

O eixo e a roda

V. 28, N. 2, Abr./Jun. 2019

O Eixo e a Roda: Revista de Literatura Brasileira
e-ISSN 2358-9787

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Reitora: Sandra Regina Goulart Almeida; **Vice-Reitor:** Alessandro Fernandes Moreira

FACULDADE DE LETRAS

Diretora: Graciela Inés Ravetti de Gómez; **Vice-Diretora:** Sueli Maria Coelho

CONSELHO EDITORIAL

Alcir Pécora (Unicamp), Antônio Carlos Secchin (UFRJ/Academina Brasileira de Letras), Berthold Zilly (UFSC/Freie Universität Berlin), Ettore Finazzi-Agrò (Università di Roma “La Sapienza”), Flora Süsseskind (UFRJ/Casa Rui Barbosa), Heloisa Buarque de Hollanda (UFRJ), João Adolfo Hansen (USP), John Gledson (Universidade de Liverpool), José Américo de Miranda Barros (UFMG/UFES), Leticia Malard (UFMG), Maria Zilda Ferreira Cury (UFMG), Murilo Marcondes de Moura (USP), Roberto Acizelo de Souza (UFRJ).

EDITORA: Marcia Regina Jaschke Machado

EDITORA ASSISTENTE: Claudia Campos Soares

ORGANIZAÇÃO: SAL - Sobre Alimentos e Literaturas
Sabrina Sedlmayer (FALE/UFMG)
José Newton Coelho Meneses (FAFICH/UFMG)

SECRETARIA: Úrsula Francine Massula

REVISÃO: Marcos Alexandre dos Santos, Marina Lilian Pacheco

REVISÃO DE INGLÊS: Isabela Lee, Natália Benevides, Raquel Rossini, Gabriela Rosa,
Marina Neves

DIAGRAMAÇÃO: Alda Lopes

O EIXO E A RODA: revista de literatura brasileira, 1982 -

Belo Horizonte. Faculdade de Letras da UFMG.

ilust. 25cm

Periodicidade trimestral a partir do v. 28, n. 1, 2019

Periodicidade quadrimestral a partir do v. 26, n. 1, 2017

Histórico: 1982 fasc. não numerado; v.1 (1983); v.2 (1984); v.3 (não publicado); v.4 (1985); v.5 (1986); v.6 (1988); v.7 (2001)

1. Literatura brasileira – Periódicos. I. Universidade Federal de Minas Gerais. Faculdade de Letras. Programa de Pós-Graduação em Estudos Literários.

CDD: B869.05

Faculdade de Letras da UFMG
Setor de Publicações, sala 4003
Av. Antônio Carlos, 6627 – Pampulha
31270-901 – Belo Horizonte, MG – Brasil
Tel.: (31) 3409-6009 - www.lettras.ufmg.br
e-mail: periodicosfaleufmg@gmail.com

Sumário

GOSTO, MEMÓRIA E ESCRITA

- 5 Apresentação
 Sabrina Sedlmayer Pinto
 José Newton Coelho Meneses
- 13 Comida, bebida e erotismo em “P I: Duas vezes
 com Helena” de Paulo Emílio Sales Gomes
 *Food, Drink and Eroticism in Paulo Emílio Sales
 Gomes’ “P I: Duas vezes com Helena”*
 Teodoro Rennó Assunção
- 49 Miragens do Japão: nostalgia, comida e *isogastrias*
 em *Nihonjin*, de Oscar Nakasato
 *Mirages of Japan: Nostalgia, Food and Isogastrias
 in Nihonjin, by Oscar Nakasato*
 Rafael Climent-Espino
- 75 Imaginação, memórias e sabores em *Baú de ossos*
 Imagination, memories and tastes in Baú de ossos
 Imagination, mémoires et goûts dans Baú de ossos
 Maria Alice Ribeiro Gabriel
 Luciane Alves Santos
- 97 A falta que faz um rabo – ou a origem protética
 do humano
 *When a Tail is Missing – Or the Prosthetic Human Being
 Origin*
 Josué Borges de Araújo Godinho

- 123 Gastronomia e literatura ou a receita culinária como ficção e arte
Gastronomy and Literature or the Culinary Recipe as Fiction and Art
Antonio de Pádua Dias da Silva
- 145 Sobre aquilo que não nos deixa: memória, afetos e gosto em Rachel de Queiroz
About that Which Does Not Leave Us: Memory, Affection and Taste in Rachel de Queiroz
Ivana Teixeira Figueiredo Gund
- 163 *Memórias do Cárcere*: em busca da aguardente perdida
Memórias do Cárcere: In Search of the Lost Cachaça
Maurício Ayer
- 191 A comida paraense em *Belém do Grão Pará*, de Dalcídio Jurandir
The Paraense Food in Belém do Grão Pará, by Dalcídio Jurandir
Fabiano Dalla Bona

ENTREVISTA

- 217 Iguarias literárias do Brasil, segundo Piers Armstrong
Literary Delights of Brazil According to Piers Armstrong
José Antonio Orlando

RESENHA

- 231 SOARES, Carmen (coord.). *BiblioAlimentaria: alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2018. 170 p. ISBN: 2183-6523.

Isabel Drumond Braga



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)

DOSSIÊ

GOSTO, MEMÓRIA E ESCRITA



Comida, bebida e erotismo em “P I: Duas vezes com Helena” de Paulo Emílio Sales Gomes

Food, Drink and Eroticism in Paulo Emílio Sales Gomes’ “P I: Duas vezes com Helena”

Teodoro Rennó Assunção

Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Belo Horizonte, Minas Gerais / Brasil
teorenno@gmail.com

Resumo: Este artigo tem como objetivo investigar o tema da “comida e bebida” no primeiro “conto” de *Três mulheres de três PPPês* de Paulo Emílio Sales Gomes, tema que é secundário e nunca inteiramente autônomo neste livro, mas que em “P I: Duas vezes com Helena” ganha um destaque quase gastronômico, devido à sua conexão tradicional com o erotismo. O seu segundo objetivo, que surge de algum modo a partir do primeiro, é tentar mostrar como o cinema e a crítica de cinema (ofício profissional de Paulo Emílio) estão presentes na armação das cenas do primeiro jantar e da estadia de Polydoro com Helena no chalé em Campos do Jordão, usando para tanto vários ensaios da própria crítica de cinema de Paulo Emílio.

Palavras-chave: comida; bebida; erotismo; “P I: Duas vezes com Helena”; Paulo Emílio Sales Gomes.

Abstract: This article aims to investigate the theme of food and drink in the first short story of Paulo Emílio Sales Gomes’ *Três mulheres de três PPPês*. Such theme is secondary and never entirely autonomous in this book, however, in “P I: Duas vezes com Helena” it is highlighted, given its traditional connection with eroticism. Its article second aim, which arises somehow from the first, is to try to show how the movies and its criticism (Paulo Emílio’s profession) are building elements of two specific scenes: the first dinner, and Polydoro and Helena’s stay at a Campos de Jordão cottage. In order to achieve such goal, this article relies on several Paulo Emílio’s movie criticism essays.

Keywords: food; drink; eroticism; “P I: Duas vezes com Helena”; Paulo Emílio Sales Gomes.

“Vinho não mais havendo, não há Cípris”

(Eurípides, *Bacantes*)

“Sem Ceres e o Liberador, Vênus esfria”

(Terêncio, *Eunuco*)

A ideia de um ensaio mais longo sobre comida e bebida no único livro inteiro de ficção de Paulo Emílio Sales Gomes – o maior crítico de cinema brasileiro até hoje –, o já célebre *Três mulheres de três PPPês*, veio da suspeita de que este tema, sem dúvida aí presente, ainda que não centralmente, assim como o do sexo ou o das relações amorosas e conjugais que são os seus temas centrais, e com os quais este tema coadjuvante poderia tradicionalmente ser associado, integrava bem o gênero cômico ou parcialmente cômico em que o livro se enquadra ou pode ser definido.

O primeiro ponto a ser considerado é o fato de que a comida e a bebida não constituem propriamente o tema central nem do primeiro “conto”, “P I: Duas vezes com Helena” (SALES GOMES, 2007a), onde elas ganham, porém, algum destaque por sua relação necessária com o erotismo e o logro armado para o jovem Polydoro engravidar Helena (elemento central da intriga), assim como não têm exatamente, senão no primeiro “conto”, nenhuma autonomia gustativa ou gastronômica, sendo, o mais das vezes, mencionadas apenas em função das três refeições diárias ordinárias, que são também, enquanto instâncias de sociabilidade, momentos de encontro e relação entre as personagens (que movem a intriga), e ainda que o comer e o beber continuem a ser, para os humanos, fisiologicamente tão necessários quanto o defecar e o urinar, jamais descritos, ou o dormir, descrito apenas algumas vezes e segundo as demandas da intriga.

Obviamente, a ficção literária em prosa, seja conto ou romance, não tem nenhum compromisso ou obrigação de representar documentalmente por meio do discurso a chamada realidade humana, mesmo dentro de um padrão básico moderno de realismo ou verossimilhança que tem também as suas convenções (e ao qual, por exemplo, o gênero fantástico em suas várias modalidades não estaria submetido), podendo ela, enquanto ficção, omitir ou escolher os elementos da “realidade” que couberem ou não melhor ao tipo de história (e à história singular) que estiver sendo contada. Mas seria preciso, de qualquer modo, situar a princípio esta

ficção de Paulo Emílio dentro de uma tradição moderna realista que, a partir do século XIX, começa a representar com algum cuidado, deixando de considerá-las baixas ou indignas, a comida e a bebida ou as refeições.¹

No entanto, não é exatamente como em um romance de Flaubert, por exemplo, que está construída a ficção basicamente realista deste livro de Paulo Emílio, pois nele – como bem viu Roberto Schwarz – “a situação fictícia [com seus “elementos de artifício e vodevile”] não é mais do que um suporte, comicamente arbitrário e anacrônico, da dimensão reflexiva e documentária” (SCHWARZ, 2007, p. 2007).² Nele são desde o começo bastante salientes na narrativa os índices diretos de uma realidade histórico-social bem determinada: a cidade de São Paulo (e seu contraponto de lazer hidromineral: a cidadezinha de Águas de São Pedro) dos anos 40 ao começo dos anos 70 do século XX, com a indicação dos bairros de classe média e burguês do “Pacaembu” e do “Alto de Pinheiros” (ou do periférico da “Quarta Parada”), e a de várias ruas, avenidas e bairros do Centro, assim como a de hospitais (“Santa Casa”, “Hospital das Clínicas”), papelarias (“Casa Rosenheim”) e empórios de comida (“Casa Godinho”), que atuam, de algum modo, como as fotografias de Paris no romance *Nadja* de André Breton, economizando descrições detalhadas de paisagens urbanas, e aqui liberando o narrador Polydoro para as suas multidisciplinares reflexões em forma de ensaio, que lembram antes um Marcel Proust.³

¹ Para o modo como as refeições se tornam, no romance realista do século XIX e particularmente a partir de Flaubert, um objeto de atenção e descrição mais detalhada, ver o capítulo 3, “Le repas dans le roman”, de *Le festin lu: Le repas chez Flaubert, Zola et Huysmans* de Geneviève Sicotte (SICOTTE, 2008, p. 87-106).

² Após esta frase, Roberto Schwarz continua assim: “Por uma via inesperada, a literatura de Paulo Emílio obedece à tendência geral da vanguarda, para a atrofia da ficção. Ou melhor, para a ‘racionalização’ desta, que se concebe como simples instrumento de sondagem” (SCHWARZ, 2007, p. 127).

³ Após lembrar o nome de Proust, em conexão com certa literatura do século XVIII sobre o “terreno conjugal”, em que “o gosto de fazer a luz está em primeiro plano”, Roberto Schwarz dirá: “[...] a prosa de ficção de Paulo Emílio é de ensaísta, e não de ‘artista’” (SCHWARZ, 2007, p. 127). Antonio Candido, em um resumido comentário sobre o livro de Paulo Emílio, observa que “[...] a sua modernidade serena e corrosiva se exprime numa prosa quase clássica, translúcida e irônica, com certa libertinagem de tom que faz pensar em ficcionistas franceses do século XVIII” (CANDIDO, 1989, p. 215).

É, portanto, na esteira formal do ensaio e sintática da longa frase perfeitamente dominada e sem restos,⁴ ambas abrigando (ou coincidindo com) um pensamento crítico potenciado de que não está ausente uma ácida dimensão cômica, que se inscreve, na linhagem da *Recherche* de Proust, a modernidade da ficção de Paulo Emílio, e não na da experimentação ou recriação radical da linguagem, tão celebrada como procedimento de vanguarda, como no *Ulysses* de Joyce ou no *Grande sertão: veredas* de Guimarães Rosa (ou ainda no jogo, desestruturante e fragmentador, com os códigos do objeto “livro” e do gênero “romance”, tal como, em âmbito brasileiro, no *Serafim Ponte Grande* de Oswald de Andrade), o que, aliás, foi bem percebido há já um bom tempo por críticos como Antonio Candido e Roberto Schwarz.⁵

Se voltarmos agora à questão do modo de apresentação da comida e da bebida nesta ficção de Paulo Emílio, em comparação com romances realistas do século XIX, como *Madame Bovary* ou *Educação sentimental* de Flaubert, será útil notar uma espécie de obviedade que tem, todavia,

⁴ Talvez fosse possível identificar nas frases longas (e cheias de acréscimos entre parênteses), ainda que perfeitamente inteligíveis, que compõem este meu artigo, uma espécie de curioso mimetismo admirativo do objeto estudado, assim como o poderia ser também a sua metodologia algo obsessiva do *close reading*, presente no modo como Polydoro lê e relê os cadernos roxo e azul de Ermengarda em “P II: Ermengarda com H” (SALES GOMES, 2007b), que, por sua vez, parece mimetizar ficcionalmente um método de “releitura” e estudo minucioso dos filmes presente no Paulo Emílio crítico de cinema, segundo o testemunho de Carlos Roberto Souza: “Conforme dizia Paulo Emílio, devemos nos entregar por completo ao objeto que nos ocupa, deixar que ele nos conduza. A preguiça é inadmissível. É preciso ver e saber tudo o que se puder. [...] e ver os filmes, anotar e rever os filmes, dezenas e dezenas de vezes” (SOUZA, 1984, p. V).

⁵ Ao falar, no fim do artigo “A nova narrativa”, não só desta ficção de Paulo Emílio, mas também de *Maira* de Darcy Ribeiro e dos quatro primeiros volumes das memórias de Pedro Nava, Antonio Candido diz que “[...] alguns dos livros mais criadores e sem dúvida mais interessantes da narrativa brasileira recente [são] devidos a não-ficcionistas ou, mesmo, não [são] de ficção. Por isso, apresentam uma escrita antes tradicional, com ausência de recursos espetaculares, aceitação dos limites da palavra escrita, renúncia à mistura de recursos e artes, indiferença às provocações estilísticas e estruturais” (CANDIDO, 1989, p. 214). Roberto Schwarz, por sua vez, diz do mesmo livro que “aí enfim a sua atualidade: no momento em que o experimentalismo técnico parece relativamente domesticado e recuperado, é no espírito crítico enquanto tal que se refugia a verdadeira modernidade, que paradoxalmente pode até se apoiar numa aparência de convencionalismo formal” (SCHWARZ, 2007, p. 127).

consequências não desprezíveis: enquanto nestes romances de Flaubert o narrador onisciente se obriga, de algum modo (e com uma intenção crítica), a representar com certo cuidado descritivo a vida material cotidiana de personagens medíocres (de que fazem parte a comida e a bebida), na ficção de Paulo Emílio o que este, como autor, representa não é diretamente a realidade da vida burguesa de Polydoro (da qual fariam parte, sem dúvida, a comida e a bebida) em sua relação com três mulheres diferentes, mas o pensamento (tal como formalizado na escrita) do personagem protagonista Polydoro, que é também o narrador das histórias de suas relações amorosas e conjugais com estas três mulheres em três idades de sua vida, e que, portanto, apenas descreverá a comida e a bebida (ou as refeições) quando elas interessarem às histórias destas relações.

Retomando e resumindo o que foi dito nesta introdução, eu diria, portanto, que a comida e a bebida não constituem um objeto autônomo ou propriamente gastronômico de descrição ficcional nos três contos (ou capítulos de romance) de *Três mulheres de três PPPês* de Paulo Emílio Sales Gomes, cuja verossimilhança “realista” básica – como o prova a omissão total da função excrementícia ou a parcial do sono – é apenas um jogo imaginário bem armado, com signos “documentais” ou “reais” de territórios urbanos e classes sociais, para um certo tipo tradicional de intriga: a sátira à vida conjugal. E é somente em “P I: Duas vezes com Helena” (SALES GOMES, 2007a) – motivo pelo qual este “conto” foi o escolhido aqui como objeto – que, por sua associação com o erotismo, ou seja: com a necessidade de uma sedução fulminante e rápida levando à consumação do ato sexual, a comida e a bebida, mais refinadas e em excesso na primeira noite, e depois apenas fortificantes e reparadoras em relação ao ato sexual, serão descritas com algum detalhe,⁶ ainda que

⁶ Por outro lado, é possível pensar também não somente a conexão entre comida/bebida e erotismo, mas ainda a própria atenção mais detida sobre os aspectos materiais e sensoriais concretos da comida/bebida como algo que, na tradição literária ocidental (desde a Grécia Antiga), faz parte mais especificamente (ainda que não exclusivamente) do gênero cômico. Ver, como uma primeira introdução possível para esta complexa questão, o artigo de Dwora Gilula “Comic Food and Food for Comedy” (GILULA, 1995). Já a conexão entre sexo (ou o obsceno) e o cômico em *Três mulheres de três PPPês*, e sobretudo em “P III: Duas vezes Ela” (SALES GOMES, 2007c), de Paulo Emílio, foi estudada por mim em “Relações oblíquas com a pornochanchada em ‘P III: Duas vezes Ela’ de Paulo Emílio Sales Gomes” (ASSUNÇÃO, 2008) e “O cômico popular em *Três mulheres de três PPPês* de Paulo Emílio” (ASSUNÇÃO, 2017).

quase não sejam representados ou mencionados na comida elementos como os ingredientes, sua obtenção e os modos de sua preparação, ou na bebida os tipos e marcas de vinho, ditos apenas “franceses”, conhaque ou café, com a exceção, também algo genérica, da origem e altíssimo custo do champanhe.

Vejam, então, como é primeiramente descrito por Polydoro, narrador/escritor restituindo, já na meia idade, a sua experiência de jovem, este primeiro e decisivo jantar em conjunção com a sedução erótica, que acontece “às sete da noite”, “na pequena saleta de refeição” do chalé em Umarama em Campos do Jordão, onde Helena toda arrumada está providencialmente sozinha, já que o professor Alberto pretensamente teve que se ausentar:

Observei que além de bela, era excepcionalmente atraente. [...] Foi à *cozinha* várias vezes, trazendo a *sopeira*, a travessa de *pato assado com laranja, garrafas de vinho francês*. [...] Ao mesmo tempo, eu aproveitava suas andanças para reparar melhor no vestido colado aos quadris. (SALES GOMES, 2007a, p. 13, grifos meus).

A importância dos vinhos, que já sabemos ser “franceses”, numa certa quantidade (“garrafas” ou “bons vinhos” no plural) é mencionada pouco depois: “O jantar foi agradável. De início, a dona da casa me pareceu crispada mas sua fisionomia aos poucos foi se distendendo, talvez com a ajuda dos *bons vinhos* que bebia tanto quanto eu” (SALES GOMES, 2007a, p. 13, grifos meus).

Mas é um detalhe do *riso* – possível a partir da distensão provocada pelos *vinhos* – de Helena (“um nadinha de gengiva vermelha na parte superior” da “fileira de dentes bem plantados”), que, por seu “retoque final de graça” leva o narrador a uma “instantânea vertigem”, cujo efeito corporal explícito permite uma abertura inusitada para o cômico obscuro: “Dei de mim com uma ligeira sensação de desconforto e ajeitando-me melhor na cadeira, percebi que *estava em plena ereção*” (SALES GOMES, 2007a, p. 13, grifos meus). Mas a perturbação moral de Polydoro por estar traindo o seu mestre com sua bem mais jovem mulher Helena, levando-o a falar reverentemente sobre o professor Alberto, desarma o riso de Helena, que se torna um mero “sorriso murcho de aprovação”, levando-a a deslocar pudicamente seus olhos “de um ponto qualquer para se fixarem na garrafa de *vinho*, que apanhou *para*

encher os copos, o dela e o meu, até as bordas” (SALES GOMES, 2007a, p. 13, grifos meus). O que aqui chama a atenção, em contraste com a boa educação burguesa e em analogia com a festa popular, segundo Mikhail Bakhtin (1999, p. 243-264), é o *excesso transgressivo de bebida alcoólica*, que é bem explicitado no seguinte comentário aparentemente civilizado e “chique” do narrador: “Pensei comigo que *fazer quase transbordar o vinho, como se fosse cerveja*, é coisa de hospitalidade brasileira mas não prossegui no esnobismo interior de europeu recente” (SALES GOMES, 2007a, p. 13, grifos meus).

Polydoro-narrador deixa então de falar do professor Alberto (voltando às suas “histórias de viagem [parisienses] com *crescente exagero e sucesso*”) para ter alguma chance de voltar a ver no riso de Helena “os poucos centímetros de gengiva”, modificando o comportamento dela (que vai buscar a bem pensada sobremesa) e o seu mesmo em direção a um relaxamento moral da censura que já era o efeito esperável do excesso de bons vinhos franceses: “Helena refez algumas vezes o ondulado percurso até a cozinha. Ao provar *o creme de caramelos a ereção* não mais me aborrecia. Era *bem-vinda*” (SALES GOMES, 2007a, p. 14, grifos meus). Eis o comentário amoral esclarecedor de um Polydoro-narrador já com o superego desinflado e desculpabilizado em relação ao professor: “Um resto de consciência *me apaziguava* dizendo que efetivamente *nada fazia de mal* enquanto uma ponta de *embriaguez* ironizava o liberalão que *tolerava tudo*” (SALES GOMES, 2007a, p. 14, grifos meus). No momento já do café, esta falta explícita de vergonha do narrador desperta então novamente o riso de Helena: “Me dispus a ajudar Helena a preparar *o café e ela ria, ria* da minha *falta de jeito*” (SALES GOMES, 2007a, p. 14, grifos meus). A posição incômoda de pé, esclarecida por um comentário técnico preciso e muito cômico do narrador [“As calças e as cuecas de 1940 tinham a folga que *impedia* ao mesmo tempo *liberar ou disciplinar a ereção*” (SALES GOMES, 2007a, p. 14, grifos meus)], justifica a reação paradoxal do olhar de Helena, que “para evitar meu rosto percorria os lados e *o baixo* do meu corpo”, e o temor do narrador [“corria o risco de se fixar numa *grossura* capaz de anular o encantamento daquele instante” (SALES GOMES, 2007a, p. 14, grifos meus)] que nomeia discreta mas comicamente o que é baixo ou obsceno (tal como os grifos meus o explicitam).

E é em meio a esta ereção amoral e cômico-obscena que não se contém (“simplesmente me deixei levar pela sucessão de *gestos, risos e bebidas*”) que um novo, derradeiro e eficaz excesso qualitativo

e quantitativo de álcool os leva à conjunção carnal, naquela que é a descrição mais pormenorizada de uma bebida em toda esta ficção:

Depois do *café*, Helena trouxe taças e uma *champanhe especial* que eu provara numa visita a *Reims* e ignorava que existisse no mercado brasileiro, pois *até em Paris era difícil encontrá-la*, e muito cara. Quando Helena me pediu que abrisse uma *segunda garrafa*, pensei no quanto o Professor prosperara enquanto me esforçava em deslocar a rolha *intumescida*. (SALES GOMES, 2007a, p. 14, grifos meus).

E é Helena quem, então, numa aparente inversão de papéis sexuais, reage, a princípio com um olhar diferenciado (“o olhar sempre esquivo de Helena adquirira *um fulgor novo*”), e toma a iniciativa do contato corporal que antecede o ato sexual [“depois de um momento de silêncio e imobilidade, ela se aproximou resolutamente e *colou seu corpo ao meu*” (SALES GOMES, 2007a, p. 14, grifos meus)].

A sequência imediata, que apenas indica a escuridão total do quarto para o qual foram os dois, sem uma descrição do ato sexual, deixa bem claro o caráter diferencial – pela qualidade rara e quantidade excessiva de comida e bebida alcoólica – deste primeiro jantar não ordinário que é nomeado então de “banquete”, em contraste com as seguintes refeições já sem nenhuma sofisticação gastronômica (apesar de também suporem algum recurso financeiro básico) e não mais regadas a álcool (senão como um discreto fortificante de gemadas que parecem exercer antes a função de meros lanches intermediários e reparadores), em uma insólita e cerrada alternância de muito sexo e suficiente comida, alternância que, ao ser brevemente narrada, mobiliza a única e discreta descrição objetiva do modo como era praticado este sexo:

A toaleta e o *banquete* do primeiro dia não se renovaram. [...] *Refeições substanciosas mas simples: bifês sangrentos* substituindo o pato e em lugar de vinhos, *jarras com suco de laranja*. Fora da *escuridão* e da *mesa*, passeava solitário pelo bosque ou descansava no meu quarto onde ela só entrava para me trazer *gemadas com excelente conhaque* [...]. Era precisamente essa sensação que me invadia fora do horário amoroso, a de um escapado de moléstia grave vivendo o *cansaço eufórico* da convalescença. [...] Não que Helena fosse propriamente insaciável, mas se empenhava com ardor em *provocar o meu gozo o mais rapidamente possível, quantas vezes pudesse*. (SALES GOMES, 2007a, p. 15, grifos meus).

O caráter inusitado e ousado deste comportamento erótico transgressivo de uma mulher casada, sobretudo no contexto moral burguês mais tradicional dos anos 1940 e levando-se em conta a relação íntima de amizade do marido corneado com o amante fogoso de sua mulher, parece justificar o enfeitiçamento psíquico e a intenção de Polydoro-narrador em assumir o caso para se tornar abertamente o novo homem dela: “Nossa *paixão fulminante* justificava tudo, precisávamos *enfrentar lealmente o marido*” (SALES GOMES, 2007a, p. 15, grifos meus). Mas a resposta sóbria, fria e desconcertante de Helena à proposição de Polydoro deixa ver a diferença, antes inimaginável para ele, de sentimentos entre os dois, ainda que ou justamente porque ela, que foi quem conduziu o “experimento”, era moralmente alheia à traição enquanto tal: “*Não me amava. Aquilo fora um capricho* que desejara viver: estava vivido. [...] *Nunca traíra o marido* e não esperava fazê-lo novamente. Se mudasse de ideia, me avisaria” (SALES GOMES, 2007a, p. 16, grifos meus).

E é neste novo contexto desencantado que a função meramente alimentar da comida, reduzida a um mínimo básico e ultratrivial de um lanche que compõe a preparação prática rápida da partida, ordenada tranquilamente por Helena, se manifesta, iluminando por contraste os outros dois tipos mais cuidados, mas diferenciados entre si, de refeição: “Se me levantasse imediatamente, teria tempo para me barbear, arrumar a valise, *tomar um copo de leite com biscoito* e pegar o ônibus das sete” (SALES GOMES, 2007a, p. 16, grifos meus). A única especificação quanto ao leite e ao biscoito não é a do seu tipo ou marca, mas simplesmente a dos lugares onde seriam encontrados (como ocorrera com a passagem de ônibus “na gaveta do criado-mudo” do quarto dele), o que acaba por revelar também que não haveria nenhuma preparação ou esquentamento deles: “*O leite estava na geladeira e o biscoito no armário, dentro de uma lata com um papagaio pintado*” (SALES GOMES, 2007a, p. 16, grifos meus). Se o detalhe meio *kitsch* e ligeiramente cômico do “papagaio pintado” na lata de biscoitos parece extrapolar um pouquinho o estrito prático necessário da alimentação, o consumo deste lanche ultrabásico será apenas mencionado sumariamente, revelando uma última vez a posição submissa de Polydoro: “Segui à risca tudo o que mandou, incluindo *o leite e os biscoitos*” (SALES GOMES, 2007a, p. 16, grifos meus).

É, porém, o depoimento de Helena, vinte e cinco anos depois (em Águas de São Pedro), que revela como a temporada de quatro dias do

casal “adúltero” e, sobretudo, o primeiro jantar no chalé em Campos do Jordão foram cuidadosamente preparados e produzidos, como se fossem cenas de cinema,⁷ para seduzir eroticamente Polydoro, mas ironicamente com uma finalidade prática tradicional, quando do ponto de vista da espécie e de uma moral sexual conservadora: a reprodução ou concepção de um filho, uma vez que o professor Alberto, mentor de todo o plano, era estéril. Este depoimento dela – que funciona como uma espécie de *making-of* – traz, portanto, detalhes sobre o primeiro jantar ou banquete, principalmente os elementos de comida e bebida que o compõem, que estão ausentes da primeira e ingênua descrição feita por Polydoro.

A primeira parte do jantar, a salgada, é composta primeiramente (como entrada) por uma sopa (até então adivinhável apenas pela menção da “sopeira”), agora definida como um “*caldo caseiro*” que traria um “aconchego materno” preparando “o terreno” para “o pato e as bebidas”, que solicitariam “o seu apetite e gosto de forma direta” (SALES GOMES, 2007a, p. 26, grifos meus). Do prato principal, um “pato assado com laranja” (sem que saibamos se há e qual seria o acompanhamento, arroz ou batatas, por exemplo), nomeado agora “esnobemente” em francês, temos uma informação sobre o como ou porque foi escolhido, que curiosamente recai sobre a culinariamente importante obtenção dos ingredientes:

Ele [o Professor] sabia o que você *mais gostava de comer* e afligiuse muito por não encontrar *codornas e perdizes* disponíveis para aquela noite. Foi salvo pelas suas cartas da Europa que sempre consultava e nas quais você exaltava o *canard aux oranges*. (SALES GOMES, 2007a, p. 26, grifos meus).

Ou seja: provavelmente porque “codornas e perdizes” não fizessem parte então (nos anos 1940) da possível comida brasileira e fossem mais difíceis de encontrar, a opção é pelo mais corriqueiro pato – sem que

⁷ Modesto Carone, em “A fábula do revés e o revés da fábula”, resume, assim, o esquema do primeiro “conto” do livro: “Aqui o entrecho aparece urdido por um vai-e-vem temporal em que a montagem cinematográfica das cenas cumpre a função de comentar, ao nível de sua linguagem de cortes, o caminho sinuoso do restabelecimento da verdade” (CARONE, 2007, p. 151). Falando a partir também do primeiro “conto”, Roberto Schwarz, em “Sobre as três mulheres de três PPPês”, mesmo numa linguagem figurada, reconhece a pregnância do cinema neste tipo de construção narrativa: “Em analogia com o cinema, digamos que se trata de um *thriller* cujas intenções intelectuais fossem muitas, mas estivessem a cargo do cenógrafo” (SCHWARZ, 2007, p. 134).

saibamos, aliás, qual parte: o peito, *magret*, ou a coxa, e nem o modo preciso da cocção –, mais especificamente um “pato com laranjas” que, se atualmente na França tornou-se meio esquecido gastronomicamente (ainda que menos calórico do que o frango e com uma gordura do bom colesterol), na Paris dos anos 1940 deveria ser um prato relativamente comum e *standard* de uma gastronomia burguesa ou de classe média.⁸

Mas, apesar de nenhum detalhe novo ser dito por Helena a Polydoro a respeito dos vinhos, senão a generalidade de que “uma refeição regada de bons vinhos é estimulante” e que já se sabe serem franceses e terem sido consumidos em excesso, a história saborosa e engraçada de como foram obtidas as garrafas do champanhe raro e caro de Reims é contada aqui como exemplo do empenho meticuloso e disposto a sacrifícios do professor Alberto, assim como do seu plano muito bem calculado, que confirma a importância, agora explicitada, do banquete inicial:

Os *vinhos* estavam armazenados à sua espera muito antes do projeto fatal, mas as *garrafas numeradas do champanhe* sobre o qual você escreveu num cartão com a *Catedral de Reims*, essas foram conseguidas a duras penas e muita peseta. Se convencera de que esse *champanhe* e nenhum outro deveria ter um papel *decisivo* no primeiro jantar, momento crucial do enredo. (SALES GOMES, 2007a, p. 26, grifos meus).⁹

⁸ Apesar de indiferente para esta narrativa ficcional, onde o gastronômico enquanto tal conta pouco ou quase apenas como signo de classe social, é curioso sermos informados por Jean-François Revel, no livro *Un festin en paroles*, que “[...] a aliança do salgado e do doce, da carne e da fruta (pato com pêssegos, etc.), [...] que desde alguns anos é tomada como um signo de excentricidade em alguns restaurantes, era a regra na Idade Média e ainda no meio do século XVII: quase todas as receitas de carne continham açúcar” (REVEL, 2007, p. 36-37, tradução minha). Em uma nota de pé de página J.-F. Revel lembra ainda que “em *Le Cuisinier* de Pierre de Lune (1656) encontram-se receitas misturando a laranja com a carne, os frutos cristalizados e tâmaras com peixe salgado; [...]” (REVEL, 2007, p. 37, tradução minha).

⁹ Apenas indiretamente pode-se inferir, na descrição de Helena, o poder da embriaguez súbita (também com efeitos eróticos) do champanhe: “Apesar de tão trabalhoso, o pormenor do *champanhe* não é o melhor exemplo da sua [Professor Alberto] meticulosidade, pois se tratava de um recurso de *choque*: mais sutil foi a escolha da sobremesa” (SALES GOMES, 2007a, p. 26, grifos meus).

Para saber como consegui-lo, o professor Alberto, socialmente modesto, é obrigado a procurar “cronistas mundanos” que enfim lhe informam que “algumas dúzias da famosa marca eram *a glória da adega do Jockey Clube da Argentina*”, o que o leva a pedir, para um amável professor de teoria literária entendido em vinhos (que Carlos Augusto Calil, em “Contra São Paulo”, identifica como calcado em Antonio Candido),¹⁰ que estava indo para Buenos Aires, que tente obtê-lo, o que este outro professor só conseguirá, certamente já com muitas pesetas para tanto, com “o suborno de um *maître d’hôtel* inglês, figura venerável da sociedade portenha” (SALES GOMES, 2007a, p. 26, grifos meus). Eis, portanto, talvez bem mais do que o sabor ou a textura gaseificada, que continuam indeterminados, o que seria de fato chique e sedutor, mesmo eroticamente, para uma certa elite sul-americana endinheirada e com fantasias, até mesmo gastronômicas e etílicas, de nobreza europeia.¹¹

Mas é a sobremesa, um “trivial” – ou, carregando um pouco, vulgar – “creme de caramelos”, que – como aparente ornamento ou acessório de uma refeição que já teria cumprido sua função útil básica de alimentar – tem a “sutil” e “mais psicológica” função de “provocar o mecanismo inconsciente de sua [de Polydoro] memória tão vibrátil às conotações sensuais” (SALES GOMES, 2007a, p. 27), realizando assim a conhecida conexão proustiana entre sabor e memória biográfica individual, mas aqui com uma maliciosa finalidade erótica. A breve história desta escolha contém também em seu começo uma aqui já observada atenção do Professor à importância fundamental dos ingredientes na culinária:

De início, Alberto escolhera *figos*, mas naquele tempo eles não tinham a qualidade dos que são *cultivados em Valinhos*. [...] Estava bem a par daquela aventura pouco antes de sua [de Polydoro] viagem à Europa, aquela mulher de riso cascadeante e gengiva exposta que, de acordo com suas confidências, tinha um poder

¹⁰ “Antonio Candido é referido como um professor de teoria literária, entendido em vinhos” (CALIL, 2007, p. 182).

¹¹ Este ponto de vista crítico-social, que parece estar rindo sarcasticamente daquilo que está sendo narrado e obviamente não poderia ser o da personagem Polydoro, poderia aqui ser simultaneamente tanto o do autor Paulo Emílio quanto também o da personagem Helena. Para a questão discretamente onipresente das classes sociais na São Paulo dos anos 1940 a 1970 em *Três mulheres de três PPPês* ver o meu artigo “Sátira contra violência urbana em *Três mulheres de três PPPês* de Paulo Emílio” (ASSUNÇÃO, 2018).

de atração sexual mais forte do que qualquer outra. [...] Muitas vezes Alberto foi com vocês ao restaurante e observou que ela gostava de variar o menu mas *como sobremesa* pedia *sempre creme de caramelos*. Penso que tinha razão quando sustentou diante do meu ceticismo que esse *doce trivial* para a maior parte das pessoas devia ter adquirido em você uma *carga detonadora* das mais eficazes.” (SALES GOMES, 2007a, p. 27, grifos meus).

Nesta passagem decisiva da “fala” reveladora de Helena, poderíamos nos lembrar de *Em busca do tempo perdido* (ou, mais precisamente, de “Combray I” em *No caminho de Swann*) de Proust (1948, p. 44-47) não apenas pela presença da escrita de ensaio convertida em prosa de ficção, mas pelo fato de que o sabor que detona a memória é coincidentemente exemplificado por um trivial bolinho doce francês, a *madeleine*, ou seja: algo comum, mas que tem uma irreduzível significação especial para um indivíduo.¹² E é a mistura aparentemente paradoxal entre o champanhe “ultrachique” de Reims e o contrastante creme de caramelos “ultratrivial” o que precisamente parece trazer aqui vivacidade e verossimilhança, isto é: a insólita sensação da “vida como ela é” de uma certa elite paulistana, à algo contraditória personagem de Polydoro, podendo causar, além do prazer cômico, alguma simpatia a ela no leitor.

Além disso, esta passagem deixa ver também o quanto a figura de Helena – para a qual deveria tender irresistível e fatalmente o desejo sexual de Polydoro potenciado pela comida e bebida – como mulher é, neste banquete, tão produzida como o próprio jantar enquanto refeição. Uma saborosa e mais detalhada passagem anterior já havia apresentado

¹² É dentro desta mesma tradição proustiana que se coloca a intriga básica do breve e divertido romance *A morte do gourmet* (*Une gourmandise*, no original em francês) de Muriel Barbery (2009). Nele a autora retoma – em chave irônica – a conexão entre paladar e memória a partir do célebre caso da *madeleine* que, molhada no chá e provada pelo narrador de *Em busca do tempo perdido* de Marcel Proust, abre *involuntariamente* as comportas da memória do mundo de Combray durante a infância deste narrador, mas só que agora, a partir de um esforço *voluntário* de memória (por parte do protagonista Pierre Arthens) de um essencial sabor esquecido que, afinal, se revela como sendo apenas o de um doce ordinário, a *chouquette* (“de supermercado, de massa industrial”) (BARBERY, 2009, p. 124), uma espécie de “suspiro” cujas características sensoriais, e não a memória detalhada do mundo da infância, serão descritas com algum amor e precisão, desautorizando a preeminência da sofisticação gustativa como critério primeiro esperável para um crítico gastronômico que sabe que morrerá em quarenta e oito horas.

este modelo de mulher desejável como uma mistura (análoga à da raridade do champanhe de Reims e da trivialidade do creme de caramelo) de um traço bem particular e idiossincrático, sendo este a gengiva superior entremostrada durante o riso, e algo de comum no vestuário e penteado feminino da época, tal como representado pelo cinema, cuja potência de arte de massa nesta época (os anos de 1940) formava um imaginário coletivo bem disseminado e não apenas exclusivo de uma elite burguesa. Eis como, nas palavras de Helena para Polydoro, o plano literalmente cinematográfico do Professor foi formulado:

Observara que as moças que mais o atraíam, na vida, nos magazines ilustrados ou nas telas de *cinema*, tinham uma coisa em comum: quando riam aparecia *o começo da gengiva superior*. O *cinema*, que ele sempre detestou, também nos serviu. Você o arrastava para ver *filmes* – só mesmo você – e Alberto se divertia com o seu entusiasmo pelos *penteados que alongavam o pescoço* e pelas *toilettes que insinuavam sem discrição as reentrâncias da anatomia*. Desde sua partida para a Europa que não pisara numa sala. Pois a elas voltou comigo, se orientando pelas fotos expostas, me pedindo que prestasse a maior atenção nos vestidos e no jeito com que as atrizes pisavam. (SALES GOMES, 2007a, p. 24, grifos meus).¹³

Antes, porém, de um comentário sobre o uso do cinema nesta cena, que me seja permitida uma digressão mais detida sobre o destacado “começo da gengiva superior”. Se fôssemos usar a expressão (que é também um *tópos* literário bem conhecido na tradição ocidental) “um não sei quê” para tentar definir este quê idiossincrático e inexplicável que seria o elemento decisivo no amor ou atração erótica, teríamos que ampliar ou reformular a proposição, dizendo que aqui o detalhe decisivo é de

¹³ Seria preciso acrescentar aqui que houve também, como no cinema e no teatro, todo um difícil e árduo trabalho de preparação da atriz que será a Helena desta cena, tendo ficado a cargo de Alberto a tarefa de encenador: “Nunca fui de rir muito e quando ria, mal entreabria a boca. Precisei me submeter a penosos exercícios na frente do espelho até obrigar os músculos doloridos a franzir o lábio como era preciso. [...] Sou hábil, mas precisei refazer aquela roupagem insólita umas cinco vezes e muito mais numerosos foram os longos ensaios, primeiro em São Paulo e depois no *décor* do chalé lá em Campos. O ensaio geral, extremamente cansativo, só terminou uma hora antes de você chegar” (SALES GOMES, 2007a, p. 24).

algum modo bem definido como sendo “o começo da gengiva superior”, permanecendo, no entanto, inexplicável e desconcertante a ausência de uma razão reconhecível para tanto, o que, porém, no código da psicanálise freudiana, seria remissível ao conceito de “fetiche” ou “fetichismo”. Poderíamos exemplificá-lo lembrando do “nariz de Cleópatra” (que “se fosse mais curto, toda a face da terra teria mudado”), mencionado por Pascal no aforismo 162 dos *Pensamentos* e citado por Augusto Meyer na conclusão de um ensaio seu sobre o tema (“Não sei quê”) que, por sinal, começa assim: “Que motivo é este do ‘não sei quê’, pergunta o leitor; e eu respondo: Amai para entendê-lo, pois só quem ama pode sentir, viver, interpretar um pouco da franja humana do indizível, e até do inescrutável” (MEYER, 1986, p. 109).

Ora, uma mera consulta ao breve ensaio “O fetichismo” de Sigmund Freud, o único em sua extensa obra a tratar direta e preferencialmente deste tema,¹⁴ poderia também ser muito instrutiva. Nele a proposição básica de Freud, que resumo aqui com uma longa e entrecortada citação, é a de que

[...] o fetiche, na verdade, é um substituto para o pênis, [mas não] um pênis qualquer, e sim um pênis específico e muito especial que – embora posteriormente perdido – foi importante na primeira infância, [ou seja,] o pênis da mulher (da mãe) em que o menininho outrora acreditou e do qual [...] não quer de modo algum abdicar. O que sucedeu, portanto, foi que o menino se

¹⁴ Existem dois textos (diretamente sobre o tema) lidos oralmente por Freud para a Sociedade Psicanalítica de Viena, mas que não foram integrados à sua obra completa: “Sobre a gênese do fetichismo” (24 fev. 1909) e “Um caso de fetichismo do pé” (11 mar. 1914), tipo que já fora abordado pontualmente no seu estudo sobre a *Gradiva* de Jensen (que é de 1907). Mas é numa nota de pé de página acrescentada na edição de 1910 dos *Três ensaios sobre a teoria sexual* que Freud – no fim da seção A (“Transgressões anatômicas”) do 1º ensaio (“As aberrações sexuais”), após a indicação do recalque de um prazer olfativo coprofilico associável ao mau odor do pé – formulará pela primeira vez a proposição de que “o pé [exemplo aí do fetiche] substitui o pênis da mulher, cuja ausência é tão fortemente sentida”. Esta proposição também será mencionada no seu estudo de 1910 sobre Leonardo da Vinci. Ver, para esta breve história do fetichismo em Freud, a introdução de duas páginas que precede a tradução citada a seguir (FREUD, 2007, p. 159-160) e o verbete “fétichisme” do *Dictionnaire de la psychanalyse* de Elisabeth Roudinesco e Michel Plon (ROUDINESCO; PLON, 1997, p. 300-304), com uma bibliografia mais completa e atualizada sobre o tema.

recusou a tomar conhecimento – aportado pela sua percepção – de que a mulher não tem pênis. [...] Sim, em sua psique a mulher teve um pênis, mas esse pênis não é mais o mesmo de antes. Outra coisa tomou seu lugar e tornou-se seu substituto, de modo que esse substituto herda agora todo o interesse anteriormente dirigido a seu predecessor. [...] Ademais, um estranhamento perante os órgãos genitais femininos reais está presente em todo fetichista e permanece como um *stigma indelebile* do recalque ocorrido. [...] Ele permanece como indício do triunfo sobre a ameaça de castração e como uma proteção contra ela. Também salva o fetichista de se tornar homossexual, dotando as mulheres da característica que as torna toleráveis como objetos sexuais. (FREUD, 2007, p. 161-163).¹⁵

No caso do “começo da gengiva superior” de uma mulher, entremostrado no momento do riso, seria possível, por uma feliz coincidência – ou um pouco mais do que isso? – que confirmaria a hipótese de Freud, aventurar a engenhosa hipótese de que formalmente a pele lisa e vermelha da gengiva figuraria ou substituiria a glândula do pênis – mas com uma inversão no plano vertical – no momento em que o prepúcio (como o lábio superior na direção inversa) é puxado para baixo, descobrindo-a. Analogamente, poder-se-ia sugerir que o pescoço alongado por um certo tipo de penteado, que, no eixo vertical invertido, poderia muito bem figurar os pelos pubianos, representaria, por sua verticalidade acrescida, um pênis em ereção.

Voltando agora, enfim, à questão maior da produção cinematográfica desta cena, o que se deixa perceber mais explicitamente na última grande passagem citada, que pressupõe e inclui a cuidadosa produção culinária deste primeiro jantar, é o quanto o conhecimento aprofundado do cinema

¹⁵ Caberia também considerar que, segundo Freud, nem sempre o substituto do pênis da mulher (ou fetiche) tem uma forma ou processo reconhecível de substituição a partir do que é substituído: “Assim, o pé ou o sapato devem sua eleição como fetiche – ou parte dela – à circunstância de o menino ter espiado os órgãos genitais da mulher de baixo para cima. Analogamente, as peles e o veludo fixam [...] a visão que o menino teve dos pelos púbicos, os quais precederam à tão ansiada visão do membro feminino. As peças de roupa íntima, tão frequentemente escolhidas como fetiche, cristalizam o momento de despir-se antes de a mulher ser destituída do falo. *Contudo*, apesar desses exemplos, *nem sempre é possível descobrir com certeza o que constituiu o fetiche*” (FREUD, 2007, p. 163-164, grifos meus).

por parte do Paulo Emílio crítico está aqui mobilizado na composição de uma ficção que poderíamos chamar de “ensaística” – mas, mais propriamente, do tipo particular e sedutor de ensaio constituído pela boa crítica cinematográfica –, como há muito tempo já foi reconhecido pela crítica literária.¹⁶ Ora, para que houvesse algum alcance nesta representação do cinema pela literatura ficcional de Paulo Emílio, que, apesar de certamente lida por poucos, ambicionava ser uma representação mais totalizante e complexa da vida social brasileira, seria preciso admiti-lo como a arte ficcional de massa por excelência no século XX, ainda que um artigo seu de 1970 como “O cinema no século” (CALIL; MACHADO, 1986, p. 367-373) já indique visionariamente o seu limite histórico e sua provável decadência como arte de massa a partir da difusão cada vez mais onipresente da televisão, meio de comunicação portátil mais amplo e variado, onde – acrescentaríamos – não só o cinema será em parte absorvido, mas que, ele mesmo, desenvolverá outros gêneros ficcionais mais populares, como as telenovelas e as minisséries, até o florescimento recente, já na era da TV a cabo e internet integrada à TV, das folhetinescas grandes séries.

De qualquer modo, Paulo Emílio começa por admitir neste artigo, ao tomar o público e o cinema norte-americanos como modelos, que

nos primeiros anos do século [...] o núcleo da audiência americana de filmes era proletária. A anexação da pequena, média e grande burguesia foi progressiva, mas de tal forma acelerada que 20 anos depois já se encontrava estruturada a massa imensa e coerente que fez do cinema um dos dados imediatamente reconhecíveis da fisionomia do século. (CALIL; MACHADO, 1986, p. 369).¹⁷

¹⁶ “[...] a prosa de ficção de Paulo Emílio é de ensaísta e não de ‘artista’. [...] A despeito da muita movimentação, a situação fictícia não é mais do que um suporte, comicamente arbitrário e anacrônico, da dimensão reflexiva e documentária” (SCHWARZ, 2007, p. 127). “Graças à obra atual, de ficção, aspectos não suficientemente realçados no seu ensaio serão futuramente melhor examinados e compreendidos. E, por meio de sua ensaística, os componentes do texto ora lançado pela Perspectiva passam a ser entendidos de forma complementar, ligados a uma continuidade de pensamento e criação” (TAVARES, 2007, p. 120).

¹⁷ Mais à frente, neste mesmo artigo, ele dirá: “Resta ao cinema que acabou [...] ter significado a extensão da revolução industrial ao campo do entretenimento, o único, nos países adiantados, que ainda permanecia artesanal na primeira década do século” (CALIL; MACHADO, 1986, p. 371).

E talvez seja exatamente por isso que Paulo Emílio tenha se tornado um crítico de cinema, que polemicamente recusaria os aborrecidos críticos especialistas em cinema, os quais, ignorando o público maior e leigo, “na realidade [...] passam a vida se entrelando e entreolhando”, já que ele mesmo admite o seguinte em um artigo levemente programático (“Começo de conversa”) de 1963: “Uma das coisas boas das fitas são as conversas que motivam ou sugerem. O que há de ótimo em cinema é que toda a gente está a par, como a política, o futebol ou os crimes importantes” (CALIL; MACHADO, 1986, p. 223).¹⁸

Apesar da sóbria reserva de Paulo Emílio, no artigo “O cinema no século”, em relação ao poder direto do cinema de formar opiniões ou comportamentos¹⁹ mesmo em sua fase áurea, sua potência formadora (por exemplo, nos anos 1940) de um disseminado imaginário erótico na configuração de modelos de objeto do desejo – tal como apresentada ficcionalmente pelo comportamento do jovem Polydoro – também foi indicada com precisão e argúcia pelo Paulo Emílio crítico de cinema. No esclarecedor ensaio “Erotismo e humanismo” (publicado originalmente no *Suplemento Literário* d’O Estado de São Paulo em 23 de agosto de 1958) (SALES GOMES, 1981a, p. 393-397), depois de suspeitar de uma forçosa sublimação como necessária e exclusiva essência do fenômeno

¹⁸ É paradoxalmente uma espécie de avisado não saber, tanto numa esfera mais genérica quanto na do pretense especialista em cinema, que Paulo Emílio reivindica aqui (ao estreitar sua colaboração no jornal *Brasil Urgente*): “Gostaria de saber o que vou fazer neste canto da página dedicado ao cinema. Mas não sei. Não darei conselhos e, é claro, não farei moral. Também não farei política que não dou para a coisa. [...] Posso também assegurar que aqui neste canto não se refugiará um chamado especialista em cinema” (CALIL; MACHADO, 1986, p. 223). Ainda que fazendo uma pertinente reserva quanto à pretensa não especialidade do crítico de cinema no Paulo Emílio em exercício profissional, Zulmira Ribeiro Tavares parece captar bem este entrelugar (ou não lugar) social mais amplo indicado pelo próprio Paulo Emílio em sua função de crítico: “O cinema aí está misturado ao mundo; contudo, se a crítica apaga o mundo, se o faz recuar para por em destaque a *especificidade filmica*, o cinema perde suas luzes; porém, se ela não lhe apreende a novidade e toma um pelo outro, nem a mais aplicada atenção com que se puser à escuta e de vigia para decifrar o mundo contemporâneo fará com que logre inteiramente o seu intento” (TAVARES, 1981, p. 3).

¹⁹ “Também lhe foi emprestado um poder que nunca possuiu, de suscitar e mobilizar opiniões ou de orientar comportamentos. Global e tradicionalmente o cinema permaneceu um registro retardado de opiniões e comportamentos há muito cristalizados na vida social” (CALIL; MACHADO, 1986, p. 371).

artístico, segundo “velhas posições metafísicas” que escamoteiam algo que também faz parte “da própria natureza da arte: a constante tendência do erotismo em aflorar à superfície”, Paulo Emílio lembra que “a vocação erótica é no cinema mais evidente do que nas outras formas de expressão. [...] Preocupado com o denominador comum para todo o público, *o cinema sempre procurou exprimir o prazer físico ligado ao amor* e é provável que, refletindo as variações do comportamento social em torno dessa questão na primeira metade do século, possa ser considerado como um dos testemunhos do anseio humano por concepções morais mais adaptadas à vida moderna” (SALES GOMES, 1981a, p. 394-395, grifos meus).

Os dois exemplos que Paulo Emílio dá, na sequência deste ensaio, para “a expressão erótica cinematográfica” nos interessam, de forma indireta ou mediada, mas bem vivaz, para pensar a cena de sedução erótica de Polydoro por Helena no primeiro jantar: “o beijo” e “a aproximação da mão do homem do busto da mulher”. Paulo Emílio lembra que no cinema mudo foi o beijo que “deu importância aos lábios”, pois

[...] a tendência era de diminuir pela maquiagem a importância da boca, que não falava, a fim de concentrar a atenção na expressão dos olhos. A julgar pelos documentos fotográficos, nas primeiras fitas de Theda Bara o erotismo exprimia-se sobretudo pelos olhos e pelas roupas exóticas. A importância adquirida pelo beijo modificou essa situação e as bocas, femininas e masculinas, foram cada vez mais delineadas, acrescentando-se aos lábios ingredientes que lhes dessem certo brilho úmido” (SALES GOMES, 1981a, p. 395-396).²⁰

Curiosamente em “P I: Duas vezes com Helena”, enquanto Helena desvia envergonhada e sistematicamente o seu olhar do de Polydoro, esvaziando este terreno aparentemente mais pudico de abordagem erótica – e involuntariamente chegando mesmo a algo cômico, ao fixá-lo na parte baixa do corpo de um Polydoro em ereção –, a boca de Helena, por causa

²⁰ Veja-se também, um pouco antes neste mesmo ensaio, esta brevíssima e saborosa história da cena cinematográfica do beijo: “Os beijos eram filmados de longe e, quando a câmara se aproximava, o encontro dos lábios não era visível. Quando o beijo tornou-se visível, durante certo período os lábios conservaram-se cerrados. Em seguida entreabriram-se, mas imóveis. O movimento foi uma etapa, e assim por diante. A cabeça da mulher derrubada para trás foi uma inovação dinamarquesa que causou sensação” (SALES GOMES, 1981a, p. 395).

do fetiche sexual do “começo da gengiva superior”, torna-se o objeto erótico visual de eleição por parte de Polydoro, ainda que a perspectiva de um beijo esteja ausente e o contato dos corpos vá ser descrito muito genericamente e sem detalhes (senão pudica e posteriormente o modo rápido da *performance* do coito).

Já a cena cinematográfica da “aproximação da mão do homem do busto da mulher”, que também se dá gradativamente (“logo que o encontro dos lábios se tornou insuficiente como indicação erótica”), permite entender como o busto da mulher vai aos poucos se tornando um objeto erótico valorizado e digno de representação visual. Segundo Paulo Emílio (neste mesmo artigo),

[...] durante bastante tempo o busto desapareceu completamente não só das silhuetas das ingênuas como Lilian Gish, mas também das personagens encarregadas de evocar sentimentos eróticos. Os vestidos de Pola Negri eram concebidos para valorizar unicamente os braços, e mesmo os decotes frontais de Vilma Banky, de intenção evidentemente sensual, procuravam evitar a modelagem do busto. Quando num período posterior a saliência não foi mais evitada, ainda estávamos muito longe da concepção atual de encarar o busto como uma forma deliberadamente construída. (SALES GOMES, 1981a, p. 396).

Por sua vez, em “P I: Duas vezes com Helena”, é uma parte do corpo feminino que está logo acima do busto: o pescoço, aparentemente mais discreta, mas também objeto possível de fetichismo, que será valorizada em conjunção com um tipo de penteado que cria um efeito visual de alongamento (“penteados que alongavam o pescoço”), assim como, agora num plano de conjunto do corpo feminino, ainda que pudicamente não desnudado,²¹ são privilegiadas as “toaletes que

²¹ Veja-se quanto ao nu feminino, em conjunção com o foco nos lábios (devido ao beijo), estas surpreendentes observações históricas de Paulo Emílio a partir do cinema americano: “Até mais ou menos 1920 o nu era admitido; nessas condições, qual a razão de se concentrar a carga erótica nos lábios, no beijo? Em primeiro lugar, porque o nu era reservado para evocações históricas longínquas e exóticas, festas em Babilônia, orgias romanas, haréns árabes, e em seguida porque tinha uma função quase decorativa. As intérpretes que posavam, não tendo praticamente nenhum papel na ação da fita, não se prestavam ao mecanismo de projeção e identificação por parte dos espectadores” (SALES GOMES, 1981a, p. 396).

insinuavam sem discrição as reentrâncias da anatomia”, convocando, do ponto de vista da produção cinematográfica, e junto com os cuidados do cabelereiro, os serviços do encarregado do vestuário.

Antes, porém, de um comentário final a partir da crítica de cinema de Paulo Emílio sobre o erotismo entre Helena e Polydoro no chalé em Campos do Jordão, seria oportuno lembrar da diferenciação etária do público de cinema, coincidentemente presente tanto em “P I: Duas vezes com Helena” quanto no ensaísmo crítico de Paulo Emílio. No breve e saboroso ensaio “O vício cinematográfico” (publicado originalmente no número 12 do jornal *Brasil, Urgente* de 02 de junho de 1963) (CALIL; MACHADO, 1986, p. 238-239), Paulo Emílio observa:

É sabido que em toda parte o forte do público cinematográfico é composto de espectadores adolescentes ou na primeira juventude. [...] A acumulação primitiva de imagens, sons, sentimentos e ideias estruturadas em filmes aparece como indispensável ao florescimento emocional e à ascensão cultural do jovem. Já para o adulto devorador de programas cinematográficos o filme é alimento e bálsamo para a frustração. (CALIL; MACHADO, 1986, p. 238).

É, portanto, para o adulto que o cinema em “doses maciças” tem “a função de entorpecente”, tornando-o um “viciado” ou “espectador passivo”: “Cinema para ele não é mais diversão, curiosidade intelectual ou prazer estético. É apenas droga que se insinuou sub-repticiamente em sua existência e fez adormecer em primeiro lugar sua vibratibilidade de espectador” (CALIL; MACHADO, 1986, p. 239).²² E, como já

²² No ensaio “O cinema no século”, Paulo Emílio traça uma brevíssima e progressiva história desta tendência a partir de três gerações de cinéfilos de uma mesma família: “Cada qual defendeu ardorosamente o seu cinema, quer dizer, o tempo em que assistia a filmes três ou quatro vezes por semana. Experimentaram em seguida o colapso desse interesse, o velho antes dos 40 anos, a filha em torno dos 30, e o neto não muito depois dos 20. Confirmava o grupo o que eu aprendera com as estatísticas: a média do público cinematográfico tornara-se cada vez mais jovem. Foi o que me levou a observar com mais atenção o espectador adulto habitual, e constatar até que ponto ele é um ser desvivido” (CALIL; MACHADO, 1986, p. 369). Também no ensaio “Cinema e prostituição” (de 25 nov. 1961) (SALES GOMES, 1981a, p. 363-367) Paulo Emílio opera com a distinção básica entre jovens e adultos em sua relação com o cinema, mas desta vez com a proposição desconcertante de que “os espectadores entram no cinema

vimos, em “P I: Duas vezes com Helena” é um jovem Polydoro que “arrastava” o Professor já adulto, que sempre “detestou” cinema, “para ver filmes”, e “Alberto se divertia com o seu [de Polydoro] entusiasmo [no cinema] pelos penteados que alongavam o pescoço e pelas toaletes que insinuavam sem discrição as reentrâncias da anatomia”, sendo que “desde sua [de Polydoro] partida para a Europa que não pisara numa sala”, só voltando às salas de cinema com Helena, então já um pouco mais velho, para pesquisar melhor o modelo visual do tipo de mulher que encantava Polydoro.²³

Se, enfim, passarmos agora a um breve comentário sobre a dimensão moral deste erotismo “adúltero” entre Helena e Polydoro no chalé de Campos do Jordão, a serviço do qual está também o primeiro jantar íntimo dos dois, uma sugestão final do ensaio “Erotismo e humanismo” de Paulo Emílio poderá nos ser útil. Retomando algo de sua crítica de cinema voltada para uma percepção mais livre e aberta do erotismo, porque não subjugado primeiramente ao vício ou à virtude – ou seja: para além de um estreito bem ou mal, e como se renunciando a revolução sexual dos anos 60 –, tal como, por exemplo, em seus artigos sobre o filme *Et Dieu créa la femme (E Deus criou a mulher)* de Roger Vadim ou em sua crítica à ausência desumanizante do erotismo

como vão ou iriam ao bordel”, assim como a inversa de que “os homens vão ao bordel em busca de ficção”, o que leva Paulo Emílio à seguinte conclusão de um grande parágrafo dedicado ao tema (o 3º do conjunto do ensaio): “A análise dos sentimentos desses mesmos *adolescentes e adultos* no cinema revelaria estados de espírito muito próximos de seus comportamentos no bordel. Na articulação *dos primeiros com* a ficção cinematográfica surgiria *o projeto*, ao passo que *para os segundos* o filme não passaria de *um ilusório calmante*” (SALES GOMES, 1981a, p. 365, grifos meus).

²³ No começo de “P I: Duas vezes com Helena”, apesar de Polydoro, já com 50 anos (ou próximo dessa idade), e Helena (com idade semelhante) não serem ditos (por ele mesmo narrando) não saírem de casa para ver cinema, podemos inferir que (como basicamente retirados ou reclusos) certamente não o fariam, já que “[...] *não frequentando clubes ou festas*, com rodas diversas de conhecidos, *ambos longe da notoriedade*, a probabilidade de cruzarmos era ínfima [...]” (SALES GOMES, 2007a, p. 9, grifos meus). Ainda que os termos precisos sejam diferentes, vislumbramos uma situação análoga no cronista autobiográfico em que se torna Paulo Emílio ao iniciar o seu breve ensaio “O vício cinematográfico”: “Não tenho ido ao cinema. Não é só porque o médico recomendou que saísse pouco nas noites frias. É que na verdade vou pouco ao cinema” (CALIL; MACHADO, 1986, p. 238).

no cinema soviético,²⁴ Paulo Emílio reconvoca a já citada e ambígua figura de André Malraux²⁵ para dizer o seguinte no parágrafo final de “Erotismo e humanismo”:

André Malraux, desta vez não como filósofo da arte mas como moralista, foi o contemporâneo que traçou a perspectiva mais válida para um erotismo igualmente destacado do vício e da virtude. “Trata-se”, escreveu ele, “de integrar o erotismo na vida sem que perca a força que devia ao pecado”. (SALES GOMES, 1981a, p. 397).²⁶

²⁴ Poderíamos citar, primeiramente, pensando no cinema francês do fim dos anos 50 ou começo dos 60, não só os artigos de Paulo Emílio sobre *Et Dieu créa la femme* de Roger Vadim [ver “A descoberta da cama” (SALES GOMES, 1981b, p. 187-190) e “Irresponsabilidade e política” (SALES GOMES, 1981b, p. 191-194)], mas também os sobre *Hiroshima mon amour* de Alain Resnais [ver, por exemplo, “A pele e a paz” (SALES GOMES, 1981b, p. 203-206), “Amor e morte” (SALES GOMES, 1981b, p. 211-214) e “Esperando *Hiroshima*” (SALES GOMES, 1981b, p. 220-223)] ou ainda a série de 5 artigos (envolvendo a ação de uma censura oficial obtusa) sobre *Les amants* de Louis Malle [“Os amantes ultrajados (I), (II), (III), (IV), (V)” (SALES GOMES, 1981b, p. 161-186)]; e, em seguida, pensando no problema da ausência de erotismo no cinema soviético, os artigos “Cinema e prostituição” (SALES GOMES, 1981a, p. 363-367) e “Revolução, cinema e amor” (SALES GOMES, 1981b, p. 377-382).

²⁵ O fascínio de Paulo Emílio pela ambiguidade e contradições vivas de André Malraux está muito bem desenhado na saborosa e biográfica resenha ensaística “Malraux” (publicado primeiramente com o título “André Malraux, une vie dans le siècle” na revista *Discurso* v. 7, n. 7, 1976, p. 161-167) (CALIL; MACHADO, 1986, p. 201-209), à qual se podem acrescentar os seus artigos anteriores, publicados no *Suplemento Literário do Estadão*, “As ideias de Malraux”, “A ação de Malraux” (ambos de 1957) (SALES GOMES, 1981a, p. 219-226) e “Contribuições de Malraux” (de 1959) (SALES GOMES, 1981b, p. 101-105).

²⁶ Poderíamos lembrar aqui que algo da abertura e esclarecimento moral de Paulo Emílio quanto ao erotismo (ou ao sexo) é incorporado na personagem ambígua de Polydoro, quando, por exemplo, diz (antecipando-se à acusação dos irmãos quanto à inconveniência do casamento de um velho com uma moça) em “P III: Duas vezes Ela” (SALES GOMES, 2007c): “Sou um liberal conservador, respeito a tradição familiar mas em matéria de família sou subversivo e não suporto a minha” (SALES GOMES, 2007c, p. 112). Ou, neste mesmo “conto”, o que ele diz sobre a virgindade: “Devo esclarecer que nenhuma das mulheres que cruzaram ou acompanharam a minha vida até então era virgem. Apesar da minha formação conservadora, nunca dei importância excessiva à virgindade e tendia, com os modernos, a considerá-la um tabu ultrapassado” (SALES GOMES, 2007c, p. 97).

Na esteira d'*O erotismo* de Georges Bataille (1980), à hoje quase evidente percepção da importância complementar do proibido e da transgressão no erotismo, análoga à do trabalho rotineiro e da festa no ritmo sazonal da vida social, que jamais poderia propor ingenuamente a simples supressão do proibido, ou uma anárquica liberdade sexual total e generalizada, seria necessário, no caso de “P I: Duas vezes com Helena”, tentar precisar melhor como se dá a vertiginosa perturbação moral de Polydoro (ou a um pouco diferenciada de Helena) advinda justamente da consciência do caráter adúltero desta aventura. Enquanto o jovem Polydoro, que nunca amara nenhuma mulher assim antes – assim como jamais pensara trair amorosamente seu maior amigo e mestre, o professor Alberto –, pensa em assumir o caso, revelando-o ao Professor, para se tornar o novo marido de Helena [“Nossa paixão fulminante justificava tudo, precisávamos enfrentar lealmente o marido” (SALES GOMES, 2007a, p. 15)], esta, de maneira contrária e surpreendente, considera esta aventura como algo inteiramente ocasional e já passado, mostrando-se fria e indiferente [“Não me amava. Aquilo fora um capricho que desejava viver: estava vivido. [...] Nunca traíra o marido e não esperava fazê-lo novamente” (SALES GOMES, 2007a, p. 16)].

Mas a esta paixão erótica de Polydoro, que, em seu gasto inútil e total, não se quer subordinada de imediato à finalidade reprodutiva ou à problemática constituição de um novo núcleo familiar [“Na primeira noite não notei que tivesse tomado qualquer precaução – naquele tempo não existiam pílulas – e temendo pela sua inexperiência, interpelei-a” (SALES GOMES, 2007a, p. 15)], será contraposto o cálculo premeditado e maligno de Helena, que, como atriz totalmente enojada de sua tarefa aparentemente erótica, e por isso evitando olhar para Polydoro, deseja apenas assegurar que a recorrente cópula sexual ou coito, ao longo de quatro dias, resulte na concepção de um filho a ser criado por ela e o professor Alberto [“A voz que veio da penumbra era irônica ao retrucar que sabia o que fazia e que neste terreno sua competência era certamente maior do que a minha” (SALES GOMES, 2007a, p. 15)]. Apesar da gravidade amoral do plano do Professor, que também causa terríveis problemas de consciência em uma Helena católica, isso ganha, em oposição à autonomia do erotismo como arte requintada (“o prolongamento e o esticamento da carícia até o limite do tolerável”), algum acento cômico, em sua relação com a imediata e bruta animalidade, na revelação dela para Polydoro: “Sou filha e neta de fazendeiros, passei

a infância em meio de *caballos e touros* e com surpresa li, na tradução espanhola de um livro escandinavo, a descrição ilustrada de um método que se assemelhava muito às *manipulações a que são submetidos os garanhões para facilitar e abreviar a sua função*” (SALES GOMES, 2007a, p. 27 e 28, grifos meus).²⁷

É certo que na longa e pensada revelação de Helena ainda parece subsistir algum elemento cômico (e simultaneamente patético)²⁸ na descrição da mania numerológica do Professor Alberto e nas suas, dele e de Helena, elucubrações em torno do 2 (ou 3) e do 5, todas elas envolvendo o filho guerrilheiro que morreu aos 25 anos, após ser preso e torturado pela ditadura militar,²⁹ e que serão a seu modo retomadas por Polydoro, que concebe este filho, sem o saber, ao fazer 25 anos, e recebe a notícia tanto de sua existência quanto de sua morte, ao fazer 50 anos. Mas no deslocamento do erotismo de uma aventura erótica falsa para a problemática questão da paternidade, pois, na realidade, fora uma armadilha com função meramente reprodutiva, para o professor Alberto, que arquitetou o plano e criou o filho adotado, e agora para Polydoro, o

²⁷ Indiretamente, portanto, e num contexto privado, e não de festa popular, haveria também aqui, num primeiro momento, uma conexão positiva entre o banquete e não somente o erotismo, mas também a concepção de um novo ser vivo (e o nascimento), como se ecoando uma proposição mais genérica de M. Bakhtin de que “*o triunfo do banquete é universal, é o triunfo da vida sobre a morte*. Neste aspecto, ele é o equivalente da *concepção* e do *nascimento*” (BAKHTIN, 1999, p. 247, grifos do autor).

²⁸ “A prosa é de mestre, mas quem a formula são personagens escolhidamente patetas, envolvidas com numerologia, imagens de santos [...] e outras manias” (SCHWARZ, 2007, p. 128). “O fato é que neste livro, como na cena contemporânea, a inteligência é muita, está em toda parte, e a irracionalidade não podia ser maior. No exemplo que demos, a referência está sucessivamente na medicina, no erotismo, no catolicismo familiar, na teologia, no ateísmo, na lógica, na numerologia” (SCHWARZ, 2007, p. 134).

²⁹ “A universidade, o trabalho, a moça, os amigos inumeráveis, uma multiplicidade de compromissos que meu entendimento não abrangia e finalmente o apartamento que alugou com a amiga fez com que não o víssemos mais, ou muito pouco. Jantava conosco por ocasião do seu e do nosso aniversário. [...] No dia em que completou vinte e cinco anos, ele e a noiva não apareceram no jantar que preparei com tanto carinho. [...] Me contou um dia que nosso filho fora preso mas acrescentou que não me preocupasse em demasia, a prisão de jovens se tornara um fato corriqueiro. [...] Finalmente [...] revelou que nosso filho morreria no dia do seu aniversário. [...] Só fiquei sabendo que meu filho fora preso sob um nome falso nunca desvendado e que alguns dias depois morreria na prisão” (SALES GOMES, 2007a, p. 30, 31 e 32).

pai biológico – ou, no caso de Helena, da maternidade de um filho cujo pai deve ignorar a sua existência –, o que se desdobra finalmente como conjunto da intriga é algo bem mais pesado e, quando muito, tragicômico (ou talvez simplesmente trágico). Depois da revelação de Helena, que o força a retornar imediatamente de Águas de São Pedro para São Paulo, Polydoro, segundo seu próprio relato, apesar de guiando à noite ele mesmo o seu automóvel, “não interrompeu o curso de [suas] reflexões”:

Meu pensamento abandonou logo a face patética de Helena e a figura trágica do mestre para me concentrar no *filho que* durante um tempo tão curto *eu ganhara e perdera*. *A sinopse esquelética da vida de meu filho* com o nascimento, estudos, amor, luta, martírio e morte, *lançou sobre a minha vida um vazio imenso* que só sua lembrança poderia preencher. Eu digo *nosso*, consciente de minha pretensão, pois não passara de um extra. [...] *Decidi pedir ao filho que me enriqueça e salve e para tanto estou disposto a tudo*, mesmo rever Helena e o Professor. (SALES GOMES, 2007a, p. 36 e 37, grifos meus).

Do ponto de vista de Polydoro, a primeira narrativa do livro é a única que coloca a questão do amor adúltero e da transgressão do casamento monogâmico, com a tensão e a intensidade eróticas que lhe são próprias – que, do ponto de vista diferenciado de cada uma das três mulheres, será comum às três narrativas e, portanto, ao conjunto do livro –, mas, ainda que discretamente, a questão mal resolvida da paternidade parece constituir um problema de fundo para o Polydoro das três diferentes mulheres (Helena, Ermengarda e Ela), cada qual de uma fase de sua vida (juventude, maturidade e velhice), o que também poderia sugerir a unidade do livro como um romance de formação negativo ou às avessas de um mesmo protagonista narrador em três capítulos em ordem etária ou cronológica sucessiva, segundo o que está sendo representado.³⁰

Por exemplo, o drama retrospectivo (ou seja: aos 50 anos) da impossível paternidade de Polydoro no fim de “P I: Duas vezes com Helena” (SALES GOMES, 2007a) parece pressupor a crise conjugal e a paternidade não realizada, assim como a vida sexual insatisfatória, de Polydoro na sua relação madura com Ermengarda (dos trinta aos quarenta

³⁰ O único crítico a sugerir *en passant* algo assim foi José Pasta em “Pensamento e ficção em Paulo Emilio”: “[...] uma espécie de romance em três painéis, ou de romance trifoliado e desmontável, ao mesmo tempo unitário e em dispersão” (PASTA, 2015, p. 143).

e tantos anos), pois ainda no começo da longa narrativa “P II: Ermengarda com H” (SALES GOMES, 2007b) o Polydoro-narrador e que não terá filhos com ela [apesar do programa medíocre e bem paulista de vida: “Trabalhar o dia inteiro para aumentar o patrimônio. *Uns dois filhos*. Aos domingos e feriados, passeios instrutivos” (SALES GOMES, 2007b, p. 40, grifos meus)] lembra com algum humor o seguinte:

Havia noites em que desejava me aproximar dela. *Continuava a querer filhos e a vivacidade do desejo* contornava aqueles obstáculos insinuados nessa narrativa sincera. Ermengarda, contudo, permanecia gelada até que me sujeitasse a cortejá-la em voz alta, suplicante: Hermengarda, deixe, Hermengarda, por favor, Hermengarda, um pouquinho só, Hermengarda, uma só vez minha Hermengarda!” (SALES GOMES, 2007b, p. 44, grifos meus).

Depois, quando Polydoro, cansado, abandona a suíte conjugal e se isola em um outro quarto, será Ermengarda a suplicante, mas Polydoro, em guerra conjugal, não a quererá mais, sublimando sua energia sexual na concepção do pomposo e retórico “Louvor à dama paulista”.

Já com a bem mais jovem e desejável Ela, ex-secretária da Imobiliária – já no tempo da crise conjugal com Ermengarda –, e com quem ele, bem mais velho que Ela, esta bem ciosa da sua pretensa e falsa virgindade, não irá ter nenhuma relação sexual enquanto está casado com Ermengarda, a questão de um possível filho não chega nem mesmo a emergir, diante da grande e algo cômica diferença de idade entre os dois e da urgência da questão da *performance* sexual na noite de núpcias malograda.³¹ Em conformidade com uma cômica inversão de papéis, será Polydoro quem, mais velho, se colocará na posição de filho de uma mulher bem mais jovem do que ele, antes mesmo de os dois se casarem:

³¹ Mas retrospectivamente pode-se inferir que “os vários cursos de educação pré-nupcial” que Ela teria seguido certamente lhe teriam ensinado – sobretudo a Ela, que não teria interesse algum em ter um filho com o velho Polydoro, mais interessada (como estaria) numa relação duradoura com o primo – a se prevenir de uma concepção indesejada, numa época, como o começo ou meio dos anos 70, em que a pílula anticoncepcional já tinha se tornado acessível e disseminada, pois “[...] durante este período a ciência nupcial e seu ensino sofreram, como as demais ciências – notadamente a Linguística e a Crítica –, uma profunda alteração” (SALES GOMES, 2007c, p. 88).

Naquela época me achava incrivelmente mais velho e me divertia ser cuidado como *um filho*. Tão jovem, pensava, mas como toda mulher é *mãe em potencial* procurando realizar-se pelo menos psiquicamente no amor desinteressado. Confesso que durante todos aqueles anos nunca vi em Ela outra coisa além da colaboradora atenta duplicada em *mãezinha inquieta de um quase velho*, capaz de servi-lo com inalterável dedicação, empenhada em providenciar silenciosamente as dezenas de pequeninas coisas necessárias ao meu bem-estar. (SALES GOMES, 2007c, p. 96, grifos meus).

Mas seria possível dizer que, como a pretensa virgindade de Ela atua como uma espécie de primevo “fetiche” masculino³², concentrando o foco da energia sexual do velho Polydoro, após as necessárias duas noites de núpcias, a malograda e a bem realizada, Ela – que se torna antes uma dama de companhia do que uma companheira de cama – voltará a funcionar como uma mãe postiça de um “velho menino mimado”, ou super-secretária doméstica, tal como ele mesmo o reconhece após a fatídica revelação: “Durante o chamado tempo de felicidade, fizera dela *o supermordomo da minha corte de serviçais* e esgotado esse tempo considere-a como um empregado antigo cuja dispensa as leis trabalhistas atrapalham” (SALES GOMES, 2007c, p. 115, grifos meus).³³

³² “O instante em que respondeu com voz sumida que era virgem foi o mais agudo de toda a minha vida. Mutações, metamorfose, cristalização, renascimento, horizonte, descoberta, fênix, lustral, resolução, decisão, revolução: eu precisaria usar todas essas palavras com maestria para definir o que senti. Penso, contudo, que esclareci meu sentimento básico, vindo das profundezas da memória coletiva da espécie masculina” (SALES GOMES, 2007c, p. 97).

³³ Voltando à estrutura do livro e à questão do seu gênero literário (três “contos” ou um “romance” de três capítulos?), seria tentador aqui observar não somente como – numa espécie de composição em anel – “P III: Duas vezes Ela” (SALES GOMES, 2007c) retoma no final o horror de Polydoro ao seu nome próprio, assim como o faz “P I: Duas vezes com Helena” (SALES GOMES, 2007a) em seu parágrafo final, mas também como a rapidez com que, no final da história, Polydoro “ganhará e perderá” o filho em “P I: Duas vezes com Helena” é ecoada simetricamente (em “P III: Duas vezes Ela”) na rapidez com que ele descobre e perde a verdadeira Ela, única a poder ser verdadeiramente amada por ele: “Acabara de descobrir Ela e ao mesmo tempo a perdera” (SALES GOMES, 2007c, p. 115).

Como última e secundária observação, que apenas poderia indiretamente confirmar a importância da questão da paternidade em “P I: Duas vezes com Helena” e no conjunto do livro, mas não propriamente esclarecê-la como ficção, eu gostaria de indicar como um material autobiográfico possivelmente foi convertido ou transformado nas personagens do professor Alberto (estéril e impossibilitado biologicamente de ter filhos) e do narrador Polydoro (não biologicamente estéril, mas ao fim e ao cabo sem filhos),³⁴ pois sabe-se que Paulo Emílio não teve filhos no seu primeiro casamento com Sonia Houston Veloso Borges,³⁵ nem no segundo com Lygia Fagundes Telles,³⁶ nem com qualquer outra mulher com quem tenha tido uma relação ocasional. O biógrafo José Inácio de Melo Souza indica como um fato conhecido, sem esclarecer as fontes, a esterilidade de Paulo Emílio, justamente quando está falando das personagens da ficção que ele publicou no ano de sua morte:

Os problemas mais íntimos também aparecem em outras personagens. Ou pelo contrário. A esterilidade de Paulo Emilio vê-se investida de uma potência procriadora ausente no Professor Alberto, ou então o segundo ‘P’ tem o seu desejo de paternidade impedido por uma Ermengarda desinteressada. (MELO SOUZA, 2002, p. 559).

³⁴ Carlos Augusto Calil elenca uma série de elementos autobiográficos em *Três mulheres de três PPPês* (entre os quais já foi citado o professor de teoria literária e entendido em vinhos, calcado em Antonio Candido), antecedendo-os com a seguinte proposição: “Outro recurso transposto da escrita de ensaio para a ficção é o biografismo, direto ou invertido” (CALIL, 2007, p. 182). José Inácio de Melo Souza, por sua vez, diz: “O material mais abundantemente empregado nas narrativas é extraído da biografia de quem escreve, com seu estoque de conhecimentos acumulados durante a vida, para dar um contorno visível aos personagens e locais em que circulam e agem” (MELO SOUZA, 2002, p. 558-559).

³⁵ Para informações sobre este primeiro casamento, ver o capítulo 4 da parte 3 (“O casamento”) da biografia de Paulo Emílio que acabou de ser citado (MELO SOUZA, 2002, p. 315-319).

³⁶ Para informações sobre este segundo casamento, ver a crônica de Lygia Fagundes Telles “Às vezes, novembro” no livro (dela e de Paulo Emilio) *Capitu* (TELLES, 1993, p. 5-14) e o capítulo 4 da parte 5 (“Morte”) da biografia de Paulo Emilio por José Inácio de Melo Souza (MELO SOUZA, 2002, p. 545-565).

José Inácio de Melo Souza tenta também outras aproximações:

O Professor foi calcado em Plínio Sussekind Rocha, o “primeiro gênio que a vida me revelou”, segundo confissão de Polydoro, sempre chamado de “mestre e amigo” também por Paulo Emílio;³⁷ [...] o discípulo deveria engravidá-la em Campos do Jordão, no chalé de Umarama, o mesmo local onde Décio [de Almeida Prado, grande amigo de juventude, que aparece como “Dec, o Pradinho” em “P II: Ermengarda com H”] tinha passado uns tempos em 1935 para ganhar peso;³⁸ “Não fosse a artrite, nunca mais teria encontrado Helena” é a primeira frase do livro, numa alusão à primeira mulher, Sonia, sofrendo do mesmo mal e com as mesmas características físicas (em carta a Paulo, ela disse: “Tentei me localizar nela. Fora a artrite, que talvez nem seja a minha, nada encontrei.”). (MELO SOUZA, 2002, p. 560).

Mas é o filho de Lygia Fagundes Telles com Gofredo da Silva Telles Júnior, ou seja: do seu primeiro casamento, o Gofredo Telles Neto, a quem coincidentemente o livro de ficção de Paulo Emílio é dedicado, e de quem ele gostava muito ou “como a um filho”,³⁹ que obviamente lembra o filho adotivo do Professor Alberto, e, de algum modo também, o filho que Polydoro ganhou e perdeu simultaneamente na trágica revelação de Helena. Nas palavras de Helena, falando do Professor:

³⁷ Para um melhor conhecimento da figura ímpar deste mestre (e iniciador no cinema mudo, quando ambos moravam em Paris) de Paulo Emílio, ver a brevíssima e saborosa biografia em forma de artigo “Plínio Sussekind da Rocha” (publicada sob o título “Homenagem a Plínio Sussekind da Rocha” na revista *Discurso* v. 3, n. 3, 1972, p. 5-7) (CALIL; MACHADO, 1986, p. 195-198), onde por uma mera coincidência formal pode-se ler o seguinte: “No seu mecanismo psicológico o pessimismo o levava à acumulação de ideias e estas a um perfeccionismo que o conduzia à esterilidade. Esterilidade em termos, em termos de registro” (CALIL; MACHADO, 1986, p. 196, grifos meus).

³⁸ Curiosamente fui algumas vezes levado a pensar em algumas cenas (de um casal num chalé em Campos do Jordão) do filme *Floradas na serra*, com Cacilda Becker e Jardel Filho, que Paulo Emílio conhecia bem (e cujo cartaz figura na edição minúscula da 2ª edição de seu *Cinema: trajetória no subdesenvolvimento*; ver SALES GOMES, 2001), como podendo também o ter inspirado em “P I: Duas vezes com Helena” (SALES GOMES, 2007a).

³⁹ “As novelas são dedicadas ao filho de Lygia Fagundes Telles e Gofredo da Silva Telles Júnior, Gofredo Neto, a quem Paulo queria *como a um filho*” (MELO SOUZA, 2002, p. 557, grifos meus).

[...] a devoção e o carinho com que inundou a vida de nosso filho e a minha tinha tal volume e força que por si só teria acelerado a transformação do mundo [...]. [...] Eu não saberia descrever a felicidade que essa criança nos trouxe. [...] Desde menino nosso filho foi uma réplica de todas as qualidades de Alberto, acrescidas de uma disponibilidade diante de todos e de tudo que meu pobre marido nunca conheceu. Atingida a adolescência, o feixe de talentos e virtudes se encarnara num belo rapaz. (SALES GOMES, 2007a, p. 29-30, grifos meus).

Enfim (e para concluir este ensaio que se tornou longo e múltiplo), devo admitir que houve nele um deslocamento progressivo do foco dos temas iniciais da comida e bebida em conexão com o erotismo – coincidindo basicamente com o da própria narrativa de “P I: Duas vezes com Helena” –, e deste, por sua vez, com o cinema, enquanto produtor de um imaginário coletivo e, assim também, da chamada “realidade”, tal como representada aqui por uma ficção realista, para o inusitado tema da paternidade, que subordinaria o erotismo, assim como a comida e a bebida a ele associadas, a uma elementar função prática, retirando-lhes a autonomia e enfraquecendo a sua dimensão de prazer. Ora, este movimento duplo e simultâneo dos três temas iniciais em direção a uma multiplicidade mais complexa, incluindo o cinema e a problematização do conceito de “realidade”, e a um tema final, o da paternidade e família, que parece de algum modo destituí-los de sua importância inicial, redimensionando sua evidente dimensão cômica em um conjunto que seria antes trágico (ou, no máximo, tragicômico), é não somente o movimento mesmo da intriga de “P I: Duas vezes com Helena”, mas também o deste meu ensaio que, fazendo jus ao caráter experimental e aberto deste gênero de prosa – mesmo se aqui em registro acadêmico apenas –,⁴⁰ não teve medo de se perder prazerosamente nos detalhes que

⁴⁰ Mesmo que não haja neste meu ensaio – como às vezes nas críticas de cinema de Paulo Emílio para jornal – nenhuma mistura com elementos de crônica autobiográfica (na tradição do “*familiar essay*”) ou de imaginação ficcional explícita, ele não deixa de se inscrever (por seus desvios e aproximações inusitadas visando a revelar diferentemente o seu objeto) numa linhagem de experimentação, sensível no próprio nome “ensaio”, tal como foi apresentada no hoje já célebre “O ensaio e sua prosa” de Max Bense (2018, p. 110-124). Ver também, para uma melhor compreensão teórica deste gênero, os ensaios “É possível definir o ensaio?” de Jean Starobinski (2018, p. 12-26) e “O ensaio literário

constituem, pelo contrário, a sua própria matéria,⁴¹ nem de encontrar no final um outro e surpreendente tema, não anunciado no resumo, que atravessaria o ficcional conjunto triplo⁴² de *Três mulheres de três PPPês*, incluindo a dedicatória, e indiretamente até mesmo a vida do seu autor.⁴³

Para Carlos Augusto Calil e Adilson Mendes
(dedicados transmissores da obra escrita de Paulo
Emílio), como signo de minha profunda gratidão.

no Brasil” de Alexandre Eulálio (2018, p. 144-201), ambos fazendo parte também da utilíssima coletânea *Doze ensaios sobre o ensaio* (PIRES, 2018).

⁴¹ Como, por exemplo, na breve digressão interpretativa psicanalítica – antecedida por um brevíssimo excuro sobre o *tópos* literário do “não sei quê” – sobre o decisivo fetiche do começo da gengiva superior (entremostrada no riso) de Helena, os quais mobilizam (com um possível ganho simultâneo de prazer e verdade) estes dois iluminadores ensaístas que são respectivamente Augusto Meyer e Sigmund Freud.

⁴² Apesar de haver sugerido rapidamente que este conjunto é não uma coletânea de três contos autônomos, mas um romance de três capítulos (com uma cronologia básica sequencial, referente ao mesmo protagonista narrador em três idades diferentes), contrariando assim a opinião mais corrente e quase estabelecida, eu precisaria de mais tempo e vagar para demonstrar com cuidado esta minha hipótese, que, convocando a delicada questão de uma teoria dos gêneros na modernidade, poderia ampliar ainda mais a perda do foco temático inicial.

⁴³ Eu gostaria de agradecer aqui as leituras e generosas observações críticas dos dois ou duas pareceristas, que me levaram não somente a escrever esta breve conclusão, mas também a alargar sensivelmente a introdução (e incluir, particularmente, a nota de rodapé 5), permitindo um melhor enquadramento e uma maior inteligibilidade ao comentário e às várias citações de “P I: Duas vezes com Helena” (cujos grifos visariam precisamente a ressaltar os temas centrais em questão) que constituem a matéria mesma deste meu ensaio acadêmico, no qual as notas também são uma parte indispensável (pois possibilitam, ainda mais do que os parênteses, uma multiplicação gráfica ou diagramática das sempre presentes conexões possíveis de informação e pensamento).

Referências

ASSUNÇÃO, T. R. O cômico popular em *Três mulheres de três PPPês*. In: ALMEIDA, T.; XAVIER, N. (org.). *Paulo Emílio: legado crítico*. São Paulo: Pró-Reitoria de Cultura e Extensão Universitária – USP/ Cinemateca Brasileira, 2017. p. 233-256. (Coleção Cinusp v. 10).

ASSUNÇÃO, T. R. Relações oblíquas com a pornochanchada em “P III: Duas vezes Ela” de Paulo Emílio Sales Gomes. *Revista do CESP*, Belo Horizonte, v. 28, n. 39, p. 177-203, jan.-jun. 2008. DOI: <https://doi.org/10.17851/2359-0076.28.39.177-203>.

ASSUNÇÃO, T. R. Sátira contra violência urbana em *Três mulheres de três PPPês* de Paulo Emílio. In: LOPES, M. B.; HAROCHE, C. (org.). *O humor contra a violência*. Belo Horizonte: NEHCIT, 2018. p. 107-130.

BAKHTIN, M. *A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: O contexto de François Rabelais*. Tradução de Yara Frateschi. São Paulo: Hucitec, 1999.

BARBERY, M. *A morte do gourmet*. Tradução de Rosa Freire Aguiar. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

BATAILLE, G. *O erotismo: o proibido e a transgressão*. Tradução de João Benard da Costa. Lisboa: Moraes Editores, 1980.

BENSE, M. O ensaio e sua prosa. Tradução de Samuel Titan Jr. In: PIRES, P. R. (org.). *Doze ensaios sobre o ensaio*. São Paulo: Instituto Moreira Sales, 2018. p. 110-124.

CALIL, C. A. Posfácio. In: SALES GOMES, P. E. *Três mulheres de três PPPês*. Organização de C. A. Calil. São Paulo: Cosac Naify, 2007. p. 177-197.

CALIL, C. A.; MACHADO, M. T. *Paulo Emílio: um intelectual na linha de frente*: Coletânea de textos de Paulo Emílio Salles Gomes. São Paulo/ Rio de Janeiro: Brasiliense/Embrafilme, 1986.

CANDIDO, A. A nova narrativa. In: _____. *A educação pela noite & outros ensaios*. São Paulo: Ática, 1989. p. 199-215.

CARONE, M. A fábula do revés e o revés da fábula. In: SALES GOMES, P. E. *Três mulheres de três PPPês*. Organização de C. A. Calil. São Paulo: Cosac Naify, 2007. p. 150-154.

EULÁLIO, A. O ensaio literário no Brasil. In: PIRES, P. R. (org.). *Doze ensaios sobre o ensaio*. São Paulo: Instituto Moreira Sales, 2018. p. 144-201.

FREUD, S. O feticismo. In: _____. *Escritos sobre a Psicologia do Inconsciente*. Obras psicológicas, v. 3, 1923-1938. Tradução coordenada por Luiz Alberto Haans. Rio de Janeiro: Imago, 2007. p. 161-170.

GILULA, D. Comic Food and Food for Comedy. In: WILKINS, J.; HARVEY, D.; DOBSON, M. (org.). *Food in Antiquity*. Exeter: University of Exeter Press, 1995. p. 386-399.

MELO SOUZA, J. I. *Paulo Emilio no Paraíso*. Rio de Janeiro: Record, 2002.

MEYER, A. Não sei quê. In: MEYER, A. *Textos críticos*. Organização de João Alexandre Barbosa. São Paulo: Perspectiva, 1986. p. 109-114.

PASTA, José. Pensamento e ficção em Paulo Emilio. In: SALES GOMES, P. E. *Três mulheres de três PPPês*. São Paulo: Companhia das Letras, 2015. p. 129-154.

PIRES, P. R. (org.). *Doze ensaios sobre o ensaio*. São Paulo: Instituto Moreira Sales, 2018.

PROUST, M. Combray I. In: _____. *No caminho de Swann (Em busca do tempo perdido, v. I)*. Tradução de Mário Quintana. Porto Alegre: Globo, 1948. p. 11-47.

REVEL, J.-F. *Un festin en paroles: Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*. Paris: Éditions Tallandier, 2007.

ROUDINESCO, E.; PLON, M. Fétichisme. In: _____. *Dictionnaire de la psychanalyse*. Paris: Fayard, 1997. p. 300-304.

SALES GOMES, P. E. *Cinema: trajetória no subdesenvolvimento*. São Paulo: Paz e Terra, 2001.

SALES GOMES, P. E. P I: Duas vezes com Helena. In: SALES GOMES, P. E. *Três mulheres de três PPPês*. Organização de C. A. Calil. São Paulo: Cosac Naify, 2007a. p. 8-37.

SALES GOMES, P. E. P I: Duas vezes Ela. In: SALES GOMES, P. E. *Três mulheres de três PPPês*. Organização de C. A. Calil. São Paulo: Cosac Naify, 2007c. p. 86-115.

SALES GOMES, P. E. P I: Ermengarda com H. *In: SALES GOMES, P. E. Três mulheres de três PPPês*. Organização de C. A. Calil. São Paulo: Cosac Naify, 2007b. p. 38-85.

SALES GOMES, P. E. *Paulo Emílio, crítica de cinema no Suplemento Literário*. São Paulo: Paz e Terra, 1981a. v. I.

SALES GOMES, P. E. *Paulo Emílio, crítica de cinema no Suplemento Literário*. São Paulo: Paz e Terra, 1981b. v. II.

SCHWARZ, R. Sobre as três mulheres de três PPPês. *In: SALES GOMES, P. E. Três mulheres de três PPPês*. Organização de C. A. Calil. São Paulo: Cosac Naify, 2007. p. 124-146.

SICOTTE, G. Le repas dans le roman. *In: _____*. *Le festin lu: Le repas chez Flaubert, Zola et Huysmans*. Montréal: Liber, 2008. p. 87-106.

SOUZA, C. R. Estar em paz com seu objeto. *In: SALES GOMES, P. E. Jean Vigo*. Tradução de Elisabeth Almeida. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. p. V.

STAROBINSKI, J. É possível definir o ensaio? Tradução de André Telles. *In: PIRES, P. R. (org.). Doze ensaios sobre o ensaio*. São Paulo: Instituto Moreira Sales, 2018. p. 12-26.

TAVARES, Z. R. Introdução. *In: SALES GOMES, P. E. Paulo Emílio, Crítica de cinema no Suplemento Literário*. São Paulo: Paz e Terra, 1981. v. I, p. 3-7.

TAVARES, Z. R. O brilho e a graça. *In: SALES GOMES, P. E. Três mulheres de três PPPês*. Organização de C. A. Calil. São Paulo: Cosac Naify, 2007. p. 119-120.

TELLES, L. F. Às vezes, novembro. *In: TELLES, L. F.; SALLES GOMES, P. E. Capitu*. São Paulo: Siciliano, 1993. p. 5-14.

Recebido em: 30 de novembro de 2018.

Aprovado em: 28 de março de 2019.



Miragens do Japão: nostalgia, comida e *isogastrias* em *Nihonjin*, de Oscar Nakasato¹

Mirages of Japan: Nostalgia, Food and Isogastrias in Nihonjin, by Oscar Nakasato

Rafael Climent-Espino

Baylor University, Waco, Texas / Estados Unidos

Rafael_Climent@baylor.edu

Resumo: Este artigo objetiva analisar as representações da comida no romance *Nihonjin* (2011) do escritor paranaense Oscar Nakasato. Arguo que as práticas culinárias estabelecem limites, que chamarei de *isogastrias*, entre as comunidades étnicas no Brasil das primeiras décadas do século XX. 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 marcador da etnicidade japonesa na diáspora. As representações da comida são também um indicador do processo de transculturação dessa comunidade no Brasil. A saudade dos japoneses pelo Japão na diáspora encontra na comida um ponto de apoio para as lembranças e a memória.

Palavras-chave: Oscar Nakasato; *Nihonjin*; estudos da comida; nostalgia; *isogastrias*; japoneses no Brasil.

Abstract: We aim to study the food representations in the novel *Nihonjin* (2011) by Oscar Nakasato. We argue that culinary practices establish boundaries, which we call *isogastrias*, between ethnic communities in Brazil in the first decades of the 20th century. In *Nihonjin*, which has as a life background of the first Japanese immigrants that arrived to work in São Paulo coffee plantations in 1908, food, its preparation and consumption are depicted as a marker of Japanese ethnicity in the diaspora. The

¹ Pesquisa realizada com o apoio do Center for Global Engagement da Baylor University (Texas, Estados Unidos) e do Center for International Education da Seinan Gakuin University (Fukuoka, Japão).

representations of food are a transculturation process indicator of such community in Brazil. The nostalgia that Japanese in the diaspora feel for Japan finds in food a foothold for memories and remembrances.

Keywords: Oscar Nakasato; *Nihonjin*; food studies; nostalgia; *isogastrias*; Japanese in Brazil.

1 Introdução

A pesquisa sobre comida e culinária brasileira é, sem dúvida, extensa no campo da história e da antropologia.² Porém, e embora trabalhos de grande interesse tenham sido publicados, há ainda lacunas na análise das representações da comida nos textos literários brasileiros.³ Gilberto Freyre afirmou que “a arte da cozinha é a mais brasileira das nossas artes. A mais expressiva do nosso carácter e a mais impregnada do nosso passado e das suas constantes” (FREYRE, 1941, 199-200). Caberia então refletir pausadamente sobre o papel da comida e o impacto de sua representação nos textos literários. Em diferentes momentos do século XX, artistas e pensadores brasileiros colocaram o foco de atenção na comida como metáfora ou símbolo da posição de dependência das artes brasileiras em relação às criações artísticas de Europa e Estados Unidos. Refiro-me aqui ao “manifesto antropófago” (1928) de Oswald de Andrade e à “estética da fome” (1965) de Glauber Rocha que se serviram do simbolismo da comida, ou da ausência dela, para refletir sobre a relação pós-colonial que ocupava a produção cultural brasileira com respeito a Europa e América do Norte. Assim, tanto a comida quanto sua simbologia têm uma importante presença nas poéticas da arte brasileira.

Não há dúvida de que a comida tem uma clara dimensão simbólica, psicológica e fisiológica (HOLTZMAN, 2006, p. 362). Além de satisfazer uma necessidade biológica, a comida fornece informação sobre tradições de produção e rituais de consumo e, portanto, sobre identidades pessoais e

² São de interesse na área dos estudos da culinária brasileira os textos de Gilberto Freyre (1941, 1996), Luis da Câmara Cascudo (1967), Rubens Panegassi (2013) e Carlos Alberto Dória (2014).

³ Sobre literatura portuguesa, destaca-se o trabalho de Sabrina Sedlmayer (2014), que analisa a temática da fome e da fartura em Fernando Pessoa, Manuel de Freitas e Carlos de Oliveira.

grupais. Nas comunidades diaspóricas, a comida é constantemente ligada às lembranças e à nostalgia. Nessas comunidades, a culinária representa um dos fatores da cultura, da herança e da identidade étnica. A representação dos costumes culinários japoneses e sua influência na formação da cultura nipo-brasileira e, por extensão, na própria cultura brasileira, não têm sido ainda suficientemente analisadas.⁴ Embora haja estudos de importância no âmbito da história (YAMAMOTO, 1984; SAKURAI, 2008), da imigração japonesa no Brasil (ANDO, 1976; LESSER, 2003, 2007; OKAMOTO, 2008), da imigração nipo-brasileira no Japão (GOTO, 2007; LESSER, 2010; CÓRDOVA QUERO, 2010; NISHIDA, 2018; LÓPEZ-CALVO, 2018) e pesquisas relevantes sobre a mulher nipo-brasileira (NOMURA, 1991; NISHIDA, 2000) e sobre os personagens japoneses na literatura brasileira (NAKASATO, 2010), não há ainda estudos específicos sobre o importante papel da comida na produção cultural da comunidade japonesa na diáspora. Esta pesquisa aporta uma análise aprofundada e um novo olhar sobre as representações da comida e as práticas culinárias dos imigrantes japoneses no Brasil em relação à memória e à etnicidade dessa comunidade.

A abordagem teórica usada neste ensaio é a *gastrocrítica*: “Em geral, é nas ciências exatas e especialmente na medicina onde a pesquisa ‘gastro/gastero-’ sempre foi central. Nas ciências humanas, o estudo deste assunto é relativamente recente, embora tenha crescido constantemente” (MAESENEER, 2012, p. 17). Com o cuidado dado aos estudos da vida cotidiana e a cultura material a partir da primeira metade do século XX, textos de relevância na antropologia e na sociologia como *O cru e o cozido* (1964), de Claude Lévi-Strauss, *A distinção: crítica social do julgamento* (1979), de Pierre Bourdieu, ou *A invenção do cotidiano* (1980), de Michel de Certeau abrem novos rumos de estudo da comida introduzindo sua análise dentro das humanidades. O termo *gastrocrítica* é devido ao crítico Ronald Tobin (2002), que argumenta que essa disciplina “trata de estudar a relevância para uma obra literária das muitas conotações do comer e beber no social, racial, geográfico, identitário, histórico, sexual, antropológico, religioso, filosófico, médico, cultural, psicológico, ideológico-político, genérico, linguístico, etc.” (MAESENEER, 2012, p. 24). Assim, neste ensaio se faz uma análise da relação entre comida, memória e identidade para mostrar como, em

⁴ O contato do mundo luso com o Japão começou em 1543 como consequência do lucrativo negócio das especiarias (SCHIROKAUER, 2014, p. 163-165).

Nihonjin, Oscar Nakasato usa a comida como ferramenta simbólica que carrega de conotações o texto e privilegia a cozinha como espaço de encontro entre os personagens do relato.

2 Contexto histórico: café, cafezais e cafeicultura

Nihonjin tem como pano de fundo a chegada no Brasil das primeiras levas de imigrantes japoneses no navio Kasato Maru que, desde 1908, trazia trabalhadores aos cafezais brasileiros.⁵ Entrando no jogo da ficção, cabe pensar que entre esses imigrantes estariam grande parte dos personagens principais do romance. Um dos primeiros imigrantes japoneses chegados no Brasil foi Ryo Mizuno, cujo diário é “testemunho documental da viagem que se tornou o marco da imigração japonesa no Brasil” (RYO..., 2016). Mizuno, “motivado por um relatório sobre a situação da cafeicultura no Brasil, resolve conhecer o país, depois empreendendo, em 1908, o transporte para cá de 781 pessoas, o primeiro grupo de imigrantes japoneses, a bordo do Kasato Maru” (RYO..., 2016). Constata-se o fato de que a imigração japonesa no Brasil esteve motivada pela necessidade de trabalhadores na produção de um alimento no país de acolhida: o café. Nesse sentido, poder-se-ia considerar *Nihonjin*, de Oscar Nakasato, como um romance histórico.⁶ Seymour Menton (1993, p. 1-13) observa dezenas de romances históricos latino-americanos ainda pouco estudados. O Brasil se destaca como um dos países onde o gênero tem sido mais cultivado. De fato, Nakasato salienta o fundo histórico do romance ao incluir nele informação e documentos históricos (NAKASATO, 2011, p. 88-89; p. 144-146).

⁵ Recentes estudos situam a chegada dos primeiros japoneses em 1906. São de interesse duas exposições organizadas pelo Museu Histórico da Imigração Japonesa: “Os imigrantes japoneses precursores: um olhar histórico sobre o período pré-Kasato-Maru” apresentada em junho do 2007, e a exposição “Ryo Mizuno, o homem que iniciou a imigração japonesa no Brasil e o seu diário de bordo do Kasato Maru”, organizada em 2016. A chegada dos japoneses ao Brasil corresponderia com o período Meiji tardio entre 1895-1912 (SCHIROKAUER, 2014, p. 249).

⁶ Maringá, cidade natal de Oscar Nakasato no interior de Paraná, tem uma importante presença de imigrantes japoneses. É uma cidade de tradição cafeicultora e o café é um produto de grande importância econômica até hoje na região. O escritor tem um conhecimento de primeira mão sobre a lavoura do café.

A troca de animais e plantas entre América, Europa, África e Ásia mudou os costumes e as mesas de todos os continentes. Interessa pensar o café como produto ou bebida migrante primeiro da África à Europa e, após o intercâmbio colombiano desde o século XV, de Europa à América. O café chega no Brasil ao redor de 1730, primeiro ao estado do Pará e posteriormente à Bahia. O forte incremento do consumo do café na Europa fez que a produção cafeeira aumentasse proporcionalmente nas áreas produtoras. A produção e venda do café se tornaram duas das atividades econômicas mais importantes do Brasil no século XIX. Caio Prado Júnior destaca o café entre os produtos que, desde a época colonial, foram básicos na formação do Brasil:

Se vamos à essência da nossa formação, veremos que na realidade nos constituímos para fornecer açúcar, tabaco, alguns outros gêneros; mais tarde ouro e diamantes; depois, algodão, e em seguida *café*, para o comércio europeu. Nada mais que isto. E com tal objetivo, objetivo exterior, voltado para fora do país e sem atenção a considerações que não fossem o interesse daquele comércio, que se organizarão a sociedade e a economia brasileiras. Tudo se disporá naquele sentido: a estrutura, bem como as atividades do país. (PRADO JR, 2000, p. 20, grifos meus).

A imigração japonesa é, pois, consequência da necessidade de mão-de-obra para a produção de café destinada ao consumo externo e interno. Paradoxalmente, Caio Prado Júnior assinalará com posterioridade em referência à importância da cafeicultura no Brasil que:

Apesar de sua relativa antiguidade no país, a cultura do café não representa nada de apreciável até os primeiros anos do século XIX. Disseminara-se largamente no país, do Pará a Santa Catarina, do litoral até o alto interior (Goiás); mas apesar dessa larga área de difusão geográfica, o cafeeiro tem uma expressão mínima no balanço da economia brasileira. Sua cultura, aliás, destina-se mais ao consumo doméstico das fazendas e propriedades em que se encontra. Comercialmente seu valor é quase nulo. (2008, p. 159).

Surpreende esta afirmação, pois o café foi um produto de importância para o assentamento de comunidades de imigrantes no sul do Brasil. Na metade do século XIX, “São Paulo passa a liderar a produção

cafeeira do país” (SAFADY, 1973, p. 55).⁷ Não há dúvida da forte repercussão econômica e sociocultural do cultivo de café principalmente em São Paulo e Paraná, assim como o impacto demográfico que produziu a necessidade de mão-de-obra vinda principalmente de Europa e Ásia. No romance, o nome da fazenda onde os imigrantes japoneses trabalham é ‘Ouro Verde’ (NAKASATO, 2011, p. 19), uma clara metonímia da riqueza que aportaria o café. Os contatos entre populações de diversa procedência no cultivo e colheita do café no interior do estado de São Paulo são o pano de fundo de grande parte do romance. É no contexto dessa atividade de lavoura e produção de café onde os imigrantes japoneses têm contato por primeira vez com outras comunidades de imigrantes e com trabalhadores brasileiros.

No romance, descreve-se com frequência práticas ligadas à lavoura, limpeza e secagem do café. O consumo desta bebida é constante entre os personagens (NAKASATO, 2011, p. 26, p. 29, p. 32, p. 41, p. 45, p. 144, p. 159, p. 160, etc.), que a bebem profusamente. Pode-se dizer que em *Nihonjin* tudo está impregnado do aroma de café:

Ojiihan⁸ disse que os anos que trabalhou na Fazenda Ouro Verde lhe ensinaram o que precisava saber sobre a cultura do café, desde a capina para que as ervas daninhas não retirassem da terra os nutrientes necessários para o cafezal, passando pela colheita, com a derriça, a rastelação e a abanação, até a secagem no terreiro de cimento, onde primeiro esparramava os grãos por toda a extensão do piso e depois os virava e revirava com o rastelo de madeira. (NAKASATO, 2011, p. 46).

A aprendizagem das práticas de produção e consumo de café indica um processo de adaptação aos hábitos na terra de acolhida. O café, que abriu a porta do Brasil à chegada de imigrantes japoneses e suas ilusões de “ganhar bastante dinheiro na lavoura cafeeira” (NAKASATO, 2011, p. 46), termina com conotações negativas pelo impacto que seu consumo tem sobre a saúde de Hideo Inabata, cuja vida é eixo principal do romance, e que, idoso, continua sendo fumador e bebedor de café (NAKASATO, 2011, p. 175).

⁷ Um estudo de interesse sobre a expansão do café no Brasil é *O café e o mascate* de Jamil Safady.

⁸ *Ojiihan*: avô.

3 Comida e memória: diáspora e nostalgia

Recentes pesquisas neurocientíficas explicam a relação entre memória, nostalgia e comida, entendendo a comida em sentido amplo como prática sociocultural e simbólica. A palavra nostalgia, do grego *nóstos* – regresso à casa, viagem – e *álgos* – dor –, é definida como a “[t]risteza profunda causada por saudades do afastamento da pátria ou da terra natal. Estado melancólico causado pela falta de algo ou de alguém” (DICIONÁRIO..., 2018). A nostalgia centrada na comida é um tema recorrente na literatura de migração (HOLTZMAN, 2006, p. 267; SUTTON, 2001), cozinhar e compartilhar comida evoca lembranças felizes do país de origem e cria um sentido de comunidade. No romance, a comida se torna umnexo com a nostalgia entre os migrantes japoneses no Brasil. Há claras conexões entre a nostalgia, a identidade e as lembranças da comida nas comunidades diaspóricas. Nostalgia é sinônimo de *saudade*, palavra com uma longa tradição na cultura luso-brasileira, cuja etimologia vem do latim *solitas -atis* – solidão – e é definida como “[I]embrança grata de pessoa ausente, de um momento passado, ou de alguma coisa de que alguém se vê privado. Pesar, mágoa que essa privação causa” (DICIONÁRIO..., 2018).

Nas últimas duas décadas, a relação entre comida e memória tem produzido grande interesse no campo acadêmico. Antropólogos (SUTTON, 2001) e sociólogos (RENKO, 2014) continuam a debater o assunto desde diferentes óticas. Desde a perspectiva da neurociência, a comida é uma fonte constante de evocações através de estímulos olfativos e gustativos, transmite memórias e estados emocionais voluntária ou involuntariamente. O neurocientista Gordon M. Shepherd (2012, p. 178) explica que o córtex olfativo abre múltiplas vias que conectam as chamadas regiões límbicas do cérebro e como, por sua vez, elas estão intimamente relacionadas à mediação de emoções e lembranças.⁹ Para Shepherd, o sistema de sabores é “talvez o mais vasto sistema comportamental do cérebro porque cria percepções, emoções, memórias, consciência, linguagem e decisões, todas focadas no sabor” (2012, p. ix). Shepherd (2012, p. ix) rompe com a crença comum de que a comida carrega sabores e especifica que o que ela realmente contém são moléculas de sabor. Este cientista prova que o

⁹ Erica Westly (2009), em “Por que dói tanto ficar longe de quem amamos?”, explica a base neuroquímica da nostalgia e da saudade.

gosto é criado quando essas moléculas, através da respiração ou do olfato, chegam ao cérebro, órgão no qual se estabelecem conexões neuronais complexas que atraem a memória. Assim, o olfato é fundamental para ativar a memória, vários estudos científicos corroboram a relação entre olfato e memória:

A memória olfativa tem uma função de proteção primitiva, garantindo que eventos importantes relacionados com alimentos, pessoas ou lugares não sejam esquecidos. Enquanto a memória visual e auditiva diminui com o tempo, muitas vezes exponencialmente à luz de novas experiências, a memória olfativa permanece intacta. De fato, a percepção olfativa tende a ser conservadora a ponto de resistir fortemente à mudança à luz de novas informações que indicam que ela deve mudar. Está especializada na capacidade de restaurar o passado e ignorar outras experiências olfativas não associadas a um evento formativo. (ENGEN, 1991, p. 81, tradução minha).

A partir de uma perspectiva científica, sabemos que o sabor e o cheiro da comida ativam a memória, faculdade mental através da qual o passado é lembrado. O consumo de produtos, pratos e iguarias japonesas em *Nihonjin* testemunha o importante papel da comida como ponto de apoio para a memória e, portanto, para reforçar a identidade da comunidade japonesa no Brasil:¹⁰

As mulheres beberam limonada, os homens beberam pinga, exageraram, inclusive o noivo, e então cantaram, pois a embriaguez anulava o acanhamento, e não se importavam se desafinavam. [...] Logo os homens estavam abraçados, e o pai da noiva começou a chorar; cantava e chorava, e todos sabiam – sabiam porque também sentiam – que o choro não era somente por causa do casamento da filha, que as lágrimas traduziam a falta que sentia do Japão. (NAKASATO, 2011, p. 50).

O trecho evidencia, por uma parte, o relacionamento entre comida e gênero e, por outra, como o consumo de bebida e a embriaguez amplificam a nostalgia da terra natal. A produção e a ingestão de alimentos estão ligadas às relações sociais e à capacidade de inclusão ou exclusão

¹⁰ Há análises similares desde esta perspectiva dentro da literatura ficcional brasileira (CLIMENT-ESPINO, 2015) e latino-americana (CLIMENT-ESPINO, 2017).

de grupos étnicos e indivíduos em uma sociedade (DOUGLAS, 1979). As práticas sociais que giram em torno da comida fornecem dados relevantes sobre atitudes conscientes e inconscientes das comunidades sociais, colocam em foco a comida como fator operativo que evoca lembranças, provoca nostalgia e reforça a etnia nipônica na diáspora, neste caso, no Brasil. Assim, por exemplo, no casamento de Hideo e Shizue, o pai dela “agradeceu os presentes e se desculpou pela festa, que era pobre, que não tinha saquê como gostaria, só tinha limonada e pinga para tomar, que não tinha manjū, só mandioca frita, bolinhos de arroz e um bolo de milho para comer” (NAKASATO, 2011, p. 50). O fato de o pai se desculpar pela ausência de comidas tradicionais japonesas como o saquê e o manjū sugere que a comida oferecida aos comensais no casamento não é a tradicional, a que deveria ser, a que seria oferecida num casamento no Japão. No romance, o saquê aparece como uma bebida apropriada para festividades e celebrações (NAKASATO, 2011, p. 92).

Grande parte do relato é baseado na lembrança do passado. Nos últimos capítulos se descobre que o narrador é, como o próprio escritor do romance, um *sansei*, ou seja, neto de imigrantes japoneses.¹¹ Em entrevista com Oscar Nakasato, ele afirma o seguinte:

Miguel Fernando – Você morando nessa região do norte do Paraná deu sustentação para você escrever essa história.

Oscar Nakasato – Deu. Deu com certeza porque eu morei no sítio, e boa parte da história no *Nihonjin* ocorre numa fazenda. Embora essa parte da história aconteça na segunda e na terceira década do século XX, nos anos 10 e nos anos 20.

M. F. – Bem no início da chegada [dos imigrantes japoneses].

O. N. – Isso. Muito do que eu insiro no romance dessas décadas são frutos de algumas *lembranças* que eu tenho do sítio onde morei e de algumas *histórias que a minha mãe me contava* porque ela morou no interior de São Paulo onde a família cultivava café também. Então tem uma alguma coisa de minha *memória pessoal*, da *memória de minha mãe*, de algumas coisas que ela me contava, tem uma *relação afetiva*, tem relação com algumas coisas que ocorreram com a minha família. Embora o romance, lógico, seja uma ficção. (FERNANDO, 2017, 9:40-10:38, grifos meus).

¹¹ Em *Dois* (2017), último romance de Oscar Nakasato, há também um relato de lembranças de avô a neto.

O caráter memorialista, familiar e afetivo do que fala Nakasato nesta entrevista oferece nós de conexão com a vida do autor. Nas comunidades diaspóricas, a cultura culinária se mantém durante muito mais tempo do que outros costumes muito mais arraigados na identidade como a língua, que se perde normalmente na segunda ou terceira geração de descendentes de imigrantes. Os imigrantes japoneses tentam manter as práticas culinárias e os costumes aprendidos no Japão no país de acolhida como forma de preservar a identidade.¹² No romance há uma série de hábitos na mesa que são estritamente preservados:

Em casa, Hideo ainda podia seguir fiel ao imperador e às tradições que trouxera no navio que aportara em Santos. Na hora do almoço, aos domingos, a família se reunia em torno da mesa [...] Hideo exigia que, aos domingos, todos estivessem juntos durante o almoço. Ele se sentava à cabeceira da mesa; à direita ficava Hanashiro, que era o primeiro filho, e Hitoshi, o segundo, e à esquerda, Haruo, depois, Hiroshi, que era o mais novo. Antes de começarem a refeição, não se esqueciam, juntavam as mãos, diziam *itadakimasu*,¹³ Hitoshi, Haruo e Hiroshi rapidamente, já que a fome e a gula sempre tinham pressa, Hideo e Hanashiro pausadamente, pois eram o pai e o primogênito e haviam aprendido a controlar a ansiedade. A esposa, que também era mãe, e as filhas, que também eram irmãs, aguardavam ao redor da mesa, enchiam o prato que ficava vazio, levavam ao fogão a tigela e a traziam de volta com o *missoshiro*¹⁴ fumegante. [...] Hideo era uma ponte firme que levava seus filhos ao Japão. Ponte de concreto, construído ao longo dos anos, com pilares grossos fincados na terra, sobre água turva. (NAKASATO, 2011, p. 92-93).

A hierarquia familiar fica perfeitamente desenhada. As normas impostas pelo pai na hora de comer mantêm fielmente os costumes japoneses. Há aqui uma tentativa de não perder os hábitos quase ritualísticos da mesa japonesa, uma nostalgia por parte de Hideo que

¹² Jeffrey Lesser (1999) faz uma análise de como as minorias étnicas, entre elas os japoneses e seus descendentes, tentam se adaptar à sociedade brasileira sem renunciar a suas origens japonesas. Também Lesser (2013, p. 150-176) oferece uma análise aprofundada sobre os processos de integração das comunidades asiáticas no Brasil.

¹³ *Itadakimasu*: Vou me servir, vamos comer.

¹⁴ *Missoshiro*: Sopa tradicional japonesa feita com misso.

reproduz ferreamente os costumes nos quais foi educado. Nesse trecho, fica claro que o Japão é uma sociedade patriarcal que relega à mulher um papel secundário dentro da família e da sociedade. A hierarquia da mesa é clara, daí a importância de que estejam sentados em ordem de sexo e idade: à direita do pai o primogênito, o segundo filho à direita, etc. As mulheres têm um claro papel de servidão, devem ficar atentas e à espera dos varões esvaziarem os pratos para preenchê-los até eles ficarem saciados. Uma vez que eles terminarem, as mulheres poderão começar a comer. Esses costumes deveriam permanecer nos filhos, que são *nisei*, ou seja, segunda geração de japoneses, nascidos no Brasil e, portanto, nipo-brasileiros.¹⁵ Mas o filho, Haruo, questiona se seria apropriado continuar com os costumes nipônicos na sociedade brasileira:

Haruo reclamava, não se cansava de reclamar: que se sentassem também as mulheres à mesa, que era um absurdo aquele costume. Quando se casasse se sentariam à mesa a esposa e o marido, um em frente ao outro, porque não era o homem melhor que a mulher para ser o primeiro, e também porque assim poderiam compartilhar juntos a mesma refeição. (NAKASATO, 2011, p. 93).

A reclamação do filho questiona o patriarcado imperante na sociedade japonesa. Esse protesto é indicativo do processo de transculturação que viveram os filhos dos imigrantes japoneses que se perguntam sobre o sentido de manter costumes japoneses no Brasil que acham errados e alheios aos da maioria da população brasileira.

Por outra parte, as habilidades culinárias da mulher japonesa são fortemente valorizadas pelo homem japonês. Quando Hideo, o pai, procura mulher para se casar: “[S]e surpreendera observando Shizue na cozinha, rápida na lavagem de panelas e pratos” (NAKASATO, 2011, p. 49). Do mesmo jeito, quando procura marido para a filha, Sumie, fala para um casamenteiro que: “Ela é prendada. Sabe cuidar da casa, cozinhar, fez o curso completo de corte e costura” (NAKASATO, 2011, p. 114). Segundo o pensamento tradicional do pai, as melhores qualidades de uma mulher são ser boa cozinheira, dona de casa e mãe. Shizue, segunda mulher de Hideo, encarna claramente o conceito do “anjo do lar”: não parece ter uma opinião própria, concorda sempre com a vontade do marido, é submissa e altruísta.

¹⁵ *Nisei*: Quem tem um progenitor japonês e um não japonês ou que tem pais japoneses emigrados e nasceu fora do Japão (DICIONÁRIO..., 2018).

4 Isogastrias: fronteiras étnico-culinárias, identidade e transculturação

As formas de produção e consumo de comida, além de informar sobre hierarquias sociais, fornecem detalhes relevantes sobre a estrutura social e os papéis específicos dos sujeitos dentro dela ao situar ao indivíduo em relação com outros membros de uma comunidade.¹⁶ Hideo Inabata, cuja vida é o eixo principal do relato, é um “imigrante [japonês] severo, incondicionalmente nacionalista” (NAKASATO, 2011, p. 103) para quem “os negros foram escravos no Brasil, que têm raiva de todos os que não são como eles. São uma gente menor, de baixo valor” (NAKASATO, 2011, p. 24).¹⁷ No romance há fronteiras raciais, mas também fronteiras gastroculinárias que estabelecem limites identitários entre as etnias que formaram a sociedade brasileira do início do século XX. Hideo proíbe a Kimie, sua primeira mulher, falar com os negros que trabalhavam na fazenda (NAKASATO, 2011, p. 27). É por isso que Kimie rejeita a Maria, vizinha negra, quando ela vai dar as boas-vindas, fechando a porta na cara dela. Mas Kimie sente curiosidade pela vizinha negra: “[O]bservava a preta peneirando o café, constatava que ela o fazia melhor que os homens, e gostava de vê-la lançando os grãos como para o alto como se estivesse dançando, esperando o café retornar à peneira, as folhas secas e os pauzinhos voando, desprezados” (NAKASATO, 2011, p. 25). Kimie ficara com remorsos pelo trato dado à vizinha, para consertar a situação “foi à casa de Maria, carregando um repolho enorme colhido em sua horta” (NAKASATO, 2011, p. 26), desde então elas ficam amigas.

Embora não seja só costume da cultura japonesa, no romance regalar comida parece um jeito que os japoneses têm de agradecer ou cumprimentar. Quando Kimie adoece por causa de bicho-de-pé, é o conhecimento de Maria, a vizinha negra, o que a cura. Hideo, embora pense que Maria é “gente menor” lhe oferece “muitos tomates e dois repolhos grandes, pegou um frango do quintal, levou-os à casa de Maria” (NAKASATO, 2011, p. 29). Outro exemplo é quando Ossamu, *issei*¹⁸ pretendente de Sumie, filha de Hideo e Shizue, aparece na casa “com

¹⁶ Arjun Appadurai (1981) faz uma análise aprofundada das dinâmicas culinárias entre os membros de uma comunidade indiana. Elabora nesse trabalho um termo de grande relevância para os estudos antropológicos da comida: a *gastropolítica*.

¹⁷ Sobre nacionalismo e comida, interessa o estudo de Holtzman (2006, p. 368-369).

¹⁸ *Issei*: Primeira geração de emigrantes nascidos no Japão que emigram ao continente americano.

um embrulho nas mãos, curvou-se longamente diante de ojiichan, depois diante de obachan,¹⁹ a quem entregou o que trazia, explicando que era um rolo de sushi que sua mãe fizera” (NAKASATO, 2011, p. 116). A mãe de Sumie “tivera uma boa impressão dele, e é claro que para essa impressão ajudara o sushi que ele lhe levará” (NAKASATO, 2011, p. 116). O sushi, comida tradicional japonesa, é um presente que estabelece laços de união entre a comunidade étnica nipônica ao compartilhar e consumir uma refeição tradicional do Japão na diáspora.

No romance, a comunidade japonesa estabelece claras fronteiras culinárias que parecem ser mais herméticas do que aquelas das outras comunidades étnicas com as que convivem. Nesse espaço misturado de imigrantes de origens muito diversas – espanhóis, italianos, japoneses, libaneses, sírios, etc. – que é São Paulo, poder-se-iam traçar algumas *isogastrias*, que defino como as linhas imaginárias, mais ou menos flexíveis, que num mesmo espaço, região ou país, separam ou delimitam comunidades étnicas ou religiosas através de práticas gastroculinárias que incluem comportamentos idiossincráticos específicos ligados à aquisição, preparação e consumo de comida.²⁰ Em *Nihonjin*, a comunidade japonesa no Brasil tem pautas de consumo singulares que a distingue do resto dos imigrantes tanto na fazenda Ouro Verde quanto na cidade de São Paulo. No romance há quebras sutis dessas fronteiras culinárias que são indicativas do processo de transculturação experimentado pelas comunidades de imigrantes onde as culturas em contato têm uma influência recíproca e duradoura.²¹

¹⁹ *Obachan*: avó.

²⁰ O acadêmico espanhol Emilio Alarcos Llorach (COMER, 1992) propôs, um tanto superficialmente, o termo *isogastría* por analogia com isoglossa e isóbara para separar as linhas imaginárias do cozinhar. Tento neste ensaio desenvolver esse conceito que acho de grande proveito para os estudos das representações da comida, principalmente nas comunidades migrantes na diáspora, ou onde haja várias comunidades étnicas em um mesmo espaço.

²¹ O conceito de transculturação é criado pelo antropólogo cubano Fernando Ortiz: “Entendemos que o vocábulo transculturação expressa melhor o processo de transição de uma cultura para outra, porque este processo não consiste somente em adquirir uma cultura diferente, o que, a rigor, significa o vocábulo anglo-saxão *acculturation*, porém o processo implica também, necessariamente, na perda, no desenraizamento de uma cultura anterior, o que se poderia chamar de uma desculturação parcial, e, além do mais, significa a criação consequente de novos fenômenos culturais, que se poderiam denominar neo-culturação” (ORTIZ, 1983, p. 86-90).

A comida consumida pelos japoneses parece estar também estereotipada desde o olhar das outras comunidades étnicas. No início do século XX há grande desconhecimento da cultura japonesa no Brasil. O japonês aparece como consumidor de uma comida esquisita, rara, representando ao “outro” através de costumes culinários. Assim, na escola, uns moleques insultam Haruo, filho de Hideo, gritando: “Japonês tem cara chata, come queijo com barata. Na primeira vez estava sozinho e tentou se defender, gritando que eram eles que comiam barata” (NAKASATO, 2011, p. 61). Esse exemplo permite refletir sobre como o que “o outro” come é estranho e ruim, selvagem até, estabelecendo limites étnicos entre comunidades de imigrantes. Há estereótipos entre as diferentes comunidades étnicas desde meninos. Haruo é uma criança rebelde que não aceita bem a intransigência nacionalista do pai. Quando Haruo, ainda menino, é castigado a ficar fora de casa uma semana, pede ajuda a um bom amigo italiano, Pietro, e fica na casa dele durante sete dias, após esse tempo, o narrador informa que: “[P]ois ambos eram crianças, embora um comesse polenta e o outro shirogohan”²² (NAKASATO, 2011, p. 78). As fronteiras étnicas estão delimitadas pela comida típica – polenta e shirogohan – que preparam e ingerem as diferentes comunidades de imigrantes no mesmo espaço. Contudo, Haruo, segunda geração – *nisei* –, mostra já um processo de flexibilização na ingestão de comida de outras comunidades que não aparece nos imigrantes de primeira geração como os pais – *nikkei* –: “[Haruo] voltou falando coisas em italiano, pedindo para eu aprender a fazer polenta” (NAKASATO, 2011, p. 109). O filho pede à mãe que aprenda a fazer polenta, petição sobre a qual a mãe responde: “Mas Haruo é nihonjin, um dia ele vai perceber” (NAKASATO, 2011, p. 109). Assim, para a mãe, o fato de o filho querer comer polenta o separa de algum jeito da identidade japonesa. Estabelecem-se assim, sutil e paulatinamente, essas linhas imaginárias que chamei de *isogastrias*.

No romance se relatam os costumes das distintas comunidades de imigrantes chegadas para a lavoura do café no interior de São Paulo, entre esses costumes destaca-se a comida. Os imigrantes italianos “à noite se juntavam no terreiro, comiam batata-doce assada na fogueira, comiam bolos, bebiam vinho, cantavam e dançavam” (NAKASATO, 2011, p. 23). Detalham-se os pratos consumidos pelos imigrantes italianos estabelecendo fronteiras entre comunidades étnicas ou pontos de

²² *Shirogohan*: arroz japonês cozido.

interseção entre elas. *Nihonjin* oferece exemplos das delimitações étnicas através da culinária. Assim, por exemplo, Sumie, filha de Hideo, e futura mãe do narrador, é apaixonada por Fernando, um *gaijin* – estrangeiro – para a comunidade japonesa. Hideo nunca aceitaria que a filha casasse com um brasileiro, assim, Sumie decide abandonar a casa. Antes de que Sumie deixe sua família, o irmão dela tenta persuadi-la de ficar com o seguinte argumento:

Não fuja como se fosse uma ladra, seria uma vergonha. Pense bem, não daria certo, *nihonjin*²³ é *nihonjin*, *gaijin* é *gaijin*, e não tem essa história de que *nihonjin* é melhor que *gaijin*, não é isso, é que... Imagine, *ele não vai gostar da comida que você fizer*, vai implicar com a nossa religião [...] você vai sentir falta do *ofurô*,²⁴ do *tsukemono*²⁵ de *okāchan*²⁶ (NAKASATO, 2011, p. 112, grifos meus).

No texto, temperado com léxico japonês para oferecer uma ideia do processo de transculturação que experimentam os *nikkei*, o irmão descreve como, na opinião dele, um relacionamento sentimental não daria certo por causa dos diferentes gostos culinários do casal.²⁷ Essa delimitação estabelece uma fronteira gastronômica entre comunidades étnicas dentro do Brasil, isolando a comunidade japonesa do resto, e implicando que japonês deve casar com japonês. A irmã considera certa a apreciação e desiste do plano falando ao Fernando que:

– Fiquei com medo.
 – De quê?
 – *De que você não goste de minha comida.*
 – Ora, que bobagem!
 – *O arroz que cozinho não tem sal, não tem óleo, eu tempero os legumes com molho de soja, às vezes com missô, você não iria gostar, eu não gosto de arroz com óleo e sal, uma vez comi e não gostei nada.*

²³ *Nihonjin*: Japonês.

²⁴ *Ofurô*: Banheira funda, geralmente circular, feita de madeira ou de outros materiais, que permite banhos quentes de imersão (DICIONÁRIO..., 2018).

²⁵ *Tsukemono*: Conserva de certos alimentos tradicionalmente condicionados por processos de desidratação muito utilizado na culinária japonesa.

²⁶ *Okāchan*: Mãe.

²⁷ *Nikkei* é o termo internacionalmente aceito para designar japoneses que vivem no exterior ou os filhos de japoneses nascidos fora do Japão.

– Eu como arroz sem sal, sem óleo, eu como qualquer coisa para estar junto com você. (NAKASATO, 2011, p. 113, grifos meus).

A flexibilidade mostrada por Fernando, brasileiro de origem, em relação ao consumo de comida choca frontalmente com as ideias *nisei* sobre o assunto. Nesse sentido há um trecho significativo no romance que vale a pena analisar. Quando a família deixa a fazenda Ouro Verde, no interior, vai morar na cidade de São Paulo e arrenda um sítio onde:

[havia] um forno, e nesse forno assaria pães. Havia também uma pequena pocilga, onde um porco magro, abandonado pelo antigo arrendatário, aguardava indolentemente ser alimentado para depois ser sacrificado.

Hideo se encarregou de tratar o animal e, dia após dia, via seu desenvolvimento. Ele, que nos primeiros tempos no Brasil se enojava com a carne gordurosa do porco e passara mal algumas vezes após ter se aventurado a comê-la, acostumou-se com o seu sabor. Toshio, Shigueru e Shizue também haviam se acostumado. Além da carne, comiam ainda linguiça, que no início lhes parecia tão estranha. Somente a mãe de Shizue se recusava:

– Isso me dá náuseas. (NAKASATO, 2011, p. 53-54).

O trecho exemplifica perfeitamente o processo de transculturação experimentado pelos *nikkei* no Brasil. Nesse processo de transição dos gostos culinários japoneses para os gostos culinários brasileiros se flexibilizam as *isogastrias* que puderam ser traçadas entre as comunidades étnicas. O consumo de carne de porco não é próprio da cultura japonesa. O “nojo” inicial sentido pela carne de porco consumida pelo *gaijin* – o estrangeiro, o outro – se desvanece com o hábito à culinária brasileira mostrando adaptação à nova cultura: é, portanto, um exemplo de transculturação. Além disso, se descreve uma matança tradicional de porco (NAKASATO, 2011, p. 54-55) e a produção de produtos típicos brasileiros de origem portuguesa com essa carne:²⁸ “Hideo lembrou as vezes que vira os homens na Fazenda Ouro Verde matando porcos”

²⁸ A América desconhece o porco e o costume de fritar até a chegada de espanhóis e portugueses no século XV. O consumo de carne de porco na Península Ibérica naquela época se fazia para salientar o fato de que o consumidor era cristão em oposição à proibição de consumo de carne de porco por judeus e muçulmanos, delimitando essas *isogastrias* das que falei.

(NAKASATO, 2011, p. 54). Uma vez o porco é morto, as mulheres “arranca[m] as vísceras, separa[m] o toicinho, recolhe[m] a banha numa grande lata. As mulheres se encarregaram de levar as tripas ao riacho para lavá-las. Mais tarde elas mesmas as recheariam para fazer linguças” (NAKASATO, 2011, p. 55). As práticas da culinária japonesa são aqui transgredidas em um claro processo de transculturação que culminará com a volta ao Japão do neto brasileiro de Hideo que, novamente, terá que passar por um novo processo de transculturação agora da cultura nipo-brasileira à japonesa.²⁹

5 Cozinha, comida e espaço feminino

Esta seção visa explorar como são refletidos, através das práticas culinárias e da representação da comida, os papéis tradicionais de gênero em *Nihonjin*. No romance, a cozinha se mostra como espaço privilegiado onde acontecem cenas significativas: cenas de amor entre Kimie e Jintaro (NAKASATO, 2011, p. 34-35; p. 38), é o “templo privado” onde Jintaro reflete e escreve poemas (p. 35), onde se produzem importantes conversas entre avó e neto (p. 41), entre Shizue – mãe – e Sumie – filha – (p. 107-111), entre Sumie e Matiko (p. 118-119), o narrador lembra da mãe principalmente na cozinha (p. 120; p. 127), é o lugar onde Sumie deixa a carta de despedida para o marido (p. 120-121), e onde o narrador se reúne com os amigos para discutir textos de Marx (p. 159) e comer bolinhos de chuva. O espaço da cozinha no romance vai além do lugar para cozinhar, a cozinha é também para amar, compartilhar, conversar, escrever ou discutir textos. Porém, a tarefa culinária aparece sempre como própria da mulher.

A história de Sumie, filha de Hideo e mãe do narrador, é de especial interesse no tocante à comida, pois ela tem uma educação dentro dos paradigmas femininos conservadores nipônicos: “[Sumie era] participante assídua do Hahanokai³⁰ do kaikan, onde preparava sushis e manjūs³¹ para as festas da comunidade e cantava canções de solidão

²⁹ A volta ao Japão dos descendentes de imigrantes japoneses na diáspora é denominada *decássegui*. Por extensão, pessoa que vai trabalhar em outro país em trabalhos que não exigem formação acadêmica. Um estudo completíssimo do fenômeno *decássegui* é o de Hugo Córdova Quero (2010). Sobre os trabalhadores imigrantes estrangeiros pode-se consultar também o estudo de Yoshio Sugimoto (2016, p. 249-253).

³⁰ *Hahanokai*: Associação de mães.

³¹ *Manjū*: Doce cozido no vapor muito popular no Japão.

que falavam de chuva e saquê” (NAKASATO, 2011, p. 100). A mulher japonesa como esperta cozinheira e cantora apresenta uma imagem conservadora dela. A lembrança da avó por parte do neto tem como ponto de apoio a comida:

Eu me lembro de Obāchan [...] Quando íamos a sua casa, meus irmãos e eu, ela fazia oniguiris³² e os deixava um tempo na frigideira quente, até que se formava a casca dourada, crocante, e então os comíamos com fatias de omelete e tsukemono de pepino, e parecia não haver nada mais gostoso no mundo. Não tirava o avental para se sentar à mesa. Falava pouco, falava das verduras de uma pequena horta que tinha no fundo da casa. (NAKASATO, 2011, p. 108).

A lembrança se produz com nostalgia através da comida que a avó preparava para os netos. Há uma identificação da avó com pratos típicos nipônicos. Tradicionalmente, o conhecimento culinário passa de mães a filhas e, nessa transmissão de conhecimento, os relacionamentos afetivos são desenvolvidos, alimentados até, através da preparação e consumo de alimentos (MEYERS, 2001). No romance, esse compartilhar de conhecimento culinário reforça os laços entre mulheres, criando um importante sentimento de sororidade. Um claro exemplo em *Nihonjin* é a conversa entre Matiko e Sumie, amigas da infância:

[Matiko] sentada à mesa da cozinha, Sumie de costas, preparando bolinhos de chuva. [...] Matiko seguiu se lamentando. Casara-se com um nihonjin pobre agarrado às saias de uma mãe viúva porque tinha medo de ficar solteira. Agora, quando deveria ter a sua cozinha para cozinhar para o marido e os filhos, cozinhas na cozinha da sogra a comida de acordo com o cardápio que ela, a mãe de seu marido, impunha. [...] não tinha coragem nem para impor o seu papel real de esposa, dizer à sogra que ela também gostaria de decidir sobre o que comer, o que preparar para o jantar do marido e os filhos. [...] Sumie terminara de fritar os bolinhos de chuva e se sentara à mesa para dar atenção à amiga.

– Tome, coma um bolinho.

Matiko comeu:

– É uma delícia!

³² *Oniguiris*: Bolinho de arroz japonês envolto em uma folha de feita de algas marinhas.

– É diferente, eu misturei na massa uma banana bem madura. Eu te explico como se faz. Quando tiver oportunidade, frite alguns para a sua sogra. Ela vai gostar.

– Ela sempre inventa algum defeito em tudo o que faço. Vai dizer que a banana deveria estar mais madura ou mais verde, eu tenho quase certeza. (NAKASATO, 2011, p. 118-119).

A importância que Matiko outorga ao papel de cozinheira que a mulher japonesa deve ter na casa evidencia claramente a relevância que, para uma mãe de família, a preparação de comida tem na cultura e na educação japonesa. A tensão entre nora e sogra como fornecedoras de comida aos membros da família tem uma leitura desde a *gastropolítica*: “Com gastropolítica me refiro ao conflito ou competição pelos recursos culturais ou econômicos específicos, conforme surgem em transações sociais em torno da comida” (APPADURAI, 1981, p. 495, tradução minha). Appadurai adiciona que: “As propriedades semióticas gerais dos alimentos assumem formas particularmente intensas no contexto da gastropolítica – onde a comida é o meio e, às vezes, a mensagem do conflito” (1981, p. 494, tradução minha). O conflito entre sogra e nora em relação à tomada de decisões sobre a comida que será consumida vem da necessidade da mulher japonesa de vindicar seu papel como fornecedora de comida para a família e, portanto, afirmar sua utilidade. A sociedade japonesa é extremamente respeitosa com as pessoas mais velhas. O fato de a sogra impor sua vontade na cozinha, decidir o cardápio, e inventar defeitos no que a nora faz é um jeito de se afirmar como dona de casa em detrimento da imagem da nora que fica ao serviço dela: na perspectiva das japonesas, a mulher que não é dona de uma cozinha é desvalorizada. Matiko acha que Sumie tem tudo o que necessita para ser feliz precisamente porque tem um marido numa boa posição econômica e possui uma cozinha para cozinhar no seu jeito (NAKASATO, 2011, p. 118, p. 120). Mas Sumie rejeita essa condição tradicional da mulher, ela quer ser uma mulher trabalhadora, não relegada ao lar e à cozinha:

Ossamu [...] dava dinheiro à esposa para ela comprar o que era necessário para a casa [...] Quando Sumie lhe pediu, depois de dois anos de casada, para voltar a trabalhar na loja do pai, disse não: era seu dever cuidar da casa e de meu irmão que tinha um ano. Não lhe faltava de nada e por isso não tinha motivos para trabalhar. E ela se conformou: varreu o quintal com a vassoura de piaçava, teve uma filha, foi à quitanda comprar verduras, legumes e frutas, teve outro filho. (NAKASATO, 2011, p. 117).

O papel da mulher como procriadora, cozinheira e dona de casa é claro. O âmbito próprio da mulher japonesa é o doméstico. Novamente aparece o conceito de mulher como o anjo do lar, conceito que Sumie vai quebrar frontalmente ao abandonar a casa, o marido e os filhos para ir a morar com Fernando, brasileiro que rejeitara. O filho lembra da mãe novamente na rotina da cozinha: “ela riscava o fósforo para acender o fogão, colocava uma panela com arroz na chapa preta, colocava água, fechava, punha a mesa, tirava a mesa, lavava a louça. Sentado no chão de cimento da cozinha, o dedo polegar na boca [...] eu a via” (NAKASATO, 2011, p. 120). Este trecho é repetido três vezes no romance (NAKASATO, 2011, p. 120, p. 127) enfatizando o tédio da rotina da vida doméstica de Sumie como cozinheira e mãe. Quando ela decide abandonar o marido e os filhos “foi à cozinha, escreveu ao marido uma carta de poucas linhas” (NAKASATO, 2011, p. 120-121) e é na cozinha onde deixa a carta de despedida (NAKASATO, 2011, p. 122). A cozinha, a elaboração e o ato de servir a comida são atividades claramente femininas. Assim, no início do romance se relata que:

À hora de jantar, Kimie estava na cozinha, de pé, ao lado do fogão de lenha, onde ficavam as panelas. Hideo e Jintaro estavam sentados à mesa e comiam nos pratos fundos, esmaltados: couve colhida na horta, carne do frango que crescera solto no quintal e arroz comprado no armazém com pedaços de batata-doce, pois só arroz era muito caro, e não precisavam comprar batata-doce, já que havia plantações que se espalhavam na fazenda. Uma vez por semana, comiam quiabo com shoyu, e não podia ser mais que uma vez por semana, não por causa do quiabo, pois quiabo havia muito, e se gostassem podiam comê-lo temperado com sal, mas porque shoyu era caro. Kimie observava os dois homens comendo e, quando algum prato ficava vazio, pegava-o e o enchia novamente. Até que Jintaro avisou:

– Já chega, obrigado.

Depois Hideo:

– Já chega.

Então era sua vez de comer. Delicadamente enchia o prato, quase como se não tivesse direito à comida que preparara enquanto os homens da casa estavam no armazém bebendo pinga. A mão delicada segurava desajeitadamente a colher de ferro, recoberta de zinco, pesada demais para quem estava acostumada a usar hashi de bambu. (NAKASATO, 2011, p. 31).

O papel da mulher é de servidão: prepara e serve a comida aos homens e só come quando eles terminaram, com o agradecimento de poder comer. A prioridade é alimentar o homem cujas atividades não estão ligadas ao âmbito culinário. Enquanto Kimie estava doente, “[Hideo] se resignou com fazer a comida, pois duvidava que Jintaro o conseguisse, e falou para ele lavar os pratos e as panelas” (NAKASATO, 2011, p. 28). A mulher é também encarregada de atender na economia doméstica, conhecer os produtos e as quantidades que podem ser servidas para poupar em caso de necessidade. Os produtos de origem japonesa como o *shoyu*, escasso, são iguarias caras muito apreciadas na mesa.³³ O consumo do *shoyu* ajudaria a desenhar essas *isogastrias* entre comunidades étnicas separando os japoneses doutras comunidades de imigrantes no interior de São Paulo. Além disso, a maneira da ingestão de comida, embora feita com colher de ferro, deveria ter sido feita como *hashi* de bambu.³⁴ Informa-se assim o modo particular de ingestão no Japão que os diferencia dos imigrantes não orientais, uma vez mais ajudando a delimitar essas *isogastrias* que separariam as diferentes comunidades étnicas no Brasil.

O conhecimento feminino transcende o meramente culinário e chega ao medicinal. Quando Kimie adoece por causa de bicho-de-pé, Maria, numa nova prova de sororidade, ajudará que ela recupere a saúde através da ingestão de chás: “Maria conhecia rezas para várias enfermidades e fazia chás de ervas que curavam cólicas, dores de cabeça e outras dores” (NAKASATO, 2011, p. 27). Pode-se afirmar que as mulheres atesouram o conhecimento culinário e medicinal. A relação entre culinária e medicina é antiquíssima: em português há etimologias que assim o testemunham. É o caso, por exemplo, de *botica* e *boteco* que têm origem no latim *apothēca*, do grego ἀποθήκη – *apothékē* – com o significado de ‘armazém’. Ilustrativo é também o caso de *receita*: “Prescrição médica que contém o nome dos medicamentos e o seu modo de usar” (DICIONÁRIO..., 2018) ou “Fórmula que indica os ingredientes e o modo de preparar um prato” (DICIONÁRIO..., 2018). A polissemia da palavra oferece a possibilidade de pensar que houve um tempo em que medicina e culinária eram disciplinas conjuntas ou inseparáveis. No romance, Maria, a vizinha negra, ajuda a curar a Kimie:

³³ *Shoyu*: molho de soja.

³⁴ *Hashi*: pauzinhos usados para comer em alguns países do Extremo Oriente, não só no Japão.

[Maria] disse que teria que buscar umas ervas em casa, e voltou logo com umas folhas de boldo e carqueja, despedaçou-as com as mãos, juntou tudo numa caneca com água. Kimie tomou o chá, obediente. Depois Maria explicou a Jintaro e Hideo: ela traria mais ervas no dia seguinte, eles deveriam preparar o chá conforme tinham visto, e Kimie precisaria tomá-lo três vezes ao dia. No segundo ou terceiro ela estaria boa. (NAKASATO, 2011, p. 29).

É um conhecimento da medicina popular de recursos básicos que Maria aprendeu provavelmente por necessidade. Ela compartilha esse conhecimento com mulheres de outras comunidades étnicas (NAKASATO, 2011, p. 28) – italianas e japonesas – mostrando novamente sororidade entre elas.

6 Conclusão

Este ensaio faz uma leitura das representações da comida em *Nihonjin* de Oscar Nakasato. O pano de fundo histórico do romance é a chegada no Brasil dos primeiros japoneses como mão-de-obra para a lavoura nos cafezais do sul do país. Foi a produção agrícola do café o que permitiu a entrada de importantes levas de imigrantes nipônicos no início do século XX. Esses imigrantes tentam manter as tradições do Japão no país de acolhida. Nesse sentido, há um forte vínculo entre memória e comida, pois a comida atua como ponto de apoio das lembranças no romance. Analisei a relação entre comida e memória desde a perspectiva da neurociência para mostrar que a ingestão de produtos típicos do país oriental permite aos personagens ter, com o passar do tempo, lembranças que terminarão sendo miragens. Porém, essas lembranças permitem também manter a identidade japonesa na diáspora. Além disso, com o conceito de *isogastrias* ou fronteiras gastroculinárias, mostrei como, em *Nihonjin*, as diferentes comunidades de imigrantes num mesmo espaço físico tentam manter a identidade étnica dos países de origem, e como a elaboração e consumo de comida aparecem como elementos essenciais para desenhar *isogastrias* que, através dos costumes gastroculinários, delimitam ou separam comunidades étnicas. Finalmente, analisei de modo aprofundado como, no romance, a cozinha aparece como lugar de grande relevância e como espaço feminino, fundamentalmente. A cozinha é lugar onde a comida é preparada, mas *Nihonjin* vai além dessa visão utilitarista do espaço, pois é também lugar para a criatividade, para a

escrita ou para o amor, para encontros e conversas que preparam a fogo lento a surpreendente maturidade do primeiro romance de Oscar Nakasato.

Referências

ANDO, Z. *Estudos sócio-históricos da imigração japonesa*. São Paulo: Centro de Estudos Nipo-Brasileiros, 1976.

APPADURAI, A. Gastro-politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, [s. l.], v. 8, n. 3. p 494-511, ago. 1981.

CASCUDO, L. da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Companhia Editorial Nacional, 1967.

CLIMENT-ESPINO, R. Degustando el recuerdo: comida, memoria, género y etnicidad em *Amrik* de Ana Miranda. *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana*, Medford, MA, ano XLI, n. 81, p. 283-304, 2015.

CLIMENT-ESPINO, R. El tratado médico-culinario como género de ficción en la narrativa hispanoamericana actual: Héctor Abad Faciolince y Mayra Santos-Febres. *Revista Canadiense de Estudios Hispánicos*, Ottawa, v. 41, n. 2, p. 325-347. 2017. DOI: <https://doi.org/10.18192/rceh.v41i2.2150>.

COMER y contar: un viaje colectivo por la cocina asturiana. Oviedo: Maguncia, 1992.

CÓRDOVA QUERO, H. Fe y vida cotidiana de los inmigrantes japoneses brasileños en Japón. *Inter Asia Papers*, Barcelona, n. 17, p. 1-40, 2010.

DICIONÁRIO Priberam da Língua Portuguesa. Lisboa: Priberam Informática, 2018. Disponível em: <https://www.priberam.pt/dlpo/Default.aspx>. Acesso em: jan. 2019.

DÓRIA, C. A. *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DOUGLAS, M. Deciphering a Meal. In: _____. *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*. London: Routledge; Kegan Paul, 1979. p. 249-275.

ENGEN, T. *Odor Sensation and Memory*. New York: Praeger, 1991.

FERNANDO, M. *Diálogos #11 – Oscar Nakasato*, [s. l.], 2017. Publicado pelo canal Instituto Cultural Ingá. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=gBCLx0gQpAU>. Acesso em: jan. 2019.

FREYRE, G. *Manifesto regionalista*. Recife: FUNDAJ – Ed. Massangana, 1996.

FREYRE, G. *Região e tradição*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1941.

GOTO, J. Latin American of Japanese Origin (Nikkeijin) Working in Japan: A Survey. *World Bank Development Research Group*, n. 4203, abr. 2007.

HOLTZMAN, J. D. Food and Memory. *Annual Review of Anthropology*, [S.l.], n. 35, p. 361-378, 2006. DOI: <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>.

LESSER, J. *A Discontented Diaspora: Japanese Brazilians and the Meanings of Ethnic Militancy, 1960-1980*. Durham: Duke University Press, 2007. DOI: <https://doi.org/10.1215/9780822390480>.

LESSER, J. How the Japanese diaspora in Brazil became the Brazilian diaspora in Japan. In: KNOTT, K.; MCLOGHLIN, S. (ed.). *Diasporas: Concepts, Intersections, Identities*. London: Zed Books, 2010.

LESSER, J. *Immigration, Ethnicity, and National Identity in Brazil, 1808 to the Present*. New York: Cambridge University Press, 2013.

LESSER, J. *Negotiating National Identity: Immigrants, Minorities, and the Struggle for Ethnicity in Brazil*. Durham: Duke University Press, 1999.

LESSER, J. *Searching for Home Abroad: Japanese Brazilians and Transnationalism*. Durham: Duke University Press, 2003. DOI: <https://doi.org/10.1215/9780822385134>.

LÓPEZ-CALVO, I. El discurso y la producción cultural Nikkei en Brasil: epistemicidio, desetnificación y temporalidad dividida. *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana*, Medford, MA, v. 44, n. 87, p. 203-226. 2018.

MAESENEER, R. *Devorando a lo cubano: una aproximación gastrocrítica a los textos relacionados con el siglo XIX y el Periodo Especial*. Madrid: Iberoamericana, 2012. DOI: <https://doi.org/10.31819/9783954870585>.

MENTON, S. *La nueva novela histórica en América Latina, 1979-1992*. México: Fondo de Cultura Económica, 1993.

MEYERS, M. *A Bite off Mama's Plate: Mothers and Daughters' Connections Through Food*. New York: Bergin and Garvey, 2001.

NAKASATO, O. *Dois*. São Paulo: Tordesilhas, 2017.

NAKASATO, O. *Imagens da integração e da dualidade: personagens nipo-brasileiros na ficção*. São Paulo: Blucher Acadêmico, 2010.

NAKASATO, O. *Nihonjin*. São Paulo: Benvirá, 2011.

NISHIDA, M. *Diaspora and Identity: Japanese Brazilians in Brazil and Japan*. Honolulu: University of Hawaii Press, 2018.

NISHIDA, M. *Japanese Brazilian Women and Their Ambiguous Identities: Gender, Ethnicity and Class in São Paulo*. Maryland: Latin American Studies Center, 2000.

NOMURA, T. *Universo em segredo – A mulher nikkei no Brasil*. São Paulo: Aliança Cultural Brasil-Japão, 1991.

OKAMOTO, M. Y. *Imigração japonesa: rupturas e reconstrução de vínculos afetivos*. São Paulo: Arte & Ciência Editora, 2008.

ORTIZ, F. Del fenómeno social de la transculturación y de su importancia en Cuba. In: _____. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales, 1983. p. 86-90.

PANEGASSI, R. *O pão e o vinho da terra: alimentação e mediação cultural nas crônicas quinhentistas sobre o Novo Mundo*. São Paulo: Alameda, 2013.

PRADO JR, C. *Formação do Brasil contemporâneo: colônia*. São Paulo: Brasiliense; Publifolha, 2000.

PRADO JR., C. *História Econômica do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 2008.

RENKO, S.; BUCAR, K. Sensing nostalgia through traditional food: an insight from Croatia. *British Food Journal*, [S.l.], v. 116, n. 11, p. 1672-1691, 2014. DOI: <https://doi.org/10.1108/BFJ-02-2014-0089>.

RYO Mizuno, o homem que iniciou a imigração brasileira no Brasil e o seu diário de bordo do Kasato Maru. *Museu Histórico da Imigração Japonesa no Brasil*, São Paulo, 2016. Disponível em: <http://www.museubunkyo.org.br/aconteceu/Exposicao_Ryo_Mizuno.html>. Acesso em: jan. 2019.

SAFADY, J. *O café e o mascate*. São Paulo: Editora Comercial Safady, 1973.

SAKURAI, C.; M. P. COELHO. *Resistance & Integration: 100 Years of Japanese Immigration in Brazil*. Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão; Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE; Centro de Documentação e Disseminação de Informações, 2008.

SCHIROKAUER, C.; D. LURIE; S. GAY. *Breve historia de la civilización japonesa*. Barcelona: Bellaterra, 2014.

SEDLMAYER, S. Comer o passado como pão de fome: relações entre comida e literatura. *Revista do Núcleo de Estudos de Literatura Portuguesa e Africana da UFF*, Niterói, n. 6, p. 141-152, 2014.

SHEPHERD, G. M. *Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavor and why it Matters*. New York: Columbia University Press, 2012.

SUGIMOTO, Y. *Una introducción a la sociedad japonesa*. Barcelona: Bellaterra, 2016.

SUTTON, D. E. *Remembrance of Repast: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg, 2001. DOI: <https://doi.org/10.5040/9781350044883>.

TOBIN, R. Qu'est-ce que la gastrocritique? *Dix-Septième Siècle*, Paris, n. 217, p. 621-630, 2002.

WESTLY, E. Por que dói tanto ficar longe de quem amamos? Tradução de Lilian Buzzetto. *Mente & Cérebro: Psicologia, Psicanálise e Neurociência*, [S. l.], jul. 2009. Disponível em: http://www2.uol.com.br/vivermente/artigos/por_que_do%C3%ADo_tanto_ficar_longe_de_quem_amamos_.html. Acesso em: jan. 2019.

YAMAMOTO, K. *Toda uma vida no Brasil*. Vila Mariana: Ohno Editor, 1984.

Recebido em: 20 de julho de 2018.

Aprovado em: 27 de fevereiro de 2019.



Imaginação, memórias e sabores em *Baú de ossos*

Imagination, memories and tastes in Baú de ossos

Imagination, mémoires et goûts dans Baú de ossos

Maria Alice Ribeiro Gabriel

Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, Paraíba / Brasil
rgabriel1935@gmail.com

Luciane Alves Santos

Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, Paraíba / Brasil
luciane.ufpb@gmail.com

Resumo: Patrimônio material e imaterial, a alimentação integra os domínios da literatura e da memória, individual e coletiva. Partindo desse princípio, nosso objetivo neste estudo é apresentar a questão da alimentação como tema específico nas memórias do escritor e memorialista brasileiro Pedro da Silva Nava. Nossa proposta é estabelecer uma abordagem multidisciplinar do tema da alimentação na obra *Baú de ossos* (1972), com base nos estudos de Gilberto Freyre, Luís da Câmara Cascudo e Séverine Mathieu. A análise assinala que o tema se inscreve no quadro geral das reflexões de Nava sobre a importância da imaginação e da memória na composição do texto literário memorialístico.

Palavras-chave: Pedro Nava; memórias; alimentação.

Abstract: Regarding tangible and intangible cultural heritage, alimentation integrates the field of literature and the realms of collective and individual memory. Starting from this premise, this study aims to present the issue of food as a specific theme in the memoirs of Brazilian writer Pedro da Silva Nava. Its purpose is to establish a multidisciplinary approach on the theme of food in *Baú de ossos* (1972), in accordance with considerations of Gilberto Freyre, Luís da Câmara Cascudo and Séverine Mathieu. The analysis shows that the theme of food integrates the reflections of Pedro Nava on the role of imagination and memory in the literary composition of his memoirs.

Keywords: Pedro Nava; memoirs; alimentation.

Résumé: Patrimoine immatériel et matériel, l'alimentation intègre des domaines de la littérature et de la mémoire, individuelle et collective. En partant de ce principe, notre objectif dans cette étude est de présenter la question de l'alimentation comme un thème spécifique dans les mémoires de l'écrivain et mémorialiste brésilien Pedro da Silva Nava. Notre proposition est d'établir une approche pluridisciplinaire de la thématique de l'alimentation dans l'œuvre *Baú de ossos* (1972), en s'appuyant sur les écrits de Gilberto Freyre, Luís da Câmara Cascudo et Séverine Mathieu. L'analyse signale que le thème s'inscrit dans le cadre général des réflexions de Pedro Nava sur l'importance du rôle de l'imagination et de la mémoire pour la composition du texte littéraire mémorialistique.

Mots-clés: Pedro Nava; mémoires; alimentation.

“Il n’y a de solide que de boire,
manger, vivre, aimer et dormir.”

Diderot, *Le Neveu de Rameau*

Nas primeiras páginas do volume inicial das Memórias, *Baú de ossos* (1972), Pedro Nava (1974, p. 17) dirige-se ao leitor com uma afirmação simples, porém bastante significativa: “Sobre as famílias de meus pais e a enorme influência que elas tiveram em mim, muito terei de falar.” São infundáveis as associações de ordem (auto)biográfica, cultural, filosófica, histórica e literária que influenciaram a composição do memorial dedicado pelo escritor aos pais: “[...] o médico cearense Dr. José Pedro da Silva Nava e a mineira D. Diva Mariana Jaguaribe Nava, de nascimento, e apelido a Sinhá Pequena” (NAVA, 1974, p. 16). A reconstituição da história dos antepassados descreve pormenores do cotidiano. Nava reuniu vasta documentação, atualmente integrada no acervo da Fundação Casa de Rui Barbosa. A diversidade das fontes do historiador – correspondência, daguerreótipos, documentos, fotografias, inventários e livros – inscreve-se no regresso poético ao passado, revelando o arquivista metuculoso e estudioso da genealogia: “O livro de contas do Halfeld é um documento psicológico importante, além de repositório de maior interesse para a história social de Juiz de Fora. Lá estão as contas das pessoas que podem ser consideradas a origem da elite municipal” (NAVA, 1974, p. 142). O livro de contas do Comendador Henrique Guilherme Fernando Halfeld, “[...] alemão, natural de Klausthal, no reino de Hanover, onde nascera a 23 de fevereiro de 1797” (NAVA, 1974, p. 131) e o de sua terceira mulher, Dona Maria Luísa da Cunha Halfeld, a “Inhá Luísa”, avó materna do

autor, são documentos complementares mas infelizmente nem todos os escritos pessoais dessa época se preservaram:

Minha avó [...] ficava de janela, esperando a passagem dos conhecidos que eram seu jornal falado. A parteira Senhorinha [...] Mulata quadravona. Vinha tomando rapé ou fumando cachimbo. Parava e dava notícias a Inhá Luísa das recém-paridas. [...] Insistia muito com a Senhorinha para saber se os filhos e netos das amigas tinham nascido de *jenipapo* ou limpos de pele. Assentava num caderno explicando que era para não deixar moleques de bundinha verde casarem, mais tarde, com suas netas. [...] O livrinho dos *jenipapos* foi depois destruído por minha Mãe, tal e qual como os registros de entrada de escravos nos portos do Brasil foram queimados por obra e graça do Conselheiro Rui Barbosa. Minha avó, que era contra gente de cor, valorizava muito o *jenipapo*, para ela sinal tão seguro de mulatice como pigmentação peri-ungueal, gengiva roxa, genitália escura... (NAVA, 1974, p. 252, grifos do autor).

O livrinho dos *jenipapos* faria parte de escritos de viés particular, como o jornal íntimo ou pertenceria à esfera do *domus* e do social? Tais anotações atraem o olhar do historiador, do memorialista e do sociólogo. No prefácio à primeira edição de *Sobrados e Mucambos* (1936), Gilberto Freyre alude às “tendências” e obras de cronistas e historiadores que lhe serviram de referência, apresentando perspectiva metodológica afim à do memorialista na busca de dados para reconstruir o passado, ao privilegiar fontes julgadas secundárias pela Historiografia, como jornais, testemunhos e o diversificado acervo dos arquivos familiares:

Mas o ponto de vista especializadíssimo em que se colocou o autor diante do desenvolvimento daquelas tendências – o ponto de vista quase proustiano de estudo e interpretação da casa em suas relações mais íntimas com as pessoas – obrigou-o a socorrer-se menos desses ilustres historiadores e dos cronistas do tipo de Macedo, de Vieira Fazenda e de Pereira da Costa do que de material quase esquecido: arquivos de família, livros de assento, atas de câmara, livros de ordens régias e de correspondência da corte, teses médicas, relatórios, coleções de jornais, de figurinos, de revistas, estatutos de colégios e recolhimentos, almanaques, álbuns de retratos, daguerreótipos, gravuras. Sem desprezar, é claro, diários e livros de viajantes estrangeiros [...] as excursões

pelo interior do Estado do Rio de Janeiro, pelos Estados de São Paulo, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Bahia, Alagoas, Sergipe. Aí e no Rio de Janeiro pudemos entrevistar sobreviventes ilustres dos últimos dias de opulência patriarcal e escravocrática em nosso país, cujos depoimentos e reminiscências de antigos residentes de sobrados ou casas patriarcais de cidades foram elementos valiosos de esclarecimento do material de arquivo. (FREYRE, 1996, p. XLVIII).

O princípio adotado por Nava na composição das Memórias é análogo ao descrito pelo sociólogo: “depoimentos e reminiscências” unem-se às fontes documentais numa constelação de informações ou dados que por vezes gravitam em torno de uma só pessoa, a exemplo do “Arquivo de família e de engenho, livros de assento, diários, correspondência particular e comercial de Manuel Tomé de Jesus, senhor de engenho” citado por Freyre (1996, p. 668). As Memórias reúnem assim confissões, escritos íntimos, inventários, lembranças, livros, recortes de jornais e textos alusivos à literatura oral e erudita da época, registros únicos, feito os versos de uma tia-avó de Nava (1977, p. 35): “Especializara-se na repetição do postal que mandava a todos os parentes e amigos nas datas magnas [...] De quem seriam os versinhos que serviam de legenda?” Em tal contexto, Nava (1977, p. 16-17) inscreve o perfil biográfico da avó materna, pelo segundo casamento, D. Maria Luísa da Cunha Jaguaribe, de “conversa agradável”, “engraçada nas suas observações”, apesar do “gênio de fúria” e talvez em razão dele, corajosa, decidida, despótica, excelente administradora, “[...] bastante inteligente e que tinha uma instrução bem acima da das mulheres de seu tempo. [...] Deixou cadernos e mais cadernos, um mundo de álbuns, onde copiava o que lhe agradava. Poesia brasileira, portuguesa e francesa”. A descrição, a seu modo, ratifica a ideia de Freyre (1996, p. XCIV):

Matriarcas houve, no Brasil patriarcal, apenas como equivalentes de patriarcas, isto é, considerando-se matriarcas aquelas matronas que, por ausência ou fraqueza do pai ou do marido [...] foram às vezes os “homens de suas casas.”

Do memorial reservado à Inhá Luísa, a imagem revelada por seu diário é a que mais se distancia das retraídas “sinhá-donas de Minas” e ainda do retrato das “matutonas, das fazendas” aspirantes a “fidalgas burguesas finas de sobrado”, aproximando-a da “senhora de sobrado e de

casa-grande”, com energia para dirigir a família, “[...] dando ordens aos homens com a sua voz dominadora, dirigindo o engenho, as plantações, o gado, os escravos” (FREYRE, 1996, p. 95). Esse modelo está consignado à memória de umas das casas da avó e das “[...] filhas do Rei Jaguaribe, filhas da Rainha Maria Luísa. Princesas de estrela na testa. Lindo casarão de fazenda do século passado com varanda fronteira toda envidraçada e cheias de janelas de guilhotina”, às margens do Paraibuna.

“Quartos de boas camas – lençóis cheirando a baunilha e lavanda. Cozinha de bons jantares, de bons almoços, onde minha avó fabricava litros de café-com-leite-de-açúcar-queimado, que mandava vender na Estação de Cotegipe” (NAVA, 1974, p. 203-204), *locus amoenus* onde

As meninas tiravam leite de manhã para bebê-lo espumoso e ainda quente do ubre. Tinham formas redondas para fabricarem seus queijos diminutos. Acompanhavam brincando o serviço da fazenda e eram cozinheiras, doceiras, pastoras, moleiras, capineiras, jardineiras, fiandeiras – atrás de uma Inhá Luísa gritando ordens no seu Trianon. (NAVA, 1974, p. 204).

Nava transcreveu apontamentos do diário de Dona Maria Luísa, anos após essa época idílica de harmonia conjugal no Bom Jesus, destacando o cunho pragmático dos registros:

Minha avó, implacável, consignava no seu diário sentimental-mercantil-rol de despesas: “Depois de oito meses de ausência o Jaguaribe aqui chegou a 31 de dezembro de 1907 e voltou a 5 de janeiro de 1908”. Noutra página: “O que me pertence não pode e não deve viver nessa liberdade, portanto eu abro mão do meu direito e não aceito condições”. Estavam praticamente separados e numa vez que o Major, cinicamente, dedica-lhe poema composto por ele e mandado do São Francisco do Uruburetama, transcreve-o rancorosamente nas colunas do seu dever-haver e comenta: “Pensei, pensei, não me serve absolutamente. Cante noutra freguesia!”. (NAVA, 1977, p. 19).

A menção à variedade de apontamentos e notas que compõem o arquivo familiar de Nava permite entrever por meio de gestos cotidianos a vida de diferentes perfis femininos. Para Séverine Mathieu (2009, p. 77-78), a cozinha, espaço da memória e de transmissão privilegiada, é o local onde a cultura alimentar se enriquece por formas de comensalidade e sociabilidade no meio familiar, permitindo “operações de bricolagem”

que a conservam numa temporalidade mítica ou histórica. Tais operações abrangem cinco possibilidades correlatas: encontrar a infância, inscrever-se na memória familiar, aprender com o outro, distinguir o próprio saber e transmiti-lo, garantindo-lhe a perpetuação. Se a cozinha é lugar primordial em matéria de transmissão, as mulheres geralmente representam suas fontes mais importantes:

A irmã de meu avô, Ana Flora [...] Era a suavidade em pessoa. E a boa educação. Realizava o tipo perfeito da viúva. Não a viúva em negro, mas a viúva em roxo, romântica, sonhadora, saudosa, poética [...] Tudo nela era intemporal, delicado e harmonioso [...] Ensinava tudo que sabia. Passava suas receitas de doce à minha avó. (NAVA, 1977, p. 35).

Com referências minuciosas e inúmeras alusões à culinária, as Memórias destacam a ideia de transmissão cultural nas famílias paterna e materna do autor. Do primeiro matrimônio da avó Maria Luísa, Nava (1974, p. 16) comenta que: “O casamento e a convivência com o Halfeld mais lhe teriam aberto o espírito.” Quando menciona os títulos da biblioteca do alemão Henrique Guilherme Fernando Halfeld, Nava (1974, p. 136) expõe porque é “[...] do maior interesse no conhecimento da sua personalidade [...] a lista dos livros de que ele era possuidor. Cerca de 400 volumes de 318 obras alemãs, francesas e inglesas que logo mostram o homem versado em outros dois idiomas”. Uma obra merece destaque: “Voltando aos livros, uma palavra sobre o romance de Eugène Süe. Foi nele que o Halfeld ensinou francês à terceira mulher e a história calou tanto no seu espírito, que uma das filhas do seu matrimônio com meu avô chamou-se também Matilde”. Assim, nos ritos sociais e celebrações em família:

Costumes de avô, resposos de avô, receitas de comida, crenças, canções, superstições familiares duram e são passadas adiante nas palestras de depois de jantar; nas das tardes de calor, nas varandas que escurecem; nas dos dias de batizado, de casamento, de velório (Ah! As conversas vertiginosas e inimitáveis dos velórios esquentadas a café forte e vinho do porto enquanto os defuntos se regelam e começam a ser esquecidos...). (NAVA, 1974, p. 17).

No romance *Éramos seis* (1943), Maria José Dupré reproduz as “conversas vertiginosas e inimitáveis dos velórios esquentadas a café

forte e vinho do porto”, ambientadas num palacete da Rua Guaianases, em São Paulo, no início da Primeira Guerra:

Nessa sala, a prosa era animada; conversavam e riam; então me convidaram para ir tomar um café na sala de jantar; havia gente em todos os cantos da casa e uns conversavam a meia voz, outros em tom alto. Muitas senhoras se encontravam depois de não se verem há muito tempo; faziam exclamações de alegria e trocavam beijos [...] Mais tarde uma das netas de tia Emília nos levou para a copa e tomamos um prato de canja. Era meia noite. Ficamos lá muito tempo, bebendo vinho do Porto e tomando café. Tia Elvira formou uma rodinha de parentes e conversou com animação durante mais de uma hora [...] Convidaram novamente para comer alguma coisa, na copa havia um prato de sanduíches, bolo e café. Enquanto comia sozinha, lembrei-me de que uns meses antes ali estivera festejando um casamento: houvera também flores, bolos e movimento. (DUPRÉ, 1945, p. 41-43).

Claudine Vassas (2001) destacou o interesse da etnografia romena pelo tema da morte, particularmente relativo ao dispositivo mítico-ritual destinado, de uma parte, a mitigar o significado da morte individual, “ao liberar sua alma” e, de outra, a restituí-la ao plano das relações cotidianas, outorgando ao morto o estatuto de “ancestral”, “comemorado” por meio do repasto oferecido durante o velório. As mulheres têm posição central em cada momento dos ritos fúnebres, preparando os alimentos, as flores que ornamentam a ocasião, lavando e vestindo pela última vez o “corpo do morto” a ser velado e assistindo os participantes.

Nas Memórias, a alimentação se configura muito além do prazer e de necessidades vitais, segundo espaços e momentos específicos. Câmara Cascudo (2002) ressalta que ritos e cerimônias de passagem sempre tiveram lugar especial em todas as culturas. O autor assinala que a presença de comidas e bebidas em ritos fúnebres reflete a universalidade da herança cultural presente em diferentes povos e que, adaptada ao Brasil, difundiu-se amplamente:

Preparado o corpo, disposto no caixão, acesas as velas, queimando-se incenso, guardam os amigos e a família o morto durante as horas que antecedem o sepultamento. Atravessam esse período conversando em voz baixa, servindo-se café, biscoitos, massas secas. Se o velório é noturno, leva-se o amigo que está “fazendo quarto ao defunto” para uma ligeira refeição sólida,

sanduíches, torradas. [...] Os alimentos, bebidas frias ou quentes são os vestígios do banquete fúnebre, diante do morto, que o Egito iniciou e divulgou. Os banquetes fúnebres, as refeições no enterro ou durante o velório são universais. [...] Esses costumes se espalharam e os colonos portugueses trouxeram-nos para o Brasil. (CASCUDO, 2002, p. 22-23).

A pesquisadora Juliana Resende Bonomo (2017), em investigação para reconhecimento da memória social, estudou a comensalidade nos velórios de Minas Gerais. A partir dos relatos obtidos nas entrevistas, Bonomo pondera que diferentemente de outras culturas, como as africanas, que associam os alimentos ao sagrado, a presença de alimentos nos velórios, na segunda metade do século XX, aproximava-se da hospitalidade, de modo a caracterizar a cordialidade tão valorizada pela cultura mineira. Importante ressaltar que a hospitalidade mineira já foi observada no início do século XIX pelo viajante Auguste de Saint-Hilaire (1938 *apud* CASCUDO, 2004, p. 209) ao relatar o fato de que “Muitas vezes, em casa de gente de cor, o próprio dono da casa vem, como nos tempos antigos, lavar os pés do viajante que acolheu com a mais franca hospitalidade”. As descrições de Dupré e Nava ilustram a interação entre as pessoas no funeral, e as longas conversas, regadas a ingestão de café e vinho, marcam o rito de passagem dos mortos. Ao contar a história do avô homônimo, Pedro da Silva Nava, nascido na freguesia de Nossa Senhora da Conceição de São Luís do Maranhão, em 1843, e falecido aos 37 anos, negociante e dono de casa comissária, o memorialista esboça um quadro do dispositivo “mítico-ritual da morte” segundo as cores locais em que este se apresentava em meados do século XIX:

Resplandecente São Luís... Alegre São Luís – em que até os enterros eram motivos de festa. Lavado e amortalhado o corpo, bem posto no seu caixão, saía imediatamente o cortejo para o velório na casa dos amigos. Porque cada um disputava o pobre morto e queria hospedá-lo em sua câmara ardente uma ou duas das vinte e quatro horas que ele tinha para errar de porta em porta, no seu passeio derradeiro. Improvisava-se a essa, recoberta das mais ricas colchas, das mais belas rendas, das mais virentes flores, cercada dos castiçais de prata queimando altas velas, armava-se a mesa para o festim funerário. Abancavam todos. Comia-se de rijo; águas ardentes e vinhos corriam como o Pindaré e o Itapicuru nas grandes cheias. Depressa minha gente, que ainda temos muita casa

para entrar antes da última... E seguia o préstito aumentado em cada esquina pela perspectiva da vinhaça e comezaina. No fim o caixão oscilava incerto em mãos variáveis e o defunto, ia passando a segundo plano, era apenas elemento acessório da procissão que seguia – festiva e lúgubre – com arrotos, soluços, ânsias de vômito, imprecações de órfãos, fungações de riso abafado e gritaria de viúva a todo pano. Só na hora e do memento e do abismo dos sete palmos, cessava o alarido e todos silenciavam num arrepio – cada qual pensando no dia da Cólera em que seria pretexto de bródio igual. Acredite na história quem quiser. Eu acreditei, quando a ouvi contada pelo mais veraz dos maranhenses: Antônio Ennes de Souza. Estranha e perturbadora São Luís... (NAVA, 1974, p. 23).

A exemplo do escritor Marcel Proust, Nava transforma a alimentação em motivo literário, tornando-a elemento-chave do cronista histórico e de uma teoria sobre a transcrição literária das associações mnemônicas. As descrições das migrações, nas quais homens e mulheres carregavam o fardo necessário para a preparação da comida, fornecem rico detalhamento de pratos típicos, os quais adquirem importância no acervo da memória cultural:

Nas paradas os homens descansavam pitando, a negrada ajuntava lenha e acendia o fogo, as mulheres e as escravas preparavam a comida. O angu, que, mole ou duro, combina-se com o feijão, com o arroz, com a carne e cujo único tempero deve ser o sal, assim mesmo pouco, para não alterar o gosto do que o vai acompanhar. O que sobra é cortado em fatias que, fritas, são o pão mineiro de cada dia. O feijão fervido com bastante sal durante as paradas é levado em caixetas atulhadas e em cujos intervalos se escorreu a banha derretida que endurece e não deixa azedar a massa cozida. Na hora, vai tudo para a frigideira, a banha derrete-se, solta e refoga as pevides com mais a cebola, o alho, o cheiro-verde, a salsa e muita pimenta. Rola-se na farinha que se embebe de gordura, mas que não pode ficar empapada – antes móvel, toda untada e toda desgrudada. (NAVA, 1974, p. 125).

A pesquisadora Sabrina Sedlmayer (2014) lembra que a inscrição de hábitos alimentares em textos literários constitui um rico campo investigativo. Em seu artigo “Comer o passado como pão de fome: relações entre comida e literatura” são recuperados vários exemplos que permitem melhor compreender a relação da comida com a evocação

da memória afetiva, com as relações de poder, com o espaço e com a tradição. Do *Banquete* de Platão, passando pelas *madeleines* de Marcel Proust, à *Metamorfose*, de Franz Kafka, o tema permanece e as minúcias da cozinha podem tornar-se elementos fundamentais no texto literário. Ainda de acordo com Sedlmayer (2015), na literatura brasileira, talvez tenha sido Pedro Nava o escritor que mais dedicou espaço em seu projeto memorialístico para a descrição de hábitos alimentares, usos, virtudes e sabedorias. Nesse sentido, Sedlmayer (2016) comentou igualmente a obra roseana:

[...] o jagunço tem em *Grande sertão*: veredas, de Guimarães Rosa, uma caudalosa língua literária e, na dieta, muitas jacubas. Pirão, sopa ou refresco, a jacuba pode ser quente ou fria e preparada com vários líquidos: água, café, chá, cachaça ou, onde houver esteio, um caldo. Adiciona-se farinha de milho (fubá) ou de mandioca. Para adoçar, acrescenta-se açúcar, rapadura ou mel. Em determinados cantos de Minas, adicionam-se pedaços de queijo. Pode ser doce ou salgada. Não só no sertão, mas também no mar, jacuba é um alimento que engana a fome. [...] Em outra passagem, descreve minuciosamente o seu modo de preparo: “o que eu queria era que o senhor mandasse aprontar para mim uma jacuba quente, com a rapadura bem preta e a farinha bem fina, e com uma folhinhas de laranja-da-terra no meio...” (GS:V, p. 347). (SEDLMAYER, 2016, p. 12).

A exemplo do texto de *Grande sertão*, *Bau de ossos* menciona alimentos típicos e refeições da cozinha mineira que representam os sabores simples do dia-a-dia, a exemplo do “mexidinho” preparado pela escrava Laura para Luís da Cunha, bisavô materno do escritor:

E a Laura levantava, atiçava o fogo, fervia a banha onde refogava os restos do feijão, do angu, do arroz, da carne seca, do cará, punha mais sal, misturava um ovo, nacos de toucinho, rodela de linguiça e de banana-ouro. Depois ia jogando a farinha aos poucos e num instante o *mexidinho* estava pronto. Antes, uma lambada de cachaça. (NAVA, 1974, p. 168, grifo do autor).

Conforme Sedlmayer (2016, p. 13): “Se a receita de jacuba sugere uma relação de proximidade ao conceito de patrimônio vivencial (imaterial), ela também marca a importância dos ‘usares’.” De modo análogo, o texto de Nava sugere como certas receitas e “usares” da terra

estão unidos, indicando as fontes de transmissão eruditas e populares de um costume:

E a abóbora da noite de São João? Era aberta por cima, esvaziada dos fiapos e caroços, cheia de rapadura partida, novamente tampada, embrulhada em folhas de bananeira e enterrada a dois palmos de fundo, debaixo das grandes fogueiras. Aí ficava duas, três horas e quando saía dessa moqueada, tinha cheiro de cana queimada e gosto ainda mais profundo que o das castanhas. Comia-se no fim das festas de junho bebendo *crambambali* e cantando até cair ao pé das brasas que morriam. O *crambambali* é bebida sagrada – um quentão legitimamente centro de Minas. A receita? Uma travessa cheia de pinga, rodelas de limão, lascas de canela e rapadura. Toca-se fogo na cachaça e deixa-se esquentar bastante. Apagar, coar e servir em canequinhas de gomo de bambu. Ela teve, aí pelos vinte, pelos trinta, uns tempos de voga no Rio, quando foi adotada em casa de Eugênia e Álvaro Moreyra, que a descobriram no relato dos viajantes do princípio do século passado. Até que Manuel Bandeira espalhou esse segredo de estado pelas colunas do *Para Todos*. (NAVA, 1974, p. 161-162, grifos do autor).

Mathieu (2009, p. 85) refere-se à cozinha como lugar de confrontação de hábitos, gostos e “aprendizagem do outro”, entendido por “diferente”. Num casamento entre pessoas de credos e regiões distintas, viver com o outro implica conhecer e adotar sua “linguagem culinária”. Nava (1974, p. 27) reconstitui detalhadamente elementos (até o gestual) dessa linguagem nas passagens em que narra o casamento do avô maranhense com a cearense “Dona Ana Cândida Pamplona”, ou Dona Nanoca, “filha do tabelião Cândido José Pamplona” e de Dona Maria de Barros Palácio. A reconstituição do passado é feita por Nava (1974, p. 32) de maneira indireta, pela observação e testemunho: “Adivinho a vida de minha avó pelo que eu vi na casa de suas filhas – que eram exímias na arte de terem seus dias cheios, como são cheias as horas nos conventos [...] disciplina meio mozárabe, meio portuguesa, fixada nos costumes da boa burguesia do Norte.” Mathieu (2009, p. 85) reitera que, num casamento, a educação e os hábitos característicos dos cônjuges podem confrontar (ou harmonizar) na rotina diária culturas alimentares diferentes:

O príncipe acorda para o café ritual. O grão, cuidadosamente escolhido, foi queimado pela manhã e vai ser pulverizado na hora, não em moinhos, como se usa entre os bárbaros, mas no pilão. A semente torrada, deu ao seu côncavo um pardo quente e *mordoré, lustroso* na mão que também envernizou de tanto pisar. Sua batida começa surda e áspera, no fundo. Fica depois alta e clara, conforme persegue os grãos quebrados que se levantam nas bordas. Novamente surda e fofa, quando o pó se afina por igual e fica todo leve e oloroso. Uma colher de pau para cada meio litro d'água. Água da serra ou água virgem de chuva – nunca água salobra de cacimba. Mexe-se e na primeira fervura, tira-se do fogo para passar. Não num saco, como no Sul, mas num guardanapo de que cada dois cantos são seguros por uma das mãos de quem vai torcer. Mas despejada a mistura fervendo, por uma das deusas escuras da cozinha, começa a outra a enrolar de fora para dentro, o lado esquerdo do pano e de dentro para fora, o seu lado direito, esticando-o como se faz a um corropio, apertando cada vez mais a borra – até espremer as últimas gotas que saem como verdadeira tinta. Esse movimento pede destreza de pelotiqueiro e as mãos não se molham no trabalho antagônico, cuja dificuldade acarreta sincinesias do torso que ondula [...] Quando a bailarina de muitas mãos termina a tarefa, está quente do esforço e suas axilas embalsamam o ar com veemência semelhante à do café fresco que ela acabou de fazer. (NAVA, 1974, p. 37).

Já o falecimento da avó Inhá Luísa coincide com os preparativos para o noivado de uma das filhas, em 1913, com “aquele piquenique na Cervejaria Weiss, que ficou famoso em Juiz de Fora”, em cujo retrato, tirado na ocasião e noticiado na imprensa local, “aparecem moços de chapéu coco e chapéu bilontra” e as beldades da época, “[...] todas usando os chapéus de linho de pala pespontada – que na época faziam furor. Num canto da fotografia, a figura devastada e trágica da [...] avó trazendo estampadas no rosto as marcas augustas da Morte” (NAVA, 1977, p. 72). “O festivo jantar seria a 1.º de setembro de 1913. O dia amanhecera como os outros, só que às nove horas ouviu-se o estrondo e o cascalhar argentino de vidros se partindo. O que é? Onde foi? [...] E logo espelho quebrado. Que agouro!” Nava (1977, p. 74), assim como Dupré (1945, p. 43), une “as duas pontas da vida” através de cenas e recordações voltadas à alimentação “[...] lembrei-me de que uns meses antes ali estivera festejando um casamento: houvera também flores, bolos e movimento.” A descrição dos preparativos

concede à narrativa imagens que trazem à memória a *Natureza morta com torta de peru* (1627), do barroco Pieter Claesz:

Varreram os cacos e foram arrumar a mesa. Estenderam a toalha adamacada e puseram, aos pés, os travessões carregados de uvas, peras e maçãs – as frutas que só eram comidas em ocasiões de festa. Em torno, as velhas compoteiras cheias dos doces que tinham sido preparados com antecipação, na casa da tia Regina. Almoçamos todos no corredor de trás e lá para as duas horas minha Mãe e a Inhá Luísa foram fiscalizar a Lúcia e a negrada de forno e fogão. Minha avó ia cuidar de sua velha especialidade: a maionese. Ninguém fazia igual à dela. Pois começou a bater firme; de repente minha Mãe deixou de ouvir aquele ruído ritmado que foi substituído por uma raspação esquisita no fundo do prato. Olhou e viu a Inhá Luísa como que abestalhada, derramando tudo, a cara puxada para um lado, metade do corpo se firmando e metade, de pedra, resvalando. Cortada ao meio. [...] Logo ela, que amava tanto a vida, com o que ela lhe dera, com o que ela lhe tomara (NAVA, 1977, p. 74-75).

FIGURA 1 – *Nature morte à la tourte avec une dinde* (1627), de Pieter Claesz



Fonte: https://fr.wikipedia.org/wiki/Pieter_Claesz#/media/File:Still_Life_with_Turkey_Pie_1627_Pieter_Claesz.jpg

Os ritos que celebram a existência e a “Morte” estão unidos neste trecho das Memórias: “metade do corpo se firmando” e “metade, de pedra, resvalando”. No excerto a seguir, os cuidados de amigos, conhecidos e familiares, apreensivos com a aproximação da “Indesejada das gentes”, estão imbuídos da religiosidade popular que se conecta à evocação do sagrado em formas representativas de um “cristianismo cósmico”, termo usado por Vassas (2001, p. 119) em alusão à “mitologia poética” implícita no preparo do cerimonial funerário:

E agradeço o que dela me veio da ancestralidade que tanto prezo [...] Ela estava morrendo e eu sentia confusamente que cada um de nós morria um pouco daquela morte [...] Aquilo foram dias de balbúrdia, de liberdade dos meninos, de calaçaria das negrinhas, dum entra-e-sai, dum servir de café, dum abrir de garrafas de vinho do Porto como nunca se viu no 179. Não se fechavam mais portas nem janelas. Havia sempre dez, quinze, vinte pessoas, entre filhas em prato, netos, visitas, parentes, comadres e curiosos – dentro do quarto da agonizante. Todos davam palpites, sugeriam remédios, que se despachasse o Almada e se chamasse a rezadeira de Milheiros, traziam imagens, fitas santas, palhas milagrosas, bentinhos, orações fortíssimas, terços que tinham tocado na santinha Bernadette, no Menino de Aracelli, no Santo Sepulcro, contas do Rosário do Padre Júlio Maria, água de Lourdes, água da Aparecida, água de Lagoa Santa, água do banho do Monsenhor Horta. (NAVA, 1974, p. 76-77)

Anne Muxel (2008) ressalta que a memória familiar é, sobretudo, história em construção permanente. Trata-se de uma forma de mobilizar o passado e dar-lhe sentido. Esse tipo de memória é também uma presença interior manifesta por meio de lembranças, a partir de imagens, impressões e sensações. É a memória interiorizada, cujas portas abertas deixam entrever múltiplas sensações, odores, sons, objetos, lembranças de entes queridos, jardins e até receitas de cozinha. Muxel (2008) aponta três funções que constroem a ponte entre o indivíduo e o seu passado: a transmissão, a revivescência e a reflexividade. Na primeira função, a memória reconstitui laços genealógicos e simbólicos que unem o indivíduo à família à qual ele tem consciência de pertencer. É assim que a recuperação da memória “degustativa e olfativa” em *Bau de Ossos* opera segundo a transmissão da herança cultural de uma geração a outra. “Primeva”, a recordação da prima “como um raio de sol, cheia de ouro

e de guizos no riso [...] que era a Estrela da manhã e a mais linda figura de moça”, é associada por Nava (1977, p. 249-250) aos momentos em que a família se reunia “para o café da Inhá Luísa”:

Depois é que ela seguia para o inverno de sua moradia – dentro dos espinheiros. Quando chegávamos era hora do café na sala de jantar da Inhá Luísa. Café fresco, pelando, bem fraco e servido em xícaras grandes. Vinha forte e era adicionado, na hora, da água quente que a Rosa e a Deolinda despejavam das chaleiras de ferro que tinham de ficar segurando ao lado da mesa. Leite, não. Quando muito, queijo de minas para picar e deixar amolecendo dentro do café fervente. Pão alemão fofo e macio, cheiroso, ao partir, como um trigal. Pão de provença, em forma exata de bundinhas e que se dividia arreganhando as duas nádegas. E o cuscuz de fubá doce. Feito em metades das latas do queijo do reino furadas a prego e onde a mistura cozia em cima do vapor de uma panela. Já do jardim se sentia o cheiro do café, do pão, do fubá, do açúcar mulatinho. (NAVA, 1974, p. 249).

O café “pelando”, o toque adicional do queijo de minas e as variedades de pão são memórias ligadas ao convívio familiar de Nava (1974, p. 302) e à lembrança da prima “raio de sol”: “Essa luz prestigiosa e mágica fez renascer [...] do fundo da memória, do tempo; das distâncias das associações, da lembrança. Como ela era!”. A segunda função, denominada revivescência, traz à tona percepções, sensações e sentimentos experimentados na infância. A memória afetiva rememora cenas do cotidiano familiar, mas também recordações de aromas, sabores e sons do passado. Para Muxel (2008), esse instante de revivescência se caracteriza pela atemporalidade, passado e presente se encontram em um mesmo sentimento imediato. Nestes excertos, o aporte mnemônico da experiência sensorial é evidenciado. O sentido do olfato é parte das recordações de infância, quando o pequeno Nava era levado para “cortar o cabelo no *seu* Elias”; já o sentido da audição traz de volta a musicalidade dos pregões de rua:

A compensação do suplício era a passagem no Cristiano Horn para a compra de suas floridas balas, em forma de traveseiro. Vermelhas, brancas, amarantes, alaranjadas, encarnadas, verdes, nacaradas, lilases, malvas e chocolates. Vinha com elas, dentro do cartucho, aquele aroma de açúcar queimado que era o cheiro da casa adorável do baleiro. (NAVA, 1974, p. 246).

Outros vendedores ambulantes, com outros barulhos. Baleiros – *baleiro-bááála* – pulando dos estribos dos bondes que subiam para os passeios e destes, tornando a levantar-se, com seu grito, para os que desciam – realizando o milagre de equilibrar e manter arrumadas as bandejas com os pacotes de biscoitos Brichy; com os peixes, as moedas, os cigarros, os charutos e os cachimbos de chocolate envoltos em lâminas de ouro, prata e púrpura; os enrolados de balas, feitos de papel brilhante e lustroso em que uma rodela de cor indicava a qualidade. Verde escuro, bala de limão. Verde claro, bala de hortelã. Alaranjado, de laranja. Amarelo, de mel. Creme, de abacaxi. Branco, de coco. Pardo, de chocolate. Roxo, de violeta. Lembram-se das balas de violeta? Que não eram balas, mas as próprias flores, as próprias violetas, confeitadas. *Dilim-dilim* era o nome onomatopeico dado a um cartucho de massa de trigo que se quebrava nos dentes e derretia na língua feito hóstia. Vinham uns enfiados nos outros e seus cones se arrumavam espiralados numa enorme lata redonda que o ambulante trazia às costas, segura por bandoleira para, com as mãos livres, percutir o triângulo de metal que fazia *dilim-dilim, dilim-dilim...* (NAVA, 1974, p. 313-314).

Por fim, a função reflexiva explora alguns momentos do passado como forma de avaliar experiências vividas. Nesse caso, a memória se torna mais seletiva, as escolhas tendem a restituir sofrimentos, rancores e culpas, a exemplo da passagem em que o escritor recupera o memorável roubo de uma nota de 5 mil-réis, retirada do “patrimônio da própria Inhá Luísa”:

De posse dessa fortuna nababesca, em vez de ir ao Andrès, fui para a babilônia da rua Halfeld, onde comprei um livro (lembro-me de gravura representando uma carga de cossacos) e uma lâmpada elétrica de tamanho desmedido e não sei de quantas centenas de velas. Fui para o parque Halfeld com o butim da minha pirataria. Joguei o troco num bueiro. Como ainda não soubesse ler, rasguei o livro e atirei seus restos no tanque da “Cabana”. A lâmpada, enorme, esfregada, não fez aparecer nenhum gênio. Fui me desfazer de mais esse cadáver na escada da igreja de São Sebastião. Lá a estourei, tendo a impressão de ouvir os trovões e o morro do Imperador desabando nas minhas costas. Depois dessa série de atos gratuitos e delitos inúteis, voltei para casa. Raskolnikov. O mais estranho é que houve crime e não castigo. Crime perfeito. Ninguém desconfiou. Minha avó não deu por falta

da sua cédula. Eu fiquei por conta das Fúrias de um remorso que me perseguiu toda a infância, veio comigo pela vida afora, com a terrível impressão de que eu poderia reincidir porque vocês sabem, cesteiro que faz um cesto... Só me tranquilizei anos depois, já médico, quando li num livro de psicologia infantil que só se deve considerar roubo o que a criança faz com proveito e dolo. O furto inútil é fisiológico e psicologicamente normal. Graças a Deus! Fiquei absolvido do meu ato gratuito... (NAVA, 1974, p. 273).

As funções citadas por Muxel (2008) apontam em que medida o coletivo se envolve na memória individual criando sistemas analógicos de referências que transitam, segundo Mathieu (2009, p. 22), de uma “memória geral” para uma “memória privada”, mais subjetiva:

Há assim uma memória involuntária que é total e simultânea. Para recuperar o que ela dá, basta ter passado, sentindo a vida, basta ter, como dizia Machado, “padecido no tempo”. A recordação provocada é antes gradual, construída, pode vir na sua verdade ou falsificada pelas substituições cominadas, pela nossa censura. É ponto de partida para as analogias e transposições poéticas que Proust aponta em Baudelaire [...] A essas analogias podem servir ainda certos fragmentos de memória que – como nos sonhos, surgem, somem e remergulham feito coisas dentro de uma fervura de panela. Pedacos ora verdadeiros, ora ocultos por um símbolo. (NAVA, 1974, p. 306).

Nava (1974, p. 33) confere aos aromas, cores, sabores e ingredientes da “Alquimia fabulosa e bromatologia sem par da copa e da cozinha de Dona Nanoca” e aos prazeres da infância ligados à alimentação, a função de vetores da “memória involuntária [...] total e simultânea”, resistente ao tempo e ao oblivio graças à subjetividade e pronta a despertar pelos sentidos: “Se a batida do Ceará é uma rapadura diferente, a batida de minha avó Nanoca é para mim coisa à parte e funciona no meu sistema de paladar e evocação, talqualmente a *Madeleine* da *tante Leonie*” (NAVA, 1974, p. 35). Mathieu (2009, p. 145) atribuiu à memória, sob diferentes condições de existência, um papel reconstrutivo do passado. E

[d]o passado se pode escrever o que Proust escreveu do mundo: que está sendo sempre recriado pela arte. E quase como a arte pode ser a ciência, busca ou procura de realidade complexa

que adormeça em fatos aparentemente mortos tanto como em naturezas chamadas igualmente mortas; uns e outros valorizados e incorporados ao conhecimento humano pelo impressionismo revelador de aspectos esquivos ou fugazes da realidade ostensivamente viva ou aparentemente morta. (FREYRE, 1996, p. LXIII).

Além da crônica de costumes e do registro biográfico, Nava (1974, p. 35) reserva à alimentação sentido mais amplo, similar ao conceito proustiano de memória associativa. Esta cumpriria a tarefa de fornecer à imaginação do escritor (e do leitor) a “alquimia fabulosa” de uma “viagem no tempo” que revela a culinária “na sua forma, no seu cheiro, no seu sabor”. Viagem no tempo que recupera a gastronomia como sistema rizomático a percorrer planos diversos da história do cotidiano, celebrações, hábitos domésticos, ritos de nascimento e morte, costumes rurais e até processos de urbanização, feito os bondes de Juiz de Fora, que:

Tiniam, ano inteiro, suas campainhas, substituídas por caixas de pau, na semana em que Nosso Senhor morria. Quando a morte era de mortal, a campainha não parava de tocar. Vinha na mão do sacristão e o padre trazia o viático. À medida que passava, todos se ajoelhavam ou formavam em procissão até a porta do agonizante, onde iam ficar engrenando até o reverendo acabar de ungir e sacramentar. Quando ele saía, a família em lágrimas mandava entrar, dava um vinho-do-porto, um licor de pequi, um café e pedia a todos a caridade de voltarem para o velório e para o enterro. E todos voltavam mesmo, principalmente se era defunto importante, defunto de ceia de galinha, colares e gelatina. (NAVA, 1974, p. 244-245).

Campo para estudos antropológicos, históricos e sociológicos, o universo gastronômico das Memórias reúne informes específicos, demarcados histórica e geograficamente. O ambiente do excerto seguinte é a festa de São João organizada em Juiz de Fora, no ano que precedeu a passagem do cometa de Halley. A iguaria central do relato é citada duas vezes em *Baú de ossos*:

A Rua Direita não era calçada, era ensaibrada ou macadamizada, de modo que não houve dificuldade em fazer buraco para assar as batatas sob as fogueiras. Na nossa, além das batatas doces, havia uma imensa abóbora que a Rosa abriira, esvaziara dos caroços,

enchera com pedaços de rapadura e com um copo de vinho-do-porto. Tornara a tampar, envolvera em folhas de banana e encerrara sob as achas. Depois que a fogueira desabou, as negrinhas pularam como sacis, por cima das brasas e das últimas chamas. Quando tudo virou cinza, tiraram-se as batatas e a abóbora. Esta, aberta, cheirava a melação. A rapadura derreteria, penetrara a polpa amarela e tudo aquilo estava mole e cozido, oloroso e doce, dando à língua a sensação macia de uma pasta de castanhas. Tal e qual, como gosto. (NAVA, 1974, p. 264).

Nava distinguiu basicamente dois tipos essenciais de memória: a voluntária, unida por diversas operações de assimilação e interpretação à cultura, Historiografia, sociedade e tradição, e a memória associativa, cujo repertório próprio de metáforas apreende também o coletivo. Ambas conectam o intelecto à imaginação, mas no segundo caso as associações vinculam-se à teia quase sempre indecifrável das emoções. Nava (1974, p. 18), investigando a origem de “certo Francisco Nava, que teria aportado no Brasil no fim do século XVIII ou princípio do XIX”, perscruta as duas formas de memória: “Essa coisa mística, evocativa, mágica e memorativa que o tira do nada porque ele era Francisco de seu nome; essa coisa ritual, associativa, gregária, racial e cultural que o envulta porque ele era Nava de seu sobrenome”. Em tal processo, a culinária desponta entre documentos e notícias genealógicas: “Em Bologna estive no armazém de um Nava que vendia todas as variedades de *pasta asciuta*” (NAVA, 1974, p. 20, grifo do autor).

As Memórias oferecem vários discursos para o tema da alimentação. Neste excerto, as sinestésias evocam a poesia simbolista: “Para adoçar a boca, manga. Para refrescar o corpo, garapa de tamarindo. Para rebater o banho, pinga de macaxeira” (NAVA, 1974, p. 23). Mesmo a linguagem do historiador dos costumes do século XIX busca retratar o passado sem prescindir da beleza, a exemplo da enumeração de iguarias que revelam a fusão das cozinhas nacional e portuguesa:

[...] vinham as negras – duas para cada bandeja de prata – com o chá, o chocolate, as garrafas do vinho, a frasqueira dos licores, o pinhão de coco, as mães-bentas, os cartuchos, as fofas, as siricaias, os tarecos e tudo quanto é bolo da doçura luso-brasileira. Bolo ilhéu, bolo-da-imperatriz, bolos de raiva, esquecidos, brincadeiras, doce-do-padre, toucinho do céu. (NAVA, 1974, p. 30).

Nava reitera a ideia proustiana do paladar como viagem no tempo e gatilho da memória associativa, ideia que nos permite compreender melhor a importância da imaginação nas cenas, léxico, fontes históricas e influências literárias auxiliares no esforço de reconstituição, em uníssono com a memória sensorial do leitor, de aromas, “usares” e sabores do passado. Entre as lembranças de infância, significativa menção é dedicada à família do português Manuel da Silva Carneiro, proprietário da fazenda Santa Clara, em Juiz de Fora, amigo íntimo de Joaquim Nogueira Jaguaribe, avô materno de Nava e padrinho de casamento dos pais do memorialista, José Nava e Dona Diva. As “recordações terapêuticas” indicam os alimentos usados na panaceia local:

[...] Portugal – linda palavra que sabe a vinho, que é alegre como o sol e como um canto de galo nas madrugadas de verão [...] o Miltinho, mais moço que eu e meu companheiro de comer formigas. Sim, formigas, como os tamanduás. Eu tinha aprendido não sei como nem de quem que comer formigas era bom para os olhos. Na varanda de trás da casa de Santa Clara passava sempre uma correição de vermelhas carregadeiras, e ficávamos os dois pegando uma por uma e trincando-as sucessivamente. São de um acidulado adstringente. O tratamento comportava umas dez a vinte formigas *pro diae* e era seguido rigorosamente, por mim e pelo meu primeiro cliente. Outras recordações terapêuticas me vêm dessa varanda. Dela se divisava, de manhã, a ordenha e, numa época de epidemia de coqueluche, o curral passou a encher-se das crianças que vinham buscar, *in loco*, o remédio para o mal: a mistura em partes iguais de leite e mijo de vaca, colhidos na fonte. Dose: um copázio por paciente. Diariamente. Meu pai dizia que aquilo era uma grossa porcaria, mas seu Carneiro insistia que não que não e que não. [...] Na copa eu admirava Dona Elisa preparando seus tabuleiros de biscoito de polvilho. (NAVA, 1974, p. 275-276).

A variedade de preparações, hábitos, costumes, utensílios, anedotas e histórias em torno da ideia de alimentação indica a profundidade e riqueza do tema nas Memórias, além do vasto campo de estudos oferecido à gastronomia, folclore, história cultural e literatura. No projeto memorialístico de Nava, as práticas alimentares assumem importante função catalisadora para a composição de espaços, de personalidades e de valores sociais. Em *Bau de Ossos*, a alimentação consumida e produzida

em Minas Gerais e no Ceará, respectivos estados de origem da família materna e paterna do autor, transita entre a construção da memória afetiva e coletiva, registrando literariamente tradições culinárias. O tema concede vislumbres sugestivos ao plano biográfico, a exemplo da dieta ministrada ao “primeiro cliente” pelo futuro médico, ainda menino, e a imagem da mulher que sempre figurava de Rainha nas suas “histórias de fada”, devido à “pontualidade da goiabada e queijo com que [o] recebia”.

Referências

BONOMO, J. R. Alimentando o luto: as memórias e as transformações das comidas de velório em Minas Gerais. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA – CONTRA OS PRECONCEITOS: HISTÓRIA E DEMOCRACIA, XXIX., 2017, Brasília. *Anais [...]*. Brasília: Universidade de Brasília, 2017. p. 1-16.

CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

CASCUDO, L. C. *Superstição no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 2002.

DUPRÉ, M. J. *Éramos seis*. 6. ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1945.

FREYRE, G. *Sobrados e mucambos*. 9. ed. Rio de Janeiro: Record, 1996.

MATHIEU, S. Mémoires cuisinées. In: _____. *La transmission du judaïsme dans les couples mixtes*. Paris: Éditions Ouvrières, 2009. p. 77-94.

MUXEL, A. *La mémoire familiale, un passé devant soi?* [S. l.: s. n., 2008?]. Disponível em: <https://cgerevisionbts.files.wordpress.com/2011/04/lamc3a9moire-familiale-anne-muxel.doc>. Acesso em: 18 nov. 2018.

NAVA, P. *Balão cativo*. 3. ed. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1977.

NAVA, P. *Baú de ossos*. 3. ed. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1974.

SEDLMAYER, S. Comer o passado como pão de fome: relações entre comida e literatura. *Abril – Revista do Núcleo de Estudos de Literatura Portuguesa e Africana da UFF*, Niterói, v. 6, n. 12, p. 141-152, abr. 2014.

SEDLMAYER, S. Sem leite e derivados: intolerâncias na contemporaneidade. *In*: SEVFALE, XII., 2015, Belo Horizonte. *Anais [...]*. Belo Horizonte: UFMG, 2015.

SEDLMAYER, S. Jacuba é gambiarra. Belo Horizonte, 2016. p. 1-14. Disponível em: <http://www.caoguimaraes.com/wordpress/wp-content/uploads/2018/01/Jacuba-e%CC%81-gambiarra-abralic.pdf>. Acesso em: 19 fev. 2019.

VASSAS, C. En Roumanie, l'autre moitié du rite: les cuisinières des morts. *Clio. Histoire, Femmes et Sociétés*, [S. l.], v. 14, p. 119-153, 2001. Disponível em: <http://journals.openedition.org/cli/105>. Acesso em: 11 nov. 2018.

Recebido em: 1º de dezembro de 2018.

Aprovado em: 27 de fevereiro de 2019.



A falta que faz um rabo – ou a origem protética do humano

When a Tail is Missing – Or the Prosthetic Human Being Origin

Josué Borges de Araújo Godinho

Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais (CEFET/MG), Belo Horizonte, Minas Gerais / Brasil

josuebagodinho@gmail.com

Resumo: Este texto parte de uma tentativa de aproximação de duas escrituras. De um lado, a de uma literatura pensante, nas palavras de Evando Nascimento, que é o *Grande sertão: veredas*; de outro, a escritura derridiana que, no pensamento da desconstrução, aponta possibilidades heterodoxas de interpretação da tradição. O escopo está na análise da cena de devoração de um macaco que era homem, no que se traça um paradoxo na escritura rosiana. Em paralelo a análises feitas por Derrida de cenas de devoração (simbólica ou não) de carne e de carne humana, as quais fazem parte de uma tradição “falocêntrica” do Ocidente e traçam um imperativo da estrutura de dominação social, analisa-se 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. Derrida afirma, em “Il faut bien manger”, que a estrutura social humana pressupõe e exige a ingestão “não criminosa” do cadáver, mesmo do cadáver humano. A cena rosiana, entretanto, insere-se como uma punção aterradora na estrutura social do sujeito humano, pois, ao passo que encerra o gesto estruturador das configurações de virilidade e humanidade, encerra também o gesto destruidor dos próprios do homem.

Palavras-chave: violência; alimento; devoração; ex-apropriação.

Abstract: We based on an attempt to approach two writings. On the one hand, a thoughtful literature piece, in the words of Evando Nascimento: *Grande sertão: veredas*; on the other hand, the Derridian writing that, in a deconstructed thought, points out heterodox possibilities of tradition interpretation. The scope is on the scene analysis in

which a monkey - which was actually a man - is being devoured. Such situation draws a paradox in the Rosian writing. In parallel, Derrida's analysis of devouring meat or human flesh scenes (symbolic or not), are both part of the West's "phallogocentric" tradition. They draw an imperative of the social domination structure and the Rosian scene is analyzed as a problematizing inscription of the tradition that associates certain eating acts with the essentially defining constitution of what is the dominant human being. Derrida states in "Il faut bien manger" that the human social structure assumes and requires the "non-criminal ingestion of the corpse", even the human one. The Rosian scene, however, comes out as a terrifying puncture in the social structure of the human subject, since, while enclosing the structuring gesture of virility and manhood configurations, it also contains the destructive gesture of human essence.

Keywords: violence; food; devouring; ex-appropriation.

O homem é corda estendida entre o animal e o Super-Homem: uma corda sobre um abismo; perigosa travessia, perigoso caminhar, perigoso olhar para trás, perigoso tremer e parar.

Friedrich Nietzsche – *Assim falava Zarathustra*



FIGURA 128

Arlindo Daibert – *Imagens do Grande Sertão*

Diante de uma escritura que se apresenta como uma poética que se devora e devora o sujeito leitor para depois, como afirma Riobaldo, "cuspi-lo do quente da boca" (ROSA, 2001b, p. 601), existe sempre um deslocamento da posição de vista daquele que lê e percebe nessa

poética, para utilizar a metáfora derridiana do ouriço em *Che cos'è la poesia?*, um dobrar-se sobre si e sobre o leitor. Essa poética está sempre na iminência de devorar-se e devorar a noção mesma de subjetividade, a qual se lança na pergunta inicial, também de Derrida, na entrevista concedida a Jean-Luc Nancy em 1989, “*Il faut bien manger*” ou *le calcul du sujet*: “*Quem vem depois do sujeito?*”, este ‘quem’ já faz parte de um signo, isto é, já integra uma gramática que não será mais ‘assujeitada’ ao ‘sujeito’” (DERRIDA, 1992, p. 269, tradução minha).¹ Dito de outro modo, um deslocamento se instala na escritura rosiana a partir de uma pergunta que se pode fazer sobre a subjetividade, o sujeito e o humano, entenda-se, bem traçados e calculados.

E é nesse sentido que o texto que se apresenta, atravessado pelas escritas de Rosa e Derrida, pode ser pensado na esteira de Evando Nascimento, que lê “uma literatura pensante” na obra de Clarice Lispector, mantendo-se sempre a ressalva,

¹ “*Qui vient après le sujet?*”, le ‘qui’ faisant déjà signe, peut-être, vers une grammaire qui ne sera plus assujettie au ‘sujet’”.

A pergunta sobre o sujeito integra o século XX, sobretudo a partir de sua segunda metade, e dá um passo além no século XXI, na questão do ciborgue e do pensamento pós-humano, mas aí a questão já toma outros contornos, que não os propostos aqui nessa leitura da poética rosiana. Para o momento, basta saber que os limites fragilizados entre humanidade e animalidade não humana ganham os contornos, no século atual, desses mesmos limites acrescidos à uma certa ontologia da máquina, do ciborgue, como afirma Tomaz Tadeu: “A subjetividade humana é, hoje, mais do que nunca, uma construção em ruínas. Ela já não tinha mesmo jeito, desde as devastadoras demolições dos ‘mestres da suspeita’: Marx, Freud, Nietzsche, sem esquecer, é claro, Heidegger. A obra da desconstrução iria prosseguir, incansável, a partir de meados do século XX, com as operações de desalojamento do *cogito* cartesiano efetuadas pela revisão althusseriana de Marx e pela revisão lacaniana de Freud. Depois, com os pós-estruturalistas, Foucault, Deleuze, Derrida, Lyotard, o estrago se tornaria irremediável e irreversível. Sem volta. *A point of no return*. A questão não é mais, agora, ‘quem é o sujeito?’, mas ‘queremos, ainda, ser sujeitos?’, ‘quem é o sujeito?’ (GUZZONI, 1996), ‘quem tem nostalgia do sujeito?’ e, mais radicalmente, talvez, ‘quem vem depois do sujeito?’ (CADAVA; CONNOR; NANCY, 1991). Ou ainda, como Maurice Blanchot (1991), a essa última pergunta podemos, talvez cinicamente, nos limitar a retrucar: ‘quem mesmo?’” (TADEU, 2009, p. 9). Mas aí, a história já é outra, embora não abandonada da que tratamos. Não se pode deixar de fazer referência, é claro, ao *A hermenêutica do sujeito*, de Michel Foucault, mas a história aqui, outra vez, também é outra, e talvez fosse necessário um segundo estudo, caso quiséssemos adentrá-la.

[...] para que não se entenda *uma literatura pensante* como sinônimo de “filosófica”. Literatura, filosofia e artes plásticas constituem aqui discursos provisórios para dar vez a nova fala e escrita, sob a insígnia da Outra. Abre-se um espaço de tensão entre saber e não saber, por meio de um pensar-sentir ou de um sentir-pensar diferencial e afetivo. Articula-se, desse modo, o aspecto ético e político desse pensamento ficcional. (NASCIMENTO, 2012, grifos do autor).

Nesse sentido, a tônica aqui poderia se enveredar perfeitamente pelos estudos que se dedicam aos “animais escritos” ou por uma zooliteratura. Afinal, abunda nos textos rosianos, e não somente em *Grande sertão: veredas*, uma poética da animalidade na qual aos animais não humanos são atribuídas subjetividades e autonomia. Exemplo disso são as (quase) bucólicas observações que Diadorim ensina Riobaldo a fazer sobre a vida dos pássaros e de outros pequenos animais pelo sertão, ou, ainda, Sete-de-Ouros, “O burrinho pedrês”, cuja autonomia e poder de decisão são prementes. Além de “Conversa de bois”, “Entremeio com o vaqueiro Mariano”, a série “Zoo”, de *Ave, Palavra*, ou, ainda uma vez, um devir-outro mais outro que os anteriores, que é o que se encontra em “Sarapalha”. Todas narrativas que dão conta de uma animalidade da literatura ou, pensando com Derrida, dão conta, através de seus *animots*, (DERRIDA, 2002, p. 70)² de uma literariedade da animalidade para além do binarismo humano vs animal, ou, nós vs eles todos.

Entretanto, cabe ressaltar, é este um texto derivado do estudo que se propôs à investigação da violência (assim mesmo, como um substantivo genérico) e suas indeterminações. A investigação de uma escritura em que também abundam não apenas problemáticos devires-animais, mas, ainda, caras dissoluções de fronteiras e limites entre o que se convencionou nomear humano e todo o resto, chamado ordinariamente de animal. Impõe-se, portanto, voltar antes o olhar para o caráter violento com que o escritor dá a ler não só a fragilidade dos limites que são também

² Nota do Tradutor: *ANIMOTS*, em francês, pronuncia-se exatamente da mesma maneira que *ANIMAUX*, o plural de *ANIMAL*. “Mot”, em francês, quer dizer “palavra”. A constituição deste novo vocábulo pelo autor obedece ao mesmo procedimento de *DIFFFÉRENCE DIFFÉRANCE* efetuado por Derrida anteriormente, que só se distinguem na escritura e não na pronúncia. Guardamos nesta tradução a palavra cunhada originalmente pelo autor.

os limites do sujeito e da subjetividade, mas também a complexidade da imposição de limites e fronteiras opositivas.

Dito de outro modo, trata-se aqui de uma investida que discute aspectos de narrativas rosianas que tendem a solapar uma metafísica da subjetividade humana, embora esta última expressão encerre em si uma tautologia, pois a subjetividade, na metafísica do Ocidente, é estritamente humana, sobretudo, e europeia, fundamentalmente. E quando uso solapar, não pretendo com isso dizer que a escritura rosiana esteja de algum modo combatendo a metafísica, mas, por outro lado, trata-se de dismantelar, a partir de dentro, das razões da razão, uma certa aparência de plena posse das noções de subjetividade e humanidade “pelo sujeito do discurso teórico-metodológico hegemônico” (ARAÚJO, 2015, p. 99).

Tanto humanidade quanto animalidade não-humana se definem pelos limites impostos aquém e além dos conceitos que tradicionalmente os delimitam. Dominique Lestel afirma que

A animalidade é determinada pelas relações que o homem e o animal desenvolvem em conjunto, e essas relações são submetidas à história do homem. A animalidade evoca *limites* (de caráter taxonômico) que se revelam, imediatamente, *fronteiras* (de caráter defensivo). As fronteiras do homem e do animal, do vegetal e do animal, assim como as do artefato e do animal, permanecem intrinsecamente problemáticas em todas as culturas e em particular na cultura ocidental. (LESTEL, 2011, p. 24, grifos do autor).

Se a taxonomia da animalidade e da humanidade se estabelece nesse limite fronteiro, como afirma Lestel, e se esse mesmo limite revela-se não sem problemas em “todas as culturas”, o estabelecimento dos limites é uma forma de violência metafísica, de tal modo que, num movimento contrário, o trespassar dos limites ou embaralhamento das fronteiras não acontece também sem algum grau de violência. Mas, fato é, a perspectiva taxonômica da vida visa à manutenção da nomenclatura, da classificação, da determinação, buscando subclassificação para tudo aquilo que não se encaixa ou que embaralha a lógica do nome classificatório.

Segundo Lestel, tal modo de se pensar a animalidade situa-se na lógica da interpretação. Sendo o modo de leitura do mundo, de leitura e entendimento, a interpretação é o procedimento que visa à consolidação do sentido, da classificação, da ordenação e da continuidade. É via

interpretação que se define a subjetividade humana e a não-humanidade do animal, assim mesmo, nesse singular que abarca em si, para pensar com Derrida, Lestel, Agamben e tantos outros, todos os outros viventes não humanos.

Toda a animalidade, todo aspecto animal destacado e recalcado na cultura pertence ao campo do totalmente outro do humano, do absolutamente outro. Entretanto, aquilo que é mais propriamente humano, aquilo que há de pertencer ao humano por excelência e a que se acede por exclusão de aspectos da animalidade humana, não é outra coisa senão um mecanismo de forclusão inadequado,³ uma vez que se estabelece para o Homem, enquanto vivente não-animal, como uma forma de origem protética da cultura, ou, para pensar com Derrida (2001), sempre ele e mais uma vez, como uma “prótese de origem” (e logo retornarei a esta questão da prótese). “Afim”, afirma Maria Esther Maciel, “foi precisamente pela negação da animalidade que se forjou uma definição de humano ao longo dos séculos no mundo ocidental”, e prossegue: “não obstante a espécie humana seja, como se sabe, fundamentalmente animal” (MACIEL, 2016, p. 16). O humano é tudo aquilo que não é animal; ou, melhor, o humano é o que resta, é, portanto, o resto, um resíduo decantado,⁴ quando se exclui o que é animal. Mas o que é o animal? O que é o humano? O *que*, esse pronome relativo/interrogativo. Há de haver uma subjetividade para ele, um sujeito, quando se pensa nas relações animal não-animal?

Uma tal pergunta só pode ser respondida através de uma violência metafísica sem a qual não se poderia estabelecer os limites do humano, os limites do animal. Mas tais limites, no limite de uma certa subjetividade da presença do sujeito humano, do *homem humano*, não podem levar a outra coisa senão a um processo de efração disso mesmo que se há de nomear por humano. A passagem, para um lado ou para o outro, não se dá senão através de uma violenta forma de efração do pensamento. Uma vez que, cito novamente Maciel, “deslocada para fora do humano, ela [“a parte animal que constitui a existência humana”] foi confinada aos

³ Cf.: DERRIDA, 1992, p. 280: “forclusion injustifiée”.

⁴ E acredito que não é preciso lembrar aqui que o processo de decantação do que quer que seja constitui-se em separar, limpar as impurezas de qualquer líquido, nesse sentido, a humanidade, sendo o que resta quando se exclui a animalidade, seria a impureza do animal?

territórios do mal, da violência, da luxúria e da loucura, sob a designação de bestialidade” (MACIEL, 2016, p. 17).

E, em um romance que principia pela imagem indecisa e deslimitada de um bezerro que tem cara de gente e cara de cão, torna-se imperativo voltar o olhar para estes pontos em que limites e fronteiras são desmantelados. Que fique bem entendido, o texto não advoga pela abolição das fronteiras “que une-separa ‘linguagem’ e ‘mundo’, ‘pessoas’ e ‘coisas’, ‘nós’ e ‘eles’, ‘humanos’ e ‘não-humanos’”,

[...] mas sim de “irreduzir” e “imprecisar” essa fronteira, contorcendo sua linha divisória (suas sucessivas linhas divisórias paralelas) em uma curva infinitamente complexa. Não se trata de apagar contornos, mas de dobrá-los, adensá-los, enviesá-los, irisá-los, fractalizá-los. (CASTRO, 2015, p. 28).

Seja como for, tomemos, num primeiro momento, alguns exercícios de hospitalidade para com a animalidade na obra de Guimarães Rosa. Trata-se de uma hospitalidade já um pouco deslocada da hospitalidade absoluta, pois se dá em uma imbricada trama de hospitalidade e hostilidade, com tais exercícios de hospitalidade sendo formas de se trespassar, de se operar um desmantelamento das fronteiras e limites humanos.

Enquanto “estranha instituição”, a literatura é uma zona de indeterminações onde se entrecruzam saberes,⁵ valores e manifestações de sentidos que, na ótica esquadrihada do pensamento lógico, no roldão cego do dia a dia, escapam-nos à percepção. Se nos escapam, é porque certos aspectos disso que se costuma chamar a realidade e a vida frequentemente excedem a ordem do que é mensurável, calculável e redutível.

Enquanto viventes, jamais deixamos de ser animais, e isso pode significar, de algum modo um tanto enviesado, que jamais tocamos de fato e plenamente aquilo a que nomeamos humanidade. E isso não pode querer significar, de outro modo, que os animais tenham sido humanos.

⁵ Não posso deixar de fazer referência, novamente, a Evando Nascimento, em seu estudo sobre Clarice: “Trata-se de rastrear a presença de certos valores, os quais respondem por uma ética da escrita do texto clariciano’ (1987, p. 180). Indagar a eticidade da arte ou da antiarte de C.L., mais além de qualquer moral, constitui justamente a matriz e a motriz deste livro” (NASCIMENTO, 2012, grifos do autor).

Entretanto, ousemos dizer, enquanto seres vivos, entre humanos e não humanos há de existir muito mais pontos de convergência do que de divergência, malgrado todos os séculos de delimitações taxonômicas e de todo o trabalho de recalçamento, como afirmou-se acima. sobretudo a partir de Darwin, é mister um passo atrás diante da fragilidade dos limites entre humanos e não humanos e, sobretudo, ainda pensando com Darwin, no que diz respeito aos homens e aos “primatas”.

Interessa notar algumas relações analógicas que Guimarães Rosa faz através de “verbetes lúdicos” (MACIEL, 2016, p. 93) na série “Zoo”, em *Ave, palavra*. Interessam-nos, sobretudo, aquelas relativas aos primatas. Sigamos:

1. O macaco é um menino – com algum senão. //Um orangotango de rugas na testa; que, sem desrespeito, tem vezes lembra Schopenhauer. //O orangotango, capaz facundo de mutismo. Para dar risada, põe as mãos na cabeça. *Ele é mais triste que um homem.* //Monos me cocem, se os entendo.
2. Não sonham – os macacos mais singulares. Há um instinto de tristeza? A careta do macaco é feita por obrigação.
3. *Ao macaco, diga-se – Nossos rabos...*//O macaco: homem desregulado. O homem: vice-versa; ou idem. //Monólogo do mono Simião, que se vende por meia casca de fruta: //– *Aos homens, falta sinceridade...*//Dito o que, vai bugiar, espontâneo. //O macaco está para o homem assim como o homem está para x.
4. O cachorro vive das sobras da vida humana. *O macaco, suas sombras.*
5. O macaco é social demais, para poder valer. //Tabuletas reflexivas: “Não dar pão aos leões!” / “Não dar nada aos chimpanzés e às girafas!” / “Não dar espelhos aos macacos!” //O macaco: – Não precisa de calças quem tem bons suspensórios. (ROSA, 2001a, p. 153; 165-168-169; 252; 318-319-320, grifos meus).

Integrantes de uma série recheada de verbetes que se configuram como *topoi* alternativos poéticos para grupos e/ou animais específicos (MACIEL, 2016, p. 58), tais verbetes relativos aos primatas seguem uma linha metafórica que, justamente por sabermos da apreciação de Rosa pelos animais e de podermos notar uma grande afeição por eles na série “Zoo”, traçam um caminho que aponta para algumas “falhas”

do humano, por assim dizer. Mas não só. O tom anedótico utilizado na maioria dos verbetes aponta para aspectos etológicos e, muitas vezes, físicos dos animais, os quais, pela via da analogia e da alegoria, são também “próprios” aos humanos, numa espécie de jogo que aponta para a deslimitação que se pode ler em Guimarães Rosa. Esse jogo, como se verá, não acontece sem alguma forma de violência, uma violência que é da linguagem, do *logos*, sobretudo, de uma delimitação de sentido.

Tomando a obra do escritor mineiro como uma obra maleável no que diz respeito à sua cronologia editorial, pode-se dizer que boa parte dos textos, independentemente do ano de publicação/escrita, lançam luz uns sobre os outros. É nesse sentido que gostaria de tomar emprestado aqui um dos verbetes do “Zoo de Hamburgo”, no qual se lê: “Ao macaco, diga-se – *Nossos rabos*”. Nossos rabos, esse pronome possessivo, *nossos*, de quem? De quem são os rabos, se ainda se pode utilizar esse possessivo *nossos*? Nós? Quem mesmo? É pelo rabo, ou sua falta, que pretendo pegar uma ideia a seguir, em um episódio emblemático, sobre uma cena canibal, sobre uma cena animal, sobre uma tutela humana.

Se cito o trecho todo, faço-o por uma preferência de estilo, uma preferência que é a de disponibilizar a quem possa interessar o texto literário em si, ao invés da narrativa sinóptica. E por um agenciamento de escrita, por permitir melhor apontar nele os pontos nodais. Ao texto, pois; o episódio do macaco que era homem:

Como Deus foi servido, de lá, do estralal do sol, pudemos sair, sem maiores estragos. Isto é, uns homens mortos, e mais muitos dos cavalos. Mesmo o mais grave sido que restamos sem os burros, fugidos por infelizes, e a carga quase toda, toda, com os mantimentos, a gente perdemos. Só não acabamos sumidos dextraviados, por meio do regular das estrelas. E foi. Saímos dali, num pintar de aurora. E em lugares deerrados. Mais não se podia. Céu alto e o adiado da lua. *Com outros nossos padecimentos, os homens tramavam zuretados de fome – caça não achávamos – até que tombaram à bala um macaco vultoso, destrincharam, quartearam e estavam comendo. Provei. Diadorim não chegou a provar. Por quanto – juro ao senhor – enquanto estavam ainda mais assando, e manducando, se soube, o corpuado não era bugio não, não achavam o rabo. Era homem humano, morador, um chamado José dos Alves!* Mãe dele veio de aviso, chorando e explicando: era criatura de Deus, que nu por falta de roupa... Isto é, tanto não, pois ela mesma ainda estava vestida com uns

trapos; mas o filho também escapulia assim pelos matos, por da cabeça prejudicado. Foi assombro. A mulher, fincada de joelhos, invocava. Alguém disse: – “Agora, que está bem falecido, se come o que alma não é, modo de não morrermos todos...” Não se achou graça. Não, mais não comeram, não puderam. Para acompanhar, nem farinha não tinham. *E eu lancei. Outros também vomitavam. A mulher rogava. Medeiro Vaz se prostrou, com febre, diversos perrengavam.* – “Aí, então, é a fome?” – uns xingavam. [...] *Nesse tempo, o Jacaré pegou de uma terra, qualidade que dizem que é de bom aproveitar, e gostosa. Me deu, comi, sem achar sabor, só o pepego esquisito, e enganava o estômago.* Melhor engolir capins e folhas. Mas uns já enchiam até capanga, com torrão daquela terra. Diadorim comeu. A mulher também aceitou, a coitada. *Depois Medeiro Vaz passou mal, outros tinham dores, pensaram que carne de gente envenenava. Muitos estavam doentes, sangrando nas gengivas, e com manchas vermelhas no corpo, e danado doer nas pernas, inchadas. Eu cumpria uma disenteria, garrava a ter nojo de mim no meio dos outros.* Mas pudemos chegar até na beira do dos-Bois, e na Lagoa Suçuarana, ali se pescou. Nós trouxemos aquela mulher, o tempo todo, ela temia de que faltasse outro de-comer, e ela servisse. – “Quem quiser bulir com ela, que me venha!” – Diadorim garantiu. – “Que só venha!” – eu secundeí, do lado dele. Matou-se capivara gorda, por fim. Dum geralista roto, ganhamos farinha-de-buriti, sempre ajudava. (ROSA, 2001b, p. 70-72, grifos meus).

O episódio narrado por Riobaldo situa-se imediatamente após o movimento de retorno de uma tentativa frustrada de se cruzar o Liso do Suçuarão, chefiados por Medeiro Vaz. Antes de prosseguir, contudo, é importante apontar que o enredo lembra em muito um conto de Monteiro Lobato, “Bugio Moqueado”, de 1925.

O texto lobatiano narra uma história de exercício de soberania e crueldade, de dominação masculina, falogocêntrica, portanto. Conta um fato ocorrido numa fazenda no Tremedal, no Mato Grosso, de um Coronel Teotônio. O conto dá a conhecer diferentes níveis de crueldade, diferentes níveis de especismo, e um tipo de racismo que ainda vigora no Brasil, todos centrados em uma potência de soberania falogocêntrica que reúne em si o poder de decisão, de nomeação e de subjugação. Conta a história de um suposto envolvimento amoroso entre um trabalhador negro, de nome Leandro, e a mulher, branca, esposa do patrão, o Coronel.

Movido por vingança e munido do poder que o *status quo* lhe confere, o coronel manda prender o homem negro ao tronco e castigá-lo com o chicote. Morto, o homem é moqueado, sua carne curtida e servida paulatinamente à mulher, para que o comesse:

– [...] Mas, inocente ou não, o caso foi que o pobre Leandro acabou no tronco, lanhado a chicote. Uma novena de martírio – *lepte lepte!* E pimenta em cima... Morreu. E depois que morreu, foi moqueado.

– ???

– Pois então! Moqueado, sim, como um bugio. E comido, dizem. Penduraram aquela carne na despensa e todos os dias vinha à mesa um pedacinho para a patroa comer... (LOBATO, 1959, p. 38-39).⁶

O conto lobatiano, então, encerra um exercício de soberania que encaminha o nosso olhar para aquilo que Derrida chama de “o próprio do homem”, ou, dito de outro modo, o que seria o mais próprio do homem, numa cadeia de relações de diferenças residuais entre humanos e não humanos, pois, segundo Derrida: “No fundo, quer se trate do sangue (*cruor*) ou não, a crueldade, o ‘fazer sofrer’ ou o ‘deixar sofrer’ pelo prazer, eis ainda o que seria, como referência à lei, o próprio do homem” (DERRIDA; ROUDINESCO, 2004, p. 83, grifos do autor). Se este conto revela tal característica como propriedade do homem, do humano, como

⁶ Não pude deixar de me lembrar de uma experiência de contexto de guerra que me foi relatada certa vez, assim que cheguei a Belo Horizonte para cursar mestrado, quando fui dividir moradia com dois estudantes cabo-verdianos, o que me proporcionou por um tempo o convívio com a comunidade africana que então frequentava os cursos de graduação e pós-graduação na UFMG. Um relato especial de um estudante angolano, o qual não citarei o nome aqui, mas com quem convivi por mais de dois anos, chamou-me a atenção pelo teor terrificante. É sabido que os movimentos de independência dos países africanos, sobretudo os de colonização portuguesa, não aconteceu sem a sua dose de terror que a guerra proporciona, e que boa parte deles se viu por décadas assolados em guerras civis. Esse estudante, vindo de Angola, relatou-me duas cenas por ele vivenciadas no final da década de 1990, quando o país sofria ainda com a guerra étnico-política, em que vira, em uma das cenas, pessoas se digladiando na disputa por um cão que havia sido atropelado, pois seria aquela a única comida de que dispunham, e, em outra cena tanto mais terrífica, um grupo rival matara o membro de uma família, invadira a casa onde receberia as honras fúnebres e obrigara aos parentes esquartejarem o defunto, cozinharemos-no e comerem-no em seguida.

aquilo que lhe é mais próprio em uma espécie de etologia da soberania, o trecho rosiano em análise, por outro lado, caminha numa direção em que o exercício de soberania e os próprios do homem, as noções de propriedade para além da crueldade, são trespassados por um tipo de balancê indecidível que o relato riobaldiano provoca nessas noções.

Se Derrida afirma, na entrevista supracitada, que “existem diferenças irreduzíveis, fronteiras intransponíveis entre tantas espécies de seres vivos” e que existem “muitos limites” entre os animais e o homem, como, por exemplo, um “intervalo abissal” entre o homem e os “macacos superiores” (DERRIDA; ROUDINESCO, 2004, p. 85), ele sustenta também, em outros pontos de sua obra, uma ex-apropriação como “[...] ‘l’appropriation interminable d’un non-propre irréductible’, a apropriação interminável de um não-próprio irreduzível” (DERRIDA, 2000, p. 218 *apud* ARAÚJO, 2015, p. 95).⁷ E é nesse ponto, ou a partir dele, da ex-apropriação,⁸ que pretendo me ater na leitura desse trecho do romance rosiano, a qual, por sua vez, acaba por ser também uma leitura do texto derridiano.

O episódio rosiano em questão se abre para as questões dos próprios do homem, questões de propriedade, portanto, e para a fragilidade disso que se nomeia como próprio. Ainda nessa questão classificatória, taxonômica, separadora que é a de um pensamento humanista, contra ela, Agamben opõe um porém:

A máquina antropológica do humanismo é um dispositivo irônico, que verifica a ausência para o *Homo* de uma natureza própria, mantendo-o suspenso entre uma natureza celeste e uma terrena, entre o animal e o humano – e seu ser, portanto, será sempre menos e mais que ele próprio. (AGAMBEN, 2013, p. 53).

E Agamben prossegue nessa linha da propriedade humana em outro ponto, afirmando que “o verdadeiramente humano que deve surgir é apenas o lugar de uma decisão incessantemente atualizada na qual a separação e sua rearticulação são sempre deslocalizadas e adiadas novamente” (AGAMBEN, 2013, p. 65).

⁷ Tradução do autor.

⁸ Derrida trabalha com a noção de ex-apropriação em pelo menos três de suas obras: “‘Il faut bien manger’ ou le calcul du sujet” (1992); *O monolingüismo do outro*. Ou a prótese da origem (1996/2001); *Le toucher*, Jean-Luc Nancy (2000).

O episódio do romance rosiano impõe para o leitor um exercício de deslocamento constante e de reconfiguração das certezas através da encenação e problematização de uma verdade que deve ser sempre rearticulada, retrabalhada, cuja decisão há de ser sempre adiada. Desafio para a literatura enquanto literatura pensante, desafio ao pensamento, este que propõe o jogo com valores presentes na obra rosiana, os quais apontam para certos procedimentos éticos da escrita, uma ética da escrita, para pensar com Evando Nascimento. Tentamos rastrear, nesse excerto do romance, uma “ex-apropriação”, a qual

se alinha a um processo que não é desumano, mas desconstrutor dos valores humanistas como ordenados elos, supervalores de próprio, propriedade, presença, autenticidade, autoridade, nomeação, nominação, tudo como fator da produtividade, palavra típica do discurso neoliberal. (NASCIMENTO, 2012).

Atravessada por uma voracidade e ferocidade aterradoras, a narrativa do “bugio moqueado” de Rosa excede uma economia de crise, uma economia do embate entre os grupos jagunços e a guerra contra os Hermógenes. Não é a voracidade, a devoração em si que ocupa o lugar de trespassamento dos limites e fronteiras (muito embora um gesto antropofágico, um gesto canibal exceda em muito os limites de uma socialidade ocidental); todo vivente, humano ou não, é voraz em situações de fome extrema. Uma das questões que se impõem com demais força, a nosso ver, está não só no gesto todo da caçada, abate e cozimento do bugio-homem, mas em dois pontos em especial: 1) o de uma revelação do que falta, ou seja, o rabo que não se encontra (e, aí, o que mencionei anteriormente, do resto); e 2) o ato carnofalocêntrico em si, ou, a ingestão da carne e, nesse caso, da carne da própria espécie.

A interpretação da escritura rosiana tende a ser de algum modo falha se não busca o paradoxo e as aporias. Pautada por um constante balancê de certezas, a obra se escreve e se inscreve através de uma poética do talvez, de uma poética da indeterminação e da indecidibilidade e, a partir de dentro mesmo de uma lógica, de um *logos* determinante e delimitador de certezas absolutas, irrompe como abalos, os quais são da ordem da estruturalidade de tudo o que se fundamenta como arquitetura da estrutura, como construção logocêntrica de um pensamento delimitador.

Em muitos aspectos, a escritura do romance rosiano é uma configuração do pensamento riobaldiano, que se conduz em diferentes

pontos como a busca por uma catarse verbal do narrador. A razão que há nessa escritura desterrante é aquela afirmada por Riobaldo, “uma razão de loucura muita”, para se retomar novamente a citação, uma razão que, afirma o ex-jagunço, só acontece mesmo é na guerra, onde, “sem querer, a gente rosna”. (ROSA, 2001b, p. 222) Se recorro pela segunda vez a uma mesma citação, faço-o para chegar a um ponto, o de que a razão, a lógica, ainda que atendendo a uma economia da guerra e do embate constantes, tende, na escritura rosiana, a produzir engodos para a própria razão.

O que tento colocar em evidência, nesse processo de devoração-regurgitação⁹ do macaco-humano é uma questão de efração do que se entende por próprio e propriedade, de propriamente humano, e, nessa razão, encontra-se um dos engodos produzidos pela lógica. Para tanto, recorro a um deslocamento de um conhecimento de Derrida aplicado à propriedade da língua, ao monolinguismo e àquilo que o filósofo chama de “prótese da origem”. Derrida (2001, p. 37) afirma que: “O que tenho dificuldade em entender é todo esse léxico do ter, do hábito, da posse de uma língua que seria ou não nossa, a tua, por exemplo. Como se o pronome e o adjetivo possessivos estivessem aqui, quanto à língua, proscritos pela língua”.

Parodiando e deslocando a escritura derridiana, o que se diz da língua pode ser dito da subjetividade humana. O texto rosiano produz engodos para a razão, desestabilizando um léxico que se volta para a propriedade de uma característica que diferenciaria fundamentalmente o humano dos outros viventes. A escritura de Rosa tende a romper com esse léxico impositivo que separa humanidade-animalidade, criando zonas de indecidibilidade. Santiago-Sobrinho afirma que “[a] lei dos homens impõe muros, gramáticas, ao que é fluxo, devir, vida. [...]”, mas, “frente às imposições de uma racionalidade, temos a lei ladra” (2011, p. 66). Ou seja, se a razão impõe uma gramática, um léxico voltado para a posse do sentido, há, por outro lado, uma “lei ladra”, a qual produz um caminho enviesado, uma rota que, situada, para falar ainda com Santiago-Sobrinho,

⁹ O termo surge como um adiantamento do que se irá dizer, uma vez que os jagunços “desengolem” o “macaco” depois de o haverem comido. Esse processo se dá em função da revelação da ausência do rabo, portanto, da revelação de que se trata de um homem, não de um macaco.

nos “campos de tensões nos moldes heracliteanos, em que o ‘sim’ e o ‘não’ são afirmados simultaneamente” (2011, p. 92).

Nessa escritura, os próprios do homem, aquilo de que ele se apossa, excedem a gramaticalidade da língua, excedem a lógica binária do sim ou do não. E é nessa exceção que se insere a tautologia que Riobaldo repete por três vezes no romance, “homem humano”. Homem humano é uma tautologia desesperada que a razão determinada exerce sobre o discurso riobaldiano na tentativa de centralizar, como se fosse possível, o sentido de tudo aquilo que é humano, de tudo aquilo que, separando fundamentalmente o homem dos viventes não humanos, define-o como ser elevado em relação aos demais seres.

Enquanto expressão tautológica, no entanto, o homem humano afirmado pela problemática revelação é o produto, como dissemos, de um engodo da razão e da economia da guerra, que é não só a guerra jagunça, mas o embate constante de que fala Heráclito, o Obscuro. A humanidade do humano, nesse caso, advém da revelação de uma falta póstuma, uma espécie de luto proscrito na cena da devoração de um macaco que é, na verdade, um homem. Problema para a razão, problema para a escritura literária e para a escritura filosófica, a humanidade desse macaco que é homem, e que recebe um nome, um nome de homem humano, o qual, no episódio em questão não se constitui necessariamente como aspecto definidor do homem. Este papel cabe exclusivamente à falta do rabo do macaco.

O humano é, desse modo, muito mais um rabo que falta do que todo o resto da anatomia e da ótica da nominação. Salvo o nome e o rabo, resta o macaco moqueado e servido. Não fosse essa ausência, o que prevaleceria seria uma indistinção latente entre aquilo que nomeia o humano e que nomeia o animal. Não se pode falar, por outro lado, em equivalência entre um e outro, em coincidência, mas, sim, de uma forma de intercambiação entre um e outro; i.e., no extremo, a indistinção se dá pela irrealização de características que definem um e outro, se ao macaco falta o rabo que o homem não tem, ao homem faltam-lhe as roupas e o nome que o macaco não tem. Afora isso, ambos são carne, matéria orgânica que, no roldão cego da guerra, encontram-se “desprovidos de mundo”.

Não obstante todo o mal-estar provocado pelo engodo que a razão e a fome apresentaram para trair os homens, esse episódio irrompe de dentro de uma tradição cultural, literária, religiosa e hermenêutica e, do centro mesmo dessa estrutura, provoca reviravoltas nas potências da

razão e da socialidade. Enquanto problema proposto para uma tradição literária, enquanto problema apresentado a uma tradição interpretativa, o mal-estar provocado pelo ato de devoração do homem-macaco se insere paradoxalmente num contexto em que a morte humana e a violência advinda de embates constantes de razões adversas dão a tônica da lenda cruel¹⁰ da vida. Desse modo, enquanto mais uma morte, essa morte é mais que uma morte apenas, pois atinge a pontos certos de sustentação de uma hermenêutica ocidental que sustenta toda uma tradição religiosa milenar.

Ao contrário das mortes em combate, as quais, segundo o narrador, não configuram assassinato, não ferindo, portanto, postulados éticos e sociais do grupo, a morte/assassinato de José dos Alves, o homem-macaco-homem, se insere como um entrave an-arquitetônico nas bases de sustentação de uma cultura. Tem, portanto, implicações morais e éticas que transbordam a lógica de uma economia da guerra. Situada além da lógica belicosa da vida jagunça, esta morte encerra em si, de uma forma enviesada, uma desobediência a um dos preceitos fundacionais do código ético-religioso-moral do Ocidente, que é a desobediência ao quinto mandamento da lei mosaica: “Não matarás!” Não matarás o teu próximo, que fique bem entendido, não matarás o teu semelhante, tu, só tu, humano, autorizado a atentar contra a vida de todas as espécies, não matarás o teu próximo. Sigamos esta pista com Derrida:

“Não matarás”. Tu não matarás o teu próximo/vizinho/semelhante. Todas as consequências de tal ato são interligadas e devem estar claras, continuamente: tu não o farás sofrer, o que é, invariavelmente, pior que a morte, tu não o farás mal, *tu não o comerás, nem mesmo um pouquinho*, etc. (1992, p. 293, grifo meu; tradução minha).¹¹

No seio dessa tradição, a cena em si conduz a um trespassamento de todos os limites do interdito, do proibido e do pecaminoso. A leitura derridiana do mandamento desdobra-se numa sequência de interdições, as quais, a um só tempo, são solapadas pela cena devoradora do texto

¹⁰ “[...] nos criamos em um mundo que às vezes pode se assemelhar a uma lenda cruel” (ROSA, 1994, p. 33).

¹¹ «Tu ne tueras point». Tu ne tueras point ton prochain. Toutes les conséquences s’enchaînent, et doivent le faire de façon continue: tu ne le feras pas souffrir, ce qui est parfois pire que la mort, tu ne lui feras pas du mal, *tu ne le mangeras pas, pas même un petit peu*, etc.

rosiano. O homem-macaco é caçado, morto, cozido e comido. Mais que comido, devorado a fim de saciar a fome e a loucura. Devorado, sobretudo, em função da loucura.

Por outro lado, ataca também, de chofre, a própria raiz etimológica da palavra humano. Explico. O ato de comer a carne humana provoca um certo desvario terrificante em todos aqueles que dela comeram, o que faz deste ato, a um só tempo, um ato de comer-regurgitar o humano, i.e., a internalização do humano produzido como um engano da razão é, ao mesmo tempo, no ato contíguo, a externalização desse mesmo humano.

Etimologicamente, *humano* tem a mesma raiz de *húmus*, sendo, portanto, o humano aquele que é pertencente à terra ou que dela tenha nascido (e uma lógica semelhante se aplica também para o correlato grego *autóctone*, ou seja, o que é oriundo da terra onde se encontra, ou, nascido da própria terra, assim como no relato bíblico do *Gênese*, cujo primeiro ser humano é criado do barro moldado por Deus). Nesse sentido, no episódio rosiano pode ser lida uma dupla externalização, pois, na malfadada tentativa de ex-apropriação de um impróprio irredutível, os homens são levados, em seguida, à ex-apropriação da terra, à ingestão, manducação, deglutição, à internalização, portanto, da terra. E quanto mais da terra comem, quanto mais tentam se apropriar de sua origem protética, tanto mais a ingestão, a ex-apropriação de uma prótese de origem é rejeitada pela organicidade do organismo e do conceito.

Note-se que o processo ex-apropriador em si não é necessariamente desumano. Encerra-se na cena da devoração do humano e da terra uma desconstrução do que seriam as propriedades do humano. Uma desconstrução, é importante frisar, da possibilidade da origem, pois, que o que se nomeia por origem é, afirmo uma vez mais, sempre uma origem protética,¹² para pensar com Agamben, mas também com Derrida. Desse

¹² É importante chamar a atenção para um fato de natureza morfológica. Utilizo aqui a noção de “prótese de origem” ou “origem protética”, a qual tomo emprestada a Derrida. Cabe ressaltar que, em francês, uma mesma palavra é utilizada para prótese e órtese. Utiliza-se, em francês, unicamente *prothèse* ou *prothèse provisoire*, que seria a prótese utilizada de forma temporária, podendo ser substituída ou descartada conforme a necessidade de adequação exigida por determinado contexto ou *status quo*. Em língua portuguesa brasileira, utiliza-se o termo órtese para a prótese provisória, o que denotaria, num esforço semântico que se faz aqui, o caráter ainda mais protético das tentativas de estabelecimento de uma origem para o humano, para o sujeito, para a subjetividade, enfim.

modo, o próprio do humano e da subjetividade deve se pautar sempre por esta provisoriedade. Ainda que intimamente ligada à calculabilidade do sujeito, do humano, o cálculo estará sempre à mercê de uma incógnita que se perde, que se não deixa revelar, que se não deixa reduzir, portanto. Assim, todas as tentativas dessa “apropriação constante do não-próprio irreduzível” pautar-se-ão necessariamente por um processo violento de ex-apropriação, de tentativa de redução do irreduzível a um cálculo que é, sempre e necessariamente, incalculável.

Na apresentação de seu livro *A travessia dos fantasmas*, Márcia Marques de Moraes define o seu propósito de interpretar o relato riobaldiano como um “processo segundo o qual se constitui o sujeito, marcando-se como individualidade”. Segundo a pesquisadora:

Quando Riobaldo dialoga com seu interlocutor, solicitando sua ajuda para tentar achar mais uma sua verdade, metaforiza a própria travessia dos fantasmas do “homem humano” que, ao se constituir sujeito, projeta-se no Outro, para buscar conhecer(-se) e encontrar uma verdade que, perdida para sempre, só pode ser alcançada, ainda que ilusoriamente, pela linguagem. Assim, Riobaldo narra; assim, o sujeito se constitui. (MORAIS, 2001, p. 9).

O propósito é interessante, sobretudo em sua essência de “travessia dos fantasmas”. A constituição de qualquer processo de subjetivação é perpassada pela herança dos fantasmas, por uma herança que não se herda jamais de fato, pois não se deixa apropriar ou reapropriar, pois “não há apropriação ou reapropriação absolutas” (DERRIDA, 2001, p. 38). Se há a subjetivação do humano, como afirma a professora Márcia Moraes, ela só é possível através de uma forma muito precária, muito pautada pela cadeia diferencial opositiva, e por essa tautologia do “homem humano”, percebida por uma série de leitores da obra rosiana, que é a afirmação do homem humano, a dupla afirmação legitimadora do homem e do humano. Uma afirmação que é, a um só tempo, uma forma de posse e desposse do propriamente humano. Deslocando, uma vez mais aqui, o pensamento derridiano relativo à língua: “Uma vez que não existe uma propriedade natural da língua, esta não dá lugar senão à raiva apropriadora, ao ciúme sem apropriação” (DERRIDA, 2001, p. 38). A apropriação do homem pelo humano, então, acontece de forma paroxística, através da qual o sintagma tautológico do “homem humano” incorre na possibilidade de decisão do indecidível, pois, como

afirma Derrida, “[...] o equívoco indecível corre tais riscos e apela [...] à decisão, aí onde, antes de qualquer programa e mesmo antes de qualquer axiomática, ela condiciona o direito e os limites de um direito de propriedade [...]” (DERRIDA, 2001, p. 38-39). Mas só se pode falar, em relação à língua, em relação às propriedades do humano, de uma decisão provisória e violenta, essencialmente violenta.

Inserido em pontos extremos de desconstrução de valores que configuram os próprios do homem, a contração sintagmática do “homem humano” se inscreve, conforme afirma Evando Nascimento, de uma forma que “põe em questão a essência mesma do homem, em vez de evidenciá-la”. Nascimento postula ainda que, “se soubéssemos o que significou desde sempre ‘ser humano’, não precisaríamos do sintagma ‘homem humano’, para distingui-lo do ‘homem animal’, do homem-monstro, do homem-máquina e sobretudo, na ficção rosiana, do homem-demônio” (NASCIMENTO, 2012). Nesse sentido, portanto, a escritura rosiana coaduna-se aos posicionamentos derridianos contrários às posturas de Heidegger em relação à diferenciação essencialista fundamental entre o humano e o animal.¹³

¹³ Evando Nascimento, no comentário que faz à “tomada de posição” do texto rosiano, aponta para esse questionamento do pensamento heideggeriano, o qual é fundamentalmente trabalhado por Derrida nos textos com os quais dialogamos aqui. Segundo Nascimento: “Em sua famosa ‘Carta sobre o Humanismo’, Heidegger expõe como a expressão *homo humanus* pertencia à cultura latina e significava em princípio o homem romano, ‘civilizado’, oposto ao ‘bárbaro’ estrangeiro. Sabemos que a palavra bárbaro já designava também em grego o outro estrangeiro, não helênico. ‘Homem humano’ é, portanto, expressão de arraigado etnocentrismo, que até hoje marca a cultura humanista tradicional, de origem greco-latina. No texto mesmo em que contesta o humanismo do Sartre autor de ‘O existencialismo é um humanismo’, Heidegger acaba por defender esse *homo humanus* pelo simples motivo de que ele nos separa do *homo animalis*. Com isso, evita-se a confusão entre o homem e o animal, confusão esta já consignada na tradução, não sem equívocos, do *zōon lōgon ékhon* de Aristóteles como animal racional. Para Heidegger, é fundamental afirmar a humanidade do homem, sua essência de *humanitas*, a despeito da grande e ameaçadora proximidade em relação aos animais. Nesse sentido, a ontologia fundamental de Heidegger permanece profundamente humanista, embora, de forma paradoxal, também ajude a repensar os dogmas dessa mesma tradição a que involuntariamente se vincula. Existe, efetivamente, para o pensador alemão uma diferença ontológica e irredutível entre os seres vivos em geral (mas em particular os animais) e o homem humano: ‘Dentre todos os entes que são, o ser-vivo é provavelmente o mais difícil de ser pensado por nós, porque ele é por

Não se trata mais, portanto, de uma ontologia da diferença opositiva entre homem e animal, mas da violência que advém das tentativas incessantes de decisão, das tentativas de redução do indecível irreduzível. Trata-se, portanto, de pegar a linha desse questionamento da essência mesma do homem e do humanismo, a qual é, também e por extensão, um colocar em questão os mecanismos de soberania, do homem viril, guerreiro, líder.

Gostaria de me encaminhar, então, para um ponto final, não conclusivo, não teleológico, é preciso dizer, sobre essa discussão encetada a respeito do colocar em questão a essencialidade não só do humanismo, mas daquilo que a ele se liga coextensivamente, i.e., o cálculo do sujeito, o poder soberano do sujeito, o poder da essência de uma presença a si do sujeito. Tomemos, portanto, a leitura do segundo ponto proposto, a qual coloca em questão o gesto soberano do carnofalocentrismo, o gesto devorador praticado pelo soberano, o gesto carnívoro, portanto, de dominação.

Derrida, na entrevista supracitada, concedida a Jean-Luc Nancy, problematiza, ainda na esteira de um posicionamento crítico ao humanismo heideggeriano, põe em questão um dos mecanismos de

um lado o que mais se parece conosco, e, por outro lado, está abissalmente separado de nossa essência ek-sistente' (2008, p. 338). E ele reitera essa diferença abissal entre a essência de *humanitas* e a de *animalitas*, fundamentando-a na linguagem verbal em sua disposição para com a verdade do ser. O lógos humano é incomensurável em relação a qualquer outra linguagem dos viventes, tal é o fundamento último do logocentrismo heideggeriano: 'E visto que os vegetais e os animais sempre se encontram ligados ao seu meio ambiente e jamais se encontram postados livremente na clareira do ser, a única que constitui 'mundo', eles não têm linguagem. Mas não é porque a linguagem lhes permanece negada que eles dependem de seu meio ambiente, desprovidos de mundo' (p. 339). Razão pela qual Heidegger defende três teses profundamente antropocêntricas nos Conceitos fundamentais da metafísica: mundo, finitude, solidão. Primeira tese, o homem é aquele que constrói mundo (*weltbildend*); segunda, o animal é pobre de mundo (*weltarm*); terceira, a pedra é sem mundo (*weltlos*). Ainda voltaremos a essas teses logocêntricas próprias à ontologia heideggeriana, pois importa, no mais alto grau, rever a própria noção de mundo que nós, homens autodesignados humanos, construímos até aqui. 3 Vale, com efeito, investigar cada vez mais o que os animais, as plantas e também as pedras têm a nos dizer por meio da fabulosa ficção clariciana. A hipótese é que todos esses supostos entes são dotados de linguagem, embora de modo diferencial, ao contrário do que prega o essencialismo heideggeriano" (NASCIMENTO, 2012).

calculabilidade do sujeito, o qual, lido no texto rosiano, constitui-se também numa efração, uma ruptura, uma forma de arrombamento do sujeito, i.e., da essência do humano soberano. O excerto em citação é longo, mas permite melhor equacionar o ponto a que se pretende chegar. Cito-o, portanto:

A questão não seria apenas a de recordar a estrutura falocêntrica do conceito de sujeito, pelo menos em sua estrutura dominante. Gostaria de demonstrar um dia que essa estrutura envolve Virilidade-Carnívoro. Eu falaria de um carno-falocentrismo se não fosse uma espécie de tautologia ou, antes, de hetero-tautologia como síntese, a priori [...]: basta levar a sério a internalização idealizante do falo e a necessidade de sua passagem pela boca, seja através de palavras ou coisas, de frases, do pão ou do vinho diários, da língua, dos lábios ou do peito do outro. Vamos protestar: existem (reconhecido recentemente, você sabe bem) sujeitos éticos, legais, políticos, cidadãos à parte (quase) íntegros, dentre eles, também, mulheres e/ou vegetarianos! Mas isso não é admitido no conceito (de sujeito) e na lei, apenas recentemente e precisamente no momento em que o conceito de sujeito entra em desconstrução. É fortuito? E o que eu chamo aqui de estrutura ou imagem, que liga o conceito à intuição, instala a figura viril no centro determinante do sujeito. A autoridade e a autonomia (pois, ainda que submetida à lei, esta sujeição é liberdade) são, através da configuração da estrutura, concedidas substancialmente mais ao homem (homo e vir) do que à mulher, e sim, mais para a mulher do que para o animal. E, claro, para o adulto e não para a criança. *A força viril do homem, pai, marido ou irmão adulto pertence ao esquema que domina o conceito do sujeito. Ele não quer ser apenas mestre e ativo proprietário da natureza. Em nossas culturas, ele aceita sacrifícios e come carne. [...] eu pergunto-lhe: em nossos países, quem teria alguma chance de se tornar um chefe de Estado, e assim acessar “a cabeça”, declarando-se publicamente, e, portanto, exemplarmente, vegetariano? O líder deve ser um comedor de carne [para ser ele mesmo “simbolicamente” comido].* (DERRIDA, 1992, p. 294-295, grifos meus, tradução minha).¹⁴

¹⁴ “Il ne s’agirait pas seulement de rappeler la structure phallogocentrique du concept de sujet, du moins en son schème dominant. Je voudrais un jour démontrer que ce schème implique la virilité—Carnivore. Je parlerais d’un carno-phallogocentrisme si ce n’était

Se a estruturalidade do sujeito, a essência do humano, se define através de uma estrutura “carno-falocêntrica”, o ato de devoração, de ingestão de carne, de dominação pelo ato de comer é o ato estruturador por excelência da estrutura de uma socialidade centrada no sujeito humano dominante. E isso se apresenta de forma muito clara para as sociedades ameríndias e suas estruturas antropofágicas (mas aí entraríamos por outra senda).¹⁵ A questão que se impõe, no pensamento de Derrida contra o humanismo do sujeito, é a de que a estrutura do sujeito se impõe através do estabelecimento de uma virilidade que deve passar necessariamente pela imposição hetero-carno-falocêntrica do carnívoro, passando invariavelmente pela boca, duplamente o órgão da devoração e da língua.

Nesse contexto traçado pelo pensamento derridiano, a estrutura social de dominação impõe e exige que o chefe, e, por extensão, o homem viril, o guerreiro, devem ser comedores de carne: “*Le chef doit être mangeur de chair*”. A estrutura de dominação, a estrutura fundamentalmente essencial do sujeito e do humano deve passar necessariamente pela boca. Ela deve se impor oralmente, por palavras, pela língua, pela fala, pela ingestão ex-apropriadora do outro, do dominado, do vencido, do

là une sorte de tautologie ou plutôt d’hétéro-tautologie comme synthèse a priori [...]: il suffit de prendre au sérieux l’intériorisation déalisante du phallus et la nécessité de son passage par la bouche, qu’il s’agisse des mots ou des choses, des phrases, du pain ou du vin quotidien, de la langue, des lèvres ou du sein de l’autre. On va protester: il y a (reconnus depuis peu, tu le sais bien) des sujets éthiques, juridiques, politiques, des citoyens à part (presque) entière qui sont aussi des femmes et/ou des végétariens! Mais cela n’est admis dans le concept, et en droit, que depuis peu et justement au moment où le concept de sujet entre en déconstruction. Est-ce fortuit? Et ce que j’appelle ici schème ou image, ce qui lie le concept à l’intuition, installe la figure virile au centre déterminant du sujet. L’autorité et l’autonomie (car même si celle-ci se soumet à la loi, cet assujettissement est liberté) sont, par ce schème, plutôt accordées à l’homme (homo et vir) qu’à la femme, et plutôt à la femme qu’à l’animal. Et bien entendu à l’adulte plutôt qu’à l’enfant. *La force virile du mâle adulte, père, mari ou frère appartient au schème qui domine le concept de sujet. Celui-ci ne se veut pas seulement maître et possesseur actif de la nature. Dans nos cultures, il accepte le sacrifice et mange de la chair. [...] je te demande: dans nos contrées, qui aurait quelque chance de devenir un chef d’État, et d’accéder ainsi «à la tête», en se déclarant publiquement, et donc exemplairement, végétarien? Le chef doit être mangeur de chair.*”

¹⁵ A esse respeito, conferir, sobretudo, o livro de Eduardo Viveiros de Castro: *Metafísicas canibais* (2015).

assujeitado. O estabelecimento do senso de humanidade deve passar necessariamente pelo movimento de manducação, de mastigação, de violência devoradora, voraz, contra um outro.

A estrutura social humana não somente pressupõe, como também exige a ingestão “não criminosa” do cadáver. Mesmo a ingestão simbólica, quando o cadáver é humano, afirma ainda Derrida. E não nos enganamos se pensamos aqui na ingestão simbólica estabelecida no gesto fundacional cristão, a ingestão do corpo e do sangue de Cristo na ceia fundadora e definidora de uma religiosidade e uma socialidade fundamentalmente, essencialmente ocidentais e na sua iterabilidade constante no eterno ritual da missa católica. “Trata-se, em todo caso, de reconhecer um lugar considerado livre, na estrutura mesma desses discursos que são também ‘culturas’, pela morte não criminosa: com a ingestão, a incorporação ou a introjeção do cadáver” (DERRIDA, 1992, p. 292, tradução minha).¹⁶

Em todo caso, a cena rosiana da devoração do homem-macaco se insere como uma punção aterradora na estrutura essencial do sujeito humano. A ingestão não-simbólica, como forma de engodo, da carne humana, da carne do sujeito nominado, se insere numa certa história da literatura como punção aterradora e pulsão destruidora, uma vez que, através do gesto mesmo estruturador das configurações da virilidade, do sujeito, da humanidade (e, por extensão, do soberano, do chefe de estado, do pai, do marido e de todas as estruturas nominadas pela figura do macho e do falo), o gesto estruturador é também o gesto destruidor da propriedade humana, da essencialidade humana.

A prática culturalmente autorizada de introjeção do cadáver, simbólica ou não, vê-se desestruturada por ela mesma, produzida por um embuste da razão, que leva o homem humano à derrisão e ao desespero. A raiva apropriadora, a voracidade da devoração do “macaco corpudo”, o gesto fundacional da virilidade do macho, produz uma forma de desconstrução mesma do macho, do homem, da virilidade. Literalmente, tal desconstrução é produzida de dentro para fora, como vômito, como febre, como disenteria. Um embuste que, na lógica voraz da apropriação do não-próprio irreduzível, produz um efeito impróprio, uma implosão

¹⁶ “Il s’agit en tout cas de reconnaître une place laissée libre, dans la structure même de ces discours qui sont aussi des « cultures », pour une mise à mort non criminelle: avec ingestion, incorporation ou introjection du cadaver.”

incontrolada e incontrolável através da ingestão-expulsão de uma das únicas características que se pode nomear como propriamente humanas, além da crueldade, é claro, que é o corpo, a forma, a estrutura mesma de uma organicidade e uma etologia às quais se nomeiam invariavelmente como humanas.

Ao fim, mas não ao cabo, o texto rosiano opera uma desconstrução de valores nomeadamente humanos através de uma implosão do sujeito e do humano. Humanidade e animalidade, nesse contexto, convertem-se em im-propriedades irreduzíveis de duas noções indissociáveis e incalculáveis, que se relacionam constantemente através de forças atrativas-repulsivas. Desterritorializadas de suas forças conceituais humanistas, humanidade e animalidade ganham força de espectralidades, o que nos leva, uma vez mais, a deslocar a nosso favor a noção de espectro derridiana, segundo a qual, “o espectro é uma incorporação paradoxal, o devir-corpo, uma certa força fenomenal e carnal do espírito”. Essa força espectral, se trazida à baila para o que se pensou sobre animalidade e humanidade, sobre as propriedades e limites sempre muito frágeis que aí se encerram, há de ser sempre, segundo Derrida, algo “que não se sabe o que é, o que é presentemente.” Existe algo, afirma Derrida, existe uma coisa, e não se sabe “precisamente o que isto é, se isso existe, se isso responde por um nome e corresponde a uma essência” (DERRIDA, 1994, p. 21, grifos do autor).

Existe uma tautologia, para afirmá-la uma vez mais, uma tautologia do “homem humano”, um devir-corpo constante.

Referências

AGAMBEN, Giorgio. *O aberto: o homem e o animal*. Tradução de Pedro Mendes. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2013.

ARAÚJO, Nabil. Teorizar em “português brasileiro”? (Monolinguismo, tradução, ex-apropriação). *Alea*, Rio de Janeiro, v. 17, n. 1, p. 92-113, jan./jun. 2015. Doi: <http://dx.doi.org/10.1590/S1517-106X2015000100007>.

CASTRO, Eduardo Viveiros de. *Metafísicas canibais: elementos para uma antropologia pós-estrutural*. São Paulo: Cosac Naify, 2015.

DERRIDA, Jacques. “Il faut bien manger” ou le calcul du sujet. In: DERRIDA, Jacques. *Points de suspension: Entretiens*. Paris: Editions Galilée, 1992.

DERRIDA, Jacques. *Espectros de Marx: o estado da dívida, o trabalho do luto e a nova Internacional*. Tradução de Anamaria Skinner. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1994.

DERRIDA, Jacques. *O animal que logo sou (a seguir)*. Tradução de Fábio Landa. São Paulo: Editora UNESP, 2002.

DERRIDA, Jacques. *O monolinguismo do outro: Ou a prótese de origem*. Tradução de Fernanda Bernardo. Porto: Campo das Letras, 2001.

DERRIDA, Jacques; ROUDINESCO, Elisabeth. *De que amanhã: Diálogo*. Tradução de André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

HEIDEGGER, Martin. Carta sobre o humanismo. In: HEIDEGGER, Martin. *Marcas do caminho*. Tradução de Enio Paulo Giachini e Ernildo Stein. Petrópolis: Vozes, 2008.

LESTEL, Dominique. A animalidade, o humano e as “comunidades híbridas”. Tradução de Jacques Fux e Maria Esther Maciel. In: MACIEL, Maria Esther (org.). *Pensar/escrever o animal: ensaios de zoopoética e biopolítica*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2011. p. 23-53.

LOBATO, Monteiro. Bugio moqueado. In: _____. *Negrinha*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1959.

MACIEL, Maria Esther. *Literatura e animalidade*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2016. (Coleção Contemporânea: Filosofia, Literatura e Artes).

MORAIS, Márcia Marques de. *A travessia dos fantasmas: literatura e psicanálise em Grande sertão: veredas*. Belo Horizonte: Editora PUC Minas/Autêntica Editora, 2001.

NASCIMENTO, Evando. *Clarice Lispector: uma literatura pensante*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2012. (Edição do Kindle).

ROSA, João Guimarães. *Ave, palavra*. 5. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001a.

ROSA, João Guimarães. Diálogo com Günter Lorenz. In: _____. *Ficção completa*. Rio de Janeiro: Editora Nova Aguilar, 1994. v. 1.

ROSA, João Guimarães. *Grande sertão: veredas*. 19. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2001b.

SANTIAGO-SOBRINHO, João Batista. *Mundanos e fabulistas: Guimarães Rosa & Nietzsche*. Belo Horizonte: Crisálida, 2011.

TADEU, Tomaz. Nós, ciborgues: o corpo elétrico e a dissolução do humano. In: KUNZRU, Hari; HARAWAY, Donna; TADEU, Tomaz (org.). *Antropologia do ciborgue: as vertigens do pós-humano*. Tradução de Tadeu Tomaz. Belo Horizonte: Editora Autêntica, 2009. p. 7-15.

Recebido em: 12 de outubro de 2018.
Aprovado em: 10 de dezembro de 2018.



Gastronomia e literatura ou a receita culinária como ficção e arte

Gastronomy and Literature or the Culinary Recipe as Fiction and Art

Antonio de Pádua Dias da Silva

Universidade Estadual da Paraíba (UEPB), Campina Grande, Paraíba / Brasil
magister.padua@hotmail.com

Resumo: Apesar de aparentemente novo, o tema da culinária na literatura já foi trabalhado em livros e artigos que estreitam os laços entre esses dois campos de conhecimento, seja pela produção, mercado ou recepção. O objetivo deste artigo é lançar bases para pensar o gênero textual receita culinária como um subgênero literário ou arte, tomando como elo de sustentação entre esses dois discursos o conceito de ficção. Defende-se a ideia de que tanto a escrita criativa (literária) quanto a comumente escrita instrucional (receita culinária) unem-se pelo fator ficção, imaginação. Toma-se *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias* (2006), de Cristiane Lisbôa, como obra problematizadora desse gênero borrado, híbrido.

Palavras-Chave: receita; ficção; culinária; cartas; memória.

Abstract: Although the theme of culinary in the literary field is apparently new, it has already been used in books and scientific articles that narrow the bonds between these two types of knowledge, whether by production, market or reception. We intend to lay the groundwork for thinking the textual culinary recipe genre as a literary subgenre or art, taking as support between these two discourses the concept of fiction. The idea advocated is that creative writing (literary) and the commonly called instructional writing (culinary recipe) are mediated by a fiction factor, imagination. The book *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias* (2006), by Cristiane Lisbôa, is used as an example of this hybrid genre.

Keywords: recipe; fiction; cooking; letters; memory.

1 Introdução

As literaturas têm trazido para os espaços representados, cada uma em sua singularidade, muito do que a cultura gastronômica cria, seja para indicar hábitos alimentares que corroboram, de certo modo, tipos, personalidades ou modos de agir de personagens (bem como seu humor, por exemplo), ou para estabelecer diálogos profícuos entre a cultura nacional representada e os modos alimentares do lugar tomado como referência, como já apontou Kaspar (2016). É certo que a cultura gastronômica invade as cenas da ficção pela necessidade que os narradores ou sujeitos textuais têm em determinadas situações de exibir aos leitores o ambiente construído na sua cotidianidade, uma vez que os hábitos de acordar, trabalhar ou passar o dia e dormir envolvem ou exigem minimamente uma refeição e, no mais das vezes, uma espécie de *cena*.¹ Isto sem falar que nascimentos, batizados, casamentos, aniversários, promoções no trabalho, prêmios, até mesmo rituais da morte (em muitas culturas) são envoltos por situações gastronômicas requisitando o comer, o degustar e, seja incorporando hábitos alimentares ao texto ou, nele, criando receitas, pratos, a culinária se faz presente na literatura.

O livro de Lisbôa, *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias* (2006), é um desses que, quando tomado em mãos, deixa o leitor perplexo, talvez, diante da multifacetada veia discursiva que orienta leituras várias, a partir de sua imprevisibilidade genérica, isto é, resta ao leitor uma degustação gastronômica e literária sem uma prévia sobre o gênero que está sendo lido; sem uma proposta óbvia de iniciar uma atividade conhecida; mas o percurso da leitura se faz a partir de uma textualidade que provoca, que desloca, que aponta para vários caminhos, uma vez que carrega em si traços de *receita culinária*, *carta pessoal*, *conto*, *poema*, *crônica*. Essa multifacetada escrita “sem gênero” fixo definido faz parte da discussão entabulada por Resende (2008) e Pellegrini (1999), quando discutem a literatura brasileira contemporânea: escrita sem apego rigoroso aos gêneros e suas formas (tradicionais), eivada de novidade, causadora de impacto, distante dos modelos de

¹ Faço menção à *cena* romana por ser ela uma refeição principal e muito semelhante ao modelo adotado no Ocidente, sobretudo, entre pessoas educadas (as mais afortunadas) para dividi-la, como os romanos em sua *cena*, em três momentos: *gustativo* (equivalente à *entrada*), *prima mensa* (equivalente ao *prato principal*) e *secunda mensa* (equivalente à *sobremesa*).

narrador, de personagem, de temática, temporalidades e espacialidades clássicas, porém saturada de contaminações benéficas que renovam a literatura em sua linguagem e textos. A obra em tela comparece mais como um livro de receitas (são muitos convites a sentar-se à mesa e degustar porções de cada prato descrito nas receitas que compõem cada “capítulo” do livro) e de cartas pessoais do que propriamente como literatura imaginativa, em seu sentido mais restrito, segundo a tradição da crítica e da teoria literárias.

O objetivo deste artigo, logo, é pensar a escrita dessa obra como possibilidade de um *subgênero*² literário ou, minimamente, refletir sobre os conceitos borrados do que sejam *literatura* e *receita culinária*, gêneros até então distintos, mas que encontram um canal de encontro e diálogo na própria teoria literária e linguística textual, quando da revisão das definições do literário e do gênero receita vinculadas diretamente ao conceito de ficção, à luz de Iser (2002) e Saer (2016). A receita culinária, tomada aqui na acepção de texto criado, planejado e assinado por um *chef* ou cozinheiro, por ser um gênero textual gestado na e pela imaginação, subjetivo, e por ser materializado, muitas vezes, em verdadeiras obras de arte, assume, em nossa leitura, esse aspecto de escrita criativa e ficcional. Desse modo, a obra tenderia a instabilizar o leitor quanto aos afetos que o gênero provocaria. Isso porque a noção de escrita criativa emana da imaginação autoral que a converte em texto e impulsiona a imaginação leitora; esta, por sua vez, ativa mecanismos de reconhecimento de gêneros textuais, sobretudo, no caso em tela, a partir do gênero borrado conforme estamos defendendo.

Adoto um modo de pensar orientado basicamente por duas vertentes de pensamento, trabalhadas em sua particularidade, mas convergentes, ao fim e ao cabo, quando da síntese da tese defendida no artigo. Primeiramente, exploro a noção de ficção como vetor central que orienta a propulsão semântico-cultural para se entender, em quaisquer

² A noção de subgênero literário (sem o ranço ideológico de que o *sub* é atraído por um sentido de algo menor, inferior) parte do princípio de que os gêneros clássicos (hiperônimos) se sustentam a partir de subgêneros ou formas literárias (hipônimos), antes fixas. Teóricos da tradição literária, a exemplo de Victor Manuel de Aguiar e Silva (1976) e Massaud Moisés (1993), dentre outros, sustentam essa ideia: o gênero narrativo, então, materializa-se em subgêneros ou formas literárias como o conto, o romance, a novela etc. Conferir o conceito de subgênero em Carlos Reis e Ana Cristina Lopes (2002).

sociedades letradas e literárias, a escrita ou proposta de texto/escrita imaginativa, criativa. Neste momento, conceitos como imaginação, criação, *poiesis* e fingimento poético serão trazidos à tona para fundamentar o conceito de literatura na base da ficção. Segundamente, problematizo a escrita e o provável efeito da leitura do livro de Lisbôa (2006) como uma possibilidade de um subgênero a ser reconhecido como prática ficcional, diante de vários, por trazer em sua formulação interna, inclusive a partir de sua ficha catalográfica, a insustentabilidade de um gênero literário, mas o direcionamento para a gastronomia (receita) como escrita poético-literária. Defendo o gênero *receita* como tão ficcional quanto poemas, contos e outros subgêneros da literatura. A memória afetiva, a escrita epistolar, a escrita culinária, vinculados aos sentimentos, aos sentidos (gradientes sensoriais) darão sustentação à tese defendida.

2 O que é ficção em literatura? Pode a receita culinária ser um subgênero ficcional?

Em literatura, o conceito de ficção já esteve atrelado, em sua versão menos crítica, à ideia de algo posicionado contrariamente à ideia de verdade, ou seja, o objeto ou matéria ficcional dicotomicamente funcionava numa proporção inversa à noção de verdade, sendo aceito, em muitos momentos, como sinônimo de mentira. Até mesmo quando discutido no contexto beletrista, a escrita criativa ou literária, por exemplo, confundia-se com a não verdade e, logo, menor, muitas vezes ininteligível, ou fazia parte de um universo de “coisas” que, por não estar vinculado à verdade, à realidade, não merecia atenção racional, distanciava-se do que era sublime e nobre, a saber, a filosofia do sujeito que elevava o espírito a camadas superiores do intelecto.

Em aprofundada discussão sobre este termo, Saer posiciona-se firmemente quanto à ideia de que “o próprio conceito de verdade é incerto e sua definição integra elementos díspares e mesmo contraditórios” (SAER, 2016, p. 14, tradução minha).³ A reiteração dessa ideia no artigo do teórico encontra lugar privilegiado porque discutiu especificamente os gêneros *biografia e autobiografia*, nos quais as noções de verdade,

³ No original: “El concepto mismo de verdad es incierto y su definición integra elementos díspares y aun contradictorios”. A partir deste momento, todos os fragmentos de textos em espanhol considerados no artigo foram traduzidos livremente por mim.

mentira, ficção, por exemplo, são uma constante. Aproprio-me desse profícuo arrazoado por ele caber na reflexão que trago para a obra já anunciada. Quando afirma que “uma proposição, por não ser fictícia, não é automaticamente verdadeira”⁴ (SAER, 2016, p. 15), traz no bojo dessa discursividade uma declaração consistente sobre o sentido do que seja uma escrita/obra ficcional pelo conceito de não ficção:

[N]ão ficção: sua especificidade se baseia na exclusão de todo vestígio fictício, mas essa exclusão não é por si mesma uma garantia da veracidade. Mesmo quando a intenção de veracidade seja sincera e os fatos narrados rigorosamente exatos – o que nem sempre é assim – segue existindo o obstáculo da autenticidade das fontes, dos critérios interpretativos e das turbulências de significado próprios à toda construção verbal”.⁵ (SAER, 2016, p. 14).

Como se vê, é de se corroborar o pensamento dado, uma vez que soa lógico o fato de que nem todo discurso aparente ou ilusoriamente neutralizado quanto a aspectos criados, imaginados, inventados, forjados – não importa o termo utilizado, desde que convirja para essa discussão – seja uma garantia da verdade e que mantenha a veracidade daquilo que foi/é narrado. À primeira vista essa discussão encontra respaldo em toda a tradição de teoria e crítica literária em razão do próprio conceito de literatura, que tem atravessado séculos e ainda não encontrou uma definição capaz o suficiente de estabilizar toda a batalha semântica que orbita até hoje em torno desse objeto, mesmo quando há uma consciência ou um discurso geral que defende o contrário do que foi dito: ao invés de pensar em definir literatura, gozá-la seria a melhor forma de entendê-la.

Essa mesma percepção sobre ficção, apresentou-a Iser (2002), ao reiterar o fato de a ficção não corresponder a uma noção de mentira, assim como também a realidade do objeto do qual se fala ou que se constrói não corresponder numa proporção direta a um saber verdadeiro. Em suas

⁴ No original: “Una proposición, por no ser ficticia, no es automáticamente verdadera”.

⁵ No original: “Non-fiction: su especificidad se basa en la exclusión de todo rastro ficticio, pero esa exclusión no es de por sí garantía de veracidad. Aun cuando la intención de veracidad sea sincera y los hechos narrados rigorosamente exactos – lo que no siempre es así – sigue existiendo el obstáculo de la autenticidad de las fuentes, de los criterios interpretativos y de las turbulencias de sentido propios a toda construcción verbal”.

palavras, “o ato de fingir⁶ [é] como [a] irrealização do real e a realização do imaginário” (ISER, 2002, p. 958), ou seja, para este teórico, uma vez que a ficção funciona no campo da linguagem e produz efeitos no leitor, ela é um termo cujo sentido é realizado e tornado verdade no campo do imaginário. Logo, conforme aventei no início desta discussão, trata-se de um conceito que se presentifica, materializa-se ou encontra ressonância no objeto/mundo criado, inventado, forjado, fingido, pleno de ideias e de sentimentos (realidade psíquica), possível fora das instâncias de vida a que chamamos de real, realidade, verdadeiro – sem que isso implique uma lógica binária de, por oposição, tratar-se de uma produção/produto restrito ao universo irreal e mentiroso.

Neste sentido, em se tratando do que seja real ou ficcional, referente existente no mundo que o leitor habita e referente criado, imaginado, a *receita culinária*⁷ transitaria de um lugar a outro, de um universo a outro, de uma textualidade a outra, soaria como um gênero híbrido. Na visão de Marcuschi (2010), sobre os gêneros textuais, a *receita culinária* faz parte dos textos cujas funções se sobrepõem à forma, porque:

[O]s gêneros textuais não se caracterizam nem se definem por aspectos formais, sejam eles estruturais ou linguísticos, e sim por aspectos sociocomunicacionais e funcionais, isso não quer dizer que estejamos desprezando a forma. Pois é evidente [...] que em muitos são as formas que determinam o gênero presente. (MARCUSCHI, 2010, p. 22).

A *receita culinária*, assim, é um desses gêneros em que, apesar de sua função instrutiva e orientadora predominar sobre a sua forma, é pela estrutura que os leitores a reconhecem automaticamente, pois sua

⁶ Iser trabalha com a noção do fingimento literário para explicar a noção de ficção.

⁷ Entendemos a receita culinária como um gênero textual universalmente aceito pela sua função e, prioritariamente, por sua forma. Trata-se de um gênero instrucional, orientador, formado basicamente por dois momentos: Lista de ingredientes e Modo de fazer. Para além desses dois elementos textuais básicos, é possível reconhecer na receita o título ou nome do prato (imaginado) que se quer reproduzir/reler, e modo de servir. Na parte do como fazer encontram-se quase unicamente dois modos de os verbos aparecerem: o imperativo (mais comum) ou o infinitivo. Receitas que buscam o maior grau de fidelidade e mimese ao prato investem também no tempo médio de cozimento, no grau de dificuldade (quando direcionado para cozinheiros amadores), no rendimento ou nas calorias contidas em cada porção.

forma é universal e determina o gênero do qual se fala. Isso é tão óbvio que mesmo diante de uma textualidade não instrucional, não orientada para um *fazer algo*, leitores reconhecem o modelo, estruturalmente, e passam a tratar o texto como uma típica receita (esse tratamento reitera a impressão afetiva que o gênero/escrita provoca no leitor), a exemplo do texto encontrado em Leite (2002):

RECEITA PARA COMER O HOMEM AMADO

[P]egue o homem que te maltrata, estenda-o sobre a tábua de bife e comece a sová-lo pelas costas. Depois pique bem picadinho e jogue na gordura quente. Acrescente os olhos e a cebola. Mexa devagar até tudo ficar dourado. A língua, cortada em minúsculos pedaços, deve ser colocada em seguida, assim como as mãos, os pés e o cheiro-verde. Quando o refogado exalar o odor dos que ardem no inferno, jogue água fervente até amolecer o coração. Empane o pinto no ovo e na farinha de rosca e sirva como aperitivo. Devore tudo com talher de prata, limpe a boca com guardanapo de linho e arrote com vontade, pra que isso não se repita nunca mais. (LEITE, 2002, p. 13)

O texto em tela, extraído de um livro de contos, suspende o leitor quanto ao gênero dele (mesmo quando essa discussão, no ato da leitura, salvo por questões específicas, não seja o objetivo de quem lê), pois a escrita do mesmo, apesar de estar catalogado como pertencente ao gênero *conto* (forma), é, como diz Marcuschi (2010), a sua funcionalidade que interessa ao leitor. Percebe-se haver nele as partes de uma receita culinária: título/nome do prato (“Receita para comer o homem amado”), ingredientes (corpo do homem, gordura quente, cebola, cheiro-verde, água, ovo, farinha de rosca), modo de preparo (corpo picado, temperado, refogado na gordura quente com as verduras; pinto empanado). O leitor ainda encontra o modo de servir: pinto empanado como aperitivo; o refogado do corpo, incluindo os olhos e a língua cortada, como prato principal, servido com talher de prata e guardanapo de linho.

É evidente que a forma não faz do texto dado uma receita. Não apenas por esse motivo. Vários elementos concorrem para que essa receita ficcionalizada não seja tratada no contexto gastronômico ou não se trate de um gênero textual que encontra referente no mundo real, mas nem por isso deixa de ser real ou alcance sua realidade na materialização do universo encenado no conto. Veja-se a aporia: uma receita que é conto,

um conto que se estrutura como receita. Dos elementos que desfazem a noção de receita neste texto ficcional, podemos falar da intenção do sujeito que expressa um discurso ao sugerir comer o homem amado e o modo como essa intenção coopta o leitor para a discursividade construída (os verbos estão, todos, no modo imperativo): os ingredientes são dados de forma genérica, sem especificar a quantidade exata tão comum em textos desse gênero; o tempo de preparo não é dito, apesar disso ser de grande importância no preparo de quaisquer pratos.

O que é real (porque é um referente no mundo dos leitores) ou fictício (resultado de uma seleção verbal para surtir determinado efeito) nesta receita? Evidente que por estar contida em um livro de contos, todo o campo linguístico concorre para dizer-se dele um texto cuja ficcionalidade é a dominante, pois só se pode entender essa receita como uma metáfora. Neste sentido, é visto sob a perspectiva da imaginação (como a dimensão psíquica que provoca/desperta afetos, sentimentos ou reconhecimento de gênero textual ou discursivo no leitor), tornando obrigatória a leitura do texto em sua ficcionalidade. Nenhum leitor maduro procuraria literalmente reproduzir a receita dada, visto não se tratar exatamente de um texto instrucional. Estamos diante de uma receita culinária ou de uma receita literária? Ou ambas, por associação, pertencem a um mesmo eixo ou tronco: a ficção? A fala de Iser (2002) quanto a esse tópico é bastante lúcida:

[C]omo produto de um autor, cada texto literário é uma forma determinada de tematização do mundo. Como esta forma não está dada de antemão pelo mundo a que o autor se refere, para que se imponha é preciso que seja nele implantado. Implantar não significa imitar as estruturas de organização previamente encontráveis, mas sim decompor. Daí resulta a *seleção*, necessária a cada texto ficcional, dos sistemas contextuais preexistentes, sejam eles de natureza sociocultural ou mesmo literária. A seleção é uma transgressão de limites na medida em que os elementos escolhidos pelo texto agora se desvinculam da estruturação semântica ou sistemática dos sistemas de que foram tomados. (ISER, 2002, p. 960-961).

Ora, diante da fala do teórico, parece não haver contra-argumento capaz de solapar a defesa de que o gênero receita culinária, existindo intencionalmente no universo da imaginação (seja do ponto de vista autoral materializado no texto ou da expectativa do leitor), passa ao estado

de ficção ou, de outra forma, é construído como ficção ou com um grau de ficcionalidade que o aproxima do gênero literário. A forma (estrutura) não é uma imitação, mas resultado de uma seleção de termos e imagens que organiza-se no entorno da textualidade e funciona como ficção; a funcionalidade, como diria Marcuschi (2010), predomina em detrimento da forma, porque, agora, ainda de acordo com as orientações teóricas de Iser (2002), pode-se afirmar que, no caso da “Receita para comer o homem amado”, há uma transgressão dos limites do gênero de tal modo que, pela seleção (vocabular, estrutura textual, intenções autorais), “os elementos escolhidos pelo texto agora se desvinculam da estruturação semântica ou sistemática dos sistemas de que foram tomados” (ISER, 2002, p. 961).

Logo, vale considerar toda essa aproximação que envolve o conceito desses dois modos de abordar um universo filtrado por um autor: escritor e *chefs* são autores, publicam textos/livros. Estes são frutos de um trabalho fundado na imaginação, elaborado como ficção e materializado através da escrita criativa que produz no leitor sentimentos diversos. O elemento a mais que o *chef* detém em relação ao escritor, poderia alguém argumentar, é o fato de a receita culinária poder ser materializada em um prato artístico. Mas, em se tratando de transposição de ideias/imagens do livro, do texto, mesmo em traduções intersemióticas, muitos textos literários foram materializados em filmes, encenações teatrais, declamações, saraus, etc.

Visto sob essa perspectiva, a receita deixa de ser receita enquanto gênero textual com uma função precípua no mundo real, sai do seu sistema semântico e interpretativo do qual foi tomado (universo da gastronomia, da cozinha) e passa a funcionar estruturalmente como um conto, uma narrativa apoiada numa voz que emite uma fala sobre um objeto ou referente, isso do ponto de vista da leitura. Não se apaga, de vez, a estrutura da receita. A forma, logo, ao invés de ser apagada, é borrada e, com isso também, todo um inventário semântico sobre a receita e sua estrutura, bem como sua funcionalidade. Vejamos, então, como foi formulado o livro de Lisbôa (2006), quanto a esse aspecto. Leiamos um texto e o tenhamos como referente de análise.

3 A ficção como receita ou a receita como ficção: uma proposta de leitura

A cultura gastronômica sempre esteve presente nas páginas da literatura. Não quero, aqui, usar o espaço para exemplificar obras literárias em que a culinária foi uma dominante. *O sítio do pica-pau amarelo* que o diga, com os quitutes da Tia Nastácia, como já apontaram Camargos e Sacchetta (2008), ao fazerem um levantamento da culinária das personagens de Monteiro Lobato. A gastronomia na literatura adquire importância porque sentimentos e gostos parecem convergir, em escritas literárias, para uma semiótica do afeto e da memória. Não é à toa que receitas inspiradas em contos de fada foram motivo de reflexão na pena de Canton (2015). Ou, então, as crônicas com receitas como se assinadas pelos escritores homenageados por Crick (2009). Em nossa cultura, é a escrita da poetisa Cora Coralina, trazida à tona por Pinheiro (2003), que adquire destaque, juntamente com a tradição em torno da cozinha lobatiana. Vê-se, por esse ângulo, que não é simples a relação culinária e literatura. Em se tratando da ficção para crianças, Bunny esclarece que

os contos de fada são recheados de comida. Há desde casas feitas de pão-de-ló, maçãs envenenadas, ovos de ouro e feijões mágicos, até três pratos de mingaus, servidos em três tamanhos e três diferentes variações de temperatura (BUNNY, 2009, p. 127).

Em Barzini (2013) encontramos uma discussão mais próxima daquela que lemos nos escritos de autoras como Lisbôa (2006). A crítica traz à tona um inventário culinário de receitas da gastronomia de escritoras como Virginia Woolf, Simone de Beauvoir, Agatha Christie. Mas é também considerando os aspectos semióticos do afeto e da memória, presentes, segundo Pinheiro (2003), na escrita de Cora Coralina, que centro a defesa da tese que sustento neste artigo: a de que a receita adquire valor literário por funcionar como ficção e esta traduz para o leitor aspectos dos cheiros, do visual, do paladar. É a voz da crítica que guia, então, a discussão que segue sobre a receita como ficção:

[E] ao abraçar um universo polissêmico, no qual as imagens, os sons, os cheiros seguem a orquestração da oralidade, a obra de Cora organiza-se em torno da mesa da cabocla, onde o ritmo das poesias se expande na pluralidade das enumerações: o som do canto do galo distante, o zurro do jegue damasco, a cor do mel

espumado, o cheiro do cajá maduro, o paladar do açúcar da garapa coada [...]. (PINHEIRO, 2003, p. 73).

Como se nota, há, na escrita dessa leitora de Cora Coralina, uma alusão aos sentimentos, afetos e *gradientes sensoriais*⁸ (BORGES FILHO, 2007) presentes na pena da poetisa. São esses aspectos, bem subjetivos, que impregnam o livro de Lisbôa (2006). Assim, não é apenas o caráter teórico que alicerça meu argumento em defesa da receita culinária como escrita ficcional, mas também os aspectos afetivos, da memória gustativa, olfativa, visual, por exemplo, que reiteram uma transgressão da escrita gastronômica – tida como objetiva, informacional, instrucional, técnica – em favor da saturação de afeto, memória, carinho, lembrança do outro distante, romantização da *cena romana*.

O livro em análise é composto por 44 cartas (34 na primeira parte e 10 na segunda) e 43 receitas. Dividido em duas partes, a ordem parece obedecer àquilo já mencionado sobre a cultura degustativa no Ocidente: a primeira parte (Cartas Salgadas) aparece com 34 receitas salgadas, chamando a atenção para pratos principais de uma refeição; a segunda parte (Cartas Doces), aparece com 10 receitas doces, aludindo à sobremesa. Importante ressaltar que todas as receitas são reproduzíveis ou passíveis de releitura, isto é, não são simplesmente invenções ou criações postas para serem verossímeis nas narrativas do também gênero epistolar presente no livro. Tratam-se de receitas ficcionais e, por isso mesmo, tão reais em seu mundo como no mundo dos leitores. Todas as cartas são assinadas por Antônia e endereçadas a sua avó, BisAna. A interlocutora facial de Antônia, de quem sempre faz menção nas cartas, é a Senhorita Virgínia, mulher com quem estuda e aprende gastronomia. Tomemos o texto de número 10 (apesar de não estar numerado), na íntegra, para leitura e acompanhamento do raciocínio sobre o argumento em defesa.

⁸ Por gradientes sensoriais estamos chamando aquilo que Borges Filho (2007) elabora como esquema para representar as sensações (das personagens narrativas) através dos sentidos, considerando estes em uma gradação, percebida hierarquicamente, em que a visão ocupa o topo da hierarquia e o paladar, a base; posicionam-se no meio desses dois sentidos os demais gradientes, de baixo para cima, depois do paladar: o tato, o olfato e a audição. Para o crítico, o paladar é o gradiente mais próximo, nas escritas literárias, entre os personagens e seus outros e o espaço com o qual se relaciona. Na perspectiva aqui adotada, pensando a relação literatura e gastronomia, os gradientes mais próximos da culinária são o paladar, o olfato e a visão.

[B]isAna

Os papéis estão cada vez mais raros. Penso em usar papel manteiga nas próximas cartas, mas temo que a Senhorita Virgínia dê por falta. Ela estranha as longas cartas, diz que nunca viu uma bisneta tão amorosa. Mal sabe do nosso segredo. Se soubesse, capaz de jogar-me no rio. Só para que eu bata a cabeça.

Ela insiste em odiar os livros de receitas. Imagina quem os compra. Será que fazem exatamente igual ao que a receita manda? Será que as despensas das casas têm sempre todos os ingredientes? Será que nunca hesitaram sobre as medidas estranhas? Ela pergunta e eu não respondo. Penso em todos os meus livros de culinária comprados às escondidas, e bem trancados no fundo falso do armário. Comecei lendo como se fossem ficção, e acabei em uma paixão proibida, alimentada pelo fogo e aromas. Estas ideias pegam as rédeas do meu subconsciente e ando tendo sonhos esquisitos. Noite dessas jantei em alma com um estranho. Tinha testa larga, cor de cabaça e um sorriso branco. Comparava minha pele à lua e às estrelas, queimava meu rosto quando chegava bem perto. Havia murmúrios em volta como se fosse uma música cantada repetidamente. O estranho pegava com as mãos bocados de comida, que estavam em pratos pequenos à nossa frente. Esfregava meus pulsos para sentir os odores do meu corpo e, quando levou o licor aos meus lábios, acordei.

Na hora do almoço, usei rum no frango. E tive certeza de que sonhara com um pirata.

Com suspiros,

Antônia

FRANGO PIRATA (COM RUM E NOZES)

2 peitos de frango desossados

½ xícara de nozes picadas

1 colher de farinha de trigo bem cheia

meio copo de rum

um punhadinho de tomilho

1 colher de queijo ralado bem cheia

2 dentes de alho esmigalhados

Raspas de limão

Sal e pimenta

Corte o frango, misture o alho, o rum, o tomilho e as raspas de limão e coloque em um recipiente com tampa, ou em um saco

plástico. Deixe marinar por duas horas. Em uma tigela, misture a farinha com as nozes e o queijo ralado. Passe o frango na mistura e asse em forno quente por 25 minutos, ou até ficar assado, porém macio. Dá tempo de colher flores no jardim para enfeitar a mesa.

Lembrança de Virgínia

Não esqueça de tomar um copo inteiro de rum enquanto cozinha. Pode dançar se quiser. (LISBÔA, 2006, p. 24-25).

O texto em tela orchestra uma discussão já anunciada e travada neste artigo: orbita em torno do conceito de receita culinária envolto em uma esfera ficcional. Para além disso, faz emergir questões relacionadas à memória: lembranças de Virgínia, a própria carta endereçada à avó; desejo físico (sonho com um pirata). Esse segundo aspecto, tão presente nas discussões que envolvem a cozinha, o fogo, as panelas, os temperos, os ingredientes, também encontra ancoradouro na própria linguagem do texto, em formato de carta, correspondente direto do gênero epistolar. Este gênero se caracteriza, em sua base, por uma linguagem intimista, às vezes visceral, segredada, através da qual relatam-se eventos, confessam-se sentimentos, afetos, desejos (em se tratando da carta pessoal).

Apesar de rápida, breve como deveria ser uma *carta*,⁹ a linguagem da mesma carrega a intimidade como marca, mesmo quando, assim defendendo, há no uso da linguagem uma *poesia* que encanta o leitor, convidando-o a emaranhar-se na imaginação da voz que submete seus afetos e memórias à leitura do outro. O próprio jogo linguístico, no primeiro parágrafo, procura justificar o título da obra (*Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias*). Há, nesse título, uma imagem borrada quanto aos gêneros textuais ou literários que salta aos olhos, apesar de sutilmente posta para o leitor. Ora, trata-se de um livro de cartas (gênero epistolar), de gastronomia (gênero receita) ou de ficção (papel manteiga para embrulhar segredos)? Ao debruçar-se sobre o livro,

⁹ Digo *deveria* porque hoje, depois do *e-mail*, do *chat*, do *Messenger*, do *Orkut*, do *WhatsApp*, do *Facebook*, do *Instagram*, do *Twitter* e outros meios de comunicação rápidos e/ou redes sociais, com chamadas de voz e de vídeo em tempo real, o gênero carta caducou de modo geral. Mas enquanto meio de as pessoas se corresponderem com outras, quando as tecnologias ainda não tinham chegado às inovações com as quais contamos hoje, ou quando ainda restrita a pequenos grupos de pessoas de alto poder aquisitivo, a carta funcionava e era resguardada por uma *estrutura* estudada, inclusive, em sala de aula. Foi uma tecnologia de comunicação em seu tempo de concepção e uso.

o leitor há de perceber que todos os textos trazem a mesma estrutura, mesmo formato, mesma composição, com assuntos ou temas diferentes, assim também como receitas diferentes. Mas não quero discutir o gênero epistolar, apenas o gênero receita em conformidade com o termo *ficção guarda-chuva*.¹⁰

Se o leitor se depara com a receita de “frango pirata (com rum e nozes)”, vai dizer tratar-se de uma invenção? É fruto da criatividade, da imaginação, da visão particular de mundo do sujeito que a pensou? Evidente que sim. Esses mesmos atributos ou qualificadores, quando transpostos para serem pensados em relação a uma obra ou texto literário, encontram a mesma ressonância semântica, ou seja, da mesma forma que um texto literário, e ficcional, é racionalizado a partir de uma *poiesis* como fabricação, criação, invenção de algo, de uma escrita envolta pela beleza de espírito, pode-se dizer o mesmo em relação à receita culinária, que, se assim entendida, é ficcional.

Produto de um estudo, escrito em um gênero e forma universal – com uma estrutura, se não fixa de um todo, mas fixa o suficiente para ser reconhecida pelo leitor, seja por essa questão, pela perspectiva funcional ou por ambas –, a receita fundamenta-se na ficção devido ao fato de pertencer a um tipo específico de escrita que sempre foi tomado de forma o mais comum possível, presente no cotidiano de todas as pessoas. Mas, segundo a visão que defendo, longe de ser unicamente um texto instrucional, a receita é elaborada a partir da criação de um espírito que busca alcançar a alma do outro. Alcança-se a alma do outro por vários sentidos, sobretudo pelo intelecto – talvez seja este o item que tornaria, para muitos, a receita culinária uma escrita menor.

Distante da não reflexão comumente atribuída a ela, a receita não busca tão somente orientar pessoas a suprirem uma necessidade básica e instintiva do homem: alimentar-se. Ultrapassa essa fase quando racionaliza um prato específico, autoral (veja a correlação com um livro/texto), não imitado, não dependente (muitos textos literários são imitação e dependem temática e estruturalmente de outros), pensado em seus

¹⁰ Atribuo ao termo *ficção* um caráter guarda-chuva por funcionar como uma espécie de genérico: literatura é ficção; narrativa é ficção; conto, novela, romance são ficções; biografia, autobiografia, escritas de si, por exemplo, são tomadas como ficção. Trata-se de um termo com alto poder semântico para abarcar vários subgêneros; para funcionar como um gênero independente; para caracterizar outros gêneros textuais e/ou literários.

ingredientes singulares, em medidas calculadas com exatidão, no modo de preparo, de combinação e ordem dos ingredientes; racionalizado, sobretudo, na sua apresentação ou *empratamento*, aspecto relacionado diretamente à arte visual, pois, se ao pensar os gradientes sensoriais é o paladar o primeiro sentido a estabelecer conexões com o espaço e com o outro (na perspectiva da personagem), o visual parece ser o campo primeiramente afetado (para quem tem a visão); nele, mesmo sem sentir o perfume, sem provar o sabor, a noção de *prazer* estético orienta a interpretação do objeto (de arte) pelo sujeito.

Pratos bem preparados teoricamente, autorais, que seguem toda uma dinâmica de preparo, mistura, cocção, *empratagem* até chegar ao servir, no geral, causam uma impressão visual de modo que, em muitos casos, comensais sentem um breve desestímulo em provar a comida que lhe é apresentada por não quererem destruir a “obra de arte” vendida, servida com todo um ritual e requinte. Assim, são entradas, pratos salgados, doces, sobremesas em geral cujos aspectos estéticos são os cooptadores de pessoas para si. Pode coincidir de o prato apresentado não ter o sabor correspondente à beleza visual, ou seja, prometer muitos sabores diante do efeito visual mostrado, mas este, por si só, parece funcionar como efeito estético, como uma espécie de provocador ou proporcionador de prazer ao sujeito que se coloca defronte ou em contato com o prato.

4 Preparando as considerações finais

Neste sentido, o que há de não ficcional na receita culinária? O caráter instrucional, orientador? Muitas obras literárias, em tempo e espaço bem definidos, também funcionaram quase como “manuais de instrução”, a exemplo de narrativas como as da coleção *Biblioteca das Moças*.¹¹ Nelas, mesmo romancesadas, havia regras para o comportamento das mulheres: como agir diante dos homens, no casamento, na maternidade, na cozinha, etc. M. Delly,¹² um dos nomes de maior prestígio da coleção,

¹¹ Esta coleção, composta por aproximadamente 180 títulos, foi publicada pela Companhia Editora Nacional entre os anos de 1920 e 1960. Dados mais precisos sobre ela podem ser encontrados em Castro (2014).

¹² M. Delly foi o pseudônimo usado pelos irmãos franceses Frédéric Henri Petitjean de la Rosière e Jeanne Marie Henriette Petitjean de la Rosière, recordes de venda/leitura, no Brasil à época de circulação da coleção.

que o diga, com os romances ambientados em um universo romântico e cor-de-rosa, plenos de *happy end*. Eram textos literários cujo caráter predominante visava a instrução de leitoras para ocuparem de maneira adequada os lugares a elas destinados dentro do sistema social da época.

Se a receita, em Lisboa (2006), é tão verdadeira ou unicamente pertencente ao mundo real, questionamos com Saer (2016, p. 17): “Que necessidade ela tem de valer-se da ficção? Para que romancear algo de que já se sabe tudo antes mesmo de pegar a caneta?”.¹³ Qual seria o sentido de, em um livro literário, abrir-se mão da criatividade, da imaginação, de todo um trabalho de produção para reiterar o dado, oferecer ao leitor o que já é conhecido dele, reproduzir uma realidade com a qual todos já estão acostumados e, talvez por essa razão, buscam na ficção outros modos de ser, de estar, de reagir no mundo? Que sentido teria a literatura-ficção se os seus universos fossem feitos de verdades não imaginadas, não fantasiadas? Segundo Saer (2016), “a ficção não pede para ser acreditada como verdade, senão como ficção [...] A ficção é um tratamento específico do mundo, inseparável daquilo com que lida”.¹⁴

Nesse sentido, sustentando a tese já levantada, e fundamentado nas ideias de Saer (2006) e Iser (2002) sobre o conceito de ficção como categoria predominante do texto literário, a receita, assim, borra a fronteira entre essa textualidade informacional e instrutiva e a textualidade criativa, imaginada, inventada, forjada para existir no universo ficcional. Logo, por assim dizer, e considerando a escrita literária como uma resposta pessoal e íntima a uma dada realidade posta (o escritor filtra o mundo a partir de seu olhar), lançada a outros como possibilidade de adesão, a receita culinária, e não apenas aquela contida em *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias* (2006), existe sob essa mesma perspectiva, exigindo o mesmo tratamento que o texto literário: o *chef* (ou a pessoa) que assina uma receita (a autoria se torna, assim, tão ficcional como em um livro), publica-a em um suporte (livro, internet, blog) e dirige-se a um público restrito (todo texto tem um público restrito, por mais que os clássicos existam e sejam levados às escolas) ou coopta um grupo específico de

¹³ No original: “Que necesidad tiene de valerse de la ficción? ¿ Para que novelar algo de lo que ya se sabe todo antes de tomar la pluma?”

¹⁴ No original: “La ficción no solicita ser creída entanto que verdad, sino entanto que ficción [...] La ficción es un tratamiento específico del mundo, inseparable de lo que trata.”

leitor, depende de um mercado que o avalie de modo crítico (a assinatura da receita, o valor de mercado do prato), e exige um público leitor que sempre (salvo em contextos de restaurantes da alta gastronomia) a entende como sendo para não ser imitada de tão “irreais” que são. Funcionam mais como um jogo de linguagem em que, pela seleção e combinação (categorias apontadas por Iser (2002)), não funcionam em todas as cozinhas, nos mesmos fornos, mesmo quando se busca atender à exigência da mesma temperatura (que varia de forno para forno, de acordo com o modelo do fogão); o prato não é reproduzido com os mesmos ingredientes (é mais fácil adaptar as receitas do que propriamente executá-las literalmente, pois as despensas das pessoas nem sempre têm os mesmos ingredientes de uma receita dada) nem com os mesmos passos (o rigor da técnica é algo que nem toda pessoa que cozinha tem).

Dito desta forma, e considerando a arte que envolve todo o fazer de um prato como um texto ficcional, pensemos no *empratamento*: este, além de toda a técnica prévia de cocção, exige um talento, uma criação, uma estética, uma *poiesis* na execução do apresentar do produto. A técnica, logo, se volta para aquilo que os gregos, quando discutiam conceitos da teoria da literatura, apontavam como *mimesis*, *techné* e *poiesis*. A técnica é uma competência aprendida, desenvolvida, trabalhada, planejada para executar algo com maestria. Quantas vezes não somos testemunhas de pratos em que se buscou imitar, ou até mesmo fazer, mas faltou ao executante a técnica necessária para produzir o efeito estético, a beleza do texto comestível? A receita culinária, assim como o texto literário, existe, em seus fundamentos caracterizadores e definidores, a partir de uma mesma dinâmica: elementos extraídos da realidade (noção de *mimesis*), técnica utilizada (visão da *techné*), seleção e combinação de termos/ingredientes (*poiesis*) que, linguisticamente, dirigem-se aos leitores/comensais de modo a provocar o *belo*, reiterando o caráter estético, específico e especial do uso da linguagem em funcionamento (linguagem literária, linguagem gastronômica).

Quanto ao sentido de transgressão de escritas que, em sua formulação interna, borram as fronteiras de gêneros e textos, as ideias de Iser (2002) e Saer (2006) se aproximam, pois “os elementos contextuais que o texto integra não são em si fictícios, apenas a seleção é um ato de fingir pelo qual os sistemas, como campos de referência, são entre si delimitados, pois suas fronteiras são transgredidas” (ISER, 2002, p. 961). Como se vê, tanto um texto (literário) quanto outro (receita culinária)

são regidos por regras da ficção, o que me faz afirmar ser a receita um gênero ficcional como o texto considerado literário.

A escritora de *Papel manteiga para embrulhar segredos* tem plena consciência dessa questão na formulação interna de sua obra, através das cartas de Antônia endereçadas a sua bisavó (Ana), trazendo à tona uma memória afetiva relacionada a sua formação como *chef* de cozinha, que diz: “Penso em todos os meus livros de culinária comprados às escondidas,¹⁵ e bem trancados no fundo falso do armário. Comecei lendo como se fossem ficção, e acabei em uma paixão proibida, alimentada pelo fogo e aromas” (LISBÔA, 2006, p. 24). A confissão feita, em uma carta, assemelha-se a relatos, de épocas passadas, em que determinadas leituras eram consideradas impróprias para jovens, por exemplo.¹⁶ *Comprar às escondidas* e guardar em lugares seguros, porém falsos (fundo do armário) são demonstrações do quanto ficcional é, nesse contexto, o livro de receitas.¹⁷ Não simplesmente por esconder de sua Mestra aquilo que esta abominava, mas o sentimento de que se impregnam as palavras, selecionadas e combinadas para surtir o efeito da ficcionalidade da receita, só prova que este gênero é ficcional (ou pode ser considerado, por tudo que já foi discutido).

Na busca do conhecimento, do manter a posição de um sujeito no encaixe de sua identidade profissional, no contexto dado, havia a necessidade de burlar ordens. E quando havia essa transgressão, para não haver ônus moral para o leitor, este tinha que desenvolver estratégias de manutenção da leitura. Esconder livros sob o colchão foi uma velha fórmula de engodo para despistar do leitor a pessoa vigilante. *Ler como ficção* poderia ser uma equação traduzida por *receita igual a ficção*. A paixão, o prazer, o amor desenvolvido, os sentimentos impregnados, tudo concorre para se pensar a receita como ficção, porque romanceada pela visão particular da personagem Antônia.

¹⁵ O segredo mantido entre ela e sua bisavó: a *Chef* de Antônia não incentivava nem acredita em livros de receita.

¹⁶ A respeito dos pedidos e leitura de livros proibidos, consultar Denipoti e Lima e Fonseca (2011).

¹⁷ Cartas de amor, também, pelo muito de afeto derramado, foram escondidas para leituras constantes como se fossem ficções. A paixão de que se impregnavam as escritas íntimas conferiam ao afeto escrito uma mágica muito maior do que o afeto “merecido” no mundo real. Daí elas serem tomadas pelos amantes, ao longo da duração desse veículo, como uma ficção. Consultar Perrone-Moisés (2000) sobre essa questão.

A receita como extensão ou como apêndice da carta borra os gêneros inicialmente pensados para ambos: não se trata mais de carta e receita, mas de um texto só, híbrido, formulado de tal modo inseparáveis, amalgamados por uma construção linguística já anunciada na ficha catalográfica do livro, logo na sua primeira entrada de sentido: gastronomia-ficção. Um novo gênero ou um dado ainda não problematizado? A receita sempre existiu, mas parece não ter sido priorizada sob esta perspectiva. O nome do prato e seus ingredientes, por exemplo, podem ser encontrados, formal e estruturalmente, em quaisquer meios de divulgação. Mas o leitor jamais encontrará em um “gênero técnico, instrucional” algo como o que lemos no modo de preparo da receita do “Frango pirata”: “Dá tempo de colher flores no jardim para enfeitar a mesa” (LISBÔA, 2006, p. 25). O dado mais pessoal, intimista presente na receita em tela desloca esse texto do antes receituário gastronômico, introduzindo-o no universo da ficção, porque as fronteiras desses gêneros, nesta obra, conforme já afirmado, são borradas. E a receita conclui com o que há de mais pessoal, intimamente relacionada à discussão em torno da memória gustativa, olfativa, afetiva: “Não esqueça de tomar um copo inteiro de rum enquanto cozinha. Pode dançar se quiser” (LISBÔA, 2006, p. 25). Que o leitor diga: onde os limites da receita, da carta, da confissão, da crônica, do relato, da narrativa, diante desse conselho em fim de texto, depois de passar por uma carta e uma receita?

Como o leitor há de ter percebido, não foi minha intenção discutir a relação literatura e culinária na perspectiva da representação ou configurações da cultura alimentar nos textos literários. Entendo toda essa discussão e percebo o valor contido nela, sobretudo, quando leituras como a de Kaspar (2016) buscam em autores como José Alencar elementos que formaram ou apoiaram a formação da cultura gastronômica brasileira pelas configurações alimentares e cenas das refeições brasileiras em seus romances. Procurei avançar na perspectiva teórica, trazendo à luz uma discussão que pode alimentar o campo dos estudos literários, teoricamente falando. Enveredei por esse caminho por acreditar poder contribuir neste aspecto: problematizar a receita culinária em sua forma e conteúdo, tirá-la da tão somente funcionalidade e rediscuti-la à luz de todo o processo de pensamento, elaboração, escrita, realização, técnica, *empratagem*, até chegar ao comensal (há os leitores também), que fica deslumbrado pela estética do prato que vê diante de si.

Referências

- AGUIAR E SILVA, Vitor Manuel de. *Teoria da literatura*. São Paulo: Martins Fontes Editora, 1976.
- BARZINI, Stefania Aphel. *A cozinha das escritoras: sabores, memórias e receitas de 10 grandes autoras*. Tradução de Rubia Sammarco. São Paulo: Editora Benvirá, 2013.
- BORGES FILHO, Oziris. *Espaço e literatura: introdução à toponálise*. Franca: Ribeirão Gráfica e Editora, 2007.
- BUNNY, Crumpacker. *A vida sexual dos alimentos*. Tradução de Drago. São Paulo: Ideia & Ação, 2009.
- CAMARGOS, Marcia; SACCHETTA, Vladimir. *À mesa com Monteiro Lobato*. São Paulo: Editora SENAC, 2008.
- CANTON, Katia. *A cozinha encantada dos contos de fada*. São Paulo: Companhia das Letrinhas, 2015.
- CASTRO, Kercya Nara Felipe de. *A representação feminina e a recepção dos romances sentimentais*. 2014. 112 f. Dissertação (Mestrado em Literatura e Interculturalidade) – Centro de Educação, Universidade Estadual da Paraíba, 2014.
- CRICK, Mark. *A sopa de Kafka: uma história completa da literatura mundial em 14 receitas*. Tradução de Irene Hirsch. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2009.
- DENIPOTI, Cláudio; LIMA E FONSECA, Thaís Nívea de. Censura e mercê – os pedidos de leitura e posse de livros proibidos em Portugal no séc. XVIII. *Revista Brasileira de História e Ciência*, Rio de Janeiro, v. 4, n. 2, p. 139-154, 2011.
- ISER, Wolfgang. Os atos de fingir ou o que é fictício no texto ficcional. In: LIMA, Luiz Costa (org.). *Teoria da literatura em suas fontes*. v. 2. Tradução de Heidrun Krieger Olinto e Luiz Costa Lima. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002. p. 955-987.
- KASPAR, Katerina Blasques. Gastronomia e literatura na formação da identidade nacional. *Revista Contextos da Alimentação*, São Paulo, v. 4, n. 2, p. 2-10, 2016.
- LEITE, Ivana Arruda. *Falo de mulher*. São Paulo: Ateliê Editorial, 2002.

LISBÔA, Cristiane. *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias*. Rio de Janeiro: Memória Visual, 2006.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. Gêneros textuais: definição e funcionalidade. In: DIONÍSIO, Ângela Paiva; MACHADO, Anna Raquel; BEZERRA, Maria Auxiliadora (org.). *Gêneros textuais e ensino*. Rio de Janeiro: Parábola Editorial, 2010. p. 19-38.

MOISÉS, Massaud. *A criação literária: prosa*. 9. ed. São Paulo: Cultrix, 1993.

PELLEGRINI, Tânia. *A imagem e a letra: aspectos da ficção brasileira contemporânea*. Campinas: Mercado das Letras; São Paulo: Fapesp, 1999.

PERRONE-MOISÉS, Leyla. Sinceridade e ficção nas cartas de amor de Fernando Pessoa. In: GALVÃO, Walnice Nogueira; GOTLIB, Nádya Battella (org.). *Prezado senhor, Prezada senhora: estudos sobre cartas*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. p. 175-183.

PINHEIRO, Sueli Reis. Biografia, culinária e literatura: a história do cotidiano com o tempero de Cora Coralina. *Revista Niterói*, Niterói, v. 3, n. 2, p. 69-79, 2003.

REIS, Carlos; LOPES, Ana Cristina. *Dicionário de narratologia*. 7. ed. Lisboa: Almedina, 2002.

RESENDE, Beatriz. *Contemporâneos: expressões da literatura brasileira no século XXI*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra: Biblioteca Nacional, 2008.

SAER, Juan José. El concepto de ficción. In: _____. *El concepto de ficción*. Barcelona: Rayo Verde Editorial, 2016, p. 13-22.

Recebido em: 23 de agosto de 2018.

Aprovado em: 30 de janeiro de 2019.



Sobre aquilo que não nos deixa: memória, afetos e gosto em Rachel de Queiroz

About that Which Does Not Leave Us: Memory, Affection and Taste in Rachel de Queiroz

Ivana Teixeira Figueiredo Gund

Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Salvador, Bahia / Brasil

ivanatfgund@hotmail.com

Resumo: Este estudo discute a interpenetração dos temas literatura e comida presente no livro *O Não me deixes: suas histórias e sua cozinha* (2000), de Rachel de Queiroz, com vistas a demonstrar a relação entre comida, memória e gosto. O entrelaçamento desses temas permite pensar as práticas alimentares, os ingredientes, os modos de fazer e os que se alimentam, para além do campo da nutrição. Nesse sentido, a comida ganha um valor simbólico, uma espécie de compêndio, no qual estão depositados sabor/saberes e as identidades forjadas a partir dessa experiência. Como fundamentação teórica, este texto convoca os estudos: sobre o gosto, Giorgio Agamben (2015); sobre a relação entre memória e comida, Walter Benjamin (2011); e, no que concerne à transformação do alimento e sua passagem da natureza ao estado de cultura, Claude Lévi-Strauss (2004) e Michel Serres (2001).

Palavras-chave: literatura; comida; sertão; gosto; memória.

Abstract: Abstract: This study discusses the interpenetration of the themes of literature and food present in Rachel de Queiroz's book *O Não me deixes: suas histórias e sua cozinha* (2000), in order to demonstrate the relation between food, memory and taste. The interweaving of these themes allows us to think about food practices, ingredients, ways of doing and those who are fed, beyond the subject of nutrition. In this sense, food holds a symbolic value, as a compendium, in which the taste/knowledge and the identities forged from this experience are deposited. As theoretical framework, this paper relies on the following studies: regarding taste, Giorgio Agamben (2015); about

the relationship between memory and food, Walter Benjamin (2011); and about the transformation of food and its transition from nature to the state of culture, Claude Lévi-Strauss (2004) and Michel Serres (2001).

Keywords: literature; food; *sertão*; taste; memory.

1 Introdução

Rachel de Queiroz, em *O Não me deixes: suas histórias e sua cozinha*, livro publicado no ano 2000, escreve sobre a memória gastronômica de seu tempo vivido no sertão nordestino. Essa memória conserva em si sabores permeados de lembranças da infância, que se mantiveram até a vida adulta, apontando tanto para um forte vínculo ou sentimento de pertencimento com o lugar de origem, quanto para a relação entre ingredientes, receitas e a herança cultural de povos ancestrais que povoaram as terras sertanejas do interior cearense. Tudo isso guardado nas rememorações sobre a cultura e despertado pela experiência sensorial do gosto. A interpenetração do tema da comida na literatura sugere, nessa obra, um teor de subjetividade vinculado ao sentido do gosto e também à possibilidade de compreender o alimento, muito além de suas características nutricionais, relacionando-o a um saber próprio dos habitantes das paisagens sertanejas. Dessa forma, o alimento estaria, então, em um campo de conhecimento ao qual se relacionam sabores, culturas, identidades e sensações despertadas nos seres que dele se apropriam e se nutrem.

2 A cozinha sertaneja

A comida aparece nessa obra literária de Queiroz em registros culinários reveladores das peculiaridades de uma cozinha vista como espaço de união e acolhimento, de conhecimento ancestral de técnicas dos trabalhos artesanais e de estabelecimento das relações entre a vida rural e o cultivo, num processo que vai da colheita, passando pelo preparo, à degustação dos alimentos. Dessa forma, a palavra cozinha designa um campo semântico que abarca sentidos diferentes: é o cômodo da casa no qual são preparadas as refeições e também é o conjunto de saberes, sabores, práticas e características de uma determinada culinária.

Como lugar de preparo da comida, a cozinha contém o fogo, elemento que aquece, dá vida e proporciona a transformação de algo do estado da natureza para a categoria de produto cultural. A respeito disso, no ato cotidiano de cozinhar se esconde um legado da humanidade que inclui o ser humano produtor do alimento cozido no campo da cultura, pois, como afirma Claude Lévi-Strauss, no âmbito da natureza, o alimento vai, linearmente, do cru ao podre. Atravessar esse limite se caracteriza como cultura, já que “o cozimento realiza a transformação cultural do cru, assim como a putrefação é sua transformação natural” (LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 172). Seguindo o mesmo pensamento, Jean-Pierre Vernant estabelece uma ligação entre o ato de cozinhar e a cultura. Para ele, “ao cozinhar o alimento, esse fogo secundário, derivado, artificial em relação ao fogo celeste, distingue os homens dos bichos e os instala na vida civilizada” (VERNANT, 2006, p. 64). Por essa perspectiva, o poder transformador do fogo e sua relação com o conhecimento faz do ato de cozinhar um processo de construção que adensa e dá forma nova à matéria. Sobre isso, Michel Serres afirma que o fogo:

[...] concentra, reduz, faz convergir o dado, o cozido faz abundar o cru, o dado passa do acaso, da circunstância improvável e leve, inconstante, ao costume e à compacidade. Vai da mistura caótica e difusa à mistura ordenada, densa. O fogo cimenta os mistos, transforma em vitral a referida confusão, agita bem as pequenas partes secretas para ligar o que repugnaria a frio. Ajuda os concursos, favorece as convivências, estreita as vizinhanças, enriquece as amálgamas, descobre de súbito novas ligas, aprende, por síntese, a saber. (SERRES, 2001, p. 168).

O fogo é, então, o instrumento com o qual se pode preparar as refeições e estas apresentam especificidades de cada culinária. A presença desse elemento transformador é enfatizada no livro de Queiroz por um capítulo intitulado “Fogões e fornos”. Nele há uma fotografia na qual se vê a imagem de uma cozinha simples, tendo ao centro um fogão de barro – cenário bastante frequente nas cozinhas sertanejas e em outras paisagens do interior do país. Essa fotografia destaca o fogão quase exclusivamente, apesar de se ver também moringas para água, panelas de barro, garrafa de café e, pendurada na parede ao fundo, uma bateria – nome costumeiramente dado ao suporte para pendurar as tampas e as panelas utilizadas no dia a dia. Esse fogão representa a alma da

cozinha sertaneja. Quando o fogo está aceso, significa que há a comida. Consequentemente, há a alegria e a festa. A chama acesa do fogão é indício de fartura. Por outro lado, fogo apagado pode ser sinal de tristeza ou de falta de movimento e de vida na cozinha.

Ainda nesse capítulo pode-se ler os relatos de saberes tradicionais na produção de fogões e fornos, dos modelos e materiais usados para a construção, dos tamanhos adequados, da combustão à lenha e outros detalhes que envolvem o conhecimento técnico das etapas de produção da culinária sertaneja. De forma sutil, a percepção social da autora descreve os tipos de fogões frequentes nas casas sertanejas: o fogão de ferro seria o mais moderno; o fogão de tijolos “composto por uma longa fornalha, coberta por uma chapa de ferro fundido, onde estão abertas as bocas de fogo” (QUEIROZ, 2000, p. 29), seria o mais tradicional; e, nas casas mais pobres, nota-se o fogão “construído no quintal, armado o esqueleto por varas grossas, compondo-se de uma espécie de taipa” (QUEIROZ, 2000, p. 31). Todos à lenha e sem seus fornos, construídos separadamente. Mas, na descrição do material usado – ferro fundido ou varas grossas – e do lugar de preparo, dentro da casa ou no quintal, mostra-se a que a desigualdade social não se detém no acesso aos ingredientes e na quantidade do alimento, mas também nas condições adequadas de preparo do alimento, refletindo a própria condição de vida dos seres humanos. Portanto, Queiroz explora o outro sentido de cozinha, como o conjunto de saberes de um – ou sobre um – determinado povo.

No manejo desses fogões, as mulheres sertanejas ocupam o lugar de guardiãs do conhecimento gastronômico. As receitas, os segredos do preparo, a habilidade com os utensílios, a sabedoria da partilha na escassez, o afeto: tudo isso faz da cozinha o espaço de força feminina. Refletindo sobre essa característica da culinária sertaneja, a autora afirma: “Ouso dizer que no Recife, principalmente, e na Paraíba, no Rio Grande do Norte e no Ceará, comem-se com fidelidade as receitas das senhoras-donas, nossas avós” (QUEIROZ, 2000, p. 45). Nessa narrativa, as formas do feminino se mostram dentro do espaço familiar da cozinha: está na lembrança das comidas preparadas pela avó, também chamada Rachel; nos dons culinários e na vocação de Nise, “herdeira da cozinha de Antônia”, pois “foi com Antônia que Nise se fez cozinheira” (QUEIROZ, 2000, p. 53); na mão experiente da mãe da autora e nas outras mães que preparam e dividem a comida entre os seus. Contudo, para além da adição do afeto ao prato preparado, a autora destaca a força física, o volume

e a condição de trabalho dessas mulheres cozinheiras. Os serviços do preparo trazem as marcas do tempo da escravidão, no qual “havia muito que cozinhar e muitas cozinheiras” (QUEIROZ, 2000, p. 54).

Em relação ao sentido para a palavra cozinha, como compilação de conhecimentos e habilidades culinárias, a autora destaca o caráter múltiplo da comida sertaneja – nordestina e brasileira – adquirido pelas heranças culturais advindas dos principais grupos étnicos, dos quais se origina o povo dessa nação.

De qualquer forma, sendo conjuntos de conhecimentos e práticas culturais, cada cozinha possui suas especificidades. A título de exemplo, tem-se as diferenças encontradas entre ingredientes, formas de preparo e modos de servir o alimento. Na análise do nível de sofisticação de algumas delas há, entre as receitas, uma longa conexão com os sistemas políticos, com o pensamento de uma época, com o poder que estipula o direito do acesso ao alimento ou à privação. Existem cozinhas reconhecidas como marca cultural de seu país ou ainda ligadas por sua relação com as formas de religiosidade, apresentando interdições alimentares, formas de sacrifícios, dietas específicas para ritos ou datas festivas, entre outros aspectos. Há também a preocupação com um cardápio saudável e balanceado, por meio do aproveitamento dos produtos regionais, destacando-se o interesse pela combinação e cocção de ingredientes, que explicitam a preocupação com a saúde e o modo de vida dos habitantes. Além dessas formas, há uma cozinha bem mais familiar: a cozinha brasileira. Esta se subdivide em diversas outras a depender da região e dos costumes próprios das esferas sociais e dos grupos populacionais. Mas, em geral, há pontos em comum nos cardápios tipicamente brasileiros. Um deles é a presença, nas mesas, de “uma certa matéria branca, como confeito de coriandro – que era consumido no lugar do pão” (MONTAIGNE, 2009, p. 58), comumente chamada de mandioca, aipim ou macaxeira. Esse ingrediente evidencia a herança da matriz indígena ameríndia na construção étnica desse povo. Ao longo de todo o território brasileiro, esse é o alimento comum nas cinco regiões, diferenciando apenas os modos de ingestão, o aproveitamento de suas partes e a produção de seus subprodutos, dentre eles a farinha, a tapioca, o beiju, o sagu, o tucupi, o polvilho, a puba, a maniçoba. A mandioca é um dos principais ingredientes da culinária sertaneja. Ou ainda, corroborando a reflexão feita por Montaigne, Queiroz afirma que “a farinha de mandioca, para o nordestino, ocupa o mesmo lugar que

o pão nas outras culturas” (QUEIROZ, 2000, p. 67). É marca indígena na comida do dia a dia. A esse respeito a autora salienta que “culinária nordestina descende da cozinha portuguesa, mas apenas em termos, pois a influência do que poderíamos chamar de culinária indígena ainda se faz muito sentir” (QUEIROZ, 2000, p. 23). Essa descendência portuguesa é posta com cuidados, pois o acesso aos ingredientes básicos – por falta de produção local ou por custo alto – nem sempre foi possível. Houve, então, uma adaptação das receitas a ingredientes locais e sua mistura aos costumes indígenas, como o hábito de comer “carne moqueada na brasa, misturada com farinha de mandioca” (QUEIROZ, 2000, p. 23). Posteriormente, foram incluídos os modos de comer vindos dos povos negros trazidos coercitivamente para o Brasil, acrescentando à culinária sertaneja a presença de “sua gorda e variada culinária” (QUEIROZ, 2000, p. 24).

Por essa perspectiva, a palavra cozinha conquista a condição de ocupar um valor simbólico, com toda a complexidade desse conceito. Transforma-se em uma forma de conhecer. Seus pratos e ingredientes situam-se em uma confluência: de um lado, fazem parte do ato de comer, básico a todo ser vivente, e, de outro, alcançam a complexidade de vincular a experiência do sabor e do gosto à aquisição de um saber representativo. Nas produções gastronômicas de uma determinada cozinha expõe-se a correlação entre o comer e a vasta produção cultural que circunda esse ato, confirmando a ligação etimológica entre saber e sabor. Aquilo que se saboreia, sabe-se.

Contudo, a divisão dos significados adquiridos pela palavra cozinha – entre o espaço físico e o compêndio de saberes – não é tão simples assim. Luís da Câmara Cascudo, ao definir o verbete “comida” em seu dicionário de folclore, articula os dois sentidos da cozinha, por meio de uma significação que envolve o compartimento físico, os costumes, as celebrações, o alimento ingerido, como se pode observar na descrição do termo:

A cozinha sempre foi considerada o compartimento mais importante da casa, uma espécie de posto avançado para controle de tabus e restrições religiosas relacionadas aos alimentos. A ingestão de alguns pratos nem sempre foi livre: carne e peixe juntos; frutas e leite ao mesmo tempo; bebidas durante ou após as refeições; comidas quentes e frias misturadas; ou agrídoces; ou a combinação do doce e do salgado. Assim como há restrição

alimentar em situações de doença, no pós-parto, nas dietas, por promessas, jejuns etc. Entretanto, a comida era sempre especial, e até mesmo extravagante, considerando-se essas restrições, por ocasião das datas comemorativas de cunho religioso ou apenas social, como Natal, Páscoa, Semana Santa ou aniversários. (CASCUDO, 2001, p. 149).

Nessa definição de Cascudo observa-se a complexidade do tema comida. No ato de sentar-se à mesa, partilha-se muito mais que bebida e comida, temperos e sabores. Há os ensinamentos, as tradições, as práticas culturais, os costumes. No ato de comer existe a correlação com a produção cultural, composta pela experiência dos saberes.

Essa relação entre a experiência do sabor e da sapiência marca a cozinha sertaneja descrita no livro de Queiroz. Por intermédio das lembranças da época vivida no sertão cearense, são apresentados os cardápios mais apreciados nas fazendas onde ela morou como, entre outros lugares, a fazenda chamada *Não me deixes*, propriedade rural pertencente à família e, por gerações, o lugar mantenedor das tradições por ela herdadas. Ali, o valor afetivo, a fartura da mesa posta ou as histórias da fome na região, a partilha, a ligação da comida a uma ancestralidade, visível em pratos e receitas, as pessoas responsáveis pela cozinha, entre outros aspectos, resgatam as tradições e a afirmação dos traços culturais e regionais, nos quais são inseridos os que comem, a terra produtora e os víveres cultivados no ambiente sertanejo. Todos os elementos dessa cozinha são integrados ao mundo por intermédio de sua identidade gastronômica.

Assim, define-se, ao longo do livro, a cozinha sertaneja como “sóbria e magra” (QUEIROZ, 2000, p. 89) e afirma ter, no passado e nas formas de cozinhar, os traços da ascendência resultante dos encontros culturais entre as protocélulas constitutivas do povo brasileiro. Essa herança se mostra em técnicas, como a construção dos fornos, visto de igual forma em Portugal; no hábito indígena de comer subprodutos da mandioca, nas técnicas de caça e pesca; e na presença dos povos negros como principal mão de obra das cozinhas nos tempos da imposição de um sistema escravocrata. Sobre esse último grupo étnico, segundo a autora, foi pelas mãos negras que foram criadas ou transformadas as receitas importadas e autóctones, modificadas em algo mais aprazível ou mais viável de ser feito com os produtos locais.

No entanto, essa cozinha sóbria do cotidiano abre espaço para a fartura dos dias de festa. Comer – e comer em grande quantidade – faz parte do imaginário do povo sertanejo e do povo brasileiro em geral, quando se trata de pensar a celebração. Nota-se isso até no adágio popular “quem convida, dá banquete”. A autora conclui que:

o nordestino é um sóbrio; essa frugalidade, contudo, desaparece nas ocasiões consideradas de “festa”: casamentos, aniversários, bodas de prata ou de ouro. Tudo isso, claro, tratando-se de famílias abastadas. Mas em muitas famílias de recursos modestos abrem-se exceções; fazem-se até dívidas, para comemorar devidamente um casamento, um batizado ou umas bodas de ouro. (QUEIROZ, 2000, p. 25).

Em relação à cozinha sertaneja nos dias de festejos, Queiroz fala de comidas e comilanças, expostas em um cardápio variado e tentador, entre elas: queijo coalho, farinha, beijus, carne seca, baião-de-dois, canjica, mugunzá, pamonha, mal-assada (uma espécie de omelete), jerimum na fogueira, bolo de milho, cuscuz, panelada, pirão de ovos, maxixe, buchada, sarrabulho (cozido feito com sangue coagulado e vísceras), paçoca de carne seca, carne sepultada, leitão assado, peru, feijoada de peru, bode assado, galinha de cabidela, galinha cheia, capote, tatu, preá, capivara e os peixes curimatã, acará, piau e traíra. São pratos sem os requintes das etiquetas gastronômicas de refinados restaurantes, mas que primam pelo frescor e pela qualidade do ingrediente, colhido ou criado nos quintais, sem conservantes ou quaisquer outras formas de industrialização.

3 A cozinha sertaneja, lugar da memória

Nesse cardápio apresentado, há uma dedicação maior da autora em relação à descrição dos doces variados. Ela relembra: “A mesa do *Não me deixes* sempre foi pródiga em doces, pois a dieta do nordestino é rica em açúcar” (QUEIROZ, 2000, p. 138). Fazem parte do cardápio do sertão cearense “doces de tudo em massa ou em calda” (QUEIROZ, 2000, p. 47), produzidos pelas mãos das mulheres ali mesmo na cozinha, tendo como ingredientes principais os frutos das árvores do próprio pomar: doce de caju, laranja-da-terra, mamão verde com coco, goiaba, banana e banana couruda, esta “feita inteira e deixa-se na calda, em fogo

baixo, por algumas horas, até que elas adquiram uma bela cor vermelha, quando então se põe na calda uma colher de manteiga e um cálice de vinho do Porto” (QUEIROZ, 2000, p. 139). Além desses, há ainda os chamados doces de espécie, que levam esse nome por conter especiarias. Esse elenco é acompanhado por bebidas como café, cajuína, aluá, entre outros. Uma parte desses sabores pode ser considerada estranha aos paladares urbanos, acostumados aos aditivos químicos. Contudo, na cozinha sertaneja, cada um desses ingredientes faz parte do cotidiano alimentar, das memórias e costumes, revelando seu sabor em receitas nas quais prevalecem a essência do alimento natural. Não são, na maioria, comprados, mas produzidos na propriedade rural. Assim, ao sabor do alimento vão se juntando as lembranças: o plantio da árvore, o cultivo do pomar, a espera pelo amadurecimento do fruto, o crescimento dos animais, o abastecimento da casa com legumes e verduras de uma horta por vezes “caótica, onde se misturavam couves e tomates com rosas e resedás” (QUEIROZ, 2000, p. 54). Por essa perspectiva, comer algo está relacionado com as etapas de sua produção e com a presença do humano, ao selecionar as espécies e as formas para o plantio. Assim, o sabor do alimento contém memória.

Alguns dos aspectos destacados no livro *O Não me deixes*, como o subtítulo sugere, ligam a cozinha e as histórias. A memória é acionada pelas narrativas e pelas receitas antigas incorporadas ao livro. A forma de escrever escolhida pela autora corrobora os escritos de Walter Benjamin, quando ele, em seus textos, aproxima comida e memória. Em seu livro *Rua de mão única* (2011), publicado pela primeira vez no Brasil no ano de 1987, Benjamin dedica a seção denominada “Comer” à rememoração de cenas, nas quais se destacam pontos que também se notabilizam na forma como Queiroz apresenta a cozinha sertaneja, seus pratos e seus comensais.

Em primeiro lugar, o que Benjamin propõe sobre a comida pressupõe pensar em experiência. Há uma valorização da degustação, não por intermédio da moderação, mas como entrega de si, relacionada à avidez e ao prazer. Para ele, comer “significa antes de tudo: comer radicalmente” (BENJAMIN, 2011, p. 202), ou, ainda, “Jamais provou uma iguaria, jamais degustou uma iguaria quem sempre comeu com moderação” (BENJAMIN, 2011, p. 202). Com isso, ele sugere não apenas comer ou beber, mas embeber-se de algo e de todo contexto comunicativo que circunda o ato de se alimentar.

Essa experiência do comer também expõe a relevância dos sentidos. Comer é uma ação que concatena o paladar, a visão e o olfato. Diante de algo apetitoso, o cérebro é acionado, o corpo produz saliva e desejo. Essa fusão de sensações é descrita por Benjamin ao utilizar, como exemplo, a imagem da sopa de beterraba chamada *borscht*, uma memória afetiva e gastronômica de sua infância. Para ele, antes mesmo de degustar tal iguaria, o corpo é marcado pela sensação quente do vapor na língua, pelo lacrimejar dos olhos, pelo cheiro invadindo as narinas. Ou, ainda, antes mesmo de comer, os olhos já “beberam da abundância rubra desse prato” (BENJAMIN, 2011, p. 205-206). A comida, então, detentora de uma espécie de segredo ou de magia, toma por completo o ser que a sabe/saboreia, proporcionando sensações que explodem em imagens afetivas.

Mais um tópico apresentado por Benjamin diz respeito ao ato de comer em companhia de outros. Assim, repartir o alimento é bem mais significativo que apenas parti-lo em pedaços. Comer sozinho não garante a vivência da partilha. Em contrapartida, repartir se configura como oportunidade de aprendizagem e de estabelecimento de relações interpessoais, entre os que se sentam juntos à mesa, ou seja, os companheiros.

Etimologicamente, a palavra companheiro advém do latim *cum pannis* e designa o ser com quem se divide o pão. Tal divisão permite não apenas saciar a fome de outros, mas a aproximação dos que da mesma comida se alimentam. Sendo assim, o ato de comer e o alimento se tornam parte de quem come, não somente porque é mastigado e engolido, transformando-se em matéria para sua energia vital, mas é um elo que enlaça o ser particular em sua coletividade. Para esses que comem e identificam-se com um mesmo cardápio, há um sentimento de pertencimento. Dessa intensa experiência resulta a relação de harmonia entre ingredientes, receitas e a própria identidade. Esses aspectos elencados por Benjamin no tocante à comida e à memória podem ser observados também na escrita de Queiroz. Em primeiro lugar, por mais que a mesa sertaneja não seja, de certa forma, uma mesa requintada, comer passa pela experimentação da vida: os sabores guardados nas lembranças, as restrições alimentares, as credices e os costumes, a presença da identidade gastronômica nas festas, nas celebrações religiosas, na cultura daquele povo, faz do alimento uma forma de compreensão do mundo, evidenciando a mesa como lugar de afetividades, de troca, de fusão do

eu em um nós. Corroborando esse pensamento, também Mikhail Bakhtin afirma a proximidade entre o homem e o que está ao seu redor ao falar sobre como a alimentação proporciona o encontro do homem com o mundo. Ele afirma que “O homem degusta o mundo, sente o gosto do mundo, o introduz no seu corpo, faz dele uma parte de si” (BAKHTIN, 2013, p. 2450). Nesse encontro o homem triunfa sobre o mundo, pois, saboreando-o, passa a conhecê-lo. As fronteiras são apagadas por essa aproximação e isso é favorável ao ser humano.

Em relação à coletividade, o alimento no livro de Queiroz é marcado pela partilha entre os trabalhadores da fazenda, os membros da família e demais pessoas. Índícios como as histórias de festejos, os tamanhos das panelas, da mesa, dos fornos e fogões – tanto no texto como nas fotografias que ilustram o livro – são marcas de que, na vida rural, a repartição dos pães parece ser uma analogia de uma outra repartição mais célebre – a dos pães e peixes – na qual se apresenta uma constatação: na vida coletiva é preciso pensar sobre o bem comum para a sobrevivência de todos. Ou seja, dividindo, multiplica-se.

Essa constatação se torna mais explícita na história narrada por Queiroz no capítulo V, no qual é relatado um fato verídico: uma família de retirantes fugindo da seca e da miséria, acaba por chegar a uma fazenda das redondezas. O homem – marido e pai de algumas crianças – mata uma cabra da propriedade rural, retira a carne para sua família e leva o couro para ser vendido ao proprietário. Diante dos empregados, o velho fazendeiro após humilhar o retirante – por pena das crianças – repensa a situação e manda dar a ele uma cuia de farinha. A autora finaliza a narração com uma moral da história – chamada por ela de moralidade – e sentencia que “[...] a fome dá um direito que passa por cima de qualquer direito dos outros” (QUEIROZ, 2000, p. 63). A fome é universal, iguala a todos, é por todos temida. Em uma região pobre, sujeita às intempéries do clima árido e à falta de políticas públicas, a fome é presença fantasmagórica que invade o sossego de todos. Assim, a generosidade da partilha do alimento não se concentra somente no conceito de caridade cristã, mas na hipótese de ser um mal que pode assolar a todos. Sobre isso nem sempre se tem o controle. Por isso dividir é tão necessário.

Entretanto, não só nas adversidades se pode observar o caráter coletivo do alimento. Nas celebrações também há partilha. Dentre as festas, Queiroz descreve a maior e mais esperada na alma sertaneja: o São João. Faz-se a fogueira – outro momento do fogo acolhedor e

promotor da felicidade e da vida – e, em seu entorno, come-se, canta-se e dança-se. Nas histórias das ocasiões de festejos, as práticas relacionadas às formas de alimentação aparecem revestidas em uma pele social. Na narração sobre os festejos juninos, os tocadores são chamados com seus instrumentos típicos dos sons do sertão, que são a sanfona, o triângulo, o bumbo e o pandeiro. Nas danças, destacam-se o forró, o xote e o baião, todos dançados sob o telhado do alpendre da casa da fazenda ou no terreiro varrido. Os vizinhos, sem convite formal, mas por hábito, vão chegando para festejar. Sabendo da “grande afluência dessas ocasiões” (QUEIROZ, 2000, p. 148), os donos da casa mandam preparar previamente as provisões para os convivas, como refrescos, aluá e esperado bolo de milho

feito em quatro ou cinco tabuleiros e, já que precisa de grande quantidade, tem que ser bolo simples e ao gosto deles: nada de bolo fofo, mas um bolo compacto, bem temperado, cortado em grandes pedaços, ou seja, que dê para ‘encher a barriga’. As moças vão servindo as bandejas, tudo corre sem atropelo nem algazarra, que antes de tudo impera o respeito pela “dona” [...] Dos bolos, do aluá, dos refrescos, nada sobrou, é claro (QUEIROZ, 2000, p. 148).

O São João é, pois, uma festa na qual se consome o alimento colhido no período, dentre eles o amendoim, a batata doce, o gengibre, o milho e outros produtos agrícolas. Uma celebração do milagre da colheita, por isso mesmo, do milagre da vida. Dessa forma, é marcado pelos símbolos da alegria, da música festiva, da mesa farta, da roupa nova, da dança em pares, da coletividade.

Esse laço festivo entre a produção alimentícia e os seres humanos faz lembrar a imagem mitológica da deusa grega da agricultura, Deméter, representante das forças ctônicas que fecundam a terra e produzem o alimento. Na *Teogonia* (1991), de Hesíodo, ela é a responsável por fecundar a terra e torná-la produtiva. Deméter, tendo sua filha Perséfone raptada por Hades – deus do mundo subterrâneo –, ocupa-se de tentativas de procurar e resgatar a filha. Sem encontrá-la, a deusa da fertilidade não tem a alegria necessária para que o chão possa gerar o alimento e para que aconteça a mitigação das fomes, a festa da colheita, a distribuição do afeto. Só quando esse laço se restabelece no reencontro com a filha é que a felicidade materna pode ser vista na suculência do fruto maduro, na abundância dos grãos, na renovação da esperança dos povos com a

colheita. Assim também é o sertão nordestino narrado por Queiroz: é a alegria da bonança, motivo para se festejar. O sertão se faz partilha e festa com a comida. Tempo de prosperidade para a terra e suas gentes: a espera, a colheita, por fim, a celebração da vida na festa. Rito da alegria para comemorar a dádiva do alimento à mesa.

Outro aspecto de destaque para o caráter coletivo da comida é a vinculação do ser em sua terra. Isso é demonstrado por meio da adjetivação utilizada pela autora, ao se referir à cozinha sertaneja, no título do capítulo I, como “Nossa cozinha” (QUEIROZ, 2000, p. 21). Esse lugar de encontro muito pessoal – entre os seres e suas heranças culturais – evidencia uma aproximação entre a autora e seus pares. Ao rememorar as cenas e as receitas presentes em sua identidade sertaneja, ela destaca que, por trás dos sabores típicos, há uma sensação de pertencimento ao território, despertada, entre outros motivos, pelo fato de comer da mesma comida e comê-la coletivamente. A ligação entre ser e território pode ser notada em um dos trechos do livro, no qual a ideia de pertencimento ao sertão é sentida por quem nele nasceu; contudo nem sempre compreendida pelos que são de outros lugares, como se lê a seguir:

Chegam os amigos de visita pelo sertão e nos seus olhos leio o espanto, e, quando não o espanto, pelo menos a estranheza: que é que nos prenderá nesta secura e nesta rusticidade? Ou nos meses que precedem a secura, os excessos dos invernos nordestinos, as águas torrenciais, os caminhos desfeitos, as várzeas alagadas, qualquer comunicação interrompida. (QUEIROZ, 2000, p. 167).

A sensação de fazer parte de uma comunidade identitária é marcada por algo que não se coloca na condição do racionalmente explicável, porém representa uma carga de subjetividade na qual se abriga o sentimento de ligação à terra e a tudo que a representa, inclusive seus sabores, sua cozinha. Nisso se apresenta o elo que muitas vezes une o conhecimento e o prazer, que aqui talvez pudesse ser chamado de gosto.

4 Nos sabores sertanejos, a subjetividade do gosto

Ao refletir sobre a relação entre conhecimento e prazer, Giorgio Agamben (2015) adiciona ao assunto o sentido do gosto. Pontuando historicamente a questão, Agamben salienta a classificação que vigorou a partir do século XVI e que relegou o gosto a uma condição de sentido

inferior, bem menos valorizado que outros sentidos, como a visão e a audição. Dessa forma, por exemplo, em relação à arte, as percepções provocadas pelos olhos ou ouvidos seriam mais objetivas, uma vez que não se poderia degustar o objeto artístico, compreendendo esse verbo a partir de seus sinônimos por intermédio das sensações físicas ligadas ao paladar, como são as palavras saborear e experimentar. Contudo, outras possibilidades de sentido de igual forma são admitidas pelo verbo degustar, podendo ser entendido como deleitar-se, comprazer-se, apreciar – palavras que denotam, justamente, a provocação realizada pela arte no ser humano que tem acesso ao objeto artístico.

Essa discussão pode compreender outros campos do conhecimento além da arte. Vale salientar que o gosto passa pela atitude do degustador frente à coisa degustada, pois, conforme Agamben (2015), aquele que degusta aprecia de acordo com um critério de verdade. Esse critério é, porém, norteador por um teor de subjetividade que julga por meio de padrões pessoais.

Entre o conhecimento científico e o gosto também se estabelecem pontos de conflito. Este, diferenciando-se do conhecimento científico, seria como um instinto ou um conhecimento excedente, unindo o saber – mesmo que não seja um saber institucionalizado – ao prazer. Isso não teria, então, um valor correspondente às formas institucionalizadas de produção do saber.

Contudo, a subjetividade do gosto foi entendida por Agamben como um lugar privilegiado: nele emerge, à luz, a fratura entre conhecimento do prazer e o prazer do conhecimento. O filósofo destaca no gosto a transformação pela qual passou sua significação, que transita entre “un sapere che non sa, ma gode” – um saber que não sabe, mas goza – e “un piacere che conosce” (AGAMBEN, 2015, p. 22) – um prazer que conhece. Sendo assim, o degustador não é guiado por um campo “storicamente chiuso” – historicamente fechado – que é a estética, mas por um outro saber não explicável objetivamente, relacionado a uma espécie de atração que algo ou alguém imprime sobre o degustador e que, de acordo com Agamben, Montesquieu conceitua como um “non so che” – um não sei quê – (AGAMBEN, 2015, p. 25), que se funda sobre o princípio da surpresa.

Dessa forma, o gosto propõe outra percepção do conhecimento, pois a subjetividade provocada a partir da experiência do gosto enfatiza o ser, diferenciando-se da visão e da audição, pensadas como sentidos que

destacam bem mais o objeto artístico apreciado. Destaca-se a autonomia do degustador frente ao que ele elege como algo provocador de sensação.

Por isso o sertão, em suas memórias e histórias, é descrito pela autora por intermédio de traços de subjetividade. As refeições, os pratos servidos, os sabores são apreciados por esse olhar, que sabe e saboreia porque conhece, por escolha pessoal, por autonomia frente à degustação do alimento. Por isso esse saber é valoroso. É um saber originário do conhecimento do prazer – um prazer que vem da memória gastronômica e que remete a cheiros e sabores já experimentados – e do prazer do conhecimento, que é aquilo que proporciona um lugar de destaque para o que se degusta.

O sertão é, portanto, poeticamente descrito por Queiroz, no último parágrafo do livro, como a terra do sol e dos prazeres do paladar:

Só comparo o Nordeste à Terra Santa. Homens magros, tostados, ascéticos. A carne de bode, o queijo duro, a fruta de lavra seca, o grão cozido em água e sal. Um poço, uma lagoa é como o sol líquido, em torno do qual gravitam plantas, os homens e o bichos. Pequenas ilhas d'água cercadas de terra por todos os lados, e em redor dessas ilhas a vida se concentra.

O mais é paz, o sol, o mormaço. (QUEIROZ, 2000, p. 170).

Comparável à Terra Santa, ou seja, ao solo sagrado e desejado por uma determinada população, o sertão se torna um lugar que, malgrado as dificuldades enfrentadas no cotidiano das lutas diárias pela sobrevivência, é sinônimo de acolhimento e identidade. Sua cozinha – entre os sabores e as práticas culturais – é um dos elementos que une os seres humanos nascidos nas terras áridas do sertão nordestino e o próprio território de origem.

5 Considerações finais

Na análise do ato de comer de um determinado povo estão imbricadas outras perspectivas, como o direito de comer e os sentidos de fome, as leis dietéticas, as histórias que se mostram nos cardápios, os jogos de poder na produção e distribuição do alimento, as atividades econômicas, os deslocamentos geográficos e intempéries climáticas, as regras sociais, os padrões de beleza dos corpos, entre outros. Assim, a comida sempre se situará em um lugar fronteiriço, pois é parte da

natureza, na manutenção da vida, e está dentro da cultura, com a produção de bens, serviços, normas e padrões estéticos. Dentro dessa perspectiva, também a cozinha sertaneja produzida no Nordeste do Brasil pode ser compreendida como transformação, mas não apenas da matéria orgânica que compõe os ingredientes modificados pelo fogo. É o lugar da construção da identidade, lapidada sob a égide da coletividade, tanto na divisão dos trabalhos como na apreciação dos sabores e nas partilhas.

Assim, como sugere o nome da fazenda – o *Não me deixes* –, cujas memórias gastronômicas construíram o gosto de Queiroz, também não se pode deixar o que se tornou parte da constituição do ser. No paladar de uma pessoa encontram-se os sabores e, junto a eles, tudo o mais que o alimento representa: são as cenas de refeições ao redor da mesa, a espera pela época de cada fruto com seu sabor característico, as receitas repassadas na família e guardadas como verdadeiros tesouros, os momentos de fartura e de falta, a generosidade ou a necessidade de repartir. Esse conhecimento sobre a comida é permeado por um saber que quer degustar. Continuar comendo dessa comida é a garantia de preservar a memória. Nesse sentido, come-se não somente a materialidade, mas também o símbolo de identidade, do qual não se permitem afastamentos.

Referências

AGAMBEN, Giorgio. *Gusto*. Roma: Quodlibet, 2015.

BAKHTIN, Mikhail. *A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais*. 8. ed. Tradução de Yara Frateschi Vieira. São Paulo: Hucitec Editora, 2013.

BENJAMIN, Walter. *Rua de mão única: Obras escolhidas II*. Tradução de Rubens Rodrigues Torres Filho e José Carlos Martins Barbosa. São Paulo: Brasiliense, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Dicionário do folclore brasileiro*. 10. ed. São Paulo: Global, 2001.

HESÍODO. *Teogonia: a origem dos deuses*. Tradução de Jaa Torrano. São Paulo: Iluminuras, 1991.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. Tradução de Carlos Eugênio Marcondes de Moura e Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

MONTAIGNE, Michel de. *Dos canibais*. Tradução e apresentação de Luiz Antônio Alves Eva. São Paulo: Alameda, 2009. (A descoberta do pensamento; v. 1).

QUEIROZ, Rachel de. *O Não me deixes*: suas histórias e sua cozinha. São Paulo: Siciliano, 2000.

SERRES, Michel. *Os cinco sentidos*: filosofia dos corpos misturados. Tradução de Eloá Jacobina. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

VERNANT, Jean-Pierre. *Mito e religião na Grécia Antiga*. Tradução de Joana Angélica D'Ávila Melo. São Paulo: Martins Fontes, 2006.

Recebido em: 1º de dezembro de 2018.

Aprovado em: 22 de maio de 2019.



Memórias do Cárcere: em busca da aguardente perdida

Memórias do Cárcere: In Search of the Lost Cachaça

Maurício Ayer¹

Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, São Paulo / Brasil

mauayer@gmail.com

Resumo: A aguardente tem um papel singular na narrativa de *Memórias do Cárcere*, livro em que Graciliano Ramos relata a sua experiência como preso político entre 1936 e 1937. A partir de uma leitura a contrapelo das passagens em que a bebida aparece, procurou-se analisar o lugar que ela ocupa na poética da obra, reconhecendo-a como diretamente associada à ativação da memória e da imaginação e como portadora de um certo “princípio de liberdade” que o autor paradoxalmente desejava enxergar na prisão. Neste contexto, os tensionamentos e distensões propiciados pela aguardente inserem-se em um processo permanente de ajustes éticos do narrador-personagem e dos modos de linguagem por meio dos quais o próprio eu se constitui. As análises foram realizadas recorrendo-se a autores como Baudelaire, Benjamin, Candido e Pessoa.

Palavras-chave: memória e testemunho; cachaça na literatura; memória e imaginação.

Abstract: The *cacheça* (a Brazilian distilled beverage made from sugar-cane) has a unique role in the narrative of *Memórias do Cárcere*, a book in which Graciliano Ramos reports his experience as a political prisoner from 1936 to 1937. From a counter-reading of the passages in which the beverage appears, an attempt was made to analyze the place that it occupies in the poetics of the work, recognizing it as directly associated to the activation of memory and imagination and as the carrier of a certain “freedom principle” that the author paradoxically wanted to find in prison. In this context, the

¹ Leciona literatura francesa na FFLCH/USP. Estuda a obra de Marguerite Duras, a dramaturgia francesa em seus diferentes momentos históricos, os encontros e atritos de literatura e música e, finalmente, os lugares da cachaça na literatura brasileira.

tensions and distensions produced by the cachaça are part of an unending process of ethical adjustments of the narrator-character and of the modes of language through which the “I” is constituted. The analyses were performed in dialogue with authors such as Baudelaire, Benjamin, Candido and Pessoa.

Keywords: memory and testimony; *cachaça* in literature; memory and imagination.

Para muita gente, a verdadeira perda do senso político está em se filiar a uma formação partidária, submeter-se a sua regra, sua lei. Para muita gente, também, quando falam de apolitismo, falam antes de tudo de uma perda ou de uma falta ideológica. Não sei, vocês, o que vocês pensam. Para mim, a perda política é antes de tudo a perda de si, perder sua cólera tanto quanto sua doçura, perder sua raiva, sua capacidade de sentir raiva tanto quanto a capacidade de amar, perder sua imprudência tanto quanto sua moderação, a perda de um excesso assim como a de um comedimento, perder a loucura, a ingenuidade, perder sua coragem assim como sua covardia, a perda de seu espanto diante de todas as coisas tanto quanto de sua confiança, perder seus prantos como sua alegria. É o que eu penso.

Marguerite Duras, *Les yeux verts*

A aguardente tem um papel singular na narrativa de *Memórias do Cárcere*, livro em que Graciliano Ramos relata sua experiência como preso político entre 1936 e 1937. A bebida, que acompanhou o escritor ao longo da produção de um romance recém-terminado, está diretamente associada à ativação da memória e da imaginação. Ela funciona como portadora de um certo “princípio de liberdade”, que o autor paradoxalmente (e não sem um ácido humor) enxerga na prisão, pois imagina que, longe dos problemas cotidianos no trabalho e com a família, lá haveria a quietude e a proteção contra as solicitações alheias de que necessita para escrever. O motivo do livro por escrever associado ao motivo da aguardente atravessa toda a obra, como teremos a oportunidade de observar.

Entretanto, a problemática tem raízes mais profundas. A discussão em torno da liberdade (e sua ausência) e dos modos como Graciliano conformará suas relações no cárcere toca o cerne do problema da ética, entendido como os modos pelos quais o eu se relaciona consigo mesmo, com os outros e com o entorno. Se a cachaça afeta a percepção de si, dos outros e do mundo ao redor, então deve-se compreender sua presença no

livro por meio de um estudo que considere a própria construção discursiva do narrador-personagem enquanto um “eu”, isto é, uma instância literária dotada de voz e que é a um só tempo sujeito e objeto de si mesma. Há que considerar, portanto, que os efeitos da presença da cachaça afetam as estratégias de linguagem por meio das quais o eu se apresenta, em processos que balancem entre a estabilidade e a transformação. Trata-se, pois, de ler o texto de Graciliano a contrapelo e procurar mostrar as relações entre a constituição discursiva do eu e a sua constituição ético-ideológica, tendo como objeto de especial atenção o tensionamento provocado pela presença da aguardente na situação do cárcere.

Antes de iniciar as análises, cabe colocar que é preciso não confundir o Graciliano Ramos histórico-biográfico com o Graciliano personagem de *Memórias do Cárcere* (MC), embora o último seja, evidentemente, o desdobramento do primeiro. Vem em nosso auxílio o trabalho de Hermenegildo Bastos (1998), que identificará a posição enunciativa do narrador como a da testemunha, e seu texto seria, portanto, um testemunho. Testemunho, quer dizer, um enunciado com um foco bem claro e tendo o propósito de reportar a outrem o que se viu presentemente no calor do momento em que os fatos relatados se deram. O Graciliano que testemunha é o autor do livro, que assina a capa e dá fé dos fatos narrados; porém sua existência linguística intradiegetica é a de personagem-narrador, com todas as implicações que essa instância tem. Para evitar confusões, tratarei de precisar, sempre que necessário, se se trata do Graciliano autor ou do Graciliano personagem-narrador, este último eventualmente designado como Graciliano prisioneiro.²

Para entrarmos no texto e introduzirmos as questões a partir dele, vejamos como a aguardente vem situar-se na trama narrativa das MC.

² Também sobre a escrita do testemunho, Alfredo Bosi dirá, em ensaio sobre as MC, que “o testemunho vive e elabora-se em uma zona de fronteira. As suas tarefas são delicadas: ora fazer a mimese de coisas e atos apresentando-os ‘tais como realmente aconteceram’ [...], e construindo, para tanto, um ponto de vista confiável ao suposto leitor médio; ora exprimir determinados estados de alma ou juízos de valor que se associam, na mente do autor, às situações evocadas” (BOSI, 2002, p. 222).

A angústia no momento da prisão e a cadeia como princípio de liberdade

Uma angústia assola Graciliano nas horas que antecedem sua prisão. Ele considera vagamente a ideia de fugir, mais como um autor que percorre os possíveis destinos da personagem de um livro que está escrevendo do que como o sujeito que terá de decidir sobre seu próprio destino, ou seja, ele mesmo como personagem, acuado pelo vaticínio da iminente perda da liberdade. Sua preocupação central é com os manuscritos do livro que acabara de finalizar; ou seria melhor dizer: o texto que chegara ao final, mas que ele sentia longe de estar terminado, pois faltavam-lhe revisão, cortes e reduções para que fosse considerado pronto. Ele o expressa no seguinte parágrafo, que cito integralmente para melhor percepção do imbrólio que ele descreve:

Na casinha de Pajuçara fiquei até a madrugada consertando as últimas páginas do romance. Os consertos não me satisfaziam: indispensável recopiar tudo, suprimir as repetições excessivas. Alguns capítulos não me pareciam muito ruins, e isto fazia que os defeitos medonhos avultassem. O meu Luís da Silva era um falastrão, vivia a badalar à toa reminiscências da infância, vendo cordas em toda a parte. Aquele assassinato, realizado em vinte e sete dias de esforço, com razoável gasto de café e aguardente, dava-me a impressão de falsidade. Realmente eu era um assassino bem chinfrim. O delírio final se atamancara numa noite, e fervilhava de redundâncias. Enfim, não era impossível canalizar esses derramamentos. O diabo era que no livro abundavam desconexões, talvez irremediáveis. Necessário ainda suar muito para minorar as falhas evidentes. Mas onde achar sossego? Minha mulher vivia a atenazar-me com uma ciumeira incrível, absolutamente desarrazoada. Eu devia enganá-la, vingar-me, se tivesse jeito para essas coisas. Agora, com a demissão, as contendas iam acirrar-se, enfurecer-me, cegar-me, inutilizar-me dias inteiros, deixar-me apático e vazio, aborrecendo o manuscrito. Largara-o duas vezes, estivera um ano sem vê-lo, machucara folhas e rasgara folhas. As interrupções e as discórdias sucessivas deviam ser causa daqueles altos e baixos, daquelas impropriedades. Conveniente isolar-me, a ideia de viagem continuava a perseguir-me. De que modo realizá-la? Havia uma penca de filhos, alguns bem miúdos. E restava-me na carteira um conto e duzentos. Apenas. (RAMOS, [19--], p. 28-29).

À véspera de ser subtraído compulsoriamente de sua vida cotidiana ordinária, é essa vida mesma que mais o perturba, pois que lhe retira as condições mínimas para o trabalho literário que sua obra, recém-nascida e ainda cheia de defeitos, tanto necessita. Estar preso redundava, ao fim e ao cabo, em dar a si mesmo as condições psíquico-emocionais e práticas para dedicar-se ao manuscrito. Neste contexto, Graciliano vê o aprisionamento quase como uma graça:

Naquele momento a ideia da prisão dava-me quase prazer: via ali um princípio de liberdade. Eximira-me do parecer, do ofício, da estampilha, dos horríveis cumprimentos ao deputado e ao senador; iria escapar a outras maçadas, gotas espessas, amargas, corrosivas. (RAMOS, [19--], p. 30).

Sua primeira reação é o sentimento de culpa por seu egoísmo, afinal, havia os filhos que dependiam dele. Rechaça, porém, a hipótese de fugir e viver como um clandestino, possibilidade que lhe causa ojeriza. Retoma, então, a diversão de imaginar-se detido:

Além disso eu estava curioso de saber a arguição que armariam contra mim. Bebendo aguardente, imaginava a cara de um juiz, entretinha-me em longo diálogo, e saía-me perfeitamente, como sucede em todas as conversas interiores que arquiteto. Uma compensação: nas exteriores sempre me dou mal. Com franqueza, desejei que na acusação houvesse algum fundamento. E não vejam nisto bazófia ou mentiras: na situação em que me achava justificasse a insensatez. A cadeia era o único lugar que me proporcionaria o mínimo de tranquilidade necessária para corrigir o livro. O meu protagonista se enleara nesta obsessão: escrever um romance atrás das grades úmidas e pretas. (RAMOS, [19--], p. 30-31).

Clara inversão – o encarceramento como “princípio de liberdade” – ou simples demonstração de que a vida ordinária era para ele uma prisão, pelas razões descritas. Ele está decidido que a cadeia é o único lugar onde poderá dar ao seu livro o cuidado de que necessita. O texto conclui este “sonho de liberdade” nos seguintes termos:

Convenci-me de que isto seria fácil: enquanto os homens de roupa zebraada compusessem botões de punho e caixinhas de tartaruga, eu ficaria largas horas em silêncio, a consultar dicionários, riscando linhas, metendo entrelinhas nos papéis datilografados

por dona Jeni. Deixar-me-iam ficar até concluir a tarefa? Afinal a minha pretensão não era tão absurda como parece. (RAMOS, [19--], p. 31).

O idílio de uma cadeia como um lugar perfeito ao trabalho literário, um trabalho de detento como qualquer outro, é, não há dúvida, parte do mundo que será derrubado ao longo da obra. Nós, leitores, acompanharemos as múltiplas tentativas do prisioneiro Graciliano de dar consecução ao seu intento inicial e suas sucessivas frustrações. Por um lado, as situações que encontrará e as vivências que terá serão imensamente mais degradantes do que imaginara de antemão; por outro, as maneiras como ele próprio reagirá a esse estado de coisas não coincidem em nada com a “libertação” que vislumbrara.

Aqui é necessário deter-se nos trechos citados para observar dois aspectos. O primeiro é o de que a narrativa das *MC* consiste não somente em testemunhar, mas em observar-se em sua posição de testemunha. Poder-se-ia chamar isso de postura fenomenológica: Graciliano desdobra-se em um personagem que está em situação e que se vê submetido aos sentimentos e sensações que lhe acometem e, ao mesmo tempo, o narrador que observa-se a si mesmo e que, procurando não julgar esses sentimentos e sensações *a priori*, ao contrário, encontrando neles o objeto mesmo de sua investigação do humano, trata distinguir esses dois níveis na narrativa.

O segundo ponto a se destacar é o modo como a cachaça participa dos trechos citados. Primeiramente, junto com o café, a aguardente mantém o escritor ativo durante dias a fio para a produção de seu romance. Essa “regulação química” com duas drogas – a cafeína e o álcool – parece ser uma condição sem a qual a escrita não teria sido possível. Soma-se ao “razoável gasto de café e aguardente” o isolamento no tempo e no espaço (a madrugada na casinha de Pajuçara) como condições necessárias para escrever.

No segundo trecho citado, a cachaça o ajuda a imaginar sua virtual performance nos tribunais: “Bebendo aguardente, imaginava a cara de um juiz...”. Talvez já seja possível enxergá-la aí como um elemento que participa dessa “liberdade” associada ao trabalho criativo do escritor.

Em resumo, estes trechos expõem motivos que atravessarão toda a obra: a necessidade vital de escrever; a certeza de que seu romance (não menciona o título, mas sabemos que se refere a *Angústia*) necessita ser “consertado” por meio de minuciosa releitura dos originais datilografados; a busca das condições necessárias para escrever e, neste

sentido, a confrontação entre a fantasia prévia e a realidade encontrada na prisão; a aguardente como um elemento que participa dessas condições.

Uma vez preso, primeiro em Maceió, depois em Recife e então colocado num navio a caminho do Rio de Janeiro, Graciliano tenta escrever, porém sem sucesso. Falta-lhe concentração, ou a iluminação adequada, ou material, ou disposição física. No porão do navio, um faxina lhe supre parte dessas carências, trazendo-lhe lápis e caderno, ainda que de qualidade deplorável, e com isso ele insiste. Imagina que a solução para voltar a escrever poderia ser “um pouco de álcool”:

Os lápis diminuam, pontudos e inúteis: daquelas notas arrumadas com esforço grande não sairia uma história. Desinteresse: a inteligência baixava, era uma inteligência distraída, vagabunda, indolente. Valeria a pena excitá-la? Como? Se me fosse possível conseguir um pouco de álcool, talvez desse verossimilhança a Benon Maia Gomes, a Baptista, ao sujeito que mastigava torradas e comia os beijos. (RAMOS, [19--], p. 64-65).

Ao identificar a baixa atividade de sua inteligência, coloca-se a hipótese de se “valeria a pena excitá-la”. É aí que lhe ocorre que talvez o álcool pudesse ajudá-lo, pudesse recolocá-lo em um estado de escrita que ele vivera antes da prisão e que tem tanta dificuldade em resgatar.

O efêmero reencontro do tempo

O capítulo 29 da Primeira Parte de *Memórias do Cárcere* será objeto de uma atenção mais demorada. Trata-se do momento em que Graciliano – então prisioneiro no porão do navio que o levou, juntamente com centenas de presos comuns e presos políticos, de Recife ao Rio de Janeiro – obtém uma garrafa de aguardente, contrabandeada por um despenseiro. O capítulo inicia, no entanto, com considerações sobre a administração das finanças pelos presos, que redundam na maioria dos casos na gestão do que ainda resguarda suas vidas de tornarem-se “insuportáveis”, aquilo de que não se pode abrir mão, mesmo quando abrir mão é o que se impõe como regra. Para o prisioneiro Graciliano, as “finanças curtas” servem para os cigarros, que ele rebaixa em qualidade para suprir a quantidade do seu consumo, que avulta. Seria equivocado identificar essa dependência – química, psíquica, social, etc. – como um “vício”, pois não há julgamento, logo o termo é inadequado. Trata-se,

outrossim, de, em um estado de guerra, avaliar forças e vulnerabilidades dos seus, uma vez que a má gestão dos recursos significaria derrota inequívoca na batalha por manter a dignidade em um ambiente hostil e aviltante. Diz o primeiro parágrafo:

Fumando em excesso, resolvi, por economia, usar cigarros ordinários: três, quatro maços por dia abalavam-me as finanças curtas. Quase todos ali nos inquietávamos com essas pequenas despesas: se esgotássemos a reserva mesquinha, estaríamos desarmados e a vida se tornaria insuportável. Nada produzíamos e gastos insignificantes nos causavam apreensão; o dinheiro adquiria um valor que lá fora estranhariam. (RAMOS, [19--], p. 142).

A expressão usada para se referir a um eventual esgotamento das reservas financeiras é “estaríamos *desarmados*” (grifo meu), que denota esse estado de guerra a que me referi. Os prisioneiros estão sob ataque, um ataque à dignidade, cujas armas são as condições degradantes a que são submetidos. Graciliano recusa a posição de vítima e se coloca no lugar do combatente. Sua batalha aqui é, como dito, para preservar-se desses ataques e sua vitória definitiva, a afirmação cabal de sua liberdade apesar de tudo, seria conseguir escrever.

Neste contexto nada ordinário, os valores são ressituidos, reestabelecidos os critérios de julgamento, as bases para se nomear o correto e o incorreto. “O dinheiro adquiria um valor que lá fora estranhariam”, afirma, a indicar esse movimento fundamental de reequacionamento ético. Afinal, o que é ser um homem ali? O que é certo e errado, não em termos abstratos, ou mesmo morais, mas concretamente, para quem vive o que ele e seus companheiros de prisão vivem?

Ao mencionar os únicos dois homens que “se mostravam alheios ao assunto que [a todos] preocupava” (RAMOS, [19--], p. 142), quais sejam, o Capitão Mata e Sebastião Hora, Graciliano não chega a julgá-los: observa-os, como um soldado avalia taticamente a atuação dos companheiros de trincheira. Sobretudo em relação a Sebastião Hora, ele observa sua incapacidade de adaptar-se aos novos códigos que estão a se formar, fruto da mais imediata necessidade: Hora deseja “manter no porão seus hábitos ordinários” (RAMOS, [19--], p. 142). Não são quaisquer hábitos, mas sim os relacionais, de convívio, sua etiqueta, digamos: sem atentar para o quanto lhe custava, Hora “abria-se em liberalidades extremas” (RAMOS, [19--], p. 142). Mostrar-se generoso,

naquele lugar, afetava impressão oposta à que provavelmente provocaria num contexto de fora da prisão, não causava a impressão de alguém que fortalece os vínculos afetivos e sociais por distribuir sem parcimônia os seus bens, mas sim como alguém que põe em risco o precário equilíbrio por não cuidar de si.

Neste contexto de ajuste ético, o prisioneiro Graciliano abre para si uma exceção, que ele marca com a conjunção adversativa “porém” e a forma verbal de função escusatória “fascinou-me”, esta, em especial, com várias implicações. Primeiro, em continuidade com o texto que precede, o verbo indica a referida postura fenomenológica, um sentir e um observar-se sentir, estando os julgamentos suspensos “entre parênteses”. Neste sentido, prevalece o filtro do observador, que organiza o percebido e o interpreta para o leitor. Sem dúvida, esse aspecto, questão de foco narrativo, aproxima este livro de memórias a um romance como *São Bernardo*, e o narrador Graciliano, de Paulo Honório. Não é pouco dizer isso: a posição do narrador personagem, em ambos os livros, determina as estratégias narrativas. Vai sem dizer a ressalva de que Paulo Honório é o olhar que tudo interpreta e, também, centro do poder na narrativa, que submete tudo ao seu próprio destino, o que criará sua própria desgraça; já o Graciliano das *MC*, não, é um indivíduo sem poder, submetido ao arbítrio, que apenas observa.

Do ponto de vista dos afetos, à *apreensão* que dominara o primeiro parágrafo e o início do segundo vem sobrepor-se o *fascínio*, que o libera a um gasto absolutamente fora dos limites que acabavam de ser afirmados. A consequência desse segundo aspecto é um terceiro, o fato de que o narrador-personagem cai em uma tremenda contradição: após criticar Sebastião Hora e sua incapacidade de conter seus gastos e abrir mão de seus hábitos ordinários, vem agora Graciliano gastar o que não pode por um fascínio que não foi capaz de controlar. Mais que contradição, um paradoxo, talvez, o mesmo que ele apresentou no início, segundo o qual se cultiva aquilo de que se depende – pode-se formular, *de que não se é livre* – como forma de preservar a vida em um nível suportável, com alguma dimensão de humanidade; viver a dependência dentro da cadeia, e em particular naquele porão de navio, faz as vezes de uma espécie de lastro de liberdade, a manutenção de uma brasiinha para que não se apague o homem livre que cada prisioneiro preserva em si. É a liberdade de fazer da dependência uma escolha – sobretudo por ser ela pessoal e não padronizada, despersonalizada.

O exame cuidadoso da garrafa confirma tratar-se da mesma marca que ele bebeu nos vinte e sete dias que levou escrevendo a parte crucial do romance que entregou à datilógrafa no dia mesmo em que foi preso. Guardemos essa informação para logo mais. Agora há que fechar os dois caminhos abertos anteriormente: a necessidade de administrar a escassez e a de formular para si a ética vivida naquele lugar.

Após a aquisição da garrafa, surgem “numerosos canecos a ameaçá-lo” (RAMOS, [19--], p. 143) – o sentimento de estar acuado pelos companheiros que vêm exigir-lhe um trago é reativo; ajustando-se eticamente ao novo código que aprende e inventa enquanto o pratica, ele cumpre o seu “dever de solidariedade” (RAMOS, [19--], p. 142), ainda que avaramente, distribui os goles de cachaça, e contabiliza os danos, medindo a proporção perdida da garrafa.

Pois bem, é neste momento que Graciliano poderá trancar-se no camarote do padeiro, um cômodo que conseguira de empréstimo e que lhe dava condições de escrever muito melhores que o espaço do porão onde todos se amontoavam em meio à imundície. Pareceria que ele teria agora as condições que precisava: certo isolamento e aguardente. Acompanha-o, no entanto, Mário Paiva: “se sentiu de repente meu amigo íntimo e, julgando imprudência abandonar-me em semelhante situação, acompanhou-me” (RAMOS, [19--], p. 143). Graciliano não recusa a companhia, pois vê nela um resguardo para sua própria segurança: “se me arriscasse, debilitado, com o estômago vazio, a ingerir tudo aquilo, provavelmente me arrasaria” (RAMOS, [19--], p. 143). Serve-se, pois, a cachaça, e acontece que “Mário Paiva beijava o copo, bebericava chuchurreando, embrenhava-se numa parolagem vaga” (RAMOS, [19--], p. 143), que aos poucos Graciliano transformará em um ruído de fundo tão distante quanto o marulhar das ondas através da escotilha.

Na cadeira, o cotovelo sobre a mesa, distraía-me a ouvi-lo sem perceber nada; via-lhe no rosto as nuvens da embriaguez a acentuar-se; os olhos iam ficando vítreos, as pálpebras cerravam-se, erguiam-se, tornavam a descer. Aparecia-me como um espelho: sentia-me também assim, os bugalhos duros e inexpressivos, gotas de suor a espalhar-se na testa, umedecendo a raiz dos cabelos. Mantinha-me em silêncio; comportar-me-ia daquele jeito se falasse, embrulharia assuntos, divagaria à toa. Não me inclinava a papaguear: a sombra interior obscurecia os fatos e os conhecidos próximos: Mário Paiva, inconsistente, perdia a significação. (RAMOS, [19--], p. 143).

Parece que Graciliano conseguiu, com o auxílio da aguardente, lançar seu parceiro de copo e prisão numa inexistência conveniente. O primeiro aspecto a degustar é o rótulo, que já lhe havia chamado a atenção anteriormente, indicando-lhe que era exatamente aquela que consumira durante as madrugadas de escrita de seu romance. A memória, porém, vai arrebatá-lo de um modo totalizante, proustianamente transportando-o aos espaços e sensações de seu passado, como se a própria massa do tempo pudesse ser novamente degustada, num arroubo involuntário e inevitável.³

O rótulo de tintas vivas, colado ao vidro, forçava-me a um lento recuo no tempo. A sala de jantar da minha casa em Pajuçara reconstituía-se. Era noite. Sentado à mesa, entranhava-me na composição de largo capítulo: vinte e sete dias de esforço para matar uma personagem, amarrar-lhe o pescoço, elevá-la a uma árvore, dar-lhe aparência de suicida. Esse crime extenso enjoava-me. Necessários os excitantes para concluí-lo. O maço de cigarros ao alcance da mão, o café e a aguardente em cima do aparador. Estirava-me às vezes pela madrugada, queria abandonar a tarefa e obstinava-me nela, as ideias a pingar mesquinhas, as mãos trêmulas. Rumor das ondas, do vento. Pela janela aberta entravam folhas secas, um sopro salgado; a enorme folhagem de um sapotizeiro escurecia o quintal. (RAMOS, [19--], p. 143).

Por um parágrafo, não estamos mais no porão hediondo do navio, tampouco no camarote do padeiro, mas sim na casinha de Pajuçara rememorando, revivendo os entraves da escrita daquele livro difícil. O rumor das ondas e do vento ainda ocorre, mas logo é integrado ao tecido da memória, pois pela janela entram “folhas secas”, junto com

³ Sobre este conhecido aspecto da obra de Marcel Proust, escreve Walter Benjamin (2012, p. 50): “Sem dúvida, a maioria das recordações que buscamos aparecem à nossa frente sob a forma de imagens visuais. Mesmo as formações espontâneas da *mémoire involontaire* são ainda imagens visuais, em grande parte isoladas, apesar do caráter enigmático da sua presença. Mas, justamente por isso, se quisermos captar com pleno conhecimento de causa a vibração mais íntima dessa literatura, temos que mergulhar numa camada especial dessa memória involuntária, a mais profunda, na qual os momentos da recordação anunciam-nos, não mais isoladamente, com imagens, mas disformes, não visuais, indefinidos e densos, um todo, como o peso da rede anuncia sua pesca ao pescador. O odor é o sentido do peso daquele que lança suas redes no oceano do *temps perdu*.” É nessa memória densa que mergulha Graciliano, ao sabor da aguardente.

um “sopro salgado”, mas há “a enorme folhagem de um sapotizeiro” a escurecer o quintal.

No parágrafo seguinte, Graciliano retorna ao lugar “real”, enxerga a garrafa de aguardente, percebe a presença do falatório infundável de Mário Paiva, o que lhe dá lugar ao comentário: “Seria melhor que ele se calasse, mas na verdade a tagarelice não me perturbava a recordação; nem me decidia a fazer a mínima tentativa para compreendê-lo” (RAMOS, [19--], p. 143). E ainda: “Se ele me descobrisse a inadvertência, conservar-me-ia distante, indiferente; não me importava o juízo de um estranho loquaz” (RAMOS, [19--], p. 143). Ao buscar concluir essa ideia, devolve-se à rememoração de seu lugar de trabalho, seu lugar de escrita:

Conjetura absurda: Mário Paiva não estava em condições de ter juízo e descobrir coisas. A voz dele, um burburinho, desmaiava no som das ondas, do vento; as ondas não quebravam no costado velho da embarcação, o vento não entrava pela vigia: eram ruídos longínquos a embalar-me o trabalho, na minha sala de jantar. (RAMOS, [19--], p. 143).

Não há dúvida de que essa sobreposição de planos – o estar ali, o ouvir o charivari de Mário Paiva, o ouvir os ruídos do lugar, e o imaginar sons, sensações, visões que participam dessa rememoração integral do espaço onde acontecia o trabalho literário poucas semanas antes – ajuda a enevoar o ambiente em uma espécie de viagem onírica, mesmo que cada coisa seja descrita com precisão e economia, sem obnubilações enxertadas. Tampouco pode-se dizer que Graciliano consiga tirar grandes consequências da experiência, mas parece que, por alguns minutos (ou serão horas?), ele conseguiu esboçar algo daquele “princípio de liberdade” com que se iludira ao imaginar a vida na prisão, cujo contorno é basicamente o de ser o espaço da escrita. O parágrafo seguinte parece aceitar a presença dupla dos dois lugares, o real e o imaginário/rememorado, numa bagunça informe:

Agora ligava-me a fatos pouco mais ou menos ignorados, esquecia casos a que dera muita importância. Não os esquecia, realmente, jogava-os num desvão, onde se empoeiravam, cobriam de teias de aranha; ressurgiam, sobrepunham-se ou subpunham-se aos outros, afinal se nivelavam, misturavam todos, e já não me era possível saber o que estava dentro ou fora de mim. (RAMOS, [19--], p. 144).

Desse caos, retoma a ideia fixa de que o seu livro era tão fracassado quanto a “revolução gora” sobre a qual “centenas de homens cochichavam além da porta, lembrando minúcias” (RAMOS, [19--], p. 144). Escrevera ao editor denunciando o fiasco que era seu próprio livro, lembra-se agora, e isso funciona quase como uma conclusão a este capítulo. O transportar-se ao lugar da escrita não lhe serviu para retomá-la, mas para de algum modo resignar-se, mesmo que temporariamente, viver pelo menos a certeza de que seu livro falhou, o que já é alguma coisa. O parágrafo final assume um tom quase lírico, formado talvez pelo fim do drama que lhe perturbava o espírito e a aceitação da morte de sua obra: um “enterro literário”.

As ondas, o vento, os ramos do sapotizeiro, a garrafa de aguardente, o maço de cigarros, o bule de café. Um enterro, sem dúvida, enterro literário. Se me agradassem as confidências, trataria disso, interromperia Mário Paiva, embora ele não me compreendesse. Também não conseguiria explicar-me. As minhas ideias deviam ser tão indecifráveis como as que ele extraía do espírito nublado, fragmentárias. Resignava-me com certeza, levado pelo hábito, a simular interesse: sorria, balançava a cabeça aprovando, balbuciava uma interjeição animadora. Procedi evidentemente assim. Tomava-lhe o copo e aumentava-lhe, consciencioso, a desordem mental. Enfim, a garrafa de aguardente se esvaziou. Emergimos do sonho, erguemo-nos, fomos ver de perto as imundícies do porão, o lago de urina que se havia reconstituído. (RAMOS, [19--], p. 144).

A elegia de sua finada obra tem a forma de uma amizade transitória e dúbia com um ocasional companheiro de copo, a quem oferece alguns gestos cordiais e o líquido que lhe aumentará, conscienciosamente, “a desordem mental”. Ao acabar a garrafa, finda-se também o sonho; erguem-se os dois e retornam às imundícies do porão do navio, sem liberdade e agora já sem o elixir que lhes ativara a imaginação, a memória e a palavra.

Estados alterados do eu

Pudemos observar, pelas análises até aqui, de que modo a aguardente desloca a tessitura do discurso, introduzindo uma abertura que se traduz por uma sobreposição dos registros da percepção e da

rememoração. A droga – no caso, o álcool – altera não o mundo, mas o próprio eu que nele está imerso e que, portanto, o percebe, de modo que todas as relações se veem reconfiguradas.

Proponho a seguir uma aproximação que abrirá as vias para a discussão do problema da constituição do *eu* na linguagem. Se faz sentido pensar na memória involuntária de Proust, enquanto produtividade de discurso a fundir/sobrepor a percepção/descrição do instante e o relato da rememoração totalizante e multissensorial, cabe igualmente pensar em um processo de ajuste do eu que encontramos em Fernando Pessoa, em especial no seu poema *Chuva Oblíqua*. Sabe-se que os seis “poemas interseccionistas” reunidos sob este título foram produzidos após a escrita de *O Guardador de Rebanhos*, célebre opúsculo do heterônimo Alberto Caeiro. Pessoa teria vivido uma espécie de adoecimento no “retorno a si”, e nesse estado escreveu *Chuva Oblíqua*.⁴ Em cada um dos seis poemas observa-se uma sobreposição em transparência daquilo que o eu lírico apresenta como a imagem presente e o sonho, dois conjuntos imaginários visuais, sonoros ou audiovisuais, por vezes sinestésicos, a traduzir o visual em sonoro e vice-versa. Um exemplo mostrará o fundamento dessa aproximação:

Atravessa esta paisagem o meu sonho dum porto infinito
E a cor das flores é transparente de as velas de grandes navios
Que largam do cais arrastando nas águas por sombra
Os vultos ao sol daquelas árvores antigas... (PESSOA, 1991, p. 50).

A paisagem observada (com árvores e flores) e o sonho de um porto (com água e velas de navios): sobreposição de contemplação e sonho, correlata à sobreposição de memória e percepção no texto de Graciliano. Neste retorno a si, neste deslizamento de um estado de consciência a outro, há uma espécie de refração da percepção de mundo, em Pessoa como em Graciliano, que se mostra como um processo psíquico produtor de discurso. Ao indicar no subtítulo que os poemas são “interseccionistas”, Pessoa situa-os em um interstício, num “entre”,

⁴ A intervenção de um dado biográfico extratextual de Pessoa, referente ao contexto de escrita do poema, é aceitável, a meu ver, pelo fato de o texto de Graciliano ser um relato autobiográfico. O aspecto ressaltado, em um e outro caso, são as questões textuais em relação com um ajuste do eu a uma condição específica de tensionamento, também passível de se reconhecer como um tipo de “estado alterado”.

evidenciando não tanto uma “troca de pele” (as variações da sensibilidade de um eu singular) mas uma troca de si sob a mesma pele: a instabilidade qualitativa do eu, a implicar alterações no conjunto das suas relações com o mundo, inclusive uma (con)fusão em transparência de imaginação e contemplação. Não há em Pessoa a instância que julga o observador, mas sim uma espécie de desaparecimento da personalidade para que só as visões (presentes ou imaginárias) se imponham. Voltando ao caso de Graciliano, isso ocorre de modo similar, pois nesta superposição de dois níveis, perde força justamente um nível que tinha presença marcante até então, que é o do observador voltado para dentro, não tanto o olhar que relata as impressões e sensações, mas aquele que comenta a qualidade do sentir.

Sobre a participação das drogas no processo de produção do discurso poético, cabe evocar *Les Paradis artificiels* de Charles Baudelaire, obra seminal a esse respeito aspecto na literatura ocidental. Tratando especificamente da embriaguez pelo consumo de haxixe, Baudelaire assinala:

Acontece às vezes que a personalidade desaparece e que a objetividade, que é o próprio dos poetas panteístas, se desenvolve em você de modo tão anormal, que a contemplação dos objetos exteriores lhe faz esquecer sua própria existência, e que você se confunde logo com eles. [...] Assim, o pássaro que plana no fundo do azul *representa* de início a imortal vontade de planar acima das coisas humanas; mas aí você já é o próprio pássaro. (BAUDELAIRE, 1966, p. 47-48, tradução minha, grifo do autor).⁵

Talvez possamos ver aí a indistinção entre o percebido e a construção simbólico-imaginária que em Graciliano se explicita pela passagem “não me era possível saber o que estava dentro ou fora de mim”, que retomaremos mais adiante neste artigo. No geral, porém, no relato de Baudelaire o haxixe não oferece “nada de miraculoso, absolutamente

⁵ “Il arrive quelquefois que la personnalité disparaît et que l’objectivité, qui est le propre des poètes panthéistes, se développe en vous si anormalement, que la contemplation des objets extérieurs vous fait oublier votre propre existence, et que vous vous confondez bientôt avec eux. [...] De même, l’oiseau qui plane au fond de l’azur *représente* d’abord l’immortelle envie de planer au-dessus des choses humaines; mais déjà vous êtes l’oiseau lui-même”.

nada além do natural excessivo” (ou intensificado, “le naturel excessif” no original) (BAUDELAIRE, 1966, p. 36).⁶

Outra obra que cabe destacar é o estudo do filósofo Walter Benjamin sobre o *Haxixe* (1972), em que igualmente descreve a maneira como vive a experiência de estar sob o efeito da droga, seja sozinho em um quarto de hotel, seja transitando pelas ruas de uma cidade onde ninguém o conhece. Ambos, Baudelaire e Benjamin, esforçam-se por descrever a si mesmos e ao mundo, e as significações diferenciadas que se lhes apresentam nessas circunstâncias, procurando observar-se a observar, sentir-se a sentir. Ora, é exatamente isso o que faz Graciliano Ramos ao longo de suas *Memórias do Cárcere*, porém, o estado alterado – do mundo, pela condição de excepcionalidade em que se encontra, e por conseguinte da consciência – não está relacionado *apenas* ao consumo de uma droga, mas sobretudo às condições vividas pelo protagonista. A maneira como o autor alagoano constrói sua prosa, do ponto de vista do lugar do eu e do seu modo de percepção do mundo com os consequentes ajustes éticos, é similar à prosa de Baudelaire e de Benjamin. Não se pode falar aqui em influência, mas sim que as obras revelam similitudes e, neste sentido, espelham-se, permitindo-nos conhecer melhor uma pela outra.

Vejamos, então, como isso se constrói nas *Memórias do Cárcere*. Seria possível colher exemplos ao longo de todo o livro, pois se trata de um aspecto fundamental da obra. Aqui, é conveniente selecionar passagens em que a cachaça não está presente. Insistirei sobre a percepção de Graciliano quanto aos ajustes éticos que está realizando, agora com o intuito de observar a estruturação do eu e sua instabilidade.

⁶ Poder-se-ia objetar a diferença de efeito psíquico entre as drogas, no caso, o álcool e o haxixe. A similaridade, neste momento das *MC*, se estabelece entre Graciliano e a aguardente e Baudelaire e o haxixe. No autor francês a reflexão sobre o vinho leva a outros lugares, sintetizados nesta passagem: “Le vin est semblable à l’homme: on ne saura jamais jusqu’à quel point on peut l’estimer et le mépriser, l’aimer et le haïr, ni de combien d’actions sublimes ou de forfaits monstrueux il est capable. Ne soyons donc pas plus cruels envers lui qu’envers nous-mêmes, et traitons-le comme notre égal.” Se a obra em estudo fosse aqui *Angústia*, é possível que esta e outras passagens dos escritos de Baudelaire sobre o vinho fossem-nos de grande valia, pois lá o papel da cachaça tem contornos similares. Nas *MC* também serão, porém em passagens que serão mostradas mais adiante e que são mais próximas de tópicos tradicionais do vinho (ou da cachaça), como a loquacidade, a liberalidade (dos bens ou do discurso), o esquecimento dos problemas e o alívio da dureza do viver.

Reconsiderando a raiva que sentia pelo homem que lhe engrupira para subtrair-lhe cinco mil-réis, Graciliano afirma:

Somos forçados a reconhecer que os valores estabelecidos se modificam. Precisamos viver, embora não seja certo que a nossa vida represente qualquer utilidade. Procuramos aguentar-nos de uma ou de outra maneira, adquirimos hábitos novos, juízo diverso do que nos orientava lá fora. (RAMOS, [19--], p. 132).

Não é de espantar: ali, todos – uns criminosos comuns, outros presos políticos – são obrigados a conviver tendo um dos fundamentos da ética, a liberdade, reduzido a farrapos. Tensionada em seus fundamentos, a ética está deslocada por uma condição de excepcionalidade, o que se revela textualmente por meio da própria configuração de certos fundamentos do discurso – ou mesmo das condições de possibilidade do discurso. O próprio eu que empresta sua voz ao discurso é colocado sob tensão, de modo que nos preparamos para encontrar um emissor instável. Essa instabilidade, no entanto, não é plenamente consciente nem é apresentada como um fato à atenção do leitor. Tampouco há sinais de um processo na direção da loucura, ou seja, um distúrbio de personalidade ou uma condição patológica que se traduzisse em algum tipo de estratégia discursiva.

É como se o tempo todo, nas *MC*, o prisioneiro Graciliano realizasse um trabalho psíquico tremendo cuja finalidade é a de preservar-se íntegro – enquanto um *eu* que observa e se pronuncia, portanto enquanto voz – em um ambiente que, por diversos meios, ameaça arrasar-lhe a dignidade e a sanidade. Segundo a psicanálise, o surto psíquico ou enlouquecimento, mesmo a partir de uma estrutura neurótica, pode ser uma reação de defesa a uma agressão ou dor demasiado grande, insuportável; a julgar pelos sinais que Graciliano registra de seu entorno, não são poucos os que de algum modo perdem-se e surtam naqueles lugares. Veja-se o exemplo do garoto Ramiro, dentre tantos possíveis, retirado do mesmo capítulo citado pouco acima:

Defendia-me dizendo a mim mesmo não me achar inteiramente só: aqueles berros, ali próximo, rebentavam-me os tímpanos. Quem estaria a vociferar com tanta violência? Ramiro, com certeza. Ia-me acostumando aos seus furores. Tinham-lhe causado lá de cima algum incômodo, batera-lhe talvez no corpo uma casca de tangerina, e o garoto se danava em gritos roucos a inimigos

invisíveis, parecia que o estavam estrangulando. A coragem doída do menino encantava-me. Com certeza não tinha consciência do nosso estado. Enquanto os outros se moviam cautelosos, falando baixo, ele pisava firme, dirigia-se aos soldados em destampatórios, excedia-se em exigências ásperas, verdadeiras ordens. Depois ria num estouvamento feliz, alheio à imundície, corria por todos os cantos, exibindo as bochechas coradas, e à noite repousava calmo, como se o protegesse o sorriso doce da mamãe. (RAMOS, [19--], p. 132-133).

Sem dúvida o garoto Ramiro não é o único a ser descrito como um louco naquele antro, ao contrário, muitos são os que se comportam já sem qualquer razoabilidade ou racionalidade, no mais das vezes compondo um coletivo de figuras semelhantes a espectros ou mortos-vivos que perambulam ao redor. O fato de Graciliano não conseguir escrever é também um indício de seu esforço psíquico em lidar com um meio invasivo e atroz. “A bulha de Ramiro não me deixava escrever”, ele afirma, sugerindo uma explicação aceitável; porém, a frase seguinte relativiza essa assertiva: “Levantava-me, satisfeito por achar explicação para o meu desarranjo interior” (RAMOS, [19--], p. 133). Explicação insuficiente, portanto, apenas passável para quem necessita de um pretexto para liberar-se do peso de assumir plenamente sua própria desorganização existencial. A presença dos surtados permanecerá como ameaça de desdobramento psíquico a que todos ali estão sujeitos.

A incapacidade de desempacar a escrita é o sinal mais claro da agonia permanente em que vive Graciliano e da qual não consegue escapar enquanto está preso. Agonia é aqui entendida como uma disputa interna, uma competição entre disposições anímicas inconciliáveis. Graciliano esforça-se por estar disponível, para realizar o seu desejo de escrever um livro na cadeia, mas o aviltamento é tal que ele precisa proteger-se, criar algum nível de bloqueio. Ele deve estar disponível, e não como observador, mas como alguém que está à mercê dos sentimentos que lhe vêm, pois esse conjunto de observações do meio e de si é que é a matéria de sua prosa. A linguagem – que nada tem de espontânea na obra do obsessivo *autor* Graciliano Ramos, que corrige interminavelmente seus originais – não mostrará esse conflito de maneira direta e simples. O Graciliano *narrador* situa-se um passo atrás do Graciliano *personagem*, dissociando duas instâncias que se poderia esperar condensadas. As sensações – desde as mais brutas até as mais

sutis – são alijadas do narrador e concentradas no personagem, mesmo que um e outro respondam pelo mesmo pronome “eu”.

A comoção é também bloqueada, restam reações quase imediatamente corpóreas que revelam a significação que atribui ao vivido, aqui e agora: nojo, espanto, fascínio, engulhos, revolta... Porém esses sentimentos/sensações são logo assimilados, naturalizados, num processo de permanente adaptação a um ordenamento interno-externo francamente excepcional. Um exemplo mostrará como isso se processa:

Ligeiras pancadas no corpo despertaram-me súbito. Estremeci, depois me revoltei: da coberta jogavam no porão cascas de tangerina, que me vinham cair dentro da rede. Procediam exatamente como se as lançassem num chiqueiro. Protestei furioso, mas o protesto e a fúria desanimaram, a voz fraca deve ter morrido a poucos metros. Resignei-me em seguida. Inútil gritar. Um chiqueiro, evidentemente. Era como se fôssemos animais. (RAMOS, [19--], p. 129).

Ser tratado como um porco num chiqueiro é motivo para imediata fúria, que logo arrefece. Em resposta, ele grita “Covardes”, mas trata de precisar, esvaziando o protesto de toda emotividade: “Não xingava, não desabafava: reconhecia somente um fato” (RAMOS, [19--], p. 129). E em seguida, analisa o seu próprio ajustamento ético em processo: “Aliás, dependia de nós enxergar naquilo um vilipêndio. Não me supunha aviltado” (RAMOS, [19--], p. 129). Pouco adiante, acontece a inversão do sentido primeiro que as cascas de tangerina tiveram de início:

As cascas de tangerina caíam-me sem cessar na rede. Tencionei apanhá-las, atirá-las no charco de urina. Contive-me: desprendiam cheiro agradável, e isto obliterou os últimos resíduos da cólera, fez-me esquecer o intuito ruim que as tinha enviado. Esmaguei-as entre os dedos, aspirei o odor acre e espesso; o sumo embebia-se nas mãos, impregnava-se na roupa. (RAMOS, [19--], p. 129).

O que era lixo e humilhação torna-se agora a fonte de um pequeno prazer, um lenitivo em meio à desgraça. Entrega-se a refletir sobre suas próprias reações em relação a outros episódios que haviam ocorrido nas horas que precederam a queda da tangerina, principalmente a comparar os gestos de um soldado que o ameaçou com a ponta do cano de uma arma e de outro que o favoreceu trazendo-lhe água sem nada esperar em

troca. Termina por compreendê-los ambos como um “proceder mecânico de funcionário” e, ao igualá-los, perde o vigor de sua verve:

O infeliz jogo mental nos despoja, nos rouba os impulsos mais sãos. Contingência miserável. Nessa tentativa de nivelamento, precisava esquivar-me às injúrias que vinham da coberta, me batiam nos braços e no rosto, me coloriam de uma camada amarela verdoenga. (RAMOS, [19--], p. 130).

Graciliano narrador, um pouco recolhido, observa o Graciliano personagem se dessensibilizar-se, adaptar sua capacidade de julgamento às condições de absoluta excepcionalidade. Não se é o mesmo no porão-cadeia de uma embarcação de passageiros. Conclui-se o capítulo em pacificação do espírito e, mais uma vez, com um estranho lirismo: “Loucura ressentir-me. Aquilo era bom. A fadiga crescia, atava-me os membros. E resvalei na escuridão, tranquilo, absorvendo as emanções das cascas de tangerina, que me vieram perfumar os sonhos” (RAMOS, [19--], p. 130).

O paroxismo da degradação do eu

Este processo é permanente. Essa espécie de dissociação psíquica, uma refração do eu que sente e age, observa-se agir e sentir e, discursivamente, revela sua dubiedade, as razões contrárias que o compõem naquele momento, não cessa de mostrar diferentes possibilidades e nuances, com aproximações e distanciamentos maiores ou menores entre o eu narrador e o eu personagem. Seria possível acompanhar a duração dessas transformações praticamente frase a frase. Atentemos, porém, ao momento em que a degradação penetrará mais profundamente na condição existencial do narrador-personagem e que, pela sua condição paroxística, nos permitirá observar novas correspondências internas no texto de Graciliano.

Trata-se do Capítulo 14 da Terceira Parte “Colônia Correccional”. Essa condição está ligada a uma piora no quadro de adoecimento, o qual o personagem não consegue superar de todo ao longo do livro. Embora desde o início Graciliano sinta o incômodo e a dor da cicatriz no baixo ventre, marca de uma operação cirúrgica que ocorreu algum tempo antes de sua prisão, não lhe é claro o processo de degradação que está vivendo, seja em razão da agonia psíquica seja pela aversão à comida da cadeia

ou mesmo por causa da péssima qualidade da comida na prisão. Falta-lhe um espelho ou companheiros aptos a servir-lhe como tal, em sentido figurado, mas existencialmente mais profundo: uma interlocução real, com algum nível de intimidade, algo que Graciliano só encontrará no final de sua temporada na cadeia, na Quarta Parte do livro, quando convive mais demoradamente com uma amiga, a psiquiatra alagoana Nise da Silveira. O narrador, no entanto, apresenta-nos a situação em que se vê defrontado com seu deplorável estado, quando, na Colônia Correccional, no Capítulo 12 da Terceira Parte, o tenente de polícia que inspecionava a fila de trabalho dos presos ordena-lhe que a deixe e volte ao descanso:

- Volte.
- Por quê? murmurei atrapalhado, esquecendo o lugar onde me achava.
- Está doente.
- Não. Estou bem, respondi à toa, vexado com a conclusão. Seria uma preferência injustificável? [O tenente] passou-me o rabo do olho e insistiu:
- Volte. (RAMOS, [19--], p. 359).

Pouco depois, alguém lhe pergunta a idade e ele, “com o desejo de conhecer [seu] aspecto” (RAMOS, [19--], p. 359), conduz o seguinte diálogo:

- Calcule.
- Sessenta e cinco anos, disse o interlocutor sem vacilar.
- Por aí, pouco mais ou menos, concordei num abatimento profundo.
- Sessenta e cinco anos. Andava em quarenta e três. (RAMOS, [19--], p. 359-360).

Graciliano fica chocado com a “carga de vinte e dois anos” (RAMOS, [19--], p. 360) a mais que lhe atribuem, mesmo que esta lhe conferisse certas vantagens, como poupar-se de esforço físico por um dia. O conhecimento do impacto de sua aparência pode ter influenciado na evolução de sua doença, pois poucas páginas adiante, no mencionado Capítulo 14, o prisioneiro Graciliano atingirá o pior grau de seu estado de saúde. Interessa-nos observar que sua percepção de si e do mundo, afetadas tanto pela doença como por fatores ambientais, como a escuridão da noite na Colônia, nesta hora configura-se como um ensimesmamento. Ele praticamente se concentrará em sensações corporais, muitas ligadas

aos sintomas, juntamente com certa confusão mental, como por exemplo a repetição das palavras que lhe trouxeram à consciência o seu estado. Cito trechos em sequência:

O barulho dos ventres não me deixou descansar, estrondo cavo, ininterrupto. Ao cair na esteira, achava-me tão bambo que nem conseguia entender Vanderlino e Gaúcho. A fadiga permanecia, os olhos fechavam-se. Desejo imenso de dormir. Na véspera tombara no chão como pedra, e as coisas em redor tinham desaparecido num instante. Agora o sono vinha, fugia. Às vezes me embrenhava em agoniada modorra, e logo um sobressalto me sacudia. – “Está doente.” – “Que idade tem o senhor?” – “Calcule.” – “Sessenta e cinco anos.” Essas palavras me perseguiam. [...] Um frio terrível, frio de maleita, a carne a eriçar-se, os dentes a ranger sem descontinuar. [...] Desejava com desespero o esquecimento e a imobilidade. E na hora de aquietar-me lá vinham as pontas de alfinetes impedir-me o sossego. (RAMOS, [19--], p. 366).

Misturam-se o ensimesmar-se, atitude permanente em maior ou menor grau durante sua estada na cadeia, neste momento ligado ao autocuidado com a doença e a um certo delírio em torno de palavras que revêm como ideias fixas, também elas relacionadas ao seu adoecimento. Aflora-lhe o desejo de “esquecimento e imobilidade”, algo que traduz uma certa presença da morte a buscar aceitação em seu espírito. Em seguida, Graciliano terá necessidade de ir ao mictório, e uma cena profundamente degradante de homens como fantasmas a velar em meio à noite em torno a buracos destinados à defecação lhe impacta de modo a quase não suportar.

Encostei-me à ombreira da porta, os braços e as pernas a vacilar, braços e pernas de velho. – “Sessenta e cinco anos.” A vista arruinada me iludia, e restava-me uma consciência a minguar, consciência débil de sessenta e cinco anos. A necessidade intensa despertou-me. As linhas [filas do banheiro] resignadas mexiam-se lentas. Abeirei-me de uma, entrei; a cena ignóbil dominou-me brutal, invadiu-me os sentidos. Esforçara-me por negá-la, ao menos atenuá-la; apesar da clareza, era um fato novo, inadmissível, qualquer coisa semelhante à aparição de um fantasma. Consequência da febre. Na porta, embalava-me nesta afirmação, a vista baça a espalhar-se no conjunto indeciso, evitando minúcias. (RAMOS, [19--], p. 367).

Um moribundo entre aparições, em um ambiente aviltante. Destaco a frase que sublinha o desaparecimento dos sentidos (ou da relação com o mundo, com o fora) e o esmaecimento da consciência, que ele liga à recém-descoberta “velhice”: “A vista arruinada me iludia, e restava-me uma consciência a minguar, consciência débil de sessenta e cinco anos.” A cena mais ignóbil, porém, impõe-se como uma assombração à sua consciência, e mesmo esforçando-se por rechaçá-la vê-se incapaz de fazê-lo. O processo mostra-se já como uma invasão da consciência pelo fora, pelo ambiente do qual ele com tanta pena tratara até então de defender-se.

Note-se que há aqui uma similaridade com o Capítulo 29 da Primeira Parte. Lá, como aqui, há uma convergência do narrador sobre si mesmo, enfraquecendo a dissociação entre o Graciliano narrador e o personagem, um certo isolamento do eu que paradoxalmente se mostra também por uma dificuldade de proteger-se e distinguir o que é “interno” do “externo”. Aqui ele diz: “a cena ignóbil dominou-me brutal, invadiu-me os sentidos” e o explica como “consequência da febre”; lá, ele diz: “já não me era possível saber o que estava dentro ou fora de mim”, efeito da cachaça e da ativação da memória involuntária. Aqui, no entanto, essa abertura provém da fraqueza pela doença, a revelar uma ameaça de morte; lá o relaxamento dos mecanismos de defesa, resultado do efeito do álcool, participa de um complexo ajuste do eu relacionado ao resgate das condições de escrita e sua potencial “liberdade”.

Outros modos da cachaça

Antes de concluir, é importante mostrar os outros momentos em que a aguardente aparece em *Memórias do Cárcere*. Quando Graciliano está de saída da Colônia Correccional de Ilha Grande, outra vez bebe farta cachaça. Conduzido por um soldado, ele o convence a parar em uma bodega da ilha: “Meu amigo, esta viagem me arrasa. Não posso caminhar. Vamos bater à porta de uma bodega, beber um copo de aguardente” (RAMOS, [19--], p. 435). Atravessadas negociações com as autoridades, consegue autorização para entrar num botequim próximo ao embarcadouro. Recusa o pão e o café, pede aguardente. A cena em que Graciliano satisfaz sua sede de cachaça não é desprovida de humor:

Recusei o pão e o café:

– Não quero isso. Traga um copo de aguardente.

Com um sopro de mofa, o botequineiro deu-me as costas, erguendo os ombros. Tinha graça. O sargento chamou-o, falou baixo, e o tipo foi à prateleira, pegou uma garrafa. Cheguei-me ao balcão:

– Ouça. Para não quebrar a disciplina ponha a aguardente numa xícara. É como se fosse café.

Voltei à mesa, recebi uma xícara enorme, cheia, bebi sôfrego. Pedi a segunda, a terceira, a quarta. Apesar de ter o estômago vazio, senti apenas uma ligeira turvação. (RAMOS, [19--], p. 435).

O resultado imediato dessa profusão de xícaras de aguardente é de novo o afastamento da realidade dura e, desta vez, o advento da loquacidade: “Alegre, distanciei-me da Colônia, desejei conversar” (RAMOS, [19--], p. 435).

O capítulo seguinte, em que, ao sair do botequim, Graciliano é enfiado numa pequena embarcação para rumar ao continente, novamente a aguardente se vê associada à supressão da má memória e a uma sensação de vida e potência. Extremamente debilitado fisicamente, Graciliano ainda assim “se sentia firme na oscilação” e escreve: “Hoje presumo que a aguardente suprimiu a Colônia [...], fomes, disenterias, quatro ou seis chuveiros para novecentos homens” (RAMOS, [19--], p. 438). A viagem segue em uma certa confusão mental que ele não sabe se é a embriaguez ou o entusiasmo pela saída do inferno em direção a um purgatório menos cruel.

Na quarta e última parte do livro, a cachaça volta a inserir-se nas celas, dessa vez pelas mãos da esposa de Graciliano, que consegue criar um estratagema bem-sucedido para presentear o marido com uma garrafa na data de seu aniversário (disfarça-a em meio a um rolo de algodão). Neste momento, é novamente a liberdade que advém com a cachaça, talvez pelo que há de dignidade em realizar uma transgressão, ali onde praticamente tudo é proibido.⁷

⁷ Antonio Candido, em seu conhecido ensaio sobre Graciliano Ramos, *Ficção e Confissão*, aponta este traço fundamental que é o resgate de certa humanidade por meio da transgressão, em particular nas *Memórias do Cárcere*: “Graciliano Ramos, tanto na obra fictícia quanto na autobiográfica, é um negador pertinaz dos valores da sociedade e das normas decorrentes. [...] Em *Memórias do Cárcere*, são a iniquidade da ordem vigente, incompreensíveis, contraditórias, algo fantásticas; e apenas quando infringidas dão lugar a certo fermento de humanidade” (CANDIDO, 2006, p. 86-87).

Traziam-me agora o líquido valioso e proibido. Arranjei meio de espatifar a rolha, enchi um caneco, fui pródigo. Doentes e abstêmios, os companheiros se recusaram. Pais Barreto, porém, avizinhou-se de mim numa calorosa amizade, não expressa antes nem depois disso. Num instante bebemos quase meia garrafa, e tive de ocultar o resto, fechar a porta. O tenente não se deu por achado: entrou a rondar o cubículo, esperando o momento de insinuar-se nele, indiferente às conversas literárias que fervilhavam em redor. Também me distraía. Fossem para o diabo as letras nacionais: o meu intuito era defender a garrafa. Essa propriedade fugia-me, às vezes a exigência do moço explodia, e era-me preciso descerrar a chapa de ferro, deitar nos canecos duas doses escassas, medidas:

– É necessário fazer economia.

Tolice. A sede forte de Pais Barreto obrigava-me a encharcar-me, para que ele não bebesse tudo; assim, à hora do almoço, sentia-me vago e toldado, superior aos acontecimentos, sem saber direito por que haviam juntado as mesas, numa refeição extraordinária. Melhorara-se a boia. (RAMOS, [19--], p. 510-511).

É já com humor e desenvoltura que Graciliano lida com o assédio de seu melhor amigo de ocasião, Pais Barreto, e busca defender a garrafa como a um tesouro.

À guisa de conclusão: uma política da subjetividade

Como foi possível observar ao longo destas páginas, *Memórias do Cárcere* é um livro sobre a questão ética em condições de excepcionalidade, cujas bases a aguardente vem também tensionar (ou distensionar). Os ajustes éticos que o protagonista se vê obrigado a realizar resultam em transformações em diversos aspectos do tecido literário da obra. A aguardente vem participar disso, seja para ativar a memória e a imaginação, seja como um lenitivo que permite esquecer temporariamente as condições miseráveis em que todos se encontram, provocando deslizamentos nas relações éticas em permanente processo de ajuste. Habitando um espaço físico e social estranho, habitando um corpo que se torna um ponto cego para ele e que, percebe-se pelos momentos em que isso aflora, torna-se cada vez mais irreconhecível – e mesmo inabitável, às bordas da morte –, Graciliano revê *em curso* e *em discurso* o quanto podem ser estendidas as possibilidades do humano. Neste contexto, o eu se vê cindido, dissociado nas instâncias de personagem e narrador.

Este conjunto de situações tem na base um paradoxo que decorre da própria compreensão que Graciliano Ramos tem do fazer literário, que está profundamente imbricado com o seu modo de pensar a ética e a política. Graciliano entra na cadeia decidido a escrever um livro sobre o que viverá lá dentro, e isso, para ele, significa estar aberto a conhecer tudo o que é humano, sem pré-julgamentos, sem tentar enquadrar as pessoas e situações que encontra em categorias pré-existentes ou em enredos típicos cujo início, meio e fim já são conhecidos. Trata-se, ao contrário, de colocar-se profundamente disponível ao que vai encontrar, sendo capaz de sentir espanto, nojo, revolta, fúria, uma miríade de afetos e disposições, mas também dividindo-se a si mesmo para observar os movimentos internos dessas reações, observar os processos de dessensibilização e naturalização que ele mesmo se vê obrigado a viver para sobreviver. Não basta a Graciliano ser um observador neutro do ambiente prisional, pois a matéria principal de sua escrita é aquilo que ele observa em si mesmo, é a massa móvel de sua sensibilidade. Tampouco lhe é possível simplesmente bloquear-se, embotar-se, esperar que aquilo passe para depois procurar voltar a si, o que seria um modo existencial de sobrevivência; ele precisa estar aberto e viver na pele a agressão, o abuso, a ignomínia, o vilipêndio, para poder, depois, escrever. Ao mesmo tempo, é preciso sobreviver, é preciso preservar minimamente sua sanidade física e mental, e de fato ele chega à beira da derrota nesta batalha.

Do ponto de vista político, é interessante observar que, no período em que se dedicou a escrever as *MC*, o campo político comunista e socialista via-se sob a pressão dirigista soviética pela adesão dos escritores e artistas em geral ao chamado realismo socialista, seguindo a doutrina estética conhecida como zdanovismo. Tratava-se de fazer encaixar as obras em certas fôrmas estéticas, de modo a sempre mostrar o proletário como forte, potente, rebelde, e os enredos conduzindo à vitória que fatalmente viria na teleologia comunista de então. Graciliano, embora filiado ao Partido Comunista Brasileiro, pelo qual chegou a ser eleito deputado, recusa terminantemente qualquer ingerência sobre sua escrita. Ele teria declarado diante de defensores da doutrina que “Esse Zdanov é um cavalo!” (MORAES, 2012, p. 252). Em outra ocasião, questionado se não seria possível “purificar o estilo do realismo socialista”, teria afirmado peremptório: “Não tem sentido. A literatura é revolucionária em essência, e não pelo estilo do panfleto” (MORAES, 2012, p. 253).

Não por acaso, o afeto dominante das *MC* é a *agonia*, resultado de uma profunda disputa interna entre disposições anímicas antagônicas, como foi possível observar ao longo das análises. Neste contexto poético, ético e político, a aguardente surge sobretudo como um elixir de resgate do humano, ancorado sobre um dos tantos paradoxos fundantes de sua obra. Um deles, envelhecido em cachaça, é este que Antonio Candido identifica como a peleja jamais concluída contra *o delírio e o caos*, que Graciliano reconhece e aceita, mas nunca deixa de buscar superar com sua *vontade de lucidez*:

A grande lição de Graciliano, neste sentido, reside no esforço desprendido, tanto no plano da vida quanto da criação, para forjar instrumentos que permitam construir uma linha de coerência: reconhecendo e mesmo aceitando o delírio e o caos como constantes, mas vencendo-os a cada passo pela vontade de lucidez. Pelo estilo – na arte, em que se reflete a vida profunda do espírito; pela integridade humana – na vida, em que se cruzam os fatores de desgoverno. (CANDIDO, 2006, p. 83-84).

Referências

- BASTOS, Hermenegildo. *Memórias do Cárcere*: literatura e testemunho. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1998.
- BAUDELAIRE, Charles. *Les Paradis artificiels*. Paris: Garnier-Flammarion, 1966.
- BENJAMIN, Walter. A imagem de Proust. In: BENJAMIN, Walter. *Magia e técnica, arte e política*: ensaios sobre literatura e história da cultura. Tradução de Sérgio Paulo Rouanet. 8. ed. São Paulo: Brasiliense, 2012. v. 1, p. 37-50. (Obras Escolhidas).
- BENJAMIN, Walter. *Haxixe*. Tradução de Flávio de Menezes e Carlos Nelson Coutinho. São Paulo: Brasiliense, 1972.
- BOSI, Alfredo. A escrita do testemunho em *Memórias do Cárcere*. In: BOSI, Alfredo. *Literatura e Resistência*. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. p. 221-237.
- CANDIDO, Antonio. *Ficção e Confissão*: Ensaios sobre Graciliano Ramos. 3. ed. Rio de Janeiro: Ouro Sobre Azul, 2006.

MORAES, Dênis de. *O velho Graça: uma biografia de Graciliano Ramos*. São Paulo: Boitempo, 2012.

PESSOA, Fernando. “Chuva Oblíqua”. In: *O Guardador de Rebanhos e outros poemas*. Seleção e introdução de Massaud Moisés. São Paulo: Cultrix, 1991. p. 50-54.

RAMOS, Graciliano. *Memórias do Cárcere*. São Paulo: Círculo do Livro, [19--]. v. 1; 2.

Recebido em: 1º de dezembro de 2018.

Aprovado em: 16 de maio de 2019.



A comida paraense em *Belém do Grão Pará*, de Dalcídio Jurandir

***The Paraense Food in Belém do Grão Pará,* by Dalcídio Jurandir**

Fabiano Dalla Bona

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, Rio de Janeiro / Brasil
fdbona@gmail.com

Resumo: Em *Belém do Grão Pará*, quarto romance do escritor marajoara Dalcídio Jurandir, grande parte da tradicional gastronomia paraense é descrita com especial atenção. Das cozinhas dos barões da borracha às comidas de rua, pode-se assistir a um desfile de iguarias que atijam o paladar, a visão, o tato e a audição, entre exotismo e tradição.

Palavras-chave: Dalcídio Jurandir; *Belém do Grão Pará*; Gastronomia Paraense.

Abstract: In *Belém do Grão Pará*, the fourth novel by the marajoara writer Dalcídio Jurandir, much of Pará's traditional gastronomy is described with special attention. From the kitchens of the rubber barons to the street food, it's possible to watch a parade of delicacies that stir the palate, the sight, the touch, and the hearing, between exoticism and tradition.

Keywords: Dalcídio Jurandir; *Belém do Grão Pará*; Paraense gastronomy.

Para início de conversa, ele não aceita o rótulo de romancista da Amazônia. - Eu não gosto desse rótulo. Eu sou um escritor marajoara. É mais restrito, mais exato. No entanto, exatamente porque soube aprofundar as realidades humanas da ilha do Marajó e de Belém do Pará, sua obra atravessa essa fronteira. É uma visão de toda a sociedade do extremo Norte. E, nesse sentido, é uma denúncia. (TORRES, 1996, p. 29).

A cultura brasileira é híbrida e mestiça. A raiz primordial é indígena, mas os brancos colonizadores portugueses impuseram um rei, uma língua e uma fé. Mais tarde o suor e a saudade do Continente Negro se afirmaram no batuque do tambor, na religião animista e nos sabores exóticos. Depois foi a vez dos imigrantes europeus e orientais: novas línguas, novos costumes, novas comidas. Hoje é a vez da tecnologia com os cabos de fibra ótica, as antenas de celular e a internet de alta velocidade. Na região Norte, o ritmo do carimbó, do lundu e das toadas, ou a melodia religiosa dos responsos, das ladainhas e das músicas litúrgicas nas procissões são acompanhados por instrumentos artesanais, pau e corda, metais, e que, mais recentemente, convivem, lado a lado, com os *treme-terra* e seus repertórios tecnobrega. As igrejas evangélicas convivem com a pajelança, com as garrafadas, os banhos de cheiro e com as benzeduras (RODRIGUES *et al.*, 2006). As ruas de Belém do Pará exalam perfumes de camarão seco, de jambu, de peixe frito com açaí, de caldo de tartaruga.

Belém do Grão Pará (1960), doravante *BGP*, é o quarto volume do chamado “Ciclo do Extremo Norte”, produção de autoria de Dalcídio Jurandir (1909 – 1979), antecedida por *Chove nos campos de Cachoeira* (1941), *Marajó* (1947) e *Três casas e um rio* (1958) e sucedida por *Passagem dos inocentes* (1963), *Primeira manhã* (1968), *Ponte do galo* (1971), *Os habitantes* (1976), *Chão dos lobos* (1976) e *Ribanceira* (1978). Nos dez romances, exceção apenas para *Marajó*, acompanha-se a trajetória do protagonista Alfredo, menino de Cachoeira do Arari que transita entre os espaços da ilha de Marajó e de Belém nos anos 1920.

Em *BGP* a cidade de Belém é a musa e a meta perseguida pelo garoto Alfredo; a urbe é uma espécie de espaço encantado no qual ele projeta sonhos de uma vida melhor, longe da rotina provinciana de Cachoeira, sua cidade natal. A narrativa apresenta dois núcleos de personagens, socialmente distintos. O primeiro deles é formado pela família Alcântara, os patrões, sob os auspícios de dona Inácia, que comanda o marido Virgílio e a filha Emília, e os empregados Libânia e Antônio, e Alfredo, o qual se torna uma espécie de agregado. O segundo núcleo é formado por um grupo de negros, parentes de dona Amélia, mãe de Alfredo: Mãe Ciana, Magá e as filhas Isaura e Violeta. Os personagens masculinos, irmãos de Isaura, são o verdadeiro elo com os Alcântara e são trabalhadores autônomos ou assalariados.

Cercado por esta galeria de personagens, Alfredo recolhe com sensibilidade cada minúcia da realidade que o circunda: a rotina das

casas, o ritmo frenético do Mercado Ver-o-Peso, a ruína econômica da aristocracia da borracha, histórias de amor e de lutas políticas, além da exaltação das iguarias de sua terra.

Dalcídio Jurandir era membro da “Academia do Peixe Frito”, uma agremiação de treze intelectuais, majoritariamente negros e autodidatas, capitaneada pelo poeta e jornalista Bruno de Menezes (1893-1963). As reuniões da associação ocorriam nas barracas do mercado Ver-o-Peso. Nos encontros regados a cachaça e peixe frito com açaí, o grupo discutia a possibilidade de instauração de uma modernidade literária no Norte e a defesa da negritude; era uma reação àqueles intelectuais da pequena burguesia paraense que se congregavam nos cafés da cidade na década de 1930, à moda parisiense.

Ah! É notável a influência do peixe frito na literatura paraense! Peixe frito é o peixe vendido em postas nos tabuleiros [sic] do Ver-o-Peso ao lado do mercado em Belém. É a comida para quem não deixa almoço comprado em casa. Ao chegar o meio dia, o pobre se tem a felicidade de haver arranjado dois mil réis leva um embrulhinho envergonhado de peixe para casa. [...] A vida literária do Pará tem-se movimentado em torno do peixe frito. Conheço profundamente esse drama. (JURANDIR, 1960, p. 15).

Como enfatizam Nunes e Costa (2016), os “moços” da Academia do Peixe Frito partilhavam com os leitores as preocupações da modernidade em termos de “propor uma inversão do olhar do leitor até então acostumado a ver habitar as páginas dos livros e jornais apenas a ‘fina flor’ da sociedade da *Belle Époque*, advinda das classes altas e da gente branca”, textos em que se mesclavam as nuances da elite afrancesada às tonalidades da negritude.

Em seu estado natal, Jurandir colaborou com os jornais “O Imparcial”, “Crítica” e “Estado do Pará”, e com as revistas “Escola”, “Guajarina”, “A Semana”, “Terra Imatura” e “Novidades”. Já no Rio de Janeiro escreveu para os jornais “O Radical”, “Diretrizes”, “Diário de Notícias”, “Correio da Manhã”, “Tribuna Popular”, “O Jornal”, “Imprensa Popular”, e para as revistas “Literatura”, “O Cruzeiro”, “Vamos Ler!”, “Cultura Política”. Atuou também nos semanários “A Classe Operária”, “Para Todos” e “Problemas”.

A opção estética e política de Jurandir pode ser incluída na chamada segunda geração do Modernismo, compreendida didaticamente

entre 1930 a 1945 e representada principalmente por Jorge Amado (1912-2001), Rachel de Queiroz (1910-2003), José Lins do Rego (1901-1957), Graciliano Ramos (1892-1953) e Dyonélio Machado (1895-1985). Mesmo assim, por muito tempo a crítica encarou com restrições a obra dalcidiana, como aponta Furtado:

Dalcídio era voltado à reflexão, por isso a reinterpretação da tradição literária existente, tanto em relação à Amazônia, quanto em relação ao país, parece que foi a tônica em seu pensamento. Possivelmente provém dessa tendência dalcidiana de reinterpretação do tradicional em nossas letras a dificuldade em enquadrar a obra *Extremo Norte* em alguma gaveta rotulada da literatura brasileira. (FURTADO, 2002, p. 102, grifo do autor).

Em *BGP* Jurandir descreve com especial atenção, dentre outras coisas, as chamadas comidas de rua. A cozinha de rua é aquela expressão *do* povo e preparada *para* o povo, típica fórmula da preeminente cultura material, com estreitas ligações com o território, a agricultura, o clima, as estações do ano, com o ambiente social e com a tradição. Se Elliot afirmava que a cozinha é uma das formas de cultura, também aquela produzida nas ruas é um revérbero dessa cultura, menor ou marginal quanto se queira, mas sempre espelho de um modo de consumir e de viver. Exercida na maioria das vezes por ambulantes, seus protagonistas animavam a cena da existência humana daquelas camadas da população que viviam e se contentavam com pouco. São protagonistas de um mundo colorido e compósito, a serviço de um consórcio humano dolente, porém aberto à esperança, à imaginação, ao desejo de existir (e resistir) com seu modo de se alimentar, de consumir, de sobreviver, de pensar.

O conceito de comida de rua, de uma refeição rápida fora da própria residência, manteve-se e evoluiu em quase todas as sociedades e em muitos países ainda é um forte fator cultural. Por comida de rua entende-se o preparo, exposição, venda e consumo de comida em logradouros públicos e mercados, ao ar livre ou em locais parcialmente fechados, numa relação custo-benefício bastante vantajosa e não menos saborosa do que uma refeição em restaurantes, por exemplo. O hábito de consumir comidas na rua manteve-se ao longo dos séculos, vindo ao encontro de exigências diversas que se modificaram no decorrer do tempo.

Mercados, ruas e praças: são eles os templos da comida de rua. Os seus sacerdotes-ambulantes são integrantes daquela categoria que La

Stella (1982, p. 213) considerava entre “as mais beneméritas, coloridas e sonoras que davam vida, gosto e *odor* a uma cidade”. Também as produções escritas desses ambulantes são páginas de história social e econômica porque participam, seguem e até antecipam o progredir da sociedade, mesmo daquela mais humilde, pois priorizam suas necessidades e seus gostos. Nos palcos acima apontados, essa particular tipologia de ambulantes vendedores de comida montava a cenografia de sua atividade com bancadas e vitrines itinerantes: um arsenal de painéis, frigideiras e caldeirões com marcas de grande uso, modestas ferramentas de trabalho, copos, pratos, talheres e cestos. O mundo dos ambulantes vendedores de comida, por mais mísero, marginalizado e rústico que fosse, fazia parte da sociedade do tempo que, na procissão dos homens, pitoresca e dolente, inseria-se no grande romance da vida.

O mercado

A imagem do Mercado Ver-o-Peso é uma das mais eloquentes de Belém. A abundância de mercadorias, o pregão dos vendedores, o charme das senhoras da aristocracia a comprar a matéria-prima para o preparo de iguarias, as texturas, as cores e os odores, merecem atenção do escritor marajoara. Pereira assim descreve o mercado nos anos 1950:

Pelo seu colorido local, altamente expressivo, misto de doca e de mercado popular, cuja confusão e pitoresco se tornam inesquecíveis, o VER-O-PÊSO [sic] constitui um dos aspectos mais característicos do porto e da cidade de Belém. [...] Pela manhã, bem cedo, as docas do VER-O-PÊSO [sic] tomam, então aspecto festivo. [...] O peixe, o feijão, as frutas, a farinha, as galinhas e as tartarugas, os cachos de bacaba e açaí, os cupuaçus, os cestos de tangerinas, bem como os jacazinhos de abios e os de bacuri, as cordas de caranguejos, as pencas de bananas, as verduras de toda sorte, tudo isso é desembarcado e colocado no chão, ou espalhado sobre mesas toscas para o efeito de ser vendido ao povo. (PEREIRA, 1956, p. 54-55).

Ir ao mercado era o programa de domingo em *BGP* após a missa na Basílica de Nazaré.

Seu Alcântara, como um administrador do Mercado, tinha uma visível delícia em escolher demoradamente o melhor peso da carne dominical, a melhor penca de banana na quitanda e as boas alfices do verdureiro. Ao chegarem ao Ver-o-Peso lhe apeteceu uma tainha fresca e Alfredo via, então, uma nova cidade, agora sem Libânia, meio bruta, que lhe pedia dinheiro em troca de peixes, carnes, frutas e verduras, panelas de mingau, prateleiras de cheiro, dentes de boto, línguas de pirarucu, cascas e raízes, defumações e ninhos de gavião core contra mau olhado, quebranto, contra qualquer gênero de infelicidade. Seu Alcântara, com o seu conhecimento meticuloso dos mercados, conversava com este e aquele peixeiro, examina aqui a barriga da tainha, ali a gurijuba, peixe grande de comer homem. Adiante o monte de pratiqueiras que lembravam a Alfredo os peixinhos nadando em baixo do chalé e em Belém, na panela de barro, nadando no tucupi. (JURANDIR, 1960, p. 87-88).

Alcântara, profundo conhecedor do mercado, detém uma sabedoria e faz das compras um verdadeiro ritual:

Seu Alcântara hesitava ao ver a pirapema, até que deste peixe mandava pesar um quilo choradinho na balança. Com minuciosa familiaridade, observava: escolhe, remira, revira, cheira, compara, observa aquela peixada toda numa gulosa impaciência de quem logo começasse a devorar a posta da pirapema, a cabeça de gurijuba, as ovas de tainha. Caminhava entre as bancas de peixe, legume e frutas, como um rei das estórias passando em revista os presentes de seus vassalos. (JURANDIR, 1960, p. 88).

Ainda no ambiente do mercado paraense, a atração para o protagonista de *BGP* é a variedade de farinhas, o multicolorido das frutas tropicais e a presença dos quelônios da Amazônia:

Voltava-se agora para os cestos, fogareiros de barro, bichos, cachimbos, ah, este um, aqui, eu fumava. O gosto de provar de todas as farinhas ali expostas nos paneiros em plena calçada não atingida ainda pela maré. Pôs-se a provar desta, daquela, a amarelinha, a bem torrada, fingindo enfado, competência, exigente no escolher. Cada melancia, aquele ananás, uns muçuãs que deviam estar gordinhos, a tracajá virada, Deus! o doente da pele bebendo mingau no quiosque. Um velhusco, suada a camisa colando nas costas, a bagana na boca, conferia pules de bicho. (JURANDIR, 1960, p. 69).

A mandioca e a farinha, seu principal subproduto, são consumidas por todas as camadas da população e se apresentam como principal insumo tanto de pratos cotidianos mais simples quanto de outros mais refinados e elaborados. O seu cultivo, processamento e usos culinários conferem considerável importância histórica, econômica e social à raiz. Não obstante a farinha seja produzida e consumida de norte a sul do Brasil, são obedecidos uma série de critérios culturais na opção por um ou outro tipo, conforme as preferências e tradições locais. Na região amazônica se destaca, além da produção de farinha, aquela do tucupi, líquido amarelado extraído da massa da mandioca ralada e elemento-base de pratos típicos locais.

FIGURA 1 – *Mercado Ver-o-Peso*. Cartão-postal, s./d.



Fonte: acervo do autor.

O vai e vem do mercado, a descrição de suas cores, odores e rumores, a tradição de apregoar as mercadorias fazendo uso de uma linguagem particular, são características do narrador em pauta. Todos esses ingredientes coloridos, cheirosos e até rumorosos, saem do mercado em direção às cozinhas, e é nas cozinhas, santuários alquímicos da transformação do cru em cozido, parafraseando Lévi-Strauss, que as

matérias-primas se transformam em culinária, patrimônio imaterial e fator que contribui para a construção, com outros tantos elementos culturais, da identidade. Se a cultura alimentar é entendida como “o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado” (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 56), o é também aquele conjunto de elementos materiais e imateriais considerados como uma herança compartilhada por uma coletividade.

E das barracas do mercado é que parte para as cozinhas a matéria prima para as refeições diárias e festivas, oportunidade gastronômica em que os insumos se transformam em iguarias:

Seu Virgílio entregava as compras à mulher que lhe devolvia num almoço, mas senhor almoço. Que arte para fazer do pouco um muito, levar à mesa um pirão em que todos se afundavam até rapar o prato; e a pirapema cozida, num molho acariciante e ao mesmo tempo queimoso, de um gosto tão de “quero mais”? Não era pirapema, não. Mas a palavra lida por Alfredo, citada pelo pai, vista no Dicionário: iguaria. Não, iguaria, não. O nome próprio: pirapema no caldo, no pirão, no molho da madrinha mãe. (JURANDIR, 1960, p. 89).

Fraxe afirma que “em âmbito doméstico, os almoços fraternos ocorrem em torno de uma tartarugada, ou de um banquete acrescido de tacacá, de farinha, de bebidas e certamente de açaí, sucos, cremes e sorvetes de frutas da terra, verdadeira farrá de gostos, odores e suspiros de prazer” (FRAXE, 2004, p. 186), exatamente como se percebe na descrição do almoço servido na casa da família Alcântara, onde a cozinheira Magá preparava tais quitutes:

Tartaruga nas mãos de Magá não só rendia os sete pratos, como era de se dizer: esta uma tem é parte com Aquele. Na sua mão, até o casco dava gana de se comer. Isto era o que se falava nos Alcântaras, seu Virgílio de olho grandão na conversa, a mãe contando no chalé. E Alfredo roxo que o dia chegasse em que, na Rui Barbosa, aquela fada tirasse de seu fogão o seu sarapatel, o picadinho do peito, o seu guisado de lombo, a farofa no casco, a mixira, o paxicá, que se faz do fígado e farofa.

– Ah, meia tartaruga no centro da mesa, o casco tomando conta da mesa, a gente se servindo. Mas nem eu nem o Senador nem

ninguém viu melhor tartaruga melhor do que esta da mão da desgraçada desta negra. Parecia que era dum sopro dela, benzida, o Diabo atrás, a tartaruga lá do rio já adivinhando que era Magá que vinha tratar dela. Nem o Senador comeu num casco, como comi na Rui Barbosa, quando os filhos da Magá mandaram ela fazer uma, ah desgraçada! Dava vontade de meter a cabeça dentro do casco, tirar de boca... [...] Muitas vezes batia na Rui Barbosa um chamado: Magá ir preparar uma tartaruga numa dessas casas de branco, pra um banquete político ou chegada dum general. A preta, os jasmims na cabeça, cheirando a cheiro de Mãe Ciana, sua mãe, tinha entrada de gala na cozinha, afastando de sua frente as cozinheiras da casa, já enrolando as mangas: cadê a inocente? E lhe traziam a tartaruga. Mas nunca ninguém arrastava até a boca do corredor, ao pé da sala de jantar, para receber os parabéns, os agrados lá da mesa. “Pra lá com essa pavulage [sic], eras! Repetia e logo entre a criadagem, diante mesmo da dona da casa, soltava a sua adivinha bem salgada, uma das suas de fazer toda a cozinha dizer: “Mas ah! Mas ah!” e era um alívio, agora todos rindo, pois a Magá antes, no fazer a tartaruga, era trombuda, ninguém piasse, que nem pajé em sessão. (JURANDIR, 1960, p. 111-112).

Menezes (2008) afirma que o muçũa (*Cinosternum scorpioides*), o pequeno quelônio amazônico também conhecido como tartaruga de água doce, é uma iguaria típica do Pará na forma de “casquinho”, ou seja, a carne do animal é refogada e servida na sua própria carapaça higienizada e acompanhada de farofa.

Já o paxicá é um picadinho de fígado de tartaruga temperado com sal, limão e pimenta malagueta, e na opinião de Fraxe (2004, p. 180) é um prato que remete “à velha morada dos deuses dessas terras do sem fim”, referindo-se às culturas indígenas amazônicas e à sua cosmogonia. Tastevin (1922, p. 649) define o paxicá como “guisado de buxo de tartaruga”.

Câmara Cascudo reproduz uma descrição de Spix e Martius que em 1819 conheceram o peixe-boi amazônico e provaram das mixiras: “fazem-se, com a carne e as tripas do próprio peixe-boi, gostosas linguças (na língua geral, *mixiras*, do verbo *mixire*, assar), que são remetidas para Portugal, como especialidade”. (CASCUDO, 1968, p. 90). Já no relato oitocentista do cônego Francisco Bernardino de Souza, mixira é descrita como

a conserva de carne ou peixe em azeite. Depois de cosida em pequenos pedaços a carne ou o peixe vae a frigar. Estando frita, e depois de fria, é depositada em potes cheios de azeite de tartaruga ou de peixe-boi. A melhor *mixira* é a de peixe-boi ou do *tambaquy*. Também preparam a *mixira* com ovos de tartaruga, e com as tartaruguinhas, quando sahem das covas das praias. A palavra *mixira*, em lingua geral, quer dizer – assado ou assadura –. (SOUZA, 1873, p 29).

José Veríssimo (1895, p. 79) assevera que a tartaruga é o gado da Amazônia e afirma ainda que paraenses e amazonenses apreciam muito a sua carne, mas que estrangeiros e demais brasileiros tem dificuldade em apreciá-la. Informa, também, que é preparada de vários modos:

Cosida, ensopada ou assada, ou, e é um dos melhores, picada a carne e, servindo de assadeira o próprio peito da tartaruga, assada no forno. Dos miúdos faz-se o guisado conhecido como sarapatel, capitulado por Bates de *delicious soup*, e que não é sinão, e para melhor, a célebre sopa de tartaruga dos grandes *restaurants* de Londres e Paris. O sarapatel de tartaruga ou tracajá contentaria o mais fino *gourmet*. Fazem-o muitas vezes no próprio casco, que aguenta perfeitamente o fogo. No mesmo casco, fazendo de panella, a cosinham ou preparam de outra maneira. O assado geralmente os quartos inteiros, é feito em espetos de madeira ou no muquém, já descripto. Do fígado, muito saboroso, e carnes gordurosas do peito, regularmente picados em pequenos dados, com pouca farinha d'água, fazem o guisado chamado *paxicá*. Das diversas partes da carne picada e adubada preparam salsichas ou chouriços. Depois de assada ou moqueada comem-a “de tucupi” isto é fervida no molho feito de mandioca cosida, ou a põem em “mixira” afogando-a na própria banha ou na do peixe-boi e assim dura mezes. (VERÍSSIMO, 1895, p. 79-80).

Segundo Freyre, “a tartaruga [...] constitui sozinha um complexo, dos vários que o indígena transmitiu ao sistema alimentar brasileiro; dela se faz no extremo-norte uma variedade de quitutes, cada qual mais louvado pelos *gourmets*” (FREYRE, 2003, p. 195).

Em se tratando de uma cidade ribeirinha, o pescado é o soberano das mesas em Belém. Tradicional prato preparado à base de peixe é o escabeche:

As simples pescadas de escabeche, os pacus no espeto, o mandubé¹ sabrecado, o pato brabo no arroz, as marrecas na grelha, o guisadinho de muçã, aquele cozidume em geral, de peixes em simples água, sal, chicória, alfavaca e molho de pimenta de cheiro e tucupi. No mocotó, a mãe perdia com a mão de vaca de d. Inácia. Mas na ventrecha do pirarucu, sabia esta ao menos assar? Mas na cabeça de pescada, perdia? O próprio Major Alberto tão desajeitado e impaciente no comer peixe, comia osso por osso, escama, gordura, olho, tudo que saborosamente constituía uma cabeça de pescada tratada pela mão de d. Amélia e levada por essa mesma mão bem dotada a um fogo de lenha ciente do que queria a cozinheira. E amassar o açai, como a mãe, quem? me mostrem outra? (JURANDIR, 1960, p. 90).

O *escabeche* deriva do homônimo espanhol *escabeche*, que por sua vez, derivaria do latim *askipitium* ou *assipitium*, pois os romanos já conheciam esse modo de preparar peixes e legumes. Outra vertente sustenta que é do termo árabe *as-sikbāj* que designava uma preparação típica daquela cozinha, reservada ao preparo de carnes cozidas (FRANCESCONI, 1999, p. 570). No Brasil, a escabeche é um clássico exemplo da adaptação de preparos europeus mesclados aos ingredientes e sabores nacionais. Gomensoro (1999, p. 163) reforça a ideia da origem espanhola do prato e comenta que “nasceu de um procedimento antigo de eliminar a cabeça do pescado antes da sua preparação”.

Das cozinhas dos barões da borracha para as comidas de rua: se à mesa da aristocracia reinava a tartaruga, nos tabuleiros dos ambulantes reinava o tacacá, comida de raiz indígena:

Alfredo, uma tarde, passou pela Quintino, canto com a S. Jerônimo, no ponto da tacazeira. Lá estava Magá no seu ofício. Alfredo sabia, todos contavam, a mãe, as duas casas da cidade, que Magá no preparo da tartaruga, não tinha outra. E por fazer tacacá tão bem, merecia anel no dedo, senhora dona no molho do tucupi, no ponto da goma, escolha da pimenta, jambu e camarão, no mexer com a colher de pau a panela de barro e cortar com a colher de sopa o tacacá na cuia e servir. Ali no canto, o ponteiro nas duas, – o relógio da padaria defronte – sentava a sua banca, seus bregueços, os panos alvos, seu asseio. O quarteirão rodeava então

¹ O mandubé (*Ageneiosus brevifilis*) é um peixe típico da Amazônia, com tamanho médio de 50 centímetros e peso de 2,5 kg. Também é chamado de peixe palmito ou fidalgo.

ela, um povo, a sua freguesia, tacacá não chegava. Esse ofício dela no canto de rua, aos filhos não agradava tanto. (JURANDIR, 1960, p. 111).

Não se pode negligenciar o fato de que a cozinha popular é uma arte que requer um notável aprendizado e uma constante prática, tanto que a habilidade e o talento das mulheres ao tratar e preparar os alimentos, o saber fazer comida, por muito tempo foi considerado uma espécie de dote, e teve um papel importante na mobilidade social. As mulheres é que preparavam, diretamente ou como coadjuvantes, as refeições dos “senhores”, e, de certa forma, tornavam-se também elas um patrimônio popular. Transmitiam o seu saber culinário que, tantas vezes, produzia resultados muito mais saborosos do que a melhor das cozinhas dos ricos, como é o caso, mais uma vez da personagem Magá, que cozinhava para a poderosa família Alcântara e vendia seu tacacá nas ruas.

As ruas e as praças

A venda e o preparo do tacacá no Norte é, por definição, uma atividade exclusivamente feminina, semelhante à das baianas de acarajé:

Sentada sobre um comum, diante de uma mesa velha e tosca, forrada com uma toalhinha branca, tendo ao lado, num caixote, um fogareiro a carvão e sobre o fogareiro, a panela com tucupi e camarão, e, sobre a mesa, a panela de goma e a cuia de pimenta murupi, e dois ou três montinhos de cuias negras, para servir à freguesia, vive a mulher do tacacá, desde as 15 horas até, em regra, às seis e meia da tarde, e às vezes até tarde da noite distribuindo cuias e cuias de tacacá aos seus fregueses infalíveis. (ARAÚJO, 2003, p. 393).

Preparado com a goma da tapioca e o tucupi, subprodutos extraídos da mandioca, é consumido geralmente ao final da tarde, nas esquinas das principais ruas de Belém, como descrito no romance: as tacacazeiras e as suas barracas compõem a paisagem urbana da cidade. A iguaria é rigorosamente servida e degustada na cuia; não é comida nem bebida: deve ser sorvida, aos goles, num ritual que inclui o uso de um palito para pinçar o camarão e o jambu.

A língua adormece e o lábio treme levemente. É assim que a velha receita de índio manifesta sua magia: entorpecendo o paladar. Experimente-se qualquer prato da famosa culinária do Pará e se verá que a comida é comida de índio. O tucupi, por exemplo, é pra lá de tribal – nos ingredientes e no preparo. A mandioca é ralada, espremida e depois fervida em fogo lento dias a fio até perder o veneno. Só quando o caldo está bem amarelo, livre de impurezas, é que se lhe acrescenta o aromático e anestesiante jambu – uma plantinha rasteira, considerada medicinal e afrodisíaca. Além do pato assado, o tucupi acompanha qualquer peixe de água doce daqui: tamuatã (cascudo), filhote, pardo, tucunaré e, claro, o pirarucu, o maior peixe de escamas do Brasil. (ROTEIROS..., 1996).

Para De Robert e Van Velthem (2008) o tacacá é um prato cuja preparação requer a participação de diferentes especialistas, e não apenas da tacacazeira, a protagonista; nas diversas fases, do aprendizado à venda nas ruas, formam-se redes de troca tecidas ao seu redor onde se superpõem relações comerciais e de parentesco, reconstruídas ou imaginárias: a amizade e a sociabilidade se reforçam no simples ato do seu consumo nas ruas.

É importante recordar que o tacacá e a ornamentação das cuias para o consumo, produzidas em Monte Alegre e Santarém, integram o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) desde 2015 (INSTITUTO..., 2014).

O preparo e a comercialização das comidas de rua satisfaziam (e ainda satisfazem) muitas das necessidades de consumo, mas, ao mesmo tempo, davam vazão ao instinto de sociabilidade presente em todo o gênero humano e, principalmente, no paraense. Ia-se até a praça ou às ruas, em dias ou não de feira ou de festa, simplesmente para ver e ser visto, para comentar os últimos fatos de crônica, para fofocar, para se distrair e, principalmente, para se sentir cidadão. Por extensão, a rua e a praça tornaram-se sinônimos de gente reunida, de vozes e de encontros.

Os vendedores ambulantes de comida sempre existiram e ainda existem, sobrevivendo numa sociedade opulenta e consumista, mas que ainda consegue preservar esses autores anônimos de uma pequena comédia culinária. Seu papel marginal, mas necessário, era expressivo numa época já desaparecida, e fazia referência a uma coletividade que, nos seus traços mais plebeus, vivia com pouco e de pouco se nutria.

Daí em diante foi a persistência dele [Lício], macia, meses, diariamente, olhando-a na esquina, a vê-la [Mãe Ciana] nas labutas das casas desses brancos, trabalhar no tacacá, como açazeira tirando e pondo no portão a bandeirinha encarnada do açai; ao pé dela na beira da praia entre as ervas e raízes, ouvindo-a na banca do peixe repelir os apresentamentos do peixeiro; na mercearia, mão no cofo, a escolher camarão do Maranhão, aborrecida por não achar um bom para o tacacá da tarde. E atrás dela sempre. Viu-a mingauzeira na festa de Nazaré, no cu da festa, que era atrás do arraial, aquele arraialzinho da maior pobreza, escurinho, longe dos luxos e do muito caro das barracas e das diversões do Largo. (JURANDIR, 1960, p. 264).

Mas os hábitos alimentares não dizem respeito somente à necessidade de nutrição. O alimento é fundamental para a subjetividade e o sentido de ser. Estando intimamente ligado aos sentimentos mais variados, ele detém a condição de fazer com que tais sentimentos venham à tona, sejam eles positivos ou negativos. Portanto, as práticas alimentares servem para delimitar as fronteiras entre as classes sociais, as regiões geográficas, nações, culturas, períodos do ciclo da vida, religiões, profissões, festas, estações do ano e períodos do dia.

Nas quermesses, por exemplo, outro lugar característico do consumo de comida,

Via Inácia na comitiva de Sua Excia. no arraial de Nazaré quando o Senador, com a sua casaca, a gardênia ao peito, os cortesãos no rabicho, se dirigia à barraca da santa onde era servido daquilo que preferisse: casquinho de muçã, caranguejo, licores ou sorriso das finas damas da sociedade que eram as piedosas “vendeuses” de Nossa Senhora. Incansável esbelta, d. Inácia conduzia estandartes e puxava o vivório nas passeatas e manifestações. O lemissimo tinha sido o seu melhor espartilho. As sestas no recolhimento da Gentil transformavam a senhora. Suas imprecações e sarcasmos viraram num hábito muito seu, quase cordial, o modo divertido de se vingar do infortúnio político e xingar os novos poderosos. Aos poucos foi saboreando novos cuidados menos brilhantes e mais estáveis que eram o senhor preparo da mão de vaca, do cozidão, da feijoada, da maniçoba, do aluá, da gengibirra e da canjica em junho – em junho, seu Virgílio, ah, Inácia restituída – e do peru para o dia do Círio. (JURANDIR, 1960, p. 315).

Brillat-Savarin (1999, p. 57) define gastronomia como aquele “conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível”. Mas é correto também afirmar que é uma atitude etnocêntrica considerar somente cozinha e, portanto, “cultura”, exclusivamente as práticas alimentares das elites e reduzir à nutrição, portanto à “natureza”, a alimentação das classes sociais menos privilegiadas.

Indo mais além, os fazeres culinários mais populares, conservados e transmitidos, praticamente, apenas pela tradição oral, revelam níveis de sofisticação muitas vezes bem maiores que aqueles das elites. Revela comenta que as classes populares, por serem analfabetas na sua imensa maioria, só puderam desenvolver a sua cozinha e transmiti-la durante séculos, por ter sido praticada sem interrupções. Não havia registro escrito de tais práticas: cada geração só podia aprendê-la da precedente, vendo como se fazia através da execução e habilidade (REVEL, 1996, p. 25). A penúria raras vezes substituída por momentos de fartura deu margem ao ingresso desses fazeres culinários no mundo da gastronomia, ou da baixa gastronomia, atividade mais “simples”, mas não menos delicada e original. O elemento mais importante aqui é, sem dúvida, a criatividade com a qual, mesmo sendo poucos os recursos econômicos e a indisponibilidade de certos insumos, chega-se a conquistar grandes resultados, em se falando de sabor, é claro.

Comidas populares, comidas de rua, mata-fomes impregnados de gestos antigos, de tradição e de muito sabor. Não era (e continua a não ser) pretensiosa a cozinha de rua, como também não o eram os ambulantes que a praticavam. Cozinha pobre, minuta, quente ou fria que fosse. Coisas simples, alimentos comuns, convenientes e rápidos com o intento de proporcionar um bocado para tonificar o corpo com um toque de gula, entendida mais como um ato de criatividade ao oferecer matérias primas de qualidade.

Assim sendo, os produtos alimentares, além dos objetos e dos conhecimentos utilizados no preparo, transformação e consumo de comida, podem e devem ser identificados como objetos culturais mensageiros da história e da identidade de um grupo social. A alimentação implica em representações e imaginários, envolve escolhas, símbolos e classificações e as diferentes formas de produção e consumo dos

alimentos desvendam identidades culturais. A literatura desempenha um importante papel nesse sentido, pois como indica Macêdo,

a ideia generalizada de “comida típica regional”, que pelo fato de usar ingredientes regionais marcadamente indígenas desde o período colonial passou a ser vista como única, de origem peculiar à região amazônica, para além do campo da literatura modernista paraense. (MACÊDO, 2016, p. 15).

Edificam-se, através de seculares comidinhas de rua, pontos culturais capazes de transformar uma dicotomia em um *continuum*. Um *continuum* que favorece uma intensa troca (não apenas comercial) na qual as vozes e olhares se cruzam naqueles locais onde se estabelece o mecanismo de construção da identidade através da invenção do Outro. Como ocorre na fita de Möbius, uma troca contínua entre o interior e o exterior, entre partes de si e partes do Outro.

De certo modo, perdeu-se, hoje, a antiga dimensão do mercado como lugar de alimentação e não apenas de consumo. A beleza de locais como o Ver-o-Peso, onde se pode adquirir hortaliças, peixe, carne, frutas e entender como um povo organiza não apenas a sua alimentação, mas também a sua vida com seus regimes, estilos e tempos. A atual moda do *street food* está, pouco a pouco, colonizando os mercados históricos. Aqueles em que num tempo anterior eram locais privilegiados de alimentação e convívio urbano, estão se tornando, também graças ao bombardeio midiático e a busca por uma gourmetização, locais turísticos, por excelência. Como afirma Paraense, Belém é

cidade que tem importante título ligado à gastronomia, ainda há muita gente que nem sempre tem o pão de cada dia. Em 2015, Belém foi considerada a Cidade Criativa da Gastronomia, pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco). Dos restaurantes de alto padrão às barracas de rua, a capital do Pará tem a culinária como um diferencial. (PARAENSE, 2018).

Partindo da análise de obras e momentos exponenciais da literatura, é possível construir um discurso geral que isole algumas funções e os usos da representação da comida na literatura.

Se por dimensão gastronômica entende-se tudo aquilo que concerne à esfera alimentar, dos alimentos e bebidas aos locais e os

tempos de preparo, aos contextos nos quais são servidos e consumidos, até as normas aferentes aos usos, costumes e tradições, é possível perceber a presença do alimento, em vários níveis, no interior do texto literário. O alimento pode constituir o objeto, a matéria da representação, condicionando a própria estrutura narrativa; pode oferecer referências a produtos, pratos, costumes característicos de um tempo e de um território determinados. A relação com o alimento também pode se tornar uma forma de comunicação interpessoal, estabelecida por meio de uma linguagem não verbal; pode assumir um significado metafórico, mediando conteúdos diversos e simbólicos; pode, ainda, constituir o campo semântico do qual o autor se serve para fazer escolhas lexicais e estilísticas da sua escritura.

Às funções primárias atribuíveis à esfera alimentar isoladas por Biasin (1991), ou seja, realística, mimética, conotativa e metanarrativa, distintos estudos adicionaram outras funções, enriquecendo o quadro já complexo. Mas, por vezes, também decompondo-o e dividindo-o conscientemente, da complexa polissemia de um texto literário fortemente unitário na sua concepção ou articulado e proteiforme. O alimento, de fato é realmente “um signo sincrético capaz de deflagrar, contemporaneamente, diversos percursos sêmicos” (VAN DEN BOSSCHE, 2000, p. 483).

A primeira função é aquela mimético-realista, ou denotativa, em que o alimento é um dado objetivo inserido na narração para oferecer informações reconduzíveis a precisas coordenadas cronotópicas e histórico-sociais. Em *BGP*, Jurandir, ao citar o sarapatel, a mixira ou o paxicá, ou vice-versa, ou ao não mencionar nenhum prato como no caso do romance *Marajó*, faz escolhas para conseguir aquele efeito de realidade do qual falava Barthes; nos dois casos o escritor tende à verossimilhança, o que vale dizer, situa de modo coerente e crível, o evento na dimensão espaciotemporal.

A dimensão referencial do alimento como espelhamento da condição política e cultural e como pano de fundo da ação, se faz presente na obra aqui em análise, ao contrastar, por exemplo, as iguarias servidas pela rica família Alcântara com as comidas de rua da cidade de Belém, ou ainda o luxo do serviço da refeição de Barbosa com a parca refeição que consumia:

Foi um instante, temperou a garganta, curvou-se sobre o prato. Comendo com uma inesperada rapidez, passou a ignorar a comadre, o afilhado, o ganso que entrou, faminto. Alfredo via-lhe os óculos pousados na mesa, a mão trêmula no talher, o alvo colarinho gomado, todo o remanescente alinhado dos tempos da borracha. Era, na verdade, daquela casa o único habitante, que jantava em companhia de seu gramofone, dos pesados e negros móveis, do ganso que vinha apanhar escassos nacos de pão. Havia na mesa pratos demais, saleiros supérfluos, todo um inútil jogo de louças cercado aquela comidinha rala que seu Barbosa devorava com uma fina pressa e um tanto de aborrecimento. (JURANDIR, 1960, p. 47-48).

Todavia o mesmo trecho também evidencia uma função conotativa, ou seja, aquela através da qual se oferece uma caracterização dos personagens em diversos níveis (social, afetivo, psicológico, econômico), partindo exatamente da análise das comidas e da esfera alimentar. Percebe-se claramente a classe social de Barbosa (*pratos demais, saleiros supérfluos, inútil jogo de louças*), o aspecto social e até psicológico do personagem (*jantava sozinho*) e seu nível econômico (*todo o remanescente alinhado dos tempos da borracha*). Na economia do romance em análise, a contraposição entre ricos e pobres, entre burgueses e empregados, inclusive, através da dimensão alimentar é um *fil rouge* da literatura dalcidiana, de forte engajamento político. Como afirma Mary Douglas,

Um código oferece uma série geral de possibilidades para mandar mensagens particulares: se a comida é tratada como um código, a mensagem que ela transmite se encontrará no esquema das relações sociais que são expressas. A mensagem diz respeito aos diversos graus da hierarquia, inclusão e exclusão, confins e transações através dos limites; a assunção da comida possui de uma componente social, além de uma componente biológica. (DOUGLAS, 1985, p. 165, tradução nossa).²

² Un codice offre una serie generale di possibilità per mandare messaggi particolari: se il cibo è trattato come un codice, il messaggio che esso mette in codice si troverà nello schema di rapporti sociali che vengono espressi. Il messaggio riguarda i diversi gradi di gerarchia, inclusione ed esclusione, confini e transazioni attraverso i confini; l'assunzione del cibo ha una componente sociale oltre a una componente biologica.

O contraponto construído entre o passado de abundância e o presente derrocado remete ao declínio da borracha e, implicitamente, faz uma crítica aos ciclos econômicos monoculturais típicos da economia brasileira, de que resultavam períodos de prosperidade momentânea.

Os nexos entre a alimentação e a identidade se apresentam nas obras de muitos escritores, principalmente daqueles considerados menores ou periféricos, membros de sociedades cuja comida aparece como elemento de identificação e sinal de pertença para aqueles indivíduos, como observa Dalcídio Jurandir:

Por momentos, parecia hesitar entre a arte de sua mãe na cozinha e a de d. Inácia. Esta, vivente em Belém, podia levá-lo a ser injusto com a mãe, vivente em Marajó. D. Inácia fazia pratos do Ceará que era uma novidade para Alfredo, como então comparar? Receava. A mãe podia perder? Sim, a madrinha mãe talvez dispusesse de maiores, melhores e astuciosos recursos de tempero, receita e alimentos, mais desembaraçada no preparo dum jantar de cerimônia, ganhando nos pratos finos. A mãe, porém, valha-nos Deus, que peixe o seu, a pescada desfiada no arroz, sem uma espinha, e no coco? D. Inácia fazia igual? E meu São Benedito, os tucunares assados, o acari de brasa dormindo no tucupi, a dourada frita com farinha d'água? No pirão de farinha seca, naquele cozidão cearense, tinha sabedoria, algo secretamente da madrinha mãe, dela só, e isso da parte de Alfredo merecia um respeito e um apetite de benza-te Deus, Nas comidas, d. Inácia mostrava o seu avesso, o manso, o acolhedor, a maciez de dentro dela, que ela ocultava, mas temperado com os seus caprichos, gosto de ganhar no bicho, saudade do leimismo, raiva do laurismo, a orgulhosa satisfação de servir bem, exibir a sua competência. Seu Alcântara que o dissesse. O gordo comia como se boiasse a própria mulher. (JURANDIR, 1960, p. 89).

Posta da pirapema, cabeça de gurijuba, ovas de tainha, melancias, ananás, muçuãs e tracajás, tacacá e paxicá são produtos de fundo real, mas também apresentam conteúdo simbólico no romance, o qual vem a ser um verdadeiro compêndio de saberes e sabores. Fala-se de cozinha paraense ou gastronomia paraense na obra dalcidiana?

Do ponto de vista antropológico, as oposições bastante consolidadas pelo senso comum como aquela entre cozinha e gastronomia, na realidade, não ostentam um fundamento objetivo.

Segundo o entendimento comum, a cozinha seria o conjunto de modos e de técnicas mediante as quais cada sociedade transforma a natureza em alimento. Já a gastronomia seria aquela “arte” de bem preparar os alimentos. Também é recorrente aquela ideia de que somente nas cozinhas complexas e ricas é que se pratica a gastronomia, enquanto na maior parte das sociedades, aquelas menos ricas ou menos refinadas, nas quais viceja uma economia de subsistência, seria impossível a prática de uma “arte”. Além de sem fundamento, este modo de entender confunde gastronomia com algumas formas históricas que ela assumiu, principalmente no Ocidente onde só existe gastronomia ao se priorizar e destacar o *foie gras*, o *escargot* ou o *tiramisù*. As preparações mais pobres – ou menos ricas – também se fundam, nos limites consentidos pelos insumos, sobre uma estética e uma “fisiologia do gosto” por nada inferiores àquelas das chamadas grandes cozinhas.

Frequentemente para tornar bons, e não apenas comestíveis determinados alimentos, as chamadas cozinhas simples colocam em ação aquilo que na realidade é a arma decisiva dos grandes chefes de cozinha da atualidade. Por exemplo, o contraponto entre a simplicidade dos ingredientes e as modalidades de cozimento, que transformam um simples pirão de cabeça de peixe em um grande prato, e fazem de um ovo cozido ou de um peixe frito pratos de difícil preparação. São pratos que revelam a habilidade de quem os prepara e a autenticidade de um verdadeiro *gourmet* que não se deixa levar pela superabundância ou pela redundância dos ingredientes. Na verdade, cada cultura alimentar projeta suas particulares categorias culinárias sobre outras, contribuindo, de certa forma, para que se julgue de maneira etnocêntrica todas aquelas cujos hábitos alimentares são diferentes.

Referências

ARAÚJO, A. V. *Introdução à sociologia da Amazônia*. 2. ed. Manaus: Editora Valer: Governo do Amazonas: Editora da Universidade Federal do Amazonas, 2003.

BIASIN, G. P. *I sapori della modernità: cibo e romanzo*. Bologna: Il Mulino, 1991.

BRILLAT-SAVARIN, J-A. *A fisiologia do gosto*. 1. ed. Trad. Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

- CASCUDO, L. da C. *História da alimentação no Brasil*. 1. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1968.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- DE ROBERT, P.; VAN VELTHEM, L. A hora do *tacacá*. *Anthropology of food*, S6, dez. 2009. Disponível em: <http://journals.openedition.org/aof/6466>. Acesso em: 12 ago. 2018.
- DOUGLAS, M. *Antropologia e simbolismo: religione, cibo e denaro nella vita sociale*. Tradução de Eleonora Bona. Bologna: Il Mulino, 1985.
- FRANCESCONI, J. C. *La cucina napoletana*. Roma: Newton & Compton Editori, 1999.
- FRAXE, T. de J. P. *Cultura caboclo-ribeirinha, mitos, lendas e transculturalidade*. São Paulo: Annablume Editora, 2004.
- FREYRE, G. *Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime patriarcal*. 48. ed. Recife: Fundação Gilberto Freyre-Global Editora, 2003.
- FURTADO, M. T. *Universo derruído e corrosão de herói em Dalcídio Jurandir*. 2002. 273 f. Tese (Doutorado em Teoria Literária) – Instituto de Estudos da Linguagem, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2002.
- GOMENSORO, M. L. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.
- INSTITUTO do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). *Patrimônio Imaterial – PA*. Brasília: [s. n.], 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/515/>. Acesso em: 10 ago. 2018.
- JURANDIR, D. *Belém do Grão Pará*. 1. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1960.
- LA STELLA M. *Antichi mestieri di Roma*. Roma: Newton & Compton Editori, 1982.
- MACÊDO, S. da C. F. de. *A cozinha mestiça: uma história da alimentação em Belém (Fins do século XIX a meados do século XX)*. 2016. 323 f. Tese (Doutorado em História Social da Amazônia) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2016.

MENEZES, B. de. Cozinha do extremo Norte: Pará-Amazonas *In*: CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da alimentação no Brasil*. 2. ed. São Paulo: Global, 2008. p. 61-90.

NUNES, P. J. M.; COSTA, V. M. T. Academia do Peixe Frito: diálogos e interseções entre literatura, jornalismo e ciências sociais na Amazônia do século XX. *In*: ENCONTRO ANUAL DA ANPOCS, 40., Caxambú, 2016. São Paulo: ANPOCS, 2016. Disponível em: <https://www.anpocs.com/index.php/papers-40-encontro/st-10/st02-8/10533-academia-do-peixe-frito-dialogos-e-intersecoes-entre-literatura-jornalismo-e-ciencias-sociais-na-amazonia-do-seculo-xx/file>. Acesso em: 12 ago. 2018.

PARAENSE, R. Belém: contraste entre fartura gastronômica e pobreza. *Diário do Pará online*, Belém, 15 jan. 2018. Disponível em: <https://www.diarioonline.com.br/noticias/para/noticia-479578-belem-contraste-entre-a-fartura-gastronomica-e-a-pobreza.html>. Acesso em: 15 ago. 2018.

PEREIRA, J. V. da C. Ver-o-Pêso. *In*: IBGE. *Tipos e aspectos do Brasil (Excertos da "Revista Brasileira de Geografia")*. 6. ed. Rio de Janeiro: Serviço Gráfico do IBGE, 1956. p. 52-56.

REVEL, J. F. *Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica*. Tradução de Paulo Neves. 1. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RODRIGUES, D. de S. S. *et al.* Cartografia de Saberes: Abordagem de Pesquisa em Educação Intercultural. *In*: SEMINÁRIO EDUCAÇÃO INTERCULTURAL, MOVIMENTOS SOCIAIS E SUSTENTABILIDADE, 3, Florianópolis, 2006. *Anais [...]*. Florianópolis: CED/UFSC, p. 01-14, 2006.

ROTEIROS Turísticos Fiat/Folha Brasil – Belém. *Universo Online*, 1996. Disponível em: <http://www1.uol.com.br/bibliot/turismo/belem.htm>. Acesso em: 20 ago. 2018.

SOUZA, F. B. de S. *Lembranças e curiosidades do Valle do Amazonas*. Pará: Typographia do Futuro, 1873.

TASTEVIN, C. Vocabulário Tupy-Portuguez. *Revista do Museu Paulista*, São Paulo: Oficinas do Diário Oficial, t. 13, p. 603-763, 1922.

TORRES, A. Um Escritor no Purgatório. *Asas da Palavra*, Belém, n. 4, p. 28-30, 1996.

VAN DEN BOSSCHE, B. Il cibo nella narrativa del Novecento: appunti per una tipologia. In: LONERGAN, C. S.; VAN DEN BOSSCHE, B.; BASTIAENSEN, M. (org.). *Soavi sapori della cucina italiana*. Firenze: Franco Cesati Editore, 2000. p. 483-496.

VERÍSSIMO, J. *A pesca na Amazônia*. Rio de Janeiro/São Paulo: Livraria Clássica de Alves, 1895. DOI: <https://doi.org/10.5962/bhl.title.115390>.

Recebido em: 1º de dezembro de 2018.

Aprovado em: 23 de abril de 2019.

ENTREVISTA



Iguarias literárias do Brasil, segundo Piers Armstrong

Literary Delights of Brazil According to Piers Armstrong

José Antonio Orlando

Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Belo Horizonte, Minas Gerais / Brasil
semioticas@hotmail.com

Piers Armstrong é o que se pode chamar de cidadão do mundo. Nasceu na Austrália em 1962, estudou Artes na Universidade de Melbourne, e viveu por vários períodos na Inglaterra, França, Itália e Taiti, na condição de estudante e também atuando como professor. Fez seu mestrado e doutorado em Linguística e Literatura Românicas, nos Estados Unidos, na Universidade da Califórnia, Los Angeles. No Brasil, trabalhou como professor visitante da Universidade Federal da Bahia e professor adjunto da Universidade Estadual de Feira de Santana. Atualmente é professor na Universidade Estadual da Califórnia. Sua dedicação à cultura e à literatura do Brasil teve início na década de 1990 e desde então ele passou à condição de brasileiro – especialista em estudos brasileiros – com enfoques em literatura comparada e em estudos culturais.

O tema unificador nas pesquisas do professor tem sido a questão da circulação e da recepção de textos e artefatos artísticos, desde a literatura canônica até o discurso identitário nas letras de blocos afro do carnaval baiano. Seus diversos trabalhos sobre estes assuntos incluem os livros *Third World Literary Fortunes: Brazilian Culture and its International Reception* (1999), sobre as recepções nacionais e internacionais de João Guimarães Rosa e Jorge Amado, e *Cultura Popular na Bahia & Estilística Cultural Pragmática* (2002), resultado de pesquisas realizadas em suas temporadas na Bahia. Além de “Guimarães Rosa in Translation: scrittore, editore, traduttore, traditore”, ensaio que compara as traduções

de *Grande Sertão: Veredas* e indaga sobre a mistura de idealismo estilístico e pragmatismo diplomático de Guimarães Rosa em relação a seus diversos tradutores.

Piers Armstrong esteve na UFMG em novembro de 2018 para apresentar a conferência “Guimarães Rosa e o Modernismo Europeu”, a convite do Programa de Pós-Graduação em Letras: Estudos Literários (Pós-Lit) e do Núcleo de Estudos de Literatura Brasileira (LIBRA). Após a conferência ele concedeu esta entrevista em que apresenta seu percurso na trajetória de pesquisas sobre a literatura e a cultura popular no Brasil, sobre sua dedicação a autores como Guimarães Rosa e Jorge Amado e sobre a recepção do olhar estrangeiro diante das iguarias literárias e dos vários sabores brasileiros.

Esta primeira pergunta é quase inevitável: como e por que alguém falante da língua inglesa, nascido na Austrália, decidiu investir em pesquisas sobre a cultura e a literatura do Brasil?

Piers Armstrong – Eis a história: eu queria estudar línguas e literaturas. Na época, o francês ainda era “a” língua estrangeira e, assim, comecei. Porém, em Melbourne tinha muitos imigrantes italianos e com o passar do tempo crescia o apreço pela cultura italiana. Hoje, Melbourne tem pretensões de ser a capital mundial do café italiano, assim como São Paulo tem seu gosto para com a pizza. Daí, fui viajar à maneira dos jovens australianos, isto é, passar temporadas. Daí, de muitos meses em outro país ou países, vagando, trabalhando, estudando, etc. Aprendi italiano na Itália e voltei aos estudos, acrescentando ao aprendizado do francês, na família de línguas românicas, o italiano e depois o espanhol. Depois, fui fazer mestrado e doutorado no programa de Línguas Românicas da UCLA (Universidade da Califórnia) e me lancei também no estudo da língua portuguesa. A UCLA tinha um professor que era um pioneiro norte-americano nos estudos da literatura brasileira: Claude Hulet, interlocutor de pesquisadores como Massaud Moisés e Wilson Martins e autor de *Brazilian Literature*, a primeira antologia da história da literatura brasileira para a academia anglófona. Eu sempre relacionava o apreço da literatura com a vivência da cultura. Como o Brasil é o maior país latino do mundo, e também um dos grandes casos de miscigenação cultural global, o português e o Brasil passaram ao primeiro plano do meu doutorado. Enfim: vim do outro lado do mundo por via da latinidade apimentada pelo além-mar.

E João Guimarães Rosa? Quando se deu o seu primeiro contato com o autor de *Grande Sertão: Veredas*?

PA – Meu primeiro contato veio pelo currículo acadêmico. Assim como Machado de Assis, Guimarães Rosa é um passo obrigatório para quem estuda a história da literatura brasileira. Depois, houve também naquela época, um seminário na UCLA dedicado a ele. Eu já tinha estudado diversos clássicos da literatura modernista ocidental – Joyce, Eliot, Proust, Kafka, Faulkner, Borges, etc. A obra de Guimarães Rosa me parecia constituir um nexó entre a literatura mundial mais ambiciosa e o Brasil, inclusive o Brasil mais “profundo”. E havia ainda um enigma – o enigma do Rosa que continua a inspirar os críticos até hoje. Daí, imprescindível estudar mais.

Como você definiria “Guimarães Rosa segundo Piers Armstrong”?

PA – Cada leitor do Rosa demora mentalmente no seu mundo encantado, degusta, entrega-se, perde-se um pouco. A distância existencial entre aquele mundo e o nosso, de estrangeiros, de brasileiros urbanos, de jovens ultramodernos, etc., é grande. É uma viagem. Mas uma viagem para não se sabe bem aonde. Pois o Rosa escamoteia muito. Apesar de todas as referências geográficas e folcloristas, a paisagem é mítica e os interesses mais profundos do autor são principalmente psicológicos e universais. E seus textos são polissêmicos. Um exemplo: a figura de Zé Bebelo, em estudos recentes muito respeitáveis, é associada por uns a Gilberto Freyre, por outro ao jagunço histórico, Rotílio Manduca (ver COELHO, 2003) Acho esta variedade de interpretações indicadora da riqueza e da ambivalência do texto, melhor dito, da condição líquida do fluxo de conceitos. A maioria dos personagens de Guimarães Rosa são marionetes, baseados em “casos” encontrados pelo autor na vida ou em livros, figuras citadas e/ou esboçadas. São pedras encontradas no caminho, admiradas, e depois mobilizadas pela fome criadora voraz do autor – fome consumida, domada e vertida em rio doce, agreste, que vaga pelo sertão, ciente que desemboca e se dissolve no mar universal – águas que não vão ficar onde aparentam estar agora. Diadorim talvez seja exceção: personagem tão real que chega a ser romanceada pelo autor na maneira clássica dos romancistas realistas para com seus personagens principais. Não é insignificante que Rosa optava principalmente por contos ou novelas em vez de romances. O texto curto tende mais ao jogo

de xadrez, e, no caso do Guimarães Rosa de *Tutaméia*, até ao conceptismo barroco de Góngora. Nós nos perdemos no seu mundo encantado, ele não. Era muito controlador. Misturava idealismo com pragmatismo. Tinha muito jogo de cintura, e até manipulação engenhosa, no tratamento dos seus tradutores. Pois ele sabia de antemão, não apenas pelo extraordinário conhecimento adquirido em línguas estrangeiras, senão, também por isto: ele era o tradutor, em literatura, das pessoas que colecionava. Um antropólogo errante da alma humana.

A literatura de Guimarães Rosa também apresenta uma fabulosa complexidade linguística que, com frequência, assombra muitos leitores brasileiros. Mas há quem avalie que ler Rosa em versões traduzidas para outros idiomas torna a leitura mais “fácil” em certos aspectos. Você, que tem familiaridade com a língua inglesa e também com a língua portuguesa, concorda com esta avaliação sobre Rosa traduzido?

PA – Os dois polos estilísticos da tradução são domesticação, que é a conversão do original em elementos familiares para o leitor estrangeiro, e fidelidade ao contexto original. Por exemplo, se há um bicho que só existe na terra original, cujo aspecto e/ou nome é basicamente desconhecido na língua estrangeira, manter-se-ia este vocábulo para não comprometer a essência apontada pelo autor, embora o leitor estrangeiro sofra de opacidade semântica. Esta é a relação entre duas culturas. O estilo do escritor acrescenta outra dimensão analógica e complementar desta relação: as manhas pessoais do autor (neologismos, excentricidades de sintaxe, etc.) podem ser replicadas e impostas para o leitor “estranhar” e aprender, ou diluídas (o leitor entende mais facilmente, mas perde a ousadia poética). A terceira margem disto, porém, acontece quando não há solução direta simétrica nem de domesticação nem de fidelidade. O tradutor pode, então, achar uma solução criativa que não corresponde ao original, mas que contribui um acréscimo comparável, consistente com a poeticidade típica do autor, que compensa, em outro lugar ou conceito, a perda do lance original, e que, na equação geral dos sentidos em jogo, mantém o equilíbrio do efeito geral. Isto acontece muito (pense, por exemplo, nos trocadilhos, geralmente intraduzíveis, compensados por alguma invenção alheia, alternativa). É inevitável, e é necessário para evitar um sabor mecânico na tradução. O tradutor deve imaginar

o texto (consumi-lo e regurgitá-lo) e assim recriá-lo, isto é, operar uma mutação, que seja “feliz” ou “infeliz”, como se diz das traduções. Traduzir é navegar. Traduzir é viver. Navegar é preciso. Viver é perigoso. O ditado “Traduttore, traditore” implica matar o mensageiro, coisa pouco diplomática!

Acontece que, no repertório de traduções do Rosa há de tudo: domesticação excessiva (o *Grande Sertão: Veredas* na primeira tradução ao inglês); substituição do discurso sertanejo popular por uma gíria proletária com a intenção de captar a sintaxe truncada do estilo oral (na tradução original de *Grande Sertão: Veredas* ao francês); transposições extremamente laboriosas e engenhosas que intentam preservar a morfologia e o ritmo fonético originais (na tradução de “Buriti” ao checo); flexibilidade e oscilação inteligente entre domesticação e fidelidade (na tradução de *Grande Sertão: Veredas* ao italiano), etc. Portanto há variação enorme de estratégias e êxitos relativos. E ainda há ou haverá, em breve, traduções alternativas de *Grande Sertão: Veredas* ao francês, ao inglês e ao alemão que poderão se comparar. Diz-se que a tendência normal é que por questões mercadológicas a primeira tradução de qualquer obra tende mais à domesticação, enquanto traduções posteriores, possibilitadas pelo prestígio e a canonização do autor, intentam maior poeticidade e “estranhamento”.

Enfim: se por uma parte seria raro o tradutor ser mais estranho do que o original, pois apareceria como um exagero, por outra parte um monte de elementos no original do texto roseano serão familiares aos leitores brasileiros pelo conhecimento parcial da topografia semântica sertaneja, mas estranhos aos estrangeiros e aos portugueses. Se julgamos pelo mais óbvio, o fato é que Guimarães Rosa é lido bastante no Brasil e pouco no estrangeiro apesar de grandes esforços de promoção lá fora, e isto significa o que esperaríamos: é mais fácil o brasileiro ler o original do que o estrangeiro ler a tradução, com ou sem domesticação. Lembro que há uma excelente coletânea de perspectivas de tradutores de Guimarães Rosa na antologia crítica *Studies in the Literary Achievement of João Guimarães Rosa, the Foremost Brazilian Writer of the Twentieth Century*, editada por Ligia Chiappini, Marcel Vejmelka, Dave Treece e Alfredo Bosi em 2012.

Na conferência recente apresentada na UFMG sobre “Guimarães Rosa e o Modernismo Europeu”, você ressaltou que muitas vezes a literatura de Rosa mergulha nos mistérios da literatura universal, enquanto constrói alegorias que são camuflagens a ocultar certas referências concretas da história social do Brasil. Um leitor estrangeiro que tem contato com a literatura de Guimarães Rosa termina sabendo menos sobre a cultura brasileira do que um leitor de Jorge Amado, de Graciliano Ramos ou de Mário de Andrade, entre outros?

PA – Guimarães Rosa alude a muitos indivíduos concretos, sejam pessoas humildes encontradas por ele, sejam figuras de renome. Os críticos brasileiros, mais informados do que eu, indicam ou especulam sobre estas últimas. Há uma vontade de impor à obra do Rosa um campo referencial à história social do Brasil. Aprendo muito ao ler estes estudos, mas não sou qualificado para julgar a confiabilidade dos achados. Quanto ao que acontece lá fora, a minha impressão é que nos cursos introdutórios sobre a cultura brasileira no estrangeiro, a opção prática é por Jorge Amado (*Gabriela, cravo e canela*), Graciliano Ramos (*Vidas Secas*, complementado pelo filme), Mário de Andrade (*Macunaíma*) e Oswald de Andrade (“Manifesto antropológico”) – não Guimarães Rosa ou Clarice Lispector, nem Machado de Assis. Entre estes todos, vale sinalizar o valor muito especial de Graciliano que consegue passar uma realidade rural, concreta e dura, com uma psicologia universal. Tenho a maior admiração pelo Mário etnomusicólogo, mas ele é negligenciado dentro e fora do Brasil. Clarice é apreciada como grande escritora da literatura universal, mas da linha existencialista, não em termos de brasilidade. Machado é mais conhecido do que antes por um público literário de elite e incluído no roteiro dos críticos comparatistas em seus empreendimentos de história literária ocidental. Veja, por exemplo, *A History of European Literature*, de Walter Cohen, ou *La République Mondiale des Lettres*, de Perry Anderson e Pascale Casanova. Mas estes não são brasilianistas; seu cerceamento é melhor compreendido no sentido de nosso reconhecimento coletivo de Tchekhov, que valorizamos pela análise da burguesia não metropolitana, mas não especificamente para entender a história da Rússia pré-revolucionária.

É importante destacar que Guimarães Rosa comunga, majoritariamente, com o universal, com o decorrer dos séculos, dos mitos, dos filósofos, sábios e místicos. Dispõe das suas ideias na paisagem do sertão. Mas há um porém importante nisso tudo: na medida em que Rosa evoca uma sensibilidade psíquica mineira e/ou sertaneja e/ou de gente humilde, como o faz, creio, num conto como “As margens da alegria”, que evoca uma sensibilidade brasileira autêntica e proporciona, assim, um retrato da alma brasileira. É um Brasil interiorano nos dois sentidos – o qual não faz a fama do Brasil lá fora e, portanto, não é o que o estrangeiro procura no cardápio. Quanto à lição possível de geografia, sou meio pessimista: estimo que apesar da evocação dos grandes rios do sertão, o leitor de *Grande Sertão: Veredas* termina por esquecer esta topografia e se nutre do romance de Diadorim, exatamente como no caso do Quixote, em que apesar das peripécias pelo planalto castelhano, o que guardamos é apenas a mente da figura universal, sua amizade com Sancho e sua dedicação à musa Dulcinea, também motivos universais.

E o sucesso da literatura de Jorge Amado fora do Brasil, impulsionado com frequência por muitas versões de sua obra para o cinema e para a TV? O que atrai leitores estrangeiros para os livros de Jorge Amado é o exotismo da Bahia, do carnaval, do candomblé e da sociabilidade em torno de comportamentos da alcova, da cozinha e dos espaços domésticos? Ou há outros aspectos que precisam ser considerados e reavaliados pela crítica literária mais tradicional?

PA – Sim, acho que são estes os elementos que seduzem o leitor estrangeiro. Mas também seduziram os leitores brasileiros. Jorge Amado expõe a superfície extrovertida, energética, social e sensual da baianidade que chega a representar o Brasil, o “mestiço neurastênico” de Euclides da Cunha. Já o Rio de Janeiro é uma alma dividida entre uma herança baiana projetada no carnaval e no samba, seu velho testamento, e o “cool” global da Bossa Nova, seu novo testamento. Me surpreende como este sistema binário mítico resiste ao passar do tempo, e como o Rio, em vez de consumir-se em algum “fogo na Babilônia” apocalítica, pois uma combustão lenta vai degradando a cidade, consegue sediar jogos olímpicos e copa mundial, como se nada houvesse. Como se apenas dissesse: “crise? qual crise?” Significa que Amado não é o único culpado:

a autoimagem brasileira, que se expressa no gênero da telenovela da Globo, mantém a mesma energia nervosa, lúdica, humorística e sexual. *Pixote*, *Carandiru*, *Cidade de Deus*, etc. não conseguem destronar o imperador carnavalesco carioca com sua roupa diáfana.

E sobre a segunda parte da sua pergunta, também penso que sim, que a crítica literária tradicional deveria reavaliar Jorge Amado. Os admiradores de Amado têm razão. Ele não se limita ao clichê. Muito pelo contrário. Não foi o charlatão indicado por Walnice Nogueira Galvão e correligionários. Foi um escritor altamente corajoso e profundamente engajado politicamente. Tem valor de regionalista soteropolitano, cidades medianas costeiras, etc. Tem valor de documentalista: quer saber da Coluna Prestes? Leia *O Cavaleiro da Esperança*, a idealização romântica infantil não empata a eficiência pedagógica do texto – a história fica na cabeça do leitor. E que história que é!

Acho que Amado foi um legítimo intelectual orgânico a la Gramsci. E o órgão em questão não é só o Brasil que ele mapeava, senão, também o sistema global. Amado acompanhava e participava na grande história comunista na Europa. Quando nos anos 1950 esta história se revelou por fraude e genocídio, Amado reconheceu e mudou muito. Se nutriu novamente nas fontes brasileiras e, à sua maneira populista, modernizou a visão freyreana. Não é pouca coisa (ver ARMSTRONG, 1999). Se antes Amado tinha sido desprezado pela elite da crítica literária brasileira, nos anos 1960 virou *persona non-grata*. Esta instituição literária era politicamente progressista, mas também eurocêntrica e elitista. Não imaginava depender de Jorge Amado – ele estaria num círculo dantesco bem inferior ao deles. Mas nós vemos hoje esta instituição enfraquecida pelas tendências de consumo digital dos bens culturais não literários. Uma política inteligente de promover a literatura (prêmios, festivais, etc.) funciona bastante bem. Mas não contorna a corrente da história do consumo cultural. Amado poderia ser valorizado como “rabelaisiano” por intelectuais; poderia ser aproveitado no currículo escolar, pois a molecada ainda topa ler um romance dele até o fim; poderia ser invocado com outros escritores como arma na luta para a sobrevivência das letras como formação acadêmica legítima.

Do que você conhece e pesquisa sobre a vida social e a literatura do Brasil, qual ou quais são as melhores abordagens locais que conseguem alcançar e aguçar o olhar estrangeiro e, talvez, propiciar uma compreensão mais abrangente e menos pitoresca sobre sabores e paladares do pantagruélico banquete cultural brasileiro?

PA – A música popular brasileira é de uma riqueza e de uma competência francamente chocantes. Os compositores brasileiros sabem casar sons diversos proporcionados pelo vasto repertório da World Music com tradições locais autênticas. Por ter uma base tão sólida (e já diversificada, dentro do Brasil) criam composições sem cair num defeito comum na World Music, que é de citar sons alheios, mas sem conseguir uma nova alma musical autêntica (valor, portanto, de novidade e experiência, mas sem acerto duradouro). Os músicos brasileiros são dos melhores do mundo para equilibrar inovação com tradição. Continua muito difícil penetrar o mercado mundial, mas acho que a qualidade é tão alta que não devemos medir o êxito no curto prazo e sim contar com a necessidade orgânica de tal desenvolvimento.

O cinema brasileiro é de alto nível. A produção na TV é sofisticadíssima e isto se repassa aos cineastas, os quais, como *auteurs*, têm a vantagem de uma herança substancial do passado, como o Cinema Novo e seus seguidores, por exemplo vários filmes de Hector Babenco, especialmente *Pixote*, e de Walter Salles, e ainda os filmes da nova safra que enfocam a disfunção urbana e da periferia. Também considero a madureza e a competência estética do cinema brasileiro suficientes para serem temas em qualquer diálogo internacional. E tem a favela carioca, um fenômeno esteticamente e socialmente extraordinário (não o digo em termos positivos nem negativos) que atrai turismo internacional. É terrível, mas faz sentido. A um plano mais abstrato e intuitivo, acho que a sociabilidade brasileira – a capacidade por intimidade espontânea entre pessoas antes desconhecidas – que se manifesta em meios muito diferentes, é uma riqueza ainda mal compreendida e insuficientemente tratada na arte. Se fosse retratada, aguçaria o interesse estrangeiro.

Na literatura, há uma produção brasileira muito respeitável. A tendência ao elitismo do público leitor não compromete a qualidade estética – provavelmente seria o contrário. Os romances vencedores de prêmios são tipicamente e realmente bons. As raridades circunstanciais também surgem, por exemplo, no âmbito de “memórias”. Certos

estudiosos internacionais também acompanham seus pares brasileiros em focar uma literatura contemporânea que lida mais ou menos diretamente com a nova democracia e suas imperfeições e sujeiras (ver LEHNEN, 2013).

Como esta entrevista será publicada como parte integrante de um dossiê sobre “Literatura e Alimentação”, proponho concluir com suas impressões mais pessoais sobre as questões de gosto, de memória e de escrita. Em suas viagens ao Brasil e pelo Brasil, o que tem sido mais marcante em relação às suas diversas experiências e descobertas gastronômicas?

PA – Continuo achando a comida do Recôncavo Baiano a mais apetitosa. Nada como um acarajé frente ao pôr-do-sol à beira-mar: me sinto que nem o índio do Caetano que toma sua Coca-Cola. A moqueca é meu prato preferido, mas adoro o vatapá que Caymmi ensina a fazer e gosto de farinha de mandioca para enxugar o prato. Antes, porém, uma caipirinha com pouco açúcar e com cachaça mineira, pois tem um ar de mistério que escapa à baiana. O churrasco gaúcho é impressionante, mas quem é que pode ou deve comer tanta carne mais de uma vez de três em três meses? No dia a dia, sou mais chegado aos vegetais. Prefiro uma couve mineira com vinagrete, salsa e farofa. Daí sair para a estrada.

Alguma destas experiências com a degustação de sabores brasileiros encontra ou já encontrou sentidos equivalentes em uma obra literária?

PA – Sim! Jorge Amado evoca bastante a culinária baiana, especialmente em *Gabriela, cravo e canela* e em *Dona Flor e seus dois maridos*. E além da palavra “petiscos” ele também usa um vocábulo que sempre achei muito curioso: “iguaria”. Para mim, soa como “iguana”. Exótico, não é?

Referências

ANDERSON, Perry; CASANOVA, Pasquale. *La Republique Mondiale des Lettres*. New York: NYREV Inc., 1979.

ARMSTRONG, Piers. *Cultura popular na Bahia & estilística cultural pragmática*. Feira de Santana: UEFS Editora, 2002.

ARMSTRONG, Piers. Guimarães Rosa in Translation: scrittore, editore, traduttore, traditore. *Luso-Brazilian Review*, Madison, v. 38, n. 1, p. 63-87, 2001. Disponível em: <https://www.jstor.org/stable/3513678>. Acesso em 19 fev. 2019.

ARMSTRONG, Piers. *Third World Literary Fortune: Brazilian Culture and its International Reception*. Lewisburg: Bucknell University Press, 1999.

CHIAPPINI, Ligia; VEJMEKKA, Marcel; TREECE, Dave; BOSI, Alfredo (org.). *Studies in the Literary Achievement of João Guimarães Rosa, the Foremost Brazilian Writer of the Twentieth Century*. Lewiston: Edwin Mellen Press, 2012.

COELHO, Marcos Antônio Tavares. As diversas vidas de Zé Bebelo. *Estudos Avançados*, São Paulo, v. 17, n. 49, set. /dec. 2003. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-40142003000300021>. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142003000300021. Acesso em: 19 fev. 2019.

COHEN, Walter. *A History of European Literature: The West and the World from Antiquity to the Present*. Oxford: Oxford University Press, 2017. DOI: <https://doi.org/10.1093/acprof:oso/9780198732679.001.0001>.

HULET, Claude. *Brazilian literature*. Washington: Georgetown University, 1974.

LEHNEN, Leila. *Citizenship and Crisis in Contemporary Brazilian Literature*. New York: Palgrave Macmillan, 2013.

ROSA, João Guimarães. Buriti. In: _____. *Corpo de baile*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1956. v. 2.

ROSA, João Guimarães. *Grande sertão: veredas*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1956.

ROSA, João Guimarães. *Tutameia: Terceiras estórias*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1967.

Recebido em: 30 de novembro de 2018.

Aprovado em: 7 de fevereiro de 2019.

RESENHA



SOARES, Carmen (coord.). *BiblioAlimentaria: alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2018. 170 p. ISBN: 2183-6523.

Isabel Drumond Braga

Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras e CIDEHUS-UE, Lisboa / Portugal
isabeldrumondbraga@hotmail.com

Em 2008, por iniciativa de Maria José Azevedo Santos, começou a funcionar o Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade, na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Volvidos alguns anos, em 2015, foi a vez de aparecer, na mesma instituição, o Doutoramento em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades, coordenado por Carmen Soares. Na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa funciona, desde 2009, uma unidade curricular intitulada História da Alimentação, da responsabilidade da signatária. Naturalmente que a investigação e a produção científica dos docentes universitários devem estar na base do fomento de determinadas áreas de estudo, para que possam orientar mestrandos, doutorandos e pós doutorandos de forma adequada e, desse modo, produzir-se conhecimento rigoroso e atualizado.

A obra *BiblioAlimentaria: alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*, publicada em abril de 2018, resulta do esforço pioneiro de identificar fontes e bibliografia para o estudo da alimentação, na ótica da história, a partir do rico acervo da Universidade de Coimbra. Recorde-se que o mestrado e o doutoramento ali ministrados contaram desde o início com uma unidade curricular intitulada Fontes e Metodologia para a História da Alimentação, da responsabilidade de Maria José Azevedo Santos. A docente, enquanto diretora do Arquivo da Universidade de Coimbra, lecionou a referida disciplina no próprio arquivo, o que permitiu aos discentes o contacto direto com os documentos, e que o trabalho agora apresentado resultou

diretamente de uma exposição realizada em março de 2016, no âmbito da Semana Cultural da Universidade de Coimbra. Nessa ocasião, foi dado a conhecer parte do espólio documental e bibliográfico existente na instituição. Deste modo, o livro cruza diversas valências da atividade produzida no âmbito do ensino superior, a saber, o ensino, a investigação e a extensão universitária.

Perante o leitor, foram apresentados 101 títulos sobre alimentação nas suas vertentes de produção, consumo, comércio, indústria, saúde e bem-estar, agrupados em cinco categorias: 1) memória gastronómica, 2) contabilidade e administração, 3) medicina e farmacopeia, 4) agricultura, comércio e indústria, e 5) sociedade e etiqueta. A obra, que contou com um prefácio de José Augusto Cardoso Bernardes, diretor da Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, foi dividida em três partes. Na primeira, podem ver-se as referências bibliográficas completas organizadas por Ana Maria Bandeira (relativas ao Arquivo da Universidade de Coimbra) e supervisionadas por Maria Luísa Machado (as que se referem a obras à guarda da Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra); na segunda, a descrição do conteúdo dos títulos, de extensão muito variável e com formas de citar distintas, o que teria valido a pena uniformizar. Nesta seção, os verbetes foram elaborados por Carmen Soares, Cristina Padez, João Pedro Gomes e Raquel Fino Seiça; e, na terceira, alguns estudos de caso sobre obras expostas, os quais não são particularmente diferentes de algumas das entradas mais extensas apresentadas para outras obras na seção anterior, da autoria de Ana Maria Leitão Bandeira, Maria Helena da Cruz Coelho, Irene Vaquinhas e Carmen Soares.

No grupo dedicado às memórias gastronómicas podem encontrar-se edições seiscentistas e setecentistas, verdadeiras raridades bibliográficas, embora uma parte das quais não sejam primeiras edições. Destaquem-se, entre os autores estrangeiros, Ateneu de Náucrates, Bartolomei Scappi e Vincent La Chapelle; entre os portugueses, vale a pena distinguir Domingos Rodrigues, autor do mais editado livro português de cozinha da Época Moderna (BRAGA, 2017), Lucas Rigaud, seu crítico, e, para o século XX, autores como Sofia da Silva, Isalita (pseudónimo de Maria Isabel de Sousa Campos Henriques e de Angela Carvajal y Pinto Leite Telles da Silva), como foi devidamente esclarecido (SOARES, 2018, p. 52); António Maria de Oliveira Bello, conhecido como Ollebona; sem esquecer autoras tão diferentes como Berta Rosa Limpo e Rosa Maria, na verdade o pseudónimo de Gaspar de Almeida, conforme foi apurado recentemente (BRAGA; PILLA, 2018). Neste apartado, duas referências

merecem ser salientadas pelo seu pioneirismo e, paradoxalmente ou não, pelo insucesso editorial. Referimo-nos à obra anónima *Arte nova e curiosa para conserveiros, confeitadores e copeiros*, o primeiro livro exclusivamente dedicado a doçaria, publicado em 1788, e que mereceu uma nova edição acompanhada por um estudo (BRAGA, 2004), e à primeira revista de culinária, publicada em Portugal nos anos de 1836-1837, a *Annona ou Mixto-curioso*, constituída, contudo, por receitas não originais. Foi necessário esperar mais de um século para os periódicos de culinária serem publicações de ampla tiragem e consequente êxito editorial. Sobre culinária vegetariana foram incluídos dois títulos, em segunda edição, um de Maria Sofia da Silva, *O Cozinheiro prático* e outro de Maria Cândida de Albuquerque Cardoso, *Alimentação saudável pelo naturismo moderno: culinária prática*, um livro de receitas presente na seção sobre medicina e farmacopeia. Excluídos ficaram dois periódicos fundacionais da bibliografia vegetariana e naturista portuguesa, que incluíram receitas, *O Vegetariano* (1909-1935) e o *Almanaque Vegetariano* (1913-1922), ambos dirigidos por Amílcar de Sousa.

No pequeno apartado dedicado aos manuscritos sobre contabilidade e administração, realce para três deles. O registo do pagamento de propinas dos doces enviados pela Universidade de Coimbra ao Conselho Supremo da Coroa, em Madrid (1629), que se refere ao pagamento do transporte dos mesmos; um inventário da cozinha do Real Colégio de São Paulo (1778), dando a conhecer a bateria de cozinha e os têxteis domésticos; e o livro de registos dos preços almotaçados nas feiras (1796-1809), particularmente interessante pelo arrolamento dos géneros e dos seus preços, como referiu Ana Maria Leitão Bandeira, na última parte da obra (SOARES, 2018, p. 144).

Os itens dedicados à medicina e à farmacopeia contam com nomes da Antiguidade, tais como Hipócrates, Dioscórides e Galeno, a par de autores de tratados de bromatologia e de farmacopeias, da Época Moderna, tais são os casos de Amato Lusitano, Fernão Solis da Fonseca, Francisco da Fonseca Henriques, Francisco Morato Roma e Caetano de Santo António. Trata-se de um relevante conjunto de obras em que se salienta a ligação entre medicina e saúde, apoiada nas propriedades dos alimentos e na defesa da ingestão de certos géneros como forma de contribuir significativamente para a cura de diversas enfermidades. Refiram-se ainda as papeletas dos doentes dos Hospitais da Universidade de Coimbra (1878). Excluídas e merecedoras de presença neste apartado, as obras de divulgação médica de

Amílcar de Sousa, um dos pioneiros e o maior ativista do vegetarianismo e do naturismo em Portugal (BRAGA, 2019).

Na penúltima seção, sobre obras de agricultura, comércio e indústria, destaque-se a *Gazeta das aldeias* (1896), um periódico agrícola no qual escreveram personalidades de diferentes áreas do conhecimento sobre políticas agrícolas, em que se abordaram temas tão diversificados como agricultura, silvicultura, fruticultura, viticultura, apicultura, recomendações de saúde, a par de informações sobre conservação e confecção de alimentos, incluindo receitas de culinária. O jornal mereceu a atenção de Maria Helena da Cruz Coelho na última parte da obra (SOARES, 2018, p. 148-154). Este apartado contou ainda com diversos documentos relativos a fábricas de massas alimentícias e de refinação de açúcar, em Coimbra.

Finalmente, a seção sobre sociabilidade e etiqueta reuniu obras nacionais e estrangeiras dos séculos XIX e XX, designadamente manuais de etiqueta e obras de economia doméstica. No primeiro caso destaque para a de J. I. Roquete, *Código do bom tom*, e, no segundo, para a de Virgínia de Castro e Almeida, *Como devo governar a minha casa*. De fora ficou Maria Amália Vaz de Carvalho, *Arte de viver na sociedade* (BRAGA; BRAGA, 2004), uma obra de referência entre este tipo de textos normativos, também ela existente no espólio bibliográfico da Universidade de Coimbra. Foram ainda incluídas duas publicações periódicas que dificilmente se podem considerar obras dedicadas às matérias antes enunciadas, como aliás o leitor que não esteja familiarizado com a matéria pode verificar pela apresentação a cargo de João Pedro Gomes (SOARES, 2018, p. 138-139). Recorde-se que a *Ilustração portuguesa* (1903-1993) foi uma das revistas de maior difusão no Portugal da primeira metade do século XX, e a *Menina e moça* (1947-1974) foi uma das publicações da Mocidade Portuguesa Feminina (cf. FIDALGO, 2003; BRAGA; BRAGA, 2012).

Um estudo de caso, na terceira parte da obra, da autoria de Carmen Soares, sobre a obra *Cosinha Portuguesa*, cuja 2ª edição datou de 1902, motivou uma relevante ligação da Universidade de Coimbra ao mundo empresarial. A autora, classicista de formação, estudou aquele livro de cozinha, no qual constam cinco receitas ligadas ao meio universitário, quatro pratos salgados, a saber, “bacalhau à estudantina”, “bacalhau à doutora”, “coelho à estudantina” e “omeleta de estudante” e um doce, “biscoitos académicos”. Trata-se de uma obra com um discurso culinário nacionalista, prática que se irá acentuar durante o

Estado Novo (SOBRAL, 2007), na qual coincidem receitas de origem e inspiração estrangeira, a par de outras de cunhos nacional e regional. Ora, foi precisamente a receita de “biscoitos académicos”, apresentada agora numa releitura da receita original do início do século XX, que permitiu, juntando uma receita setecentista de “conservas de pêsegos de Coimbra” criar novos biscoitos, num projeto de colaboração entre o curso de doutoramento, a Reitoria da Universidade de Coimbra e a empresa *Vasco da Gama Pastelarias*. A Universidade de Coimbra é a proprietária da marca “Biscoitos Académicos”, com o número de registo 59122 do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (cf. BISCOITOS..., [201-]). O exclusivo da produção cabe às referidas pastelarias *Vasco da Gama*.

Embora a obra dê a conhecer apenas parte do espólio da Universidade de Coimbra, sobre os temas já elencados, tem relevância dentro e fora de Portugal, uma vez que, como já se referiu no início, ali se formam mestres e doutores, alguns deles estrangeiros e, de entre estes, um número considerável de brasileiros. Significa isto que o conhecimento de uma publicação como a que aqui é objeto de resenha é relevante para todos os estudiosos do tema, constituindo um instrumento de trabalho que permite aos investigadores analisar e debater a literatura da especialidade, oriunda de espaços e tempos diferenciados.

Em conclusão, a obra *BiblioAlimentaria: alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra* contou com o trabalho levado a cabo por historiadores, arquivistas e bibliotecários, a que se juntaram pessoas com outras formações. O resultado final é um produto no qual coexiste a qualidade dos textos e da apresentação gráfica e, em especial, um instrumento de trabalho relevante para todos os que têm interesse na história da alimentação. O facto de ter proporcionado o registo de um produto, os “biscoitos académicos”, revela o bom uso da investigação histórica, sem o qual não teria sido possível fundamentar a mescla tradição e criatividade.

Referências

BISCOITOS Académicos. [S. l.: s. n., 201-]. Disponível em: <https://www.biscoitosacademicos.com/>. Acesso em: 22 maio 2018.

BRAGA, I. D. *Das origens do vegetarianismo em Portugal*: Amílcar de Sousa (1876-1940), o apóstolo verde. Lisboa: Biblioteca Nacional de Portugal, 2019.

BRAGA, I. D. *Domingos Rodrigues e a arte de cozinha: uma vida pouco conhecida, uma obra muito usada*. In: BRAGA, I. D. (coord.). *Primeiro tratado de cozinha: arte de cozinha*. Lisboa: Círculo de Leitores, 2017. p. 7-48.

BRAGA, I. D. O primeiro livro de doçaria portuguesa (1788). In: ARTE nova e curiosa para conserveiros, confeitadores e copeiros e mais pessoas que se ocupam em fazer doces e conservas com frutas de várias qualidades e outras muitas receitas particulares que pertencem à mesma arte. Sintra: Colares Editora, 2004, p. 9-22.

BRAGA, I. D.; BRAGA, P. D. A mocidade portuguesa feminina e a formação culinária em menina e moça (1947-1962). *Cadernos Pagu*, Campinas, n. 39, p. 201-226, 2012. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0104-83332012000200007>.

BRAGA, I. D.; BRAGA, P. D. Civilidades. Porquê? Para quê? Para quem?. In: CARVALHO, M. A. V. *Arte de viver na sociedade*. Sintra: Colares Editora, 2004. p. 9-42.

BRAGA, I. D.; PILLA, M. C. A. P. Rosa Maria para a elite, Rosa Maria para o povo: culinária brasileira e culinária portuguesa na primeira metade do século XX. *Revista de História*, São Paulo, n. 177, p. 1-28, 2018.

FIDALGO, M. I. V. *Menina e moça: um ideal de formação feminina (1960-1970)*. Lisboa: Organizações não Governamentais do Conselho Consultivo da Comissão para a Igualdade e para os Direitos das Mulheres, 2003.

SOARES, C. (coord.). *BiblioAlimentaria: alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2018. 170 p. ISBN: 2183-6523.

SOBRAL, J. M. Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX). *Revista do Centro de Estudos Rurais – RURIS*, Campinas, n. 1-2, p. 13-52, 2007.

Recebido em: 17 de outubro de 2018.

Aprovado em: 22 de março de 2019.