



Apresentação

A edição completa deste número – dossiê, varia, entrevista e resenha – é integralmente dedicada ao estudo das relações entre a literatura brasileira e a alimentação. Um resultado duplamente satisfatório, uma vez que o propósito inicial do número foi não somente divulgar o Núcleo de Pesquisa SAL (Sobre Alimentos e Literaturas), grupo interdisciplinar sediado na Faculdade de Letras da UFMG desde 2015, como também reunir, num gesto largo de recolha, uma quantidade consistente de estudos críticos sobre os temas “memória, gosto e escrita”.

É interessante recuperar que as questões lançadas na chamada do volume partiram das seguintes provocações: se há muito a literatura escreve uma espécie de biografia gastronômica, e a alimentação dá a ler os homens e as suas culturas, de que forma os escritores brasileiros tomam o gosto e a memória como dispositivos capazes de alargar a compreensão das vivências passadas e do presente? E as sociabilidades em torno da mesa, da cozinha, dos espaços domésticos, dos gestos que envolvem a produção, a circulação e o consumo dos alimentos em várias instâncias da cultura nacional, como são problematizados e apresentados pela ficção e poesia?

Após findado o longo percurso que vai do recebimento dos textos, passando pelo árduo processo de pareceres cegos e a posterior revisão, percebe-se um número considerável de modalidades textuais com notável qualidade acadêmica. É possível constatar, além da consistência das problematizações, a acentuada relevância que a temática da alimentação adquire na contemporaneidade.

Para abrir este volume, selecionamos o ensaio intitulado “Comida, bebida e erotismo em ‘P I: Duas vezes com Helena’, de Paulo Emílio Sales Gomes”, de autoria de Teodoro Rennó Assunção. Além de investigar o tema da comida e da bebida no único livro de ficção de Paulo Emílio Sales Gomes (e para o autor do ensaio, o maior crítico de cinema do Brasil), o texto envereda por curiosas conexões entre a comida e o erotismo. Além disso, contextualiza a obra de Paulo Emílio dentro da tradição realista e conclui como a modernidade do autor encontra-se mais próxima da

Recherche, de Proust, do que a de Flaubert, para então demonstrar como o cinema e a crítica de cinema estão presentes nas cenas do primeiro jantar e da estadia de Polydoro com Helena no chalé em Campos do Jordão. Para embasar a sua análise, Teodoro Rennó se vale de um sagaz conhecimento sobre diversos ensaios da crítica de cinema de Paulo Emílio, o que demonstra sólida erudição e conhecimento que extrapola, e muito, o tema da gastronomia e da literatura.

Segue a esse ensaio o artigo “Miragens do Japão: nostalgia, comida e isogastrias em *Nihonjin*, de Oscar Nakasato”, de Rafael Climent-Espino, pesquisador da Baylor University, que há muito trabalha com questões associadas à comida na literatura. Neste estudo, Rafael analisa as representações culinárias no romance *Nihonjin*, do escritor paranaense Oscar Nakasato, e atenta para diversas práticas, levantando a hipótese de que essas possuem limites, o que denomina de *isogastrias*. Tal conceito jogaria luz no entendimento das comunidades étnicas no Brasil das primeiras décadas do século XX. Se em *Nihonjin*, que tem como pano de fundo a vida dos primeiros japoneses vindos em 1908 para trabalhar nos cafezais do interior de São Paulo, a comida, sua preparação e consumo aparecem no romance como marcadores da etnicidade japonesa na diáspora, as representações da comida são também um indicador do processo de transculturação dessa comunidade no Brasil. Daí a nostalgia e a saudade dos japoneses pelo Japão, cuja diáspora encontra na comida um ponto de apoio para as lembranças e a memória.

Também a memória é eixo reflexivo do artigo “Imaginação, memórias e sabores em *Bau de ossos*”, de autoria conjunta entre Maria Alice Ribeiro Gabriel e Luciane Alves Santos. As autoras reiteram a importância do tema da alimentação na literatura do escritor mineiro, enfatizando como ela é um dispositivo para a memória. Em uma abordagem multidisciplinar, tomam o tema da alimentação na obra *Bau de ossos* (1972) com base nos estudos de Gilberto Freyre, Luís da Câmara Cascudo e Séverine Mathieu.

Também enfatizando a produção modernista brasileira, segue o texto “A falta que faz um rabo – ou a origem protética do humano”, de Josué Borges de Araújo Godinho. O objeto de sua análise é *Grande sertão: veredas*, particularmente a cena de devoração de um macaco que era homem, um momento em que a fome imperava na vida miserável dos jagunços. Para Godinho, trata-se de um paradoxo relevante e, apoiado na teoria de Derrida sobre cenas de devoração (simbólica ou não) de carne humana e não humana, as quais fazem parte de uma tradição

“falocêntrica” do Ocidente, analisa a cena rosiana como inscrição problematizadora da tradição que associa determinados atos de comer à constituição essencialmente definidora do que é o ser humano dominante.

Antonio de Pádua Dias da Silva indaga, no instigante artigo “Gastronomia e literatura ou a receita culinária como ficção e arte”, qual o tipo de gênero textual caracterizaria a receita culinária: seria um subgênero? Uma espécie de liame entre a ficção e a gastronomia? Analisando especificamente o livro *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias* (2006), de autoria de Cristiane Lisbôa, expande a investigação ao problematizar o que há e não há de ficcionalidade na modalidade em questão, perquirindo a receita culinária em sua forma e conteúdo, subtraindo, assim, os aspectos puramente funcionais tantas vezes empregado a essa tipologia textual.

A amplitude da cozinha como lugar de acolhimento e união, como comida em preparo e consumo em um mundo/tempo rural, é o objeto de “Sobre aquilo que não nos deixa: memória, afetos e gosto em Rachel de Queiroz”, de Ivana Teixeira Figueiredo Gund, da Universidade do Estado da Bahia. O livro *O Não me Deixes: suas histórias e sua cozinha* (2000), de Rachel de Queiroz, é lido à luz de reflexões de Agamben, Benjamin, Lévi-Strauss e Serres, percebendo valores simbólicos que a linguagem da comida denota e narra no percurso do natural ao cultural. O sertão funciona, aqui, como espaço/objeto onde os sabores são memórias e o gosto alimentar é constitutivo do ser. O homem, vinculado à terra, constrói vidas compostas de heranças e de reminiscências; o alimento é elo entre o tempo da produção e os saberes e sabores do consumo.

O isolamento do cárcere, possibilitador da escrita, seria pouco para a construção da narrativa de Graciliano Ramos, não fossem a cachaça e o café. O instigante texto de Maurício Ayer, da Universidade de São Paulo, “*Memórias do Cárcere: em busca da aguardente perdida*”, nos dá a prova do valor do álcool e da cafeína como essenciais ao ato de escrever. Especialmente a cachaça, contrabando necessário, é “princípio de liberdade” paradoxal, posto que liberta e estimula a imaginação, possibilidades débeis para quem está em prisão. Ela leva o escritor, ao mesmo tempo, para fora das grades e para longe dos problemas cotidianos da vida livre. É o Graciliano *personagem* de *Memórias do Cárcere* que escapa da vida comum e, preso, se torna liberto para ver o *homem* Graciliano Ramos. Cachaça e café regulam a combustão para a partida da narrativa que o isolamento facilita; são os “razoáveis gastos” para suprir a necessidade vital de escrever. Num “submundo da República”,

um escritor se vê como quem “alfineta o capitalismo”. A cachaça lhe ativa memórias, humor, imaginação e rebeldia.

Em “A comida paraense em *Belém do Grão Pará*, de Dalcídio Jurandir”, Fabiano Dalla Bona, da Universidade Federal do Rio de Janeiro, observa o menino Alfredo, personagem do romance, em seus percursos por esferas díspares de sociabilidades em que sobressaem o Mercado Ver-o-Peso, ruas e praças e, obviamente, as iguarias da tradição alimentar paraense. No Mercado, a “Academia do Peixe Frito” defendia a cultura da negritude, no contraponto de uma ordem intelectual burguesa do ambiente dos cafés à moda parisiense da Belém da década de 1930. A comida de rua como “revérbero” da cozinha e da mesa da elite é o que ressalta no romance. A análise de Dalla Bona encaminha nosso olhar para aspectos da literatura modernista do “escritor marajoara” que expõem o popular “gosto e odor da cidade” dado por sua comida de rua. Nos indica uma história social construída pelo romance de Dalcídio Jurandir ao narrar personagens das esferas de Alfredo, onde a eloquência do Ver-o-Peso, em sua abundância e gritaria dos pregões dos vendedores, evidencia, com a presença de senhoras da elite, as iguarias comuns, suas texturas, cores e odores e o contraponto das tartarugadas das mesas dessas senhoras. Elas buscam no Mercado os ingredientes para o cozimento adequado de suas cozinhas. O alimento é instrumento, então, para expressar subjetividades “e o sentido do ser”; vai denotando fronteiras de variada ordem sociocultural, autenticidades e as habilidades dos fazeres.

Por fim, temos uma entrevista na qual Guimarães Rosa é novamente evocado. Aqui, trava-se um diálogo com o notável crítico australiano Piers Armstrong que responde às perguntas de José Antonio Orlando sobre as mais diversas facetas da obra roseana.

A pesquisadora portuguesa Isabel Drumond Braga encerra este número com uma excelente resenha sobre a obra *BiblioAlimentaria: alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*, publicada em abril de 2018. Não somente nos informa acerca do Mestrado e Doutorado sobre Patrimônio Alimentar na Universidade de Coimbra e suas ações potentes, como analisa a importância dessa obra como um esforço pioneiro em identificar fontes e também bibliografia para o estudo da alimentação a partir do rico acervo da Universidade de Coimbra.

Este número, assim, nos aproxima de grafias heterogêneas sobre alimentos que não pertencem à esfera da nutrição, mas que narram valores, identidades e sentimentos. A comida se mostra como expressão de identidades de países, regiões, personagens e autores. A literatura brasileira, na diversidade que a constitui, nos oferece uma pletera de vivências de inúmeras práticas alimentares em que sobressaem, além do prazer do texto, sabores e saberes.

Outono de 2019

Sabrina Sedlmayer (Fale/UFMG)

José Newton Coelho Meneses (Fafich/UFMG)