a mais importante das virtudes necessárias a um cortesão. Em *O livro*

bom gosto e de alta política, da outra, suas prodigiosas conquistas nas artes e nas ciências; depois, juntas, à frente do povo, o levarão por um caminho de civilização e de luzes. Mas, os príncipes do pensamento, do poder e da indústria, que formam esta casta aumentada, não por isso deixarão de sentir uma coceira irresistível de tornar publico, tal como os nobres de antigamente, o seu grau de importância, e mesmo atualmente o homem social gastará seu gênio em encontrar formas de marcar sua distinção.”

⁹²Ibid., p. 31, “o *savoir-vivre*, a elegância das maneiras, o *je ne sais quoi*, fruto de uma educação completa, formam a única barreira que separa o homem ocioso do homem ocupado. Se existe algum privilégio, ele resulta da superioridade moral. Daí o grande valor dado, pela maioria, à instrução, à pureza da linguagem, à graça da postura, à forma mais ou menos desenvolvida de ostentar uma *toilette*, aos refinamento dos apartamentos, enfim, à perfeição de tudo o que vem da pessoa.”

do *cortesão*⁹³ ela é apresentada e descrita como é compreendida nas cortes da época; tem seu oposto em a *afetação*.

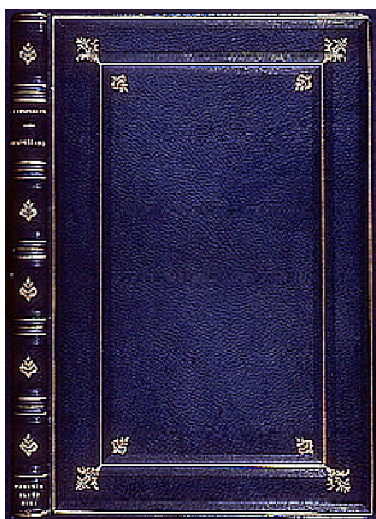


Figura II.4 e Figura II.5 Capa da encadernação de *Il Cortegiano* e página de rosto. Este livro teve uma grande difusão. O modelo de cortesão inspirou outras obras e serviu de base a inúmeros tratados de boas maneiras. A apresentação, em conformidade com todos os preceitos de cortesia, devia ser tão elegante, o que para Castiglione é forçosamente ser sóbrio, e ter tanta graça quanto o conteúdo. Diz-se que o imperador Carlos V mantinha perto de si, inclusive no leito, três livros dos quais um era *Il Cortegiano*.



Figura II.6 Retrato de Baldesar Castiglione (6. 12. 1478 - 8.2.1529) por Raffaello Sanzio, pintado provavelmente no inverno de 1515 a 1516). O pintor, amigo de Castiglione, o apresenta como o modelo de cortesão. O preto e a barba são adequados à sabedoria e austeridade próprias do filósofo, mas também correspondem à elegância sóbria do “caballero”. A cor marca o encontro das duas figuras que compõem o cortesão, como declara Castiglione no *Il Cortegiano*, II, XXVII, p.158, “Piacemi ancor sempre che tendano un poco piú al grave e riposato, che al vano; però parmi che maggior grazia abbia nei vestimenti il color nero, che alcun altro, e se pur non è nero, che almen tenda al scuro.”⁹⁴ Na Itália, onde no século quinze se preferia as cores vivas, a moda do preto foi introduzida pelos espanhóis. Nos seus últimos anos, Castiglione serviu na corte espanhola de Carlos V. A normatização incluía todos os aspectos do indivíduo, como o Castiglione comenta, “(...) perché le cose estrinseche spesso fan testimonio delle intrinseche”.⁹⁵ Conota a intimidade com um certo estilo; o hábito pode fazer o monge.

⁹³CASTIGLIONE, *Il libro del Cortegiano*, p.54 e 59. A obra terá uma influência duradoura na conceituação do *savoir-vivre*.

⁹⁴“Agrada-me sempre tender mais a grave e repousado do que a vão, mas para mim na vestimenta é a cor preta a que tem mais graça do que qualquer outra, e se não é preta, que pelo menos tenda a sombria.”

⁹⁵“(…) porque as coisas externas freqüentemente dão testemunho das internas.”

O cortesão - aí desponta um traço importante do *dandy* - não deve ser definido por uma atividade em particular: ele dança, monta a cavalo, escreve, fala, compõe música, se veste, cumprimenta as damas e as pessoas segundo sua posição social, é espirituoso, se conduz, enfim, como toda pessoa que dispõe dos meios materiais que lhe permitem dedicar sua inteira atenção a adotar, em qualquer circunstância, a conduta e a atitude - o *maintien* - apropriado. O objeto e a forma caracterizam essas atividades. Seu objeto é agradar a todos, especialmente o príncipe; sua forma é “graciosamente”. Esta forma de agir deve ser fluida, natural, sem esforço. Nada pior do que ver uma pessoa executando correta e penosamente todos os atos certos e desejáveis. Castiglione resume a atitude certa na palavra *sprezzatura*, que ele mesmo considera poder ser nova⁹⁶ (ver ênfase acrescentada abaixo):

“Ma avendo io già piú volte pensato meco onde nasca questa grazia, lasciando quelli che dalle stelle l’hanno, trovo una regula universalissima, la qual mi par valer circa questo in tutte le cose umane che si facciano o dicano piú che alcuna altra, e ciò è fuggir quanto piú si po, e come un asperissimo e pericoloso scoglio, la affettazione; e, *per dir forse una nova parola, usar in ogni cosa una certa sprezzatura*, che nasconda l’arte e dimostri ciò che si fa e dice venir fatto senza fatica e quasi seza pensarvi. Da questo credo io che derivi assai la grazia; perché delle cose rare e ben fatte ognun sa la difficoltà, onde in esse la facilità genera grandissima meraviglia; e per lo contrario il sforzare e, come si dice, tirar per i capegli dà somma disgrazia e fa estimar poco ogni cosa, per grande ch’ella si sia. Però si po dir quella esser vera arte che non pare esser arte; né piú in altro si ha de poner studio, che nel nasconderla: perché se è scoperta, leva in tutto il credito e fa l’omo poco estimado.”⁹⁷

⁹⁶“uma palavra talvez nova : *sprezzatura* ”

⁹⁷CASTIGLIONE, Baldesar. Ibid. p.59, “Mas, havendo já refletido muitas vezes sobre a origem desta graça, deixando de lado os que a têm como dom das estrelas, chego a uma regra sumamente universal, que me parece valer nisto para as coisas humanas que se fazem ou se dizem mais do que qualquer outra, e ela é que é preciso fugir tanto quanto se pode, como de um escolho duríssimo e perigoso, da afetação * ; e, para servir-me de uma palavra talvez nova, usar em tudo uma certa negligência (*sprezzatura*) que esconda a arte e demonstre que o que se faz e se diz ocorre sem esforço e quase sem pensar. É disso, acredito eu, que vem sobretudo a graça, porque das coisas raras e bem feitas cada um sabe a dificuldade, tanto assim que a facilidade em elas provoca uma grande admiração. E, ao contrário, fazer esforço e, como se diz, tirar pelos cabelos, acarreta muita desgraça **, e faz que qualquer coisa seja pouco apreciada, por grande que ela seja. Por isso pode-se dizer que a verdadeira arte é aquela que não parece ser arte; e não há nada que deva ser objeto de mais cuidado do que escondê-la: porque se for descoberta, retira todo o mérito e torna o homem pouco estimado.”

* A afetação (*affettazione*) - Falta de naturalidade; amaneiramento. Fingimento, simulação, falsidade. Vaidade, presunção; adotados para obter aprovação - é antiquíssimo assunto de anatema. A imagem do escolho é tomada de AULO GELLIO, *Noctes Atticae*, I,X,4; « Nihil est odiosius affectatione » QUINTILIANO, *Institutio oratoria*, I, VI.40.

** *disgrazia* tem o sentido de desagradável, destoante, sem a graça.

Sprezzatura definida por oposição a *affettazione*. A compreensão da conduta aristocrática depende grandemente da definição destes dois termos. Não da definição pela relação entre eles; pela relação da dupla com o outros termos de conduta. *Sprezzatura* implica em agir com descuido e desenvoltura. Esta recomendação se manifesta como uma negação. Ela não prega atuar com naturalidade e espontaneidade; prega atuar de modo controlado e afinado com as circunstâncias de modo a sugerir naturalidade e espontaneidade. Não é a negação do gesto estudado que se exige; é a negação da revelação do estudo, das tentativas e da correção dos erros. Dessa forma, a *sprezzatura* é a manifestação concreta da *grazia*, que proclama a harmonia alcançada. A graça deve ser alcançada em tudo o que se faz, que o cortesão faz, seja falar, dançar, lutar, tocar um instrumento musical ou caminhar. As proposições são para o dia-a-dia do cortesão, embora apoiando-se em alusões a expressões clássicas, assim “*esser vera arte che non pare esser arte*”, na citação acima, remete a « *Ars est celare artem* », Ovidio, *Ars amatoria*, II.313.

A linguagem empregada para transmitir as recomendações segue o uso da época, freqüentes citações de clássicos e referências diretas e indiretas a tais fontes. Nesta citações correspondentes a séculos diferentes pode-se observar que os recursos retóricos mudam mas as recomendações permanecem. Na abundante correspondência que Lord Chesterfield manteve com seu filho, encontra-se recomendações essenciais para o cortesão, as mesmas que podem ser recolhidas do *Il libro del cortegiano*, sem o uso intensivo da literatura da Antigüidade; o termo “cortesão” cedeu o lugar a “*hônnete homme*”. O uso, e o peso, da etiqueta é consciente, como mostra L. S. Mercier em seu *Tableau de Paris*. Ela funciona como baluarte, protegendo o indivíduo de toda intrusão e alienação: “L’*étiquette*, dira un prince, est une chose puérile , et dont je ris tout le premier; mais c’est le seul rempart qui me sépare des autres hommes. Otez-la, je ne suis plus qu’un gentilhomme.”⁹⁸

⁹⁸Louis-Sebastien Mercier, *Tableau de de Paris*. Amsterdam: 1783 in Alain Montadon, p. 363, “A etiqueta, pode dizer um príncipe, é uma coisa pueril, da qual sou o primeiro a rir, mas é o único baluarte que me separa dos outros homens. Retire-a, não sou mais do que um fidalgo.”

A aristocracia da Corte, mutação da nobreza feudal, apresenta suas marcas de distinção e conjunto de privilégios como propriedades das pessoas nobres, propriedades inatas, congênicas, mas que precisam ser constantemente expostas. O olho aristocrático reconhece um semelhante. Essa argumentação leva diretamente à exaltação da natureza e das coisas naturais. A diferença da aristocracia de Corte, na sua forma de viver e de agir, deve aparecer não como o resultado do trabalho ou do esforço, mas como algo que é consubstancial aos indivíduos que dela fazem parte legitimamente⁹⁹. O homem nobremente orgulhoso, o possuidor de uma grande alma - *megalopsychia* - como é descrito por Aristoteles em *Nichomachean Ethics*: “Now the man is thought to be proud who thinks himself worthy of great things, being worthy of them; (...) and this is honour; that is surely the greatest of external goods. Honours and dishonours, therefore, are the objects with respect to which the proud man is as he should be.”¹⁰⁰ Delineando uma descrição que vai de encontro ao ideal do perfeito cortesão, enquanto, com ímpeto ambivalente renascentista, contrasta agudamente com os valores exaltados pelo cristianismo. Destas atitudes da alma decorrem as atitudes senhorial e servil exprimindo o confronto da magnanimidade com a vaidade, da grandeza com a pequenez.

Deve-se acrescentar ainda toda a carga negativa, do ponto de vista da ideologia nobiliária, que acompanha a idéia de trabalho como uma atividade servil e posteriormente como um valor plebeu. Uma nobreza de atitude e comportamento resultante de esforço, o que seria essencialmente uma contradição, só pode ser uma simulação e uma impostura. Essa falsificação é o núcleo da afetação que compromete totalmente todos os atos e condutas que o cortesão, e mais tarde *l'honnête homme*, o *gentleman*, o homem de mundo, efetuam na esperança legítima de encontrar favor, reconhecimento e sucesso.

⁹⁹A idéia da nobreza manifesta está sempre presente nas opiniões do cortesão. Referindo-se ao barão Carl von Spiegel Goethe disse a Eckermann em 1832: “Ele é um excelente jovem que em seu semblante e suas maneiras tem algo que permite reconhecer imediatamente um nobre. Ele teria tanta dificuldade em esconder sua descendência quanto alguém que quizesse negar uma intelecto elevado; ambos, nascimento e intelecto, dão a quem os possui uma distinção que nenhum incógnito pode esconder. Como a beleza, esses são poderes dos quais não é possível aproximar-se sem ter o sentimento de que são elevados.” (Início de março de 1832) ECKERMANN, p.424.

¹⁰⁰ARISTOTELES, *Nichomachean Ethics*, Book IV, Chapter 3, p.370. “Assim, um homem é considerado magnânimo [μεγαλοψυχια, magnânimo] quando se considera digno de grandes coisas, merecendo-as; . . . e isto é honra, certamente o maior dos bens externos. Honra e desonra, então, são os objetos a respeito dos quais o homem magnânimo é como deve ser.”

O livro de Castiglione não apresenta recomendações como um manual; descreve um cenário e as cenas que nele transcorrem. O leitor, principalmente o leitor aristocrático, retirará dessa narrativa todos os ensinamentos que sua vida de corte pode exigir. Diz-se que Carlos V mantinha três livros na sua mesa de cabeceira: a Bíblia, *Il Principe* de Machiavelli e *Il libro del Cortegiano* de Castiglione. Era abundante a literatura que visava fixar as características de um homem de corte e de um homem em geral. *Galateo*, 1558, de Giovanni della Casa; *Civil conversatione*, 1574, de Stefano Guazzo; Erasmo Desiderius, *De civilitate morum puerilium*, 1530, e ainda mais tarde Baltasar Gracián com *Oráculo manual y Arte de prudencia*, 1647. Fazem parte do contingente de homens que constroem a base da educação do homem moderno, Coluccio Salutati, Leonardo Bruni, San Bernardino da Siena, Maffeo Vegio, Matteo Palmieri, Leon Battista Alberti, Antonio de Farrariis, Vittorino da Feltro, Enea Silvio Piccolomini, Guarino Veronese, Pier Paolo Vergerio¹⁰¹, dentre os quais a influência mais discernível em Castiglione é provavelmente de Alberti. E, certamente, o célebre contemporâneo, Niccolò Machiavelli que em 1513 escreveu *Il Principe*, publicado postumamente em 1531. Uma interpretação moralista, e muito freqüente, pode fazer um paralelo do *Cortegiano* e o *Principe* centrando a análise no parecer e aparecer do jogo do poder, na arte da dissimulação, o comportamento social estudado. Esses ingredientes estão de fato presentes nessas duas obras. O que se deixa de lado com essa preocupação é que graças a essas características do cortesão os estados conseguiam operar, comunicar-se e conduzir os negócios de Estado. Ambos, Machiavelli o “realista” e Castiglione o “idealista”, têm, ao contrário um propósito diferente mas uma visão semelhante. Para ambos, o homem de corte é um homem de Estado. Machiavelli se dirige ao príncipe, o primeiro senhor da corte, que vive num isolamento inevitável, pelo poder que detém e a insegurança para mantê-lo; Castiglione se dirige ao homem nobre na sua função de cortesão. A crise da Itália, depois das invasões francesas e a imperial, não deixa lugar a dúvidas sobre a fragilidade dos estados italianos, apesar da sutileza, astúcia e habilidade que se possa encontrar em suas Cortes. A função do cortesão, do conselheiro, que também executa, sofre natural

¹⁰¹Sobre a formação de um corpo de literatura pedagógica, a preocupação com o lugar e conduta do homem no mundo e na sociedade permeia todas as considerações, sejam estas artísticas, políticas ou científicas, ver *L'Educazione in europa, 1400-1600* de Garin. O próprio tema da educação do cortesão foi tratada antes de Castiglione por dois autores notáveis, Diomedes Carafa em *Trattato dello Cortesano* publicado em 1487 e Paolo Cortese em seu *De Cardinalatu* de 1510.

modificação com as mudanças políticas, sociais e econômicas dos tempos modernos.

O conhecimento dos clássicos era imprescindível: o modo de lê-los separava as facções e ocasionava disputas que de escritas podiam passar aos fatos. Assim, em 1435 Poggio Bracciolini, um dos estudiosos de códices gregos e latinos, encontra Guarino Veronese, outro estudioso, para confrontar as interpretações dos papéis desempenhados por Cesar e por Scipione. Estava longe de ser apenas uma disputa historiográfica; era ideológica e política. Dependendo da posição que resultasse vencedora, a política papal poderia ser levada a um redirecionamento, com conseqüentes ganhos para uns e prejuízos para outros. Por volta de 1444, Lorenzo Valla sofreu um processo inquisitorial pela promoção de pontos de vista anti-tradicionistas ao contrapor as idéias de Quintiliano às de Cícero em seu *De comparatione Ciceronis Quintilianique*, em 1428. Era um período em que Roma pensava poder alcançar uma hegemonia comparável a dos tempos imperiais. No início do século dezesseis Leon Battista Alberti, Biondo Flavio, Lorenzo Valla, Paolo Cortesi e Pietro Bembo, “estavam empenhados em proporcionar uma versão pessoal da *translatio imperii*, a dar um sentido à herança de Roma, a ler Cícero e contrapor-lhe outras *auctoritates* clássicas.” no dizer de W. Barberis.¹⁰² Nessa época em que a supremacia romana era definitivamente contestada e apareciam novos focos de poder, era necessário contar com o concurso de pessoas que dispuzessem de uma sólida cultura clássica, capazes de participar, e vencer, uma disputa aparentemente teórica, que também fossem capazes de administrar as finanças de um território e, toda vez que necessário, chefiar um exército para defender as possessões do senhor, ou aumentá-las. Estes homens eram de origem nobre, assim consta no *Cortegiano*, nem todos com fortuna pessoal, que estavam sempre em deslocamento, seguindo o senhor. As condições de vida podiam ser muito rudes, e a segurança, mesmo junto ao senhor que serviam, não era garantida. O próprio Castiglione escapou pelo menos de uma armadilha, preparada pelo marquês de Mântua, que poderia ter-lhe custado a vida. A nobreza na qual eram recrutados os cortesãos havia perdido sua força política e econômica ficando na dependência dos benefícios conferidos por um senhor territorial. Toda a carreira era marcada pela dureza dos tempos e os

¹⁰²Walter Barberis, professor de História Moderna e Metodologia da Pesquisa Histórica na Universidade de Torino, em sua edição do *Il libro del Cortegiano*.

riscos inerentes às decisões de mudar de campo e senhor. Mas, numa Itália objeto do domínio ou da ambição de soberanos estrangeiros, “o homem de corte era uma mercadoria cara, tecnicamente necessária para toda ação política.”¹⁰³

Os Estados italianos, nos séculos quinze e dezesseis, estão em competição entre eles e com os senhores estrangeiros, franceses, alemães, turcos, espanhóis. Os senhores desses Estados se rodeiam de um corpo de assistentes, membros de sua Corte, que ajudam a conduzir o Estado e fazem parte do convívio íntimo. Se o senhor considera o Estado como parte de sua propriedade, qualquer que sejam as concessões feitas às facções que nele atuam, os membros da sua Corte devem ser da mesma origem que ele. O mútuo entendimento é o resultado esperado de um sistema semelhante de valores oriundos de educação e modos de vida também semelhantes. Quase nada precisa ser explicado. A simples descrição da situação, o esboço de uma cena, bastam para saber o que deve ser feito; decidir, quase que instintivamente, sobre o curso de ação adequado. Na dramaturgia, Goethe demonstra com sensibilidade e clareza como ocorre o equilíbrio possível entre iguais e o desarranjo resultante da intervenção de alguém estranho ao meio. Esses elementos dão a tensão dramática a seu *Torquato Tasso*, que utiliza os mesmos personagens centrais de *Il Cortegiano*. Usando terminologia atual, essa peça pode ser considerada como um *case-study*, no sentido que se dá atualmente a essa expressão no treinamento avançado de administração.

O comentário de Marmontel¹⁰⁴ sobre os jantares de Mme Necker¹⁰⁵ mostram o problema do equilíbrio nas maneiras. “(...) sans attrait dans sa politesse, son esprit, comme sa contenance, étoit trop ajusté pour avoir de la grâce.” E prossegue :

“On la voyoit tout occupée de se rendre agréable à sa société, empressée à bien recevoir ceux qu’elle y avoit admis, attentive à dire à chacun ce qui pouvoit lui plaire davantage. Mais tout cela étoit prémédité, rien ne couloit de source, rien ne faisoit illusion.”¹⁰⁶

¹⁰³BARBERIS, p.XXIX da Introdução a B. Castiglione, *Il libro del Cortegiano*.

¹⁰⁴Marmontel citado por Gottschalk, v. II, p. 270: “(...) sem atrativo na sua polidez, seu espírito, assim como sua expressão, eram demasiado cuidados para ter *graça*.” Jean-François Marmontel, 1723-1799, eclesiástico francês, se iniciou como escritor sob a proteção de Voltaire. Obteve um grau de celebridade, freqüentou os salões, teve participação política. Escreveu uma *Memórias*, freqüentemente citadas.

¹⁰⁵Mme Necker, esposa de Jacques Necker, financista e ministro de Luís XVI, mantinha um salão freqüentado por Buffon, Marmontel, o abade Reynal, Morellet, Diderot, Grimm, Suard, Saint-Lambert, La Harpe, Rulhière, Chastellux e, sua filha, a futura Mme Staël.

¹⁰⁶Id., *Ibid.*, v. II, p. 270, “Via-se-a totalmente ocupada a ser agradável a sua companhia, dedicada a receber bem os que havia chamado a fazer parte dela, cuidando de dizer a cada um algo que

A preocupação da alta sociedade, aristocracia, cortesãos e burgueses que os freqüentam, com a conduta casualmente desenvolta, a qualidade graciosa das maneiras, se manifesta nas recomendações entre familiares, no teatro e na literatura. Crébillon fils¹⁰⁷ apresenta um personagem em que a falta de maneiras graciosas não é o resultado da afetação e sim de um erro de procedimento, erro que o converte numa figura ridícula em vez de um modelo de elegância. Ao calcular mal a sua afetação, esta aparece como demasiado direta e por isso ingênua, justamente o oposto do mundanismo. É necessário ter talento para criar o ridículo prestigioso, isto é, a futilidade essencial que todo o mundo, pelo menos durante um tempo, levará a sério e, a seguir, prever qual será a próxima futilidade a gozar do favor dos círculos aristocráticos. É falhando nesse cálculo que o personagem se converte num *fat*, o pretensioso desagradável e algo ridículo; aquele que não alcança a graça e cai na afetação. Para realmente superar a situação é preciso ser um *superfat*: apresentar-se como *fat* e ser na verdade um fino analista dos mecanismos sociais.

A consciência que tem de si mesma a boa sociedade é bem descrita por Lord Chesterfield¹⁰⁸ em suas famosas *Letters to His Son*:

“Jamais vi o mais mal educado dos homens tornar-se culpável de se esticar, de assobiar, de se coçar a cabeça, e outras indecências do gênero, numa companhia que ele respeitasse. Em tais companhias, em consequência, ao único ponto que é preciso prestar atenção é a mostrar esse respeito que todo o mundo pensa em mostrar, de forma desenvolta, sem dificuldades e graciosa.”¹⁰⁹

As maneiras polidas não seriam, então, a essência do *savoir-vivre*. Seguir as regras da ocasião, controlar seus gestos em uma atitude agradável, é algo que todos podem fazer quando as circunstâncias o impõem. *Savoir-faire* seria fazer tudo isso, obedecer as regras, como se nada fosse mais natural, mais usual, com *sprezzatura*, isto é, sem afetação.

Esse refúgio no natural pode levar a situações de extraordinária complexidade. Já Castiglione aponta o paradoxo embutido na *sprezzatura*. O que pode ser

pudesse ser-lhe mais agradável, mas tudo isso era premeditado, nada era genuíno, nada dava a impressão [certa].”

¹⁰⁷CRÉBILLON fils, *Les Égaréments du coeur et de l'esprit*. Este autor de contos licenciosos ganhou fama pela quase grosseria de seus escritos que era amplamente compensada pela elegância de seu estilo.

¹⁰⁸CHESTERFIELD, Philip Stanhope, conde de. *Letters to his son*.

¹⁰⁹Ibid., *Letter LXXXVIII*.

mais afetado do que procurar com esforço não a execução de uma tarefa sem erros, mas procurar o ato negligente, isto é, a falha calculada, o descuido ensaiado? A afetação que é condenável como uma duplicidade que destrói a naturalidade do ato deve ser curada por uma duplicidade mais profunda. Como pergunta Gracián no século dezessete : “Si pretender tener méritos es de una neciedad imperdonable, que decir de quien pretende tener defectos?”

No século dezoito as recomendações permanecem, quanto ao conteúdo e ao tom. Lord Chesterfield define o *beau monde* para seu filho:

“There are two sorts of good company; one, which is called the *beau monde*, and consists of the people who have the lead in courts, and in the gay parts of life; the other consists of those who are distinguished by some peculiar merit, or who excel in some particular and valuable art or science.”¹¹⁰

Essa é a única companhia que deve ser freqüentada. Nessa companhia é preciso ser constantemente agradável.

“You will easily discover every man’s prevailing vanity, by observing his favorite topic of conversation; for ever man talks most of what he has most a mind to be thought to excel in. Touch him but there, and you touch him to the quick.”¹¹¹

A recomendação inclui o evitar a bajulação sem dignidade, a falta de *graça* que distingue os homens de bem dos outros.

“Your first setting out at court has, I find, been very favorable; and his Polish Majesty has distinguished you. I hope you received that mark of distinction with respect and with steadiness, which is the proper behavior of a man of fashion. (...) *les honnêtes gens* are not dazzled by superior rank.”¹¹²

E como se forma esse tipo de pessoa?

“Your exercises of riding, fencing, and dancing, will civilize and fashion your body and your limbs, and give you, if you but will take it, *l’air d’un honnête homme*.”¹¹³

¹¹⁰Ibid.: “Há dois tipos de boa companhia; um, chamado de *beau monde*, que consiste nas pessoas que estão na frente nas Cortes e nas formas animadas de vida; a outra consiste nessas pessoas que se distinguem por algum mérito especial ou mostram excelência nalguma arte ou ciência importante.”

¹¹¹Ibid.: “Você pode facilmente descobrir a principal vaidade de um homem observando qual é seu tema favorito de conversação, porque todos falam mais daquilo em que pensam serem excelentes. Toque-o nesse ponto e você o terá tocado no que tem de mais sensível.”

¹¹²Ibid.: “Sua primeira incursão na corte foi, acho, muito favorável, tendo sido distinguido pela sua Majestade Polonesa. Espero que você tenha recebido essa marca de distinção com respeito e firmeza, como é apropriado para um homem que tem estilo. (...) *les honnêtes gens* não são deslumbrados face a pessoas de nível superior.”

¹¹³Ibid.: “Seus exercícios de equitação, esgrima e dança civilizarão e darão estilo a seu corpo e suas extremidades, e darão a você, bastando para isso adotá-lo, *l’air d’un honnête homme*.”

E insiste: “Your moral character must not only be pure, but, like Caesar’s wife, unsuspected”

E referindo-se à religião e à moralidade,

“... I confine myself in this letter to the decency, the utility, and the necessity of scrupulously preserving the appearances of both.”¹¹⁴

Essas recomendações, como nos casos citados anteriormente, se baseiam na representação; o conceito de não ser apenas consequência mas ação de um agente ou operação em lugar de outro. Daí¹¹⁵ “A vulgar, ordinary way of thinking, acting, or speaking, implies a low education, and a habit of low company.”

A recomendação, a ordem, que o filho recebe repetidamente: “Remember to take the best dancing-master at Berlin, more to teach you to sit, stand, and walk gracefully, than to dance finely. The Graces, the Graces; remember the Graces! Adieu!”¹¹⁶



Figura II.7 Philip Stanhope, earl of Chesterfield (gravura do livro citado). Um nobre inglês preparado para estar a vontade em qualquer corte européia, nas quais e para o qual, havia sido treinado intensamente na sua juventude. Ao cuidar de fazer o mesmo por seu filho escreve um tratado de boas maneira privado, “*On the fine Art of Becoming a Man of the World and a Gentleman*”, que trata todos pontos necessários e com toda a clareza que um pai pode ter com seu filho. Diferentemente de outros tratados de boas maneiras, este foi escrito com a vivência de quem está dentro do grupo e não por um comentarista moralizante ou desconhecedor da realidade dos meios sociais elevados.

É essa franca recomendação de cuidar do exterior, que afeta o contato imediato com as pessoas, estabelece a qualidade e os termos do relacionamento social, repetida insistentemente e com convicção, que levou o Dr. Samuel Johnson a construir uma má reputação para as *Letters to His Son* ao condená-las por proporem a adoção de “a moral de uma prostituta e as maneiras de um professor de dança”. Além de considerar que anteriormente Johnson havia procurado o

¹¹⁴Ibid.: *Letter C*, “Seu caráter moral não somente deve ser puro, mas, tal como a mulher de César, insuspeito.” “Nesta carta me limito à decência, à utilidade e à necessidade de preservar escrupulosamente as aparências de ambas.”

¹¹⁵Ibid.: *Letter LXXXIII*, “Uma maneira vulgar, ordinária de pensar, agir ou falar, implica uma má educação e o hábito de más companhias.”

¹¹⁶Ibid.: “Lembre-se de contratar o melhor professor de dança de Berlin, mais para que lhe ensine a sentar-se, a ficar em pé e a caminhar graciosamente do que a dançar bem. As Graças, as Graças; lembre-se das Graças! *Adieu!*”

patrocínio de Lord Chesterfield para publicar seu dicionário e só obtivera uma resposta morna, deve-se lembrar que Johnson, assim como Dickens que satirizou Lord Chesterfield, em *Barnaby Rudge*, representa a moralidade da classe média; a moralidade do ressentimento que surgiu

“(…) como uma das dimensões fundamentais do *ethos* e da ética ascética da pequena burguesia (ou de modo mais geral, da burguesia em sua fase ascendente), sem dúvida porque ele autoriza os membros das classes médias - conscientes de que a ascensão resulta de privações e sacrifícios de que estão livres, ao menos em sua óptica, os membros das classes populares e os membros das classes superiores - a fazerem, como se costuma dizer, da necessidade virtude, e a condenarem tanto o laxismo dos que não tiveram que pagar o preço da ascensão como o descuido imprevidente dos que não souberam ou não quiseram pagar tal preço.”¹¹⁷



Figura II.8 Dr.

Samuel Johnson aguarda na ante-sala de Lord Chesterfield, onde sabe-se acabará não encontrando seu mecenas. O quadro mostra o salão de um poderoso, onde as pessoas esperam para pedir favores, na forma de intercessões e patrocínio. O ambiente compõe uma cena elegante devidamente ajazada, com um tapete insinuado, quadros nas paredes, um cãozinho e o pequeno pajem negro de uma dama, entre os quais evoluem, além dos suplicantes tradicionais, personagens elegantes.

Lord Chesterfield é claro quanto a seus desígnios e os explica com pormenores ao seu filho, fazendo de passagem uma avaliação da corte, do seu centro formado pela realeza e do mecanismo de ascensão e obtenção de favores :

“(…) at your return to England, I should place you near the person of some one of the royal family; in that situation, good-breeding, engaging address, adorned with all the graces that dwell at courts, would very probably make you a favorite, and, from a favorite, a minister; but all the knowledge and learning in the world, without them, never would. The penetration of princes seldom goes deeper than the surface. It is the exterior that always

¹¹⁷BOURDIEU, “Condição de classe e posição de classe”. In: *A economia das trocas simbólicas*, p. 11.

engages their hearts; and I would never advise you to give yourself much trouble about their understanding.”¹¹⁸

O que condena Lord Chesterfield não é a imoralidade de seu caráter¹¹⁹, é o profundo realismo da visão que ele tem da sociedade em que vive, visão que lhe permite estabelecer estratégias de conduta.

Em *Les Égarements du coeur et de l'esprit* Crébillon fils faz aparecer um prenúncio do *dandy*, com a diferença que o verdadeiro *dandy* nunca perde sua aparência de *fat*.¹²⁰ No *dandy* a invenção é constante e fechada como um sistema. Enquanto o *dandy* não emprega qualquer palavra ou gesto e não tem qualquer objeto que lhe seja associado que não seja uma completa negação do natural, ele está submetido à severidade de uma lei que determina como deve vestir-se e mover-se, a ponto de que se não o fizer dessa maneira perderia sua condição de *dandy* de forma ridícula e absurda. O mundo do *dandy* é constituído de uma natureza própria que ele inventa. O poder do *dandy*, enquanto dura, é supremo. E Brummel, o *dandy* por excelência, que também é invocado por Balzac no *Traité de la vie élégante*, junto com inúmeros outros contemporâneos e personagens famosos do passado, nos deixa o seguinte aforismo que reflete todos estes comentários: “Si le peuple vous regarde avec attention, vous n’êtes pas bien mis: vous êtes trop bien mis, trop empesé, ou trop recherché.”¹²¹ Esta preocupação com a elegância subsiste até hoje nesses mesmo termos. Essa é a definição da elegância que era atribuída ao casal de ducal de Windsor pela imprensa.

A gastronomia apresenta aspectos diretamente derivados do *dandysme*. A distância que deve separar a boa mesa da mesa pura e simples, é definida e estruturada de maneira que nos leva diretamente ao *dandysme* de um Brummel, quando este considerava a *toilette*, pedra fundamental da vida elegante. Assim, a

¹¹⁸Ibid., *Letter XC*: “(...) no seu retorno a Inglaterra eu colocarei você perto de uma pessoa da família real; nessa situação, boa educação, apresentação agradável, ornados com todas as graças que habitam a Corte, farão, muito provavelmente, um favorito de você, e de um favorito um ministro; todos os conhecimentos e erudição do mundo, sem aquelas qualidades, nunca o conseguiriam. A perspicácia dos príncipes rara vez passa da superfície. É o exterior que sempre captura seus corações; nunca eu aconselharia você a preocupar-se muito com seu entendimento.”

¹¹⁹Em muitas destas cartas íntimas, que não eram destinadas a serem publicadas, Lord Chesterfield repete: “Em primeiro lugar, cumprir seu dever perante Deus e os homens; sem o que, todo o resto não tem qualquer significado; em segundo, adquirir vasto conhecimento, sem o qual você será um homem desprezível e, finalmente, ter muito boas maneiras, sem o qual você será um homem muito desagradável, embora possa ser um homem honesto e erudito.”

¹²⁰Pretencioso, vaidoso.

¹²¹“Se o povo lhe olha com atenção, é que não está corretamente arrumado : ou está demasiado arrumado, ou muito engomado ou rebuscado em excesso.”

gastronomia no século XIX, o primeiro século de sua existência, sofre os embates próprios da vida elegante representada pelo *dandysme*. Balzac conclue, “*Le dandysme est une hérésie de la vie élégante.*”¹²² “Efetivamente, o *dandysme* é uma afetação da moda. Fazendo-se um *dandy*, um homem se transforma em móvel de salão íntimo (de *boudoir*), um manequim extremamente engenhoso, que pode posar-se sobre um cavalo ou sobre um canapé, que habitualmente morde ou suga a empunhadura de uma bengala, mas um ser pensante ..., jamais! O homem que só vê a moda na moda é um tolo.”¹²³

Como Mercedes Blanco observa, a arte de *savoir-vivre* como concebida por Castiglione

“...era apenas uma vontade otimista de conciliar os valores mais disparates: humanistas, cristãos, cavaleirescos, comerciais. Quando as aporias que entranha se tornam inegáveis, como acontece na grande época do *dandyismo* do fim de século [XIX], torna-se um parente próximo de uma subversão niilista.”¹²⁴

5. As maneiras de ter-se à mesa

Comentando comparativamente os mitos sobre o ruído da mastigação, Levi-Strauss, num capítulo introduzido pela significativa citação do J.-J. Rousseau:

“Adieu, Paris: nous cherchons l’amour, le bonheur, l’innocence; nous ne serons jamais assez loin de toi.”

Émile, 1. IV

declara:

“Il semble donc que dans un sens, chez les peuples que nous appelons primitifs, les manières de table aient formé une sorte de code libre dont ils savaient combiner les termes pour transmettre des messages distincts. Mais n’en fut-il pas de même chez nous, jusqu’à une époque récente? Au XIX^e siècle, les Français reconnaissaient la manière ibérique de saluer par des érucations courtoises la fin d’un plantureux repas. Mieux encore, nos ancêtres déchiffraient comme un langage les différences dans la façon de mâcher qu’ils remarquaient entre eux et les peuples étrangers : « Les Allemands mâchent la bouche close et trouvent laid de faire autrement. Les Français au contraire ouvrent à demi la bouche et trouvent la procédure des Allemands peu ord [*un peu dégoûtante*]. Les Italiens y procèdent fort

¹²²Aforismo XXXIX, *Traité de la vie élégante*, p. 68: “O dandismo é uma heresia da vida elegante.”

¹²³Ibid., p. 68

¹²⁴Mercedes BLANCO, capítulo *Affectation*, no *Dictionnaire Raisoné de la politesse et du savoir vivre*, organizado por Alain Montandon.

mollement et les Français plus rondement et en sorte qu'ils trouvent la procédure des Italiens trop délicate et précieuse. »¹²⁵

Os costumes alimentares, a forma como as pessoas consideram o ato alimentar, por si e no meio de suas outras atividades, refletem as escalas de valores, as áreas de interesse que retêm a atenção dos membros da sociedade. Rico em valor simbólico, capaz de sinalizar ao resto da sociedade o nível de riqueza, poder e influência possuídos pelo anfitrião¹²⁶ e seus comensais, o ato de comer pode exigir de seus praticantes uma exposição pública. A escolha dos pratos, a organização dos serviços, a execução cuidadosa de rituais, conferem ao ato de comer e, conseqüentemente, aos seus praticantes, um renome, uma fama, de refinamento. A principal manifestação, é a refeição de aparato. Pode ser um almoço, jantar ou refeição isolada, mas quando executada adequadamente, deixa resplandecer toda a cultura, no sentido mais amplo e mesmo popular, dos comensais. No século dezanove tais refeições, banquetes, passaram a compreender uma faixa mais larga de convivas, chamados e aceitos por razões políticas e econômicas diferentes das que eram observadas no *Ancien Régime*. O antigo *Tiers État* ganha uma representação cada vez mais ampla. Industriais e prefeitos são agora dignos de comparecer. Estes banquetes são a miúde públicos. O seu tamanho e riqueza testemunham a firmeza e amplidão da base nacional do regime como pode se ver em *Un souper dans la salle de l'Opéra de Versailles* por Eugène Lami ou, então, no banquete dos prefeitos na Exposição Universal de 1900.

¹²⁵Lévi-Strauss, *L'origine des manières de table*, p. 414. “Parece, então, que num certo sentido, nos povos que chamamos primitivos, os modos à mesa tenham formado um tipo de código livre do qual sabiam combinar as partes para transmitir mensagens diferentes. Mas, não era também assim entre nós até uma época recente? No século XIX os franceses reconheciam a forma ibérica de saudar com eructações corteses o final de uma refeição abundante. Ainda mais, nossos antepassados decifravam como uma linguagem as diferenças nas formas de mastigar que eles notavam entre eles e os povos estrangeiros : « Os alemães mastigam com a boca fechada e consideram feio fazê-lo de outra maneira. Os franceses, ao contrário, abrem parcialmente a boca e consideram o maneira alemã algo nojenta. Os italianos agem muito suavemente e os franceses mais decididamente, de forma que eles consideram a maneira italiana demasiado delicada e preciosista. »”

É uma citação de *la Civilité*, versão francesa escrita em 1560 por C. Calviac, de *De civilitate morum puerilium* (“Da polidez das maneiras das crianças”, 1526) de Erasmo de Rotterdam, retirada do livro de A. Franklin, *La vie privée d'autrefois*. Esta citação, não raramente, é feita de forma obscura ou errada, como por exemplo em *Taste* de S. Bayley, que cita mal Lévi-Strauss e Erasmo, página 29. Norbert Elias em *La civilisation des moeurs* analisa amplamente esta obra de Erasmo que é fundamental no aparecimento do conceito de civilidade.

¹²⁶Em inglês, por exemplo, *Lord* vem de Old English, *hlaford* = *hlaf*, bread + *weard*, guardião, Webster's Third New International Dictionary.

Para entender como o conjunto de regras, ingredientes e objetos que caracterizam a refeição corretamente executada, chegam a reunir-se e tornar-se normativos é preciso considerar as transformações que sofrem no tempo. Incidentes de ordem política, econômica, tecnológica, modificam o “bem comer” juntamente com a sociedade que o pratica.

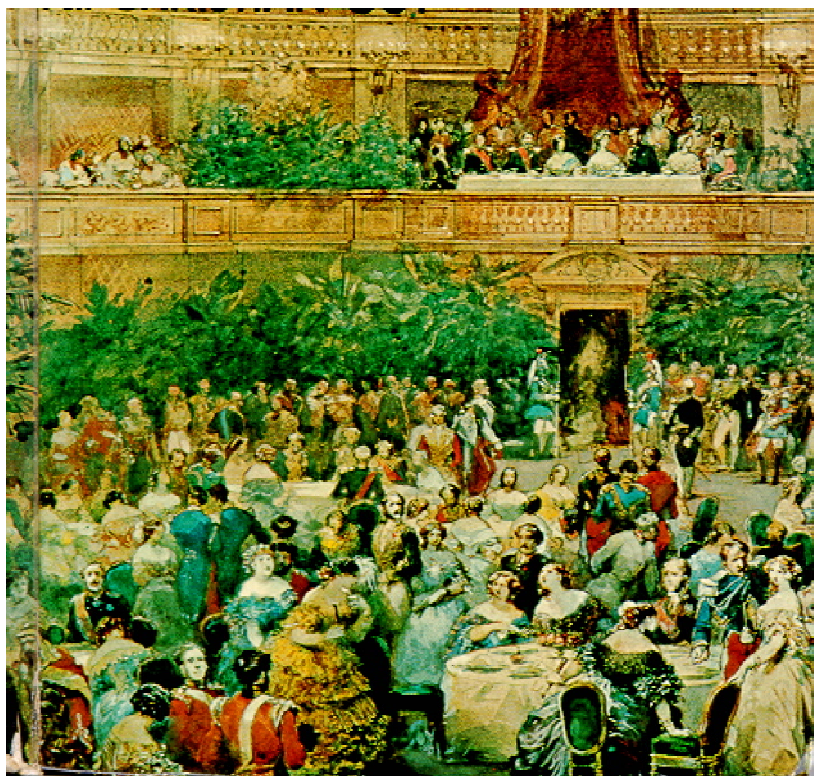


Figura II.9 Detalhe de *Un souper dans la salle de spectacle de Versailles* por Eugène Lami (1800-1890), Corte de Napoleão III. Uma multidão vestida para festa, muitos homens em uniforme de gala, e mulheres em vestidos voluminosos e decotados, como indica a moda, observados desde o *mezzanino* pelo imperador, segundo da esquerda à mesa, e a Imperatriz. O que foi servido às mesas? Não está a vista, muito de acordo com a natureza do banquete. Aberto a certos níveis de notáveis e membros da administração, para serem vistos e reconhecerem o cen tro do império, não tem intuito alimentar e muito menos gastronômico.

Os contatos com outras sociedades permitem tomar conhecimento de outras práticas das quais, seletivamente, algumas serão consideradas adequadas para adoção enquanto outras serão ignoradas. Essa filtragem é culturalmente eloqüente. É notório que os costumes, embora sejam muito variáveis no tempo, suas mudanças ocorram no meio de críticas e resistências. No caso do “bem comer” não é diferente. Países orgulhosos de sua proeminência no campo gastronômico foram levados a aceitar ingredientes e procedimentos estrangeiros, mas não sem

protestar. Apesar de parecer ter mudado, muita coisa manteve sua forma e estrutura inalterada, como foi o caso do menu - no sentido de composição e organização da refeição - no século dezenove na França, se bem que sua consolidação fosse ocorrência recente, tendo até meados do século dezessete mantido conteúdo e estrutura próximos da utilizada para a refeição medieval.

Na alimentação, como em muitas outras áreas humanas, o estudo de, o que muda, o que não muda e porque muda, oferece uma visão da sociedade e a compreensão de alguns de seus mecanismos mentais.

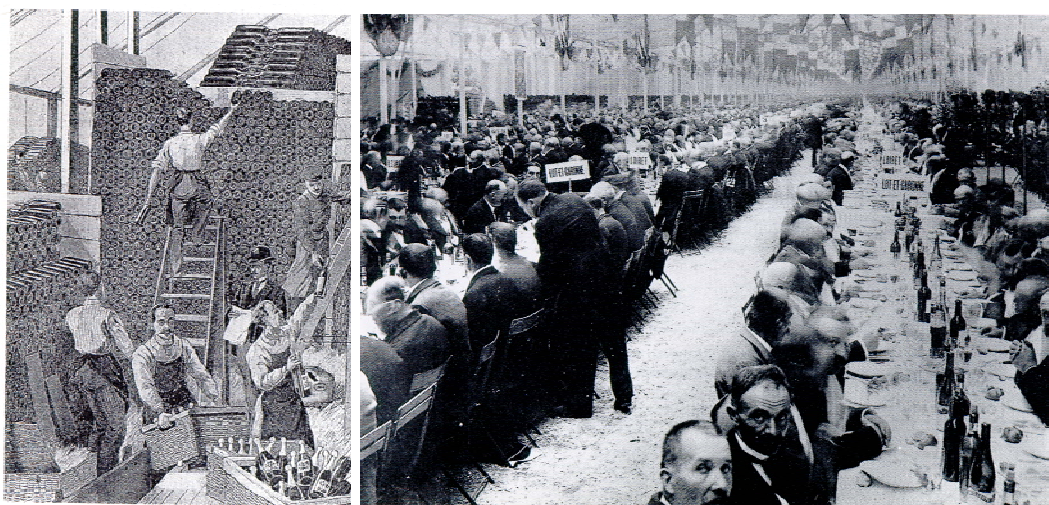


Figura II.10 Tenda-depósito do vinho e **Figura II.11** Tenda das mesas do banquete dos prefeitos (*maires*). Na mesma linha de idéias dos banquetes de Napoleão III, na Terceira República os presidentes promoveram, não mais a importância de uma figura central e sua corte e sim a unidade da Nação. As ilustrações acima correspondem ao banquete de 1900, oferecido pelo presidente Loubet, apogeu dessas festividades que já haviam sido realizadas em 1888 e 1889. O menu, conhecido na literatura, é bastante leve. Começando com peixe, salmão, tem carne bovina e aves. Estas últimas aparecem em vários itens. Os vinhos provêm de muitas regiões da França. A fraternidade começa à mesa, ideal já declarado e quase imposto durante a Revolução Francesa.

6. Curva evolutiva da civilização à mesa

segundo N. Elias, *The Civilizing Process*

Época anterior ao século XV

Comer com as mãos. Ainda não há limites severos impostos à livre manifestação das reações afetivas. O controle social ainda é relativamente moderado. Não se deve :

- fazer ruído ao comer,
- fungar,
- cuspir sobre a mesa,
- assoar-se o nariz na toalha que serve para limpar os dedos gordurosos,
- assoar-se o nariz nos dedos que são mergulhados no prato comum,
- se precipitar como um porco sobre os alimentos,
- nem repôr o pedaço do qual se retirou uma mordida, no molho comum.
- Mas é claro que se pode :
comer no mesmo prato que os outros.

Bebe-se a sopa seja na sopeira comum, seja nas conchas utilizadas por diversos convivas. Os tratados de cortesia prescrevem servir-se da colher.

Por volta do século XVI e depois

Os utensílios usados na mesa continuam a ser pouco numerosos: o pão é posto à esquerda do comensal, à direita se encontram o copo e a faca. É tudo.

O garfo é mencionado, mas ele serve para tomar a comida do prato em comum.

O lenço e o guardanapo ainda não têm caráter obrigatório.

É costume entre os alemães dar *a cada conviva uma colher*.

1560

Não se bebe mais a sopa na sopeira em comum, verte-se-a. Primeiro, com a sua própria **colher**, verter uma certa quantidade de sopa no seu prato pessoal.

1672

Há pessoas que se recusam a comer num prato em que outras pessoas usaram suas **colheres** sujas. É, por isso, indispensável secá-las com o guardanapo.

“Se tens um lenço mais vale usá-lo do que te limpar o nariz com os dedos. Se se distribue guardanapos coloca o teu sobre o ombro esquerdo”.

Cento cinqüenta anos mais tarde o guardanapo e o lenço são - tal como o garfo - acessórios mais ou menos indispensáveis nos ambientes de Corte.

Estes comentários mostram não somente que o ritual da vida em comum está se transformando, mas também que os homens começam a praticá-lo conscientemente.

Algumas pessoas não aceitam isso: *nunca se deve recolocar uma colher no prato em comum, é preciso pedir outra.*

- 1786** Por enquanto, **regras da corte**: uso do guardanapo, não cortar o pão à mesa e sim partí-lo, maneira de tomar o café.

Cada conviva tem um prato e uma colher pessoal: a sopa é servida com um instrumento especialmente concebido para este fim.

Depois
da
Revolu-
ção

Não basta trocar o prato depois de cada serviço; os talheres também são trocados.

Não se usa simplesmente a faca, o garfo e a colher. A camada social superior escolhe cada vez mais utensílios diferenciados para pratos diferentes.

- A colher de sopa, a faca para peixe e a faca para carne se encontram a um dos lados do prato.
- Os garfos para *hors-d'oeuvre*, para peixe e para carne no outro lado do prato.
- No alto do prato, os garfos, colheres ou facas para a sobremesa.

Depois disso, este uso entrou nos costumes de toda a sociedade burguesa “civilizada”.

Assiste-se à instalação progressiva de uma nova maneira de beber a sopa que passa atualmente por ser a única aceitável.

As formas dos utensílios da mesa, os pratos, as travessas, facas, garfos, colheres, serão no futuro somente variações sobre um tema do século XVIII e dos séculos precedentes.