

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE LETRAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM LETRAS
MESTRADO EM TEORIA DA LITERATURA

BETINA MARIANTE CARDOSO

À MODA DA CASA:
A COZINHA COMO ESPAÇO FÍSICO E SIMBÓLICO EM *O ARROZ DE PALMA, POR QUE
SOU GORDA, MAMÃE? E QUARENTA DIAS*

Porto Alegre
1º de dezembro de 2016

BETINA MARIANTE CARDOSO

À MODA DA CASA:

A COZINHA COMO ESPAÇO FÍSICO E SIMBÓLICO EM *O ARROZ DE PALMA, POR QUE
SOU GORDA, MAMÃE? E QUARENTA DIAS*

Dissertação apresentada como pré-requisito para
obtenção do grau de Mestre em Teoria da
Literatura, pela Faculdade de Letras, da Pontifícia
Universidade Católica do Rio Grande do Sul.

Orientadora: Profa. Dra. Maria Eunice Moreira

Porto Alegre

1º de dezembro de 2016

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

C268m Cardoso, Betina Mariante
À moda da casa: a cozinha como espaço físico e simbólico em *O arroz de Palma, Por que sou gorda, mamãe?* e *Quarenta dias* / Betina Mariante Cardoso – 2016.
144 fls.

Dissertação (Mestrado) – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul.
Orientadora: Profa. Dra. Maria Eunice Moreira

1. Análise literária. 2. Literatura brasileira. 3. Memória. I. Moreira, Maria Eunice. II. Título.

CDD 801

BETINA MARIANTE CARDOSO

À MODA DA CASA:

A COZINHA COMO ESPAÇO FÍSICO E SIMBÓLICO EM *O ARROZ DE PALMA, POR QUE
SOU GORDA, MAMÃE? E QUARENTA DIAS*

Dissertação apresentada como pré-requisito para
obtenção do grau de Mestre em Teoria da
Literatura, pela Faculdade de Letras, da Pontifícia
Universidade Católica do Rio Grande do Sul.

Orientadora: Profa. Dra. Maria Eunice Moreira

Aprovada em: 01 de dezembro de 2016.

BANCA EXAMINADORA:

Profa. Dra. Luciana Abreu Jardim
Prof. Dr. Ricardo Araújo Barberena
Profa. Dra. Maria Eunice Moreira

Porto Alegre

1º de dezembro de 2016

Aos meus avós (*in memoriam*), Vô Hélio, Vó Léia e Vó Alda, pelos infinitos legados
que constituem meu gosto pela literatura, pela cozinha e por sua interface.
O som das teclas da máquina de escrever do Vô Hélio, o perfume do panelão de chimia de uva
Isabel da Vó Léia, o brilho de sol nos vidros de ambrosia da Vó Alda:
ingredientes da minha escrita e do meu cozinhar.

AGRADECIMENTOS

À Profa. Dra. Maria Eunice Moreira, pela proposta do tema que me encanta, a interface entre Literatura e Cozinha e seus diálogos com outras áreas, por todos os ensinamentos nas disciplinas do Mestrado e na orientação da escrita da Dissertação, pelo incentivo e pela confiança durante toda a trajetória.

Ao Prof. Dr. Ricardo Araújo Barberena, pelo despertar da curiosidade e do gosto pela literatura brasileira contemporânea, pela confiança e entusiasmo e pela riqueza das sugestões apontadas na Banca de Qualificação de Mestrado.

À Profa. Dra. Luciana Abreu Jardim, pelos ensinamentos transmitidos durante o minicurso que ministrou em Caxias do Sul em 2015, intitulado “Sobre o pensamento de Julia Kristeva: a experiência-revolta através dos cruzamentos de sentidos”, de grande relevância para a construção de minha bagagem adquirida durante o Mestrado.

À Profa. Dra. Léa Masina, pelos meus dez anos de aprendizado nos seminários de escrita literária, por seu papel fundamental no amadurecimento do meu gosto por escrever e pelo carinho com que conduz o processo de descobertas na literatura.

Aos meus pais, Ana Cristina e Apolinário, e ao meu irmão, Diego, pelo estímulo aos meus percursos e pelo incentivo para que eu sempre abra as janelas aos horizontes possíveis.

Aos amigos de toda a vida, Melissa, Sharlene e Jaime, pela amizade incondicional e pelo apoio, conversas e risadas durante o período de escrita da Dissertação.

Ao Marcelo, pela partilha dos prazeres da mesa, com afeto, muitos risos e boa prosa, e pelo estímulo e sugestões nos desafios, durante os momentos especiais do nosso convívio.

Aos autores das obras que compõem o *corpus* da Dissertação, Francisco Azevedo, Cíntia Moscovich e Maria Valéria Rezende. A partir de *O arroz de Palma*, *Por que sou gorda, mamãe?* e *Quarenta dias*, foi possível realizar o presente estudo.

À bibliotecária Clarissa Selbach, pela disponibilidade e pela excelência durante todo o percurso da Dissertação de Mestrado.

Aos meus sobrinhos, Érico e Lucas, por me permitirem voltar a ser criança em nossas brincadeiras e por participarem do fazer culinário com alegria de festa.

À Tânia, pelo afeto e pela celebração de sempre.

Aos meus avós (*in memoriam*), Vô Hélio, Vó Léia e Vó Alda, a quem dedico essa Dissertação.

“Família é afinidade, é ‘à moda da casa’.
E cada casa gosta de preparar a família a seu jeito.”
(AZEVEDO, 2008)

RESUMO

A presente dissertação de Mestrado visa analisar a cozinha como espaço físico e simbólico no contexto de três obras da literatura brasileira contemporânea: *O arroz de Palma*, de Francisco Azevedo (2008), *Por que sou gorda, mamãe?*, de Cintia Moscovich (2006) e *Quarenta dias*, de Maria Valeria Rezende (2014). No estudo de cada obra, é estabelecida a relação entre a cozinha e um dos três seguintes paradigmas, respectivamente: memória, prazer e autonomia. Assim, o trabalho é composto por três capítulos, intitulados “Cozinha e memória”, “Cozinha e prazer”, “Cozinha e autonomia”. O propósito é compreender de que forma a cozinha é apresentada nas narrativas do *corpus*, no contexto dos temas escolhidos. Elementos da fenomenologia psiquiátrica, da sociologia e da história da alimentação são apresentados em diálogo com a literatura brasileira contemporânea.

Palavras-chave: Literatura brasileira contemporânea. Cozinha. Comida.

ABSTRACT

This dissertation aims to analyze the kitchen as a physical and symbolic space within the context of three works of contemporary Brazilian literature: Francisco Azevedo's *O arroz de Palma* (2008), Cintia Moscovich's *Por que sou gorda, mamãe?* (2006) and Maria Valeria Rezende's *Quarenta dias* (2014). In each work, kitchen is related to one of the following three paradigms, respectively: memory, pleasure and autonomy. Thus, this study consists of three chapters entitled "Kitchen and Memory", "Kitchen and Pleasure", and "Kitchen and Autonomy". Our goal is to understand how the kitchen is described in the narratives of the *corpus*, in the context of the selected topics. Elements of psychiatric phenomenology, sociology and food history are presented in connection with contemporary Brazilian literature.

Keywords: Contemporary Brazilian literature. Kitchen. Food.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
1 COZINHA E MEMÓRIA EM <i>O ARROZ DE PALMA</i>.....	15
1.1 <i>O ARROZ DE PALMA</i>	15
1.2 OS INGREDIENTES DA DESPENSA: AS LEMBRANÇAS E A MEMÓRIA	19
1.3 A COZINHA COMO CENÁRIO DE VIVÊNCIAS: O INDIVIDUAL E O COLETIVO.....	34
1.4 A MEMÓRIA NA COZINHA	42
2 COZINHA E PRAZER EM <i>POR QUE SOU GORDA, MAMÃE?</i>	57
2.1 <i>POR QUE SOU GORDA, MAMÃE?</i>	57
2.2 O PRAZER COMO FENÔMENO BIOLÓGICO E CULTURAL	60
2.3 O PRAZER QUE ALIMENTA: UM PASSEIO PELA HISTÓRIA	66
2.4 O PRAZER DA COMIDA.....	74
3 COZINHA E AUTONOMIA EM <i>QUARENTA DIAS</i>	92
3.1 <i>QUARENTA DIAS</i>	92
3.2 AUTONOMIA: EXPRESSÃO DE FENÔMENOS PSÍQUICOS	97
3.3 COMIDA: SOBREVIVÊNCIA E AUTONOMIA.....	105
3.4 A COMIDA E A CONSCIÊNCIA DE SI.....	111
CONCLUSÃO.....	132
REFERÊNCIAS	142

INTRODUÇÃO

O ato de cozinhar é parte ancestral da nossa existência como seres humanos. Desde os tempos primitivos o homem transforma o ingrediente cru em alimento cozido. Comemos por necessidade nutricional, mas também por outros motivos: comemos para sentir prazer com um bom prato, para socializarmos, partilhando esse prazer com outras pessoas, para evocarmos lembranças de família e as nossas próprias, com sabores que fazem parte de nossa bagagem emotiva. Escolhemos o que comer, aprendemos a gostar mais desse ou daquele doce, somos conhecidos pelo quitute que preparamos para os amigos. Adoramos canela, mas detestamos alecrim. A cozinha faz parte da construção de nossa identidade e da memória que vamos formando a partir das experiências, vivenciadas sozinhos ou em grupo.

Um ponto de extrema relevância é o fato de que a comida supre as demandas orgânicas, mantém-nos com energia para enfrentar a rotina e sustenta a saúde, razões pelas quais é parte de nossa autonomia. Recebemos o leite materno quando somos ainda dependentes do peito da mãe, a seguir os pais nos alimentam com novos sabores, até que passamos a aprender a gostar, de modo individual, disso ou daquilo. E aprendemos a não gostar daquele guisado de abóbora do almoço ou da salada de cenoura, beterraba, alface e tomate - que devemos comer porque faz bem, e ponto. As escolhas alimentares tornam-se parte de nossa capacidade de dirigirmos nosso Eu e de compormos nossas preferências. Assim, não seria exagero referir que tais escolhas nos identificam, pois são um pedaço de quem nos tornamos como indivíduos e como família. O alimento torna-se uma fatia das histórias que vivemos e das emoções que sentimos.

Há um aspecto a ser questionado: a que nos referimos, quando falamos em cozinha? Ao espaço físico que essa ocupa na casa, onde estão o forno e o fogão, o refrigerador a pia? Aos utensílios, como talheres e pratos, panelas, eletrodomésticos, peneira, travessas, e assim por diante? Aos ingredientes, em parte mantidos na despensa, enquanto outros devem permanecer refrigerados? Às receitas de quitutes, de doces, de refeições, escritas a mão em cadernos familiares, ou colhidas da Internet ou copiadas no programa televisivo de famosos chefs? Às recordações de vivências passadas com as avós, que nos ensinavam o saber culinário pelo clássico ‘botar a mão na massa’? À cultura de um povo pelas comidas que prepara?

A cozinha contempla todos esses elementos, do simbólico ao concreto; da antiguidade mais remota aos tempos hipervelozes de hoje, com diversas mídias dirigidas aos temas culinários;

do conforto emocional que representava ao glamour que vem atingindo com o avanço da gastronomia como expressão de *status* social e econômico, no século XXI.

Memória, prazer e autonomia: ‘ingredientes’ relevantes na relação do ser humano com o alimento, tanto na sua preparação quanto no ato de comer, propriamente dito.

Pela importância e significado da cozinha, em todos os tempos e em todas as culturas, a presente dissertação visa discutir seu papel nos âmbitos físico e simbólico em três obras da literatura brasileira contemporânea: *O arroz de Palma*, de Francisco Azevedo (2008), *Por que sou gorda, mamãe?*, de Cíntia Moscovich (2006) e *Quarenta dias*, de Maria Valéria Rezende (2014).

A organização é composta por três capítulos, que mantêm a mesma estrutura: na epígrafe, um trecho emblemático da obra a ser explorada sob a perspectiva de um dos paradigmas definidos como memória, prazer e autonomia; um fragmento introdutório para apresentá-lo em sua relação com a cozinha, seguido de quatro subdivisões: na primeira, a apresentação da obra do *corpus*; na segunda, a fundamentação teórica do atributo escolhido para cada uma das narrativas; na terceira, a reflexão sobre este, visto à luz de sua relação com a cozinha; na quarta, a análise das obras específicas, utilizando-se trechos e analisando-os, a partir das reflexões e estudos já expostos.

O primeiro capítulo, intitulado “Cozinha e memória em *O arroz de Palma*”, apresenta a cozinha vinculada às histórias familiar e pessoal das personagens, o que permite relacionar esse livro com a pesquisa sobre a memória, tanto a individual como a coletiva. O segundo capítulo, intitulado “Cozinha e prazer em *Por que sou gorda, mamãe?*” traz a cozinha principalmente manifesta pela vivência do prazer da comida e suas consequências para a protagonista, como o engorde, motivo pelo qual incide sobre o prazer na relação com a cozinha. O terceiro capítulo, intitulado “Cozinha e autonomia em *Quarenta dias*”, contempla o estudo dessa obra em que se revela uma alimentação vivenciada fora de casa, através da comida e dos lugares que a oferecem. Ao longo do percurso da personagem através da retomada de sua independência, o comer é uma das principais representações de sua autonomia, nessa narrativa. Assim, o binômio estudado no último capítulo é cozinha e autonomia.

O arroz de Palma trata da relevância de um elemento, o arroz, na história de várias gerações da família do protagonista, motivo pelo qual este capítulo aborda a relação entre cozinha e memória. Considerando-se a memória um tema estudado por diversos campos do

conhecimento, a fundamentação teórica desse capítulo é constituída pelos seguintes autores: no âmbito filosófico, Paul Ricoeur e Gaston Bachelard; cultural, Aleida Assmann; psicopatológico, Karl Jaspers, Eugéne Minkowski, Antonio Bulbena e Sandro Domenichetti; neurocientífico, Ivan Izquierdo e Gordon Shepherd. São também referidas reflexões de Mircea Eliade, na compreensão do mito. As perspectivas do sociólogo Carlos Alberto Dória e do pesquisador Michael Pollan são apresentadas, junto aos autores já referidos, na subdivisão que aborda a memória no contexto da cozinha.

Por que sou gorda, mamãe? traz a cozinha ligada ao prazer, pelo fato de a narrativa abordar as sensações prazerosas ligadas à comida. A fundamentação teórica abrange as facetas biológica e cultural do prazer. Na esfera biológica, a reflexão inclui aspectos saudáveis e psicopatológicos, contendo ideias do psiquiatra e psicopatologista Karl Jaspers e dos psiquiatras Lorenzo Pelizza e Franco Benazzi; na esfera sociológica, a reflexão parte da leitura do sociólogo Carlos Alberto Dória em seus livros. A subdivisão que apresenta o prazer ligado à cozinha é constituída principalmente por Jean Louis Flandrin, Máximo Montanari e Jean-Anthelme Brillat-Savarin.

Quarenta dias expressa a relação entre cozinha e autonomia, pois o comer representa, para a personagem, sua decisão de sobrevivência real. Ela come porque tem fome, necessidade fisiológica propriamente dita, sendo o comer vinculado às decisões e à autonomia para tomá-las, elemento-chave na construção de seu percurso. Nesse capítulo, a cozinha é principalmente expressa pela comida, motivo pelo qual este é o termo empregado na terceira e quarta subdivisões. A fundamentação teórica é composta por contribuições de Karl Jaspers, também explorado nos capítulos anteriores, por aquelas do neurocientista Antonio Damásio e do psiquiatra Massimo Biondi. Na subdivisão que estabelece vínculo entre a comida e a autonomia, expressa como consciência de si, apoiamos a análise no pensamento do sociólogo Carlos Alberto Dória e do pesquisador Michael Pollan, também presentes nos capítulos anteriores.

A decisão por pesquisar, na literatura, a expressão da cozinha deve-se ao nosso questionamento sobre o modo como essa aparece através da escrita literária. Que contextos e que termos são escolhidos pelos escritores para retratar a cozinha como espaços físico e simbólico, em suas obras? A escolha recai sobre a literatura brasileira contemporânea, definindo, para o *corpus*, livros escritos por autores brasileiros em 2006, 2008 e 2014. Três livros publicados nas duas primeiras décadas do século XXI, período que coincide com a explosão do papel da cozinha,

em âmbitos mundial e, sem dúvidas, nacional. Conforme refere Maria Eunice Moreira, no ensaio “De cozinhas, sabores e famílias em *O arroz de Palma*”,

Espaço alquímico por sua natureza, lugar de transformação e de transmutação, a cozinha é um dos espaços mais tematizados na atualidade. Isso pode ser comprovado pelo número de periódicos especializados em gastronomia, variedades de programas de TV e destaque concedido a chefes e gourmets, que se tornaram personagens midiáticos. Diferentes mídias hoje divulgam as proezas de cozinheiros especializados, que divulgam suas descobertas culinárias com ingredientes exóticos, confeccionando pratos originais. (MOREIRA, 2014, p.167).

Com a magnitude das expressões gastronômicas contemporâneas, no mundo e no Brasil, é plausível encontrar, na literatura de nosso tempo, obras que tragam a cozinha, nos seus diversos domínios, ao papel de protagonista. A escolha específica pela literatura brasileira contemporânea resulta de nosso interesse por compreender com que linguagem ela é expressa em nosso país, em nossa literatura, em nossa contemporaneidade. Ainda de acordo com o ensaio acima referido, sobre *O arroz de Palma*, vale ressaltar:

Mas certamente os leitores concordam que, no fundo dos baús que cruzaram os mares, entre enxadas e sementes, vieram junto, bens simbólicos que perpetuaram a ligação entre o antigo e o novo espaço a ser habitado. São esses bens, porque falam a linguagem do mito, os mais duradouros e perenes, e são eles também capazes de inspirar a escrita da literatura brasileira, em tempos de globalização. (MOREIRA, 2014, p.174).

Os ‘bens simbólicos, que perpetuaram a ligação entre o antigo e o novo espaço a ser habitado’ estão presentes em *O arroz de Palma* e também no livro *Por que sou gorda, mamãe?*. Nesse último, através da representação de uma família de imigrantes judeus e de sua relação com a comida e com o prazer de comer. Em *Quarenta dias*, a protagonista é também uma imigrante, mas vinda de outro Estado e de outra cultura, no mesmo País. Assim, também nessa narrativa há um contraste entre o espaço antigo e o novo a ser habitado: a cidade de Porto Alegre é o território desconhecido, ao qual a narradora personagem deverá se adaptar. Da mesma forma como transfere sua moradia para as ruas da cidade, enquanto reluta em apropriar-se de sua ‘nova vida’, também transfere sua alimentação para as padarias, botecos, carrinhos de pipoca e de cachorro quente pela rua, restaurantes e bares de rodoviária. Para ela, a decisão de comer é resultado da fome, do mero existir, como o sono e o banho. A cozinha, bem como sua vida, estão ‘transplantadas’ para as ruas da cidade.

Nas três obras selecionadas para este estudo, há um papel central desempenhado pela cozinha: a representação de aspectos da natureza humana como a ligação com o prazer, a

memória e a autonomia, como já foi referido. Nas narrativas, a cozinha, o cozinhar e o comer existem através das comidas, dos ingredientes, de instrumentos e do espaço físico em si, mas são expressos sobretudo como emoções e vivências, recuperação de tradições e expressão de sentimentos e de memórias. Ao escolher o termo ‘cozinha’ para a representação global, estamos incluindo o campo de ideias que esse envolve, ou seja, todo o espaço físico e os elementos materiais, como eletrodomésticos e utensílios culinários; as comidas, desde o ingredientes e receitas até os pratos propriamente ditos; por fim, os elementos simbólicos, portanto imateriais, como as representações de ritualidade e os elementos psíquicos e culturais que envolvem o cozinhar e o comer.

O título, “À moda da casa”, remete às receitas de um período da culinária em que a cozinha caseira ocupava papel central na alimentação familiar. Essa envolvia as concepções de lar, de família, de memória dos pratos que eram partilhados na mesa, nas refeições. Uma carne de panela à moda da casa é aquela feita seguindo o ‘como-se-faz’ na história da família. A expressão lembra os cadernos de receitas, as cozinhas das avós, mães e tias, a memória e os sabores da tradição, as noções de identidade e de consciência de si como indivíduo singular que é parte de um plural, a família. Todos esses aspectos são presentes nas obras do *corpus* e, portanto, estão incluídos na reflexão sobre o título escolhido.

1 COZINHA E MEMÓRIA EM *O ARROZ DE PALMA*

- Como é que simples guardanapos são capazes de trazer tanta recordação?
 - Porque fizeram história, são a prova real e dos nove que um grupo de pessoas se reunia regularmente para celebrar - não importa o quê. Festejavam a vida e pronto. A data, religiosa ou pagã, era pretexto. Podia ser Páscoa ou Carnaval. Esses guardanapos têm alma. Aliás, todo ser inanimado passa a ter alma no momento em que se lhe imprime afeto. As coisas também aspiram a uma existência sensível.

Francisco Azevedo

A cozinha é o espaço onde habitam: forno, fogão, geladeira, pia, pratos, talheres, guardanapos, panelas, travessas, caderno de receitas, ingredientes, chimia de uva, pudim, doce de leite e ambrosia. E lembranças. Muitos de nossos registros têm sabores próprios. Recordamos essa ou aquela vivência porque sua representação é ligada a um gosto, a uma textura, a um aroma. Houve aquele doce de ovos que experimentamos em uma única e inesquecível ocasião. Vale evocar também o faqueiro de uma avó, presente de casamento, ou a panela de *fondue* comprada com orgulho, fruto do primeiro salário da monitoria, na faculdade. No território físico da cozinha, a memória tem corpo, tem existência material através dos ingredientes, dos instrumentos, dos eletrodomésticos, da receita de família preparada para o almoço. Acima de tudo, a memória tem respiração.

1.1 *O ARROZ DE PALMA*

A escolha do tema cozinha e memória nasce através da leitura da primeira obra definida para o presente *corpus*, *O arroz de Palma*, de Francisco Azevedo, publicada pela Editora Record em 2008. O significado da cozinha para a nossa experiência subjetiva tem fortes raízes nas histórias guardadas através das lembranças, e transmitidas entre as gerações. Essa obra da literatura brasileira contemporânea propõe tal resgate com relevante aprofundamento.

A narrativa começa pela voz do protagonista, Antônio, narrador personagem que traz ao leitor, em primeira pessoa, a história de sua família, os pais recém-casados e Palma, sua tia paterna. Os três vieram de Viana do Castelo, em Portugal, para o Brasil no começo do século XX. Entretanto, o que Antônio vem contar antecede a imigração: o ponto que dá origem à história da obra é o casamento dos seus pais, José Custódio e Maria Romana. Depois da cerimônia, Palma decide juntar todos os grãos de arroz atirados aos noivos, na ‘abençoada chuva de arroz’,

torrencial, feita de ‘punhados e mais punhados’. Fez-se ‘chuva branca que não parava’. Como se fosse colheita, ela junta grão por grão, e coloca todos em um saco de estopa, que leva aos recém-casados como seu presente pelo matrimônio. Surpreendente é a reação de José Custódio ao receber a ideia de Palma: raivoso, desdenha do arroz ofertado pela irmã, como se fosse presente de menor valor. A esposa, Maria Romana, contemporiza a situação, mas mantém a posição firme de que aceitarão o presente. E o arroz torna-se a alma dessa família. Melhor dizendo: Palma torna-se a alma da família.

A obra é composta por cinquenta e nove capítulos curtos, trezentas e sessenta e uma páginas, e um calendário ao final, com datas relevantes para a compreensão da passagem do tempo, perspectiva essencial em *O arroz de Palma*. Antônio é o narrador personagem; muito do que conta sobre a história familiar ouviu de sua tia Palma, figura de grande importância na formação de sua personalidade. Ela testemunhou boa parte das vivências em Portugal e, na chegada ao Brasil, protagonizou a maioria das cenas que se tornaram lembranças. Essas transformaram-se depois em histórias contadas por Palma e escutadas por Antônio.

Fazendo zigue-zagues nas gerações, Antônio relembra pontos que conhece de viver e pontos que sabe por escutar. Em momentos da leitura, parece estar contando a trama ao leitor; noutros, tem-se a sensação de que as conversas são consigo mesmo, a fim de percorrer uma linha de tempo que faça sentido. Ele narra de sua cozinha, no presente do indicativo, enquanto a memória percorre outros tempos verbais, mas a idade já deixa lacunas. Quando faltam ingredientes na despensa da memória, resta a tentativa de montar histórias possíveis: ele compõe, em um conjunto, o que foi vivido e imaginado, junto às suas reflexões atuais à beira do fogão. Está preparando a receita típica de arroz, com significado em sua história pessoal, para a comemoração do centenário do matrimônio dos seus pais e do arroz colhido por Palma e apresentado ao casal.

Nas idas e vindas, aparece de início a fúria de José Custódio ao ganhar o saco de grãos de arroz, dirigida à irmã, Palma. Os três vêm para o Brasil, onde ele consegue trabalho em uma fazenda. Mais tarde, já com a vida organizada, quando o casal tem dificuldades em ter filhos, surge nova fúria, quando Palma sugere oferecer-lhe o arroz como forma de ajudar na fecundação, pelos poderes atribuídos ao ingrediente. Ele recusa, enraivecido, mas Palma e Maria Romana fazem com que coma o arroz, mesmo assim. No momento da raiva, quebra a ‘quarta cadeira’, que irá reformar para sua irmã, passada a cólera. Essa será a cadeira de onde ela contará a Antônio as

memórias de família, os remendos de história, as fantasias e imaginações, as dores e intimidades de sua juventude.

A quarta cadeira será seu palco. Antônio é o expectador. Cria-se um forte laço entre ele e a tia, pois se torna, desde cedo, o herdeiro das recordações familiares. Essa aproximação acaba por distanciá-lo dos três irmãos, Leonor, Nicolau e Joaquim: enquanto ele é mais ‘caseiro’, gosta de ficar ouvindo as histórias da Tia Palma, os três são mais agitados, apreciam os passeios e as brincadeiras pelo campo. A distância entre ele e os três faz com que a tia o chame de ‘Antônimo’, opondo suas características às dos irmãos. As diferenças seguirão vida afora, o que o protagonista vai contando em seus percursos.

Surge então seu romance com Isabel, filha do patrão de seu pai, sua ida para o Rio de Janeiro, o noivado com a moça e o arroz de bacalhau para celebrar a ocasião em família. A receita foi preparada com o mesmo arroz que serviu para a fertilidade dos pais, o mesmo arroz presenteado por Palma para o casamento deles, o mesmo arroz da chuva abençoada da cerimônia.

O arroz testemunha a vida da família, alinha suas histórias: nessa narrativa, parece ser a representação da memória familiar. Lembrança a lembrança, grão a grão. As narrativas vão sendo transmitidas, escutadas, digeridas. Antes do casamento, Antônio e Isabel ‘roubam’ um punhado e levam consigo ao lago, abençoando o primeiro momento de união física que partilham. Mais uma vez, o arroz participa da ocasião, formando registros de memória.

Casam-se. Nascem os filhos, Nuno e Rosário. Gêmeos. Serão, no entanto, muito diferentes entre si: ela, objetiva, prática; ele, sensível. Entre casamentos e separações, a narrativa segue trilhada pela voz de Antônio, em idas e vindas nas décadas entre o casamento dos pais e seu aniversário. Sempre ao lado de Isabel nos trechos de vida, sempre com dificuldades na ligação com os irmãos. Entre o arroz presenteado por Palma no casamento de José Custódio e Maria Romana, e a receita de arroz preparada por Antônio em sua cozinha, esse conta os nascimentos e as mortes, relembra a perda de tia Palma, recorda-se de vivências dolorosas ao longo do percurso de cada um e de todos. O arroz é roubado da vitrine do restaurante de Antônio e Isabel, pelos filhos; outra porção parece ter sido roubada pela esposa de um dos irmãos, por ciúme de seu casamento. Mais tarde, surge a informação de que Antônio e a cunhada tiveram uma ligação afetiva antes de ambos unirem-se a seus pares. Voltam a encontrar-se, em um ponto da história, em uma tarde de braços dados, desejos satisfeitos e despedida cordial.

Muitas são as tramas vividas e recordadas, nessa narrativa. Antônio é o narrador personagem, mas a leitura faz o leitor convencer-se: o protagonista, a bem da verdade, é o arroz. A tia Palma tem papel decisivo na família, é ela quem dá a direção em vários momentos da história, nas vidas do irmão, José Custódio, da cunhada, Maria Romana, do sobrinho mais próximo, Antônio, e de seus irmãos. É ela quem dá a direção aos grãos de arroz, no percurso desde o casamento em Portugal, na Igreja, até sua morte, contando sempre com a cumplicidade da cunhada. O protagonista segue conversando com a tia, em pensamento, perguntando suas opiniões e conselhos.

Palma transmite histórias, o arroz transmite histórias. Ao longo de toda a narrativa, ambos vão deixando suas marcas na vida das personagens. Em sua cozinha, enquanto prepara o arroz, ele une os grãos pelo cozimento, assim como une as recordações em uma só história da família. Se acaba por esquecer de algo, lembra depois ou conta à sua moda. Lembranças à moda da casa.

Toda a narrativa é tecida com uma linha que atravessa as vivências: a metáfora feita às famílias como se fossem pratos da culinária. O narrador protagonista traz a imagem de vários desses pratos e suas equivalências, nos grupos familiares, enquanto se lembra dos trechos de vida, entremeados com emoções e pensamentos. Não é possível alinhar as memórias, estão espalhadas. Parte delas remontam etapas de vida; outras, lugares e pessoas. Há registros que surgem de experiências vividas e daquelas que ele conhece apenas por ouvir- em geral, de sua tia Palma, sentada na quarta cadeira.

Podemos lembrar do que vivemos ou do que imaginamos: em nossa maquinaria de lembranças, memória e imaginação fundem-se, e o que vivenciamos por ouvir contar se torna, também, parte de nossos registros pessoais. É o que se passa com Antônio, quando conta o que ouviu de Palma com tal fidelidade que parece ele mesmo ter vivido. Escutou, imaginou e, então, apropriou-se da história com suas próprias cores: é dele agora, a trama contada pela tia. Algo parecido é o processo de alquimia de uma receita de cozinha, quando é transmitida de geração a geração: cada novo cozinheiro agrega seu modo de preparar a receita, e ela vai, assim, sendo transformada pelo tempo e pelas vozes que a leem à beira do fogão.

1.2 OS INGREDIENTES DA DESPENSA: AS LEMBRANÇAS E A MEMÓRIA

O propósito de estudar a memória, neste capítulo, é o de apresentá-la como um processo inerente à constituição do ser humano. Precisamos deixar registros às gerações seguintes, assim como seguir rastros dos antepassados. Queremos pertencer a uma história de família e construir a nossa, para ser lembrada e seguida. Acima de tudo, a memória é parte da identidade, imprescindível na consciência do indivíduo sobre si mesmo.

No campo de estudos da memória, há os substratos neuroanatômico, neurofisiológico e neuroquímico que a compõem, sob a perspectiva orgânica, responsáveis por seu funcionamento adequado; entretanto, o foco predominante, neste estudo, consiste no entendimento da memória como processo singular, em termos psíquicos, e plural, em termos culturais. Devido às múltiplas facetas do tema, ampliamos a fundamentação teórica para os campos fenomenológico, em que apresentamos as ideias de Paul Ricoeur; cultural, a partir dos estudos de Aleida Assmann; psicopatológicas, em que são apontadas reflexões de Karl Jaspers, Eugéne Minkowski, Antonio Bulbena e Sandro Domenichetti; e neurocientíficas, em que fazemos referência aos neurocientistas Ivan Izquierdo, argentino, e Gordon Shepherd, americano.

A cozinha situa-se nas esferas da memória individual e coletiva. A relação que se estabelece entre o indivíduo e os aromas que habitam sua memória, como no caso das madeleines recordadas por Proust a partir de um gatilho, é de tamanha intimidade que se torna parte de sua bagagem afetiva. Da mesma forma, o caderno de receitas de uma avó pode atravessar gerações, pois os sabores ali registrados evocam lembranças da história familiar. Ao serem reproduzidos, despertam na memória de um grupo não apenas a receita original, mas toda a constelação de emoções que envolve essa lembrança, como a cozinha em que era feita, as panelas, pratos e talheres, os almoços dominicais na mesa da sala de jantar.

As experiências representam os ingredientes para a formação da memória. Muitas delas nascem das histórias vivenciadas na cozinha, seja através da percepção de um gosto, do sentir de uma emoção, do ato de mexer um bolo ou de preparar um prato. Todas são carimbadas pela interpretação, pelos sentimentos e pelo significado que cada circunstância assume em nosso percurso. E esse carimbo vira lembrança, armazenada na despensa da memória, passível de transformações ao longo do amadurecimento e das vicissitudes de cada fase de vida. Afinal de

contas, a memória não é um registro estático: ela é, isso sim, um processo dinâmico, dependente de nosso olhar e de nosso viver.

Conforme o psicopatologista alemão Karl Jaspers, a memória é um mecanismo que tem relação com o colorido afetivo, com o significado das coisas. Ele definiu a memória propriamente dita como um reservatório, em que novos materiais são integrados pela fixação e são extraídos à consciência através da função de evocação; para ele, a chegada e a partida dos materiais seriam devidas às respectivas funções de fixação e evocação, enquanto a memória representaria o reservatório de disponibilidade permanente. (JASPERS, 2000, p.188). Se pensarmos na cozinha, a memória seria a despensa, onde são postos novos ingredientes e de onde são retirados aqueles escolhidos para o uso. Já de acordo com Bulbena, citando Serralonga, “[...] em termos objetivos, é possível defini-la como a capacidade de adquirir, de reter e de utilizar secundariamente uma experiência”. (BULBENA, 1998, p.169).

Bulbena aponta quatro aspectos relevantes na compreensão da memória como fenômeno humano, entre os quais distingue: a entrada, a manutenção e a saída das informações, em constante intercâmbio entre organismo e ambiente; o aspecto de transformação dessas informações, modificando o conteúdo que entra no ‘reservatório’ de Jaspers, tanto para o armazenamento quanto para a futura reprodução desse conteúdo; o fato de a memória ser produzida no contexto de estruturas nervosas que veiculam o processo, apontando-se que as alterações neste resultarão em transtornos em seus mecanismos de fixação, armazenamento e reprodução. O quarto ponto definido pelo autor é de grande importância para a finalidade do presente capítulo: a memória forma parte do conjunto da vida psíquica, sendo as emoções especialmente relevantes, em sua composição, e forma parte também da biografia do indivíduo, em que terá influência e da qual receberá influência, também.

Quando o autor se refere à biografia, está fazendo menção às experiências de vida desse indivíduo, e são essas que muitas vezes ocorreram em sua relação com o comer e com a cozinha. O dado de a memória fazer parte da vida psíquica é significativo, sobretudo no que tange à relação com o campo emocional, pois sempre que tais experiências vinculadas ao universo culinário ocorrerem, haverá o processamento da resposta afetiva.

A memória é essencialmente parte da vida psíquica do ser humano, e resultado de mecanismos cerebrais de controle. É considerada uma das funções do estado mental dos indivíduos, avaliada no exame psiquiátrico dessas funções. Bulbena refere que,

etimologicamente, a maioria dos autores situa sua origem no termo latino *memória*, de significado similar ao atual, mas há quem atribua a origem à palavra *gemynd*, de raiz anglosaxônica, que, conforme refere, significaria *mente*. Assim, é possível que a associação entre memória e vida psíquica seja representada na própria origem da palavra.

Mesmo que a finalidade do presente capítulo seja apresentar a memória vinculada às vivências de cozinha, cabe realizar a abordagem desse mecanismo como fenômeno. Paul Ricoeur apresenta, a respeito da fenomenologia da memória, seu vínculo com a imaginação. O autor refere que podemos fazer referência a um evento passado, ou dizer que temos dele uma imagem, que pode ser quase visual ou auditiva. E aponta que a memória opera em função da imaginação, reforçando a perspectiva de uma longa tradição filosófica que expressa que “[...] a memória é uma província da imaginação.” (RICOEUR, 2014, p.25).

Tal aspecto liga-se ao exposto pelo neurocientista Gordon Shepherd, que em seu livro sobre neurogastronomia, expõe: “Para muitas pessoas, as partes mais importantes do olfato e do sabor são as memórias que elas evocam e as emoções associadas a essas.” (SHEPHERD, 2012, p.174.). Olfato e sabor são também elementos que evocam imagens de situações vivenciadas, mas imagens construídas pelas características psíquicas individuais; assim, pode-se dizer que evocam a imaginação.

A lembrança de um acontecimento, do preparo de uma comida ou da ocasião em que a saboreamos, ocorre através da imagem que fazemos dessas circunstâncias. Lembramos com cor, com cheiros, com gostos. Lembramos imaginando, e é isso que Paul Ricoeur traz como ponto de partida. Shepherd refere que nossos mecanismos cognitivos têm a qualidade de perceber e de evocar as coisas como um todo integrado a partir de uma fração (SHEPHERD, 2012), o que se assemelha ao que Ricoeur refere sobre a ligação mencionada: “É sob o signo da associação de ideias que está situada essa espécie de curto-circuito entre memória e imaginação: se essas duas afecções estão ligadas por contiguidade, evocar uma - portanto imaginar - é evocar a outra - portanto, lembrar-se dela.” (RICOEUR, 2014, p.25). Essa ideia associa-se ao fato de que todos os registros que os sentidos percebem, oriundos do mundo externo ao corpo, são traduzidos em percepções e, então, em lembranças a serem armazenadas. A lembrança torna-se uma impressão da experiência, e não seu registro idêntico, uma vez que pode ser compreendida como uma reconstrução do passado, a partir da perspectiva atual. O que lá fixamos não é idêntico ao que no

presente podemos evocar, pois outras vivências se colocam no caminho, nos transformam e modificam nosso modo de recordar o que um dia havíamos registrado.

O inconsciente, em todo o processo, pode guardar a sete chaves algumas das informações fixadas; parte do que vivemos passará a ser liberado, ou escondido, por sua tutela. Lembramos de algo pela imaginação do que permaneceu desse algo em nosso mundo interno; na compreensão neurocientífica, os registros captados pelos sentidos ficam armazenados em estruturas específicas, predominantemente no hemisfério direito, quando as lembranças estiverem conectadas a emoções. Uma ‘pista’ que dermos à memória, seja uma figura, um som, um gosto, um aroma ou uma textura ou uma emoção, podem trazer de volta, em viagem ultraveloz, a cena arquivada, com todas as transformações que o tempo provoca em nós.

É possível compreender que a memória identifica o indivíduo e sua bagagem de vivências, pois só nos lembramos do que conhecemos. “Reconhecer alguém significa saber já tê-lo visto antes, assim como recordar-se de um acontecimento significa saber que este já ocorreu no passado.” (MINKOWSKI, 2004, p.143.). O entendimento sobre suas considerações é a de que uma lembrança pode reproduzir um fato do passado com a tonalidade emotiva com que este foi percebido, ou seja, a mesma tonalidade que colore a experiência irá colorir o modo como nos recordaremos dela, no futuro, porque é assim que a conhecemos. Sobre tal aspecto, Ivan Izquierdo, neurocientista especializado neste campo, refere:

Podemos afirmar, conforme Norberto Bobbio, que **somos aquilo que recordamos**, literalmente. Não podemos fazer aquilo que não sabemos, nem comunicar nada que desconhecemos, isto é, que não esteja na nossa memória. Também não estão à nossa disposição os conhecimentos inacessíveis, nem formam parte de nós os episódios dos quais esquecemos ou os quais nunca atravessamos. O acervo de nossas memórias faz com que cada um de nós seja o que é, um indivíduo, um ser para o qual não existe outro idêntico. (IZQUIERDO, 2011, p.11, grifo do autor).

O psicopatologista Eugéne Minkowski aborda a memória no capítulo intitulado ‘O passado’, em seu livro *O tempo vivido*. Tal afirmação expressa que ela é parte de nosso tempo vivido e, através da reflexão de Ivan Izquierdo, pode-se compreender que ela é parte do nosso tempo de conhecimento vivido. A ideia de que a memória faz de nós “[...] um ser para o qual não existe outro idêntico” (IZQUIERDO, 2011, p.12) reforça a noção de que esse fenômeno é um elemento inerente a um sujeito único, com suas experiências, percepções e bagagens. Ainda conforme Ivan Izquierdo, “[...] o conjunto das memórias de cada um determina aquilo que se denomina personalidade ou forma de ser” (IZQUIERDO, 2011, p.12). O neurocientista refere que

as emoções e os estados de ânimo têm importante papel no processo da memória, tanto em termos de aquisição quanto de formação e, finalmente, de evocação.

Falar em emoções ou estados de ânimo remete à referência de Minkowski sobre as tonalidades afetivas. O psicopatologista faz alusão ao vínculo entre emoções e memória, expressando o modo como o sentir influencia o lembrar. É possível compreender sua ideia da seguinte forma: colocamos a mirada sobre nosso mundo interior, para focar em uma fração do passado que sentimos presente em nós. Isso seria equivalente à evocação de uma lembrança. Ao percebermos o sentimento, ligado a esse tempo anterior, essa lembrança amplia-se, à medida que a encontramos em nosso íntimo. A conexão emotiva torna a vivência passada cada vez mais visível e de contornos nítidos, como um feixe de luz que, ao aumentar, expande a área de claridade e mostra os detalhes de um terreno.

Tal iluminação reproduz vivências remotas como se fossem situações que nos parecem recentes, pela força emotiva ligada ao evento passado. Entretanto, nossa impressão sobre tais eventos pode ser transformada por aspectos psíquicos que ocorrem entre o tempo real e o lembrado, modificando a impressão do fato em suas nuances. Permanece a essência prazerosa ou penosa de um fato, mas a evocação da lembrança pode torná-la um rosa suave ou um vermelho vivo. Para mudar seu tom, contam tanto nosso estado de ânimo ao vivermos algo quanto ao lembrarmos esse algo. Memória e emoção, assim, estão intimamente ligadas entre si, em especial no que concerne às nossas experiências de vida.

O termo memória, no singular, remete-nos a dois eixos: um primeiro, mais evidente, é o tempo; o segundo, subterrâneo, o espaço. Tal colocação vem do fato de que a memória pode ser percebida como um espaço subjetivo em nossa vida psíquica, motivo pelo qual tecemos a analogia com a imagem da despensa de cozinha. Esta é de fato um espaço objetivo, mas cuja subjetividade aparece ao revelar muitos aspectos sobre o morador da casa. Seria plausível referir que a despensa identifica esse sujeito em suas preferências alimentares, em sua condição econômica, em sua regularidade nas refeições feitas no lar, além de demonstrar se vive sozinho ou em família, se tem hábitos saudáveis, se mantém cuidados com a higiene, com o meio-ambiente, com os prazos dos alimentos, e por aí vai. A despensa seria, assim, a memória da casa, um espaço onde se colocam os ingredientes, onde são armazenados e de onde são retirados para o uso imediato. Nessa analogia, os ingredientes remetem-nos à imagem das lembranças, guardadas na despensa.

A partir dessa reflexão, é importante pensar no par lembranças e memória como uma relação entre plural e singular. Podem-se estabelecer ainda outras relações, como a ideia de que a memória, maior, contém as lembranças, menores e múltiplas. A primeira representa um amplo espaço subjetivo para o armazenamento das segundas. Uma comparação mais detalhada colocaria alguns itens nas estantes mais altas da despensa, onde o acesso é difícil, ou mais ao fundo, atrás de elementos que são usados com regularidade. Não é raro que esses ingredientes em partes menos visualizadas sejam menos usados, enquanto aqueles, mais visíveis, sejam retirados dali e consumidos com maior frequência. Tanto a regularidade do uso quanto os gostos alimentares definem os produtos que ficam disponíveis em estantes de mais fácil acesso; em contraponto, os menos usados entram na categoria dos menos vistos.

Aspectos que raramente enxergamos ficam esquecidos na despensa, em lugares difíceis, e até passam da validade: se não tomamos conhecimento de que estão lá, não iremos evocá-los e acabam por permanecer por um longo período no canto mais longínquo daquele espaço. Inúmeras vezes, esquecemos de usar produtos que guardamos há mais tempo, e lembramos de acessar os mais presentes em nossa rotina. Além disso, cabe lembrar que há estantes ou compartimentos em uma despensa, que servem justamente ao propósito de definição de categorias: as mais importantes, alcançamos estendendo o braço, enquanto as de menor relevância recebem acesso pelo uso da escada doméstica, da lanterna para a procura, ou, no caso de estarem nas prateleiras inferiores, de posições físicas para encontrar o elemento procurado.

Ao guardarmos algo que pouco usamos, criamos espaços de esquecimento dentro da memória. Para que resgatemos esses ingredientes, há elementos, como a imagem, que nos despertam para a recordação de que um dia tomamos contato com ele. Mais uma vez, surge a figura do conhecimento prévio, então, do passado, como critério para o reconhecimento. Reconhecer é conhecer novamente, voltar a tomar contato.

Considerando, a partir da analogia estabelecida, as lembranças como elemento plural presente na memória, de caráter singular, torna-se necessário compreender o fenômeno da memória sob várias perspectivas. Há diversos fatores envolvidos no modo como nos lembramos de algo, no porquê dessas lembranças tornarem-se de mais fácil ou de mais difícil acesso, para quais registros damos mais relevância ao ‘guardar na despensa’ e outras variáveis ligadas ao lembrar e ao esquecer. Tais perspectivas não estão divididas, mas sim ligadas no texto, uma vez que, ao contrário das prateleiras da despensa, a memória é um espaço sem divisões estabelecidas

na experiência humana. Mesmo do ponto de vista cerebral, ela ocupa diversas áreas e múltiplos sistemas, sendo resultado de um processo de integração de estruturas e de funções cerebrais.

Um aspecto relevante sobre o uso da palavra memória, quando usado no plural, está na literatura. Ler as memórias de um autor remete à ideia de uma narrativa autobiográfica ou biográfica, novamente ligando a ideia de memória ao campo da definição de identidade. Considero que esse termo seja o de maior importância no conjunto do fenômeno, pois mesmo que se trate da memória de um grupo, essa revela seu caráter identitário.

Identidade é palavra-chave no campo da memória. O psiquiatra italiano Sandro Domenichetti apresenta a lembrança como “[...] experiência que constrói a consciência de si e que define a relação entre o mundo afetivo e aquele cognitivo” (DOMENICHETTI, 2003, p.1); de acordo com ele, entre as funções da consciência, está a diacrônica, ou seja, a de percepção da identidade, estável através do tempo. A consciência, então, é um elemento central neste campo. Domenichetti refere que esta “[...] parece, então, configurar-se como um tipo de memória de si no tempo” (DOMENICHETTI, 2003, p.1), enfatizando a perspectiva de que “[...] um senso de si é essencial para que todas as minhas lembranças sejam exatamente *as minhas* lembranças.” (DOMENICHETTI, 2003, p.1, grifo do autor).

Outro elemento apontado por este autor tem como base a explanação de Israel Rosenfeld, médico e pesquisador com atuação relevante no campo da memória. Conforme Domenichetti, Roselfield expõe a continuidade da consciência como derivada da correspondência que o cérebro estabelece em momentos sucessivos com eventos no espaço e no tempo, sendo seu elemento vital a autoconsciência. Para Roselfield,

As minhas lembranças emergem da relação entre meu corpo e a imagem que meu cérebro tem do meu corpo (uma atividade inconsciente na qual o cérebro constrói para si uma ideia generalizada do corpo, ideia que se modifica continuamente.). É esta relação que cria o senso de ‘si’. (DOMENICHETTI, 2003, p.2).

A fim de corroborar a relação entre corpo e cérebro, estabelecida por Rosenfield, Domenichetti refere-se a Henri Bergson (1859-1941), filósofo e diplomata francês, cuja obra destacou-se pelas contribuições no campo da memória. Conforme Domenichetti,

[...] o nosso conhecimento da realidade é feito de percepções impregnadas de lembranças. A memória de Bergson funciona através de operações de coleta de imagens que progressivamente são produzidas, o corpo é uma dessas imagens: a última, para ser exato. E se o corpo em geral é uma imagem, é óbvio que o é também o cérebro. Este ligar a percepção, a memória e o corpo, com passagens de um a outro através da

dimensão temporal, define a construção da função mental, da qual a memória é atributo fundador, como organização autoreflexiva que pensa o corpo. (DOMENICHETTI, 2003, p.1).

Pode-se compreender, então, corpo e cérebro como palcos onde as imagens da memória são encenadas. Tais imagens unem-se às percepções atuais do indivíduo, compondo um conjunto formado pelo antes e o agora – passado e presente – intrincados. Ainda referindo-se às contribuições de Roselfield nesse campo, Domenichetti acrescenta:

Também na visão de Roselfield, assim, a memória não pode ser considerada como um manual de informações, mas sobretudo como uma atividade contínua do cérebro. Isso se observa principalmente no caso das imagens. Quando recorro a imagem de um evento da minha infância, por exemplo, não a extraio de um hipotético arquivo de imagens preexistentes, devo formar conscientemente uma nova imagem. (DOMENICHETTI, 2003, p.2).

Tais explanações sobre o papel da imagem para a recordação coincidem com a perspectiva de Paul Ricoeur, em *A lembrança e a imagem*, na primeira parte de sua obra já referida. Ele questiona: “Como explicar que a lembrança retorne em forma de imagem e que a imaginação, assim mobilizada, chegue a revestir-se das formas que escapam à função do irreal?” (RICOEUR, 2014, p.66).

Para chegar a respostas possíveis, ele recorre a Bergson, entre outros autores. Deste, aponta que: “Adoto como hipótese de trabalho a concepção bergsoniana da passagem da ‘lembrança-pura’ à lembrança-imagem.” (RICOEUR, 2014, p.67). De acordo com Ricoeur, sobre o trabalho de Bergson, “ele traz, de certo modo, a lembrança para uma área de presença semelhante à da percepção” (RICOEUR, 2014, p.68), ressaltando, da imaginação, o que chama de “função visualizante”, ou seja “sua maneira de dar a ver” (RICOEUR, 2014, p.68). Ricoeur esclarece que:

É como se a forma que Bergson chama intermediária ou mista da lembrança, isto é, a lembrança-imagem, a meio-caminho entre ‘lembrança-pura’ e a lembrança reinscrita na percepção, no estágio em que o reconhecimento desabrocha no sentimento do *déjà vu*, correspondesse a uma forma intermediária da imaginação, a meio caminho entre a ficção e a alucinação, a saber, o componente imagem da lembrança-imagem. Portanto, é também como forma mista que é preciso falar da função da imaginação, que consiste em ‘pôr debaixo dos olhos’, função que podemos chamar ostensiva: trata-se de uma imaginação que mostra, que expõe, que deixa ver. (RICOEUR, 2014, p.70).

Assim, o que se tem é uma zona de fronteiras pouco demarcadas entre a percepção, a lembrança e a imaginação. Ricoeur refere, em relação às semelhanças e diferenças entre as duas últimas: “Certamente, dissemos e repetimos que a imaginação e a memória tinham como traço

comum a presença do ausente, e como traço diferencial, de um lado, a suspensão de toda posição de realidade e a visão de um irreal, do outro, a posição de um real anterior.” (RICOEUR, 2014, p.61).

Nesse sentido, o papel da percepção é o de captar a realidade através dos cinco sentidos, para então formar registros que, no futuro, serão lembranças. As imagens que resgato são diferentes das que percebi no instante do acontecimento, pois se misturam com outros ingredientes, como as emoções, por exemplo. Ricoeur aponta: “Teríamos assim, a sequência: percepção, lembrança, ficção. Um limiar de inatualidade é transposto entre lembrança e ficção.” (RICOEUR, 2014, p.65). Esse limiar de inatualidade, expresso por ele como “transposto entre lembrança e ficção” parece referir-se à passagem do tempo, que torna as imagens de uma vivência cada vez mais próximas da imaginação, quanto mais longínquo for o passado.

O filósofo Gaston Bachelard, em *A poética do espaço*, ao mencionar as lembranças associadas ao habitar de uma nova casa, expressa o entrelaçamento entre a memória e a imaginação:

E o devaneio se aprofunda de tal modo que, para o sonhador do lar, um âmbito imemorial se abre para além da mais antiga memória. A casa, como o fogo, como a água, nos permitirá evocar, na sequência de nossa obra, luzes fugidias de devaneio que iluminam a síntese do imemorial com a lembrança. Nessa região longínqua, memória e imaginação não se deixam dissociar. Ambas trabalham para seu aprofundamento mútuo. Ambas constituem, na ordem dos valores, uma união da lembrança com a imagem. (BACHELARD, 2012, p.25).

A relação entre lembrança e imagem, em Bachelard, encontra-se bem representada através da ideia da casa e do habitar, onde esses dois fenômenos se fundem. Ele menciona a ideia de que “[...] o calendário da nossa vida só pode ser estabelecido em seu processo produtor de imagens.” (BACHELARD, 2012, p.28). Este calendário parece ser, para o autor, as lembranças recordadas por meio da imagem das cenas vividas e sentidas. Bachelard refere que: “[...] a imagem estabelece-se numa cooperação entre o real e o irreal, pela participação da função do real e da função do irreal” (BACHELARD, 2012, p.73), tecendo uma ligação entre imaginação, memória e percepção. Cabe ressaltar, nesse ponto, o aspecto de esta última ocorrer através dos cinco sentidos, veículo de tradução do mundo externo para o interno. Retorna-se ao já apresentado sobre a relevância do corpo para a memória. Ricoeur menciona, a esse respeito:

É o elo entre memória corporal e memória dos lugares que legitima, a título primordial, a dessimplificação do espaço e do tempo de sua forma objetivada. O corpo constitui, desse

ponto de vista, o lugar primordial, o aqui em relação ao qual todos os outros lugares são lá. (RICOEUR, 2014, p.59).

Compreender o papel da memória do corpo conduz à identificação desta dentro da consciência de si, pois diz respeito aos registros deixados pelas vivências, com potencial de serem encenados novamente pelo indivíduo. O ato de cozinhar seria um exemplo de como a memória corporal faz com que se pratique o ato culinário como um conhecimento do corpo, muitas vezes executado de forma habitual. Ricoeur aponta que “[...] a memória corporal pode ser ‘agida’ como todas as outras modalidades de hábito, como a de dirigir um carro que está em meu poder. Ela varia segundo todas as variantes do sentimento de familiaridade ou de estranheza”. (RICOEUR, 2014, p.57). O autor acrescenta:

Assim, a memória corporal é povoada de lembranças afetadas por diferentes graus de distanciamento temporal: a própria extensão do lapso de tempo decorrido pode ser percebida, sentida, na forma de saudade, nostalgia. [...]. O momento da recordação é então o do reconhecimento. (RICOEUR, 2014, p.57).

Partindo dessa compreensão, seria possível pensar em corpo, casa e lugar como espaços onde a recordação nasce, do mais específico, o corpo, ao mais inespecífico, o lugar. Em todos esses espaços, há ações e vivências que podem constituir lembranças. Conforme Ricoeur:

A transição da memória corporal para a memória dos lugares é assegurada por atos tão importantes como orientar-se, deslocar-se e, acima de tudo, habitar. É na superfície habitável da terra que nos lembramos de ter viajado e visitado lugares memoráveis. Assim, as ‘coisas’ lembradas são intrinsecamente associadas a lugares. E não é por acaso que dizemos, sobre uma coisa que aconteceu, que ela teve lugar. É de fato nesse nível primordial que se constitui o fenômeno dos ‘lugares de memória’. (RICOEUR, 2014, p.57-58).

Essa ideia pode ser corroborada com a perspectiva de Bachelard sobre o habitar:

É preciso dizer como habitamos o nosso espaço vital de acordo com todas as dialéticas da vida, como nos enraizamos, dia a dia, num ‘canto do mundo’.
Porque a casa é nosso canto do mundo. Ela é, como se diz amiúde, o nosso primeiro universo. É um verdadeiro cosmos. (BACHELARD, 2012, p.24).

A respeito da relevância da casa para a formação e o armazenamento das lembranças, Bachelard apresenta contribuições que reforçam a visão de Ricoeur sobre o papel dos lugares para a memória:

Logicamente, é graças à casa que um grande número de nossas lembranças estão guardadas; e quando a casa se complica um pouco, quando tem um porão e um sótão, cantos e corredores, nossas lembranças têm refúgios cada vez mais bem caracterizados.

A eles regressamos durante toda a vida, em nossos devaneios. (BACHELARD, 2012, p.28).

A ideia da memória associada ao espaço, seja corpo, casa ou lugar, conduz à reflexão de que essa tem uma existência subjetiva, interna, que é representada pelo aspecto objetivo, material, externo; isso se dá através de vivências associadas sempre a um primeiro espaço, o corpóreo, e a um segundo, mais amplo, que é o lugar para onde a lembrança remete. Mais uma vez, as lembranças têm imagens de correspondência: é como se os lugares dessem carne e osso a elas, confirmam sua existência em um tempo e em um espaço que, mesmo passado, relaciona-se ao mundo físico. Quanto mais longínquas no tempo, mais próximas se encontram da imaginação, como já visto; entretanto, ainda assim, têm um cenário onde vivem.

Examinada como fenômeno, a memória tem propriedades que a identificam. Ricoeur estabeleceu três pares de oposições para a compreensão da fenomenologia da memória: o primeiro deles é a dupla *hábito/memória*, sobre a qual refere:

O que faz a unidade desse espectro é a comunidade da relação com o tempo. Nos dois casos extremos, pressupõe-se uma experiência anteriormente adquirida; mas num caso, o do hábito, essa aquisição está incorporada à vivência presente, não marcada, não declarada como passado; no outro caso, faz-se referência à anterioridade, como tal, da aquisição antiga. Nos dois casos, por conseguinte, continua sendo verdade que a memória 'é do passado', mas conforme dois modos, um não marcado, outro sim, da referência ao lugar no tempo da experiência inicial.

[...] A operação descritiva consiste então em classificar as experiências relativas à profundidade temporal, desde aquelas em que, de algum modo, o passado adere ao presente, até aquelas em que o passado é reconhecido em sua preteridade passada. (RICOEUR, 2014, p.43).

A segunda dupla de opostos estabelecida por Ricoeur é composta pelo par *evocação/busca*, representado pelos dois trechos abaixo. No primeiro, a reflexão sobre evocação; no segundo, sobre a busca:

- 1) Entendamos por evocação o aparecimento atual de uma lembrança. É a esta que Aristóteles destinava o termo *mneme*, designando por *anamnesis* o que chamaremos, mais adiante, de busca ou recordação. Ele caracterizava a *mneme* como *pathos*, como afecção: ocorre que nos lembramos disto ou daquilo, nesta ou naquela ocasião; então, temos uma lembrança. Portanto, é em oposição à busca que a evocação é uma afecção. Enquanto tal, em outras palavras, desconsiderando sua posição polar, a evocação traz a carga do enigma que movimentou as investigações de Platão e de Aristóteles, ou seja, a presença agora do ausente anteriormente percebido, experimentado, aprendido. (RICOEUR, 2014, p.45).
- 2) Voltemo-nos agora para o outro pólo do par evocação/busca. É ele que a denominação grega da *anamnesis* designava. Platão a mitificara ligando-a a um saber pré-natal do qual estaríamos afastados por um esquecimento ligado à inauguração da vida da alma num corpo, esquecimento, de certo modo natal, que faria da busca um

reaprender do esquecimento. Aristóteles [...] naturalizou, de certo modo, a anamnese, comparando-a àquilo que, na experiência cotidiana, chamamos de recordação. [...] o ana de anamnese significa volta, retomada, recobrimento do que anteriormente foi visto, experimentado ou aprendido, portanto, de alguma forma, significa repetição. Assim, o esquecimento é designado obliquamente como aquilo contra o que é dirigido o esforço da recordação. (RICOEUR, 2014, p.46).

O que Ricoeur propõe, assim, com o par evocação/busca é a diferenciação entre a lembrança e a recordação, sendo a primeira, segundo ele, representativa do surgimento espontâneo de um registro gravado na memória, enquanto a segunda seria resultado de uma procura ativa, voluntária. Referindo as ideias de Bergson sobre ‘recordação instantânea’ e ‘recordação laboriosa’ aponta a distinção: “[...] podendo a recordação instantânea ser considerada como o grau zero da busca e a recordação laboriosa e a recordação laboriosa, como sua forma expressa” (RICOEUR, 2014, p.46). Assim, a lembrança viria de uma evocação, próxima ao que Ricoeur chama de ‘automatismo’ e ‘recordação mecânica’, diferente da recordação, que viria ‘da reflexão, da reconstituição inteligente’, estando ambas “[...] intimamente mescladas na experiência comum.” (RICOEUR, 2014, p.46). Por fim, com relação a esse par, Ricoeur refere:

É de fato o esforço de recordação que oferece a melhor ocasião de fazer ‘memória do esquecimento’, para falar com antecipação como Santo Agostinho. A busca da lembrança comprova uma das finalidades principais do ato de memória, a saber, lutar contra o esquecimento, arrancar alguns fragmentos de lembrança à ‘rapacidade’ do tempo (Santo Agostinho *dixit*), ao ‘sepultamento’ no esquecimento. Não é somente o caráter penoso do esforço de memória que dá à relação sua coloração inquieta, mas o temor de ter esquecido, de esquecer de novo, de esquecer amanhã de cumprir esta ou aquela tarefa; porque amanhã será preciso não esquecer [...] de se lembrar. (RICOEUR, 2014, p.48).

A terceira dupla de opostos proposta por Ricoeur, em sua fenomenologia da memória, é constituída pela polaridade *reflexividade/mundanidade*. A respeito do elemento *reflexividade*, Ricoeur esclarece:

Não nos lembramos somente de nós, vendo, experimentando, aprendendo, mas das situações do mundo, nas quais vimos, experimentamos, aprendemos. Tais situações implicam o próprio corpo e o corpo dos outros, o espaço onde se viveu, enfim, o horizonte do mundo e dos mundos, sob o qual alguma coisa aconteceu. Entre reflexividade e mundanidade há mesmo uma polaridade na medida em que a reflexividade é um rastro irrecusável da memória em sua fase declarativa: alguém diz ‘em seu coração’ que viu, experimentou, aprendeu anteriormente; sob esse aspecto, nada deve ser negado sobre o pertencimento da memória à esfera de interioridade. (RICOEUR, 2014, p.53-54).

A *mundanidade*, por sua vez, constitui um elemento significativo no estudo deste capítulo, uma vez que contempla a existência dos rituais, através da abordagem do fenômeno da

comemoração. Ricoeur o associa à “[...] gestualidade corporal e à espacialidade dos rituais que acompanham os ritmos temporais da celebração” (RICOEUR, 2014, p.60). A associação do ato de comemoração com os rituais é explicada por ele:

Não há efetuação ritual sem a evocação de um mito que orienta a lembrança para o que é digno de ser comemorado. As comemorações são, assim, espécies de evocações, no sentido de reatualização, eventos fundadores apoiados pelo ‘chamado’ a lembrar-se que soleniza a cerimônia- comemorar, observa Casey, é solenizar tomando seriamente o passado e celebrando-o em cerimônias apropriadas. (RICOEUR, 2014, p.60).

A partir da reflexão de Ricoeur sobre o par reflexividade/mundanidade e, neste último elemento, a presença do ritual, cabe salientar o estudioso Mircea Eliade. Este, em sua obra *Mito e Realidade*, apresenta uma definição do que é o mito:

O mito conta uma história sagrada: ele relata um acontecimento ocorrido no tempo primordial, o tempo fabuloso do ‘princípio’. Em outros termos, o mito narra como, graças às façanhas dos Entes Sobrenaturais, uma realidade passou a existir, seja uma realidade total, o Cosmo, ou apenas um fragmento: uma ilha, uma espécie vegetal, um comportamento humano, uma instituição. É sempre, portanto, a narrativa de uma ‘criação’: ele relata de que modo algo foi produzido e começou a *ser*. O mito fala apenas do que *realmente* ocorreu, do que se manifestou plenamente. (ELIADE, 2011, p.11).

A relevância dessa consideração reside em corroborar que, “[...] pelo fato de relatar as *gesta* dos Entes Sobrenaturais e a manifestação dos seus poderes sagrados, o mito se torna o modelo exemplar de todas as atividades humanas significativas.” (ELIADE, 2011, p.12). A comemoração enseja o rito que reencena o mito, por isso é mencionada na explanação de Ricoeur quando se refere aos rituais. Mircea Eliade esclarece: “[...] a principal função do mito consiste em revelar os modelos exemplares de todos os ritos e atividades humanas significativas: tanto a alimentação ou o casamento, quanto o trabalho, a educação, a arte ou a sabedoria.” (ELIADE, 2011, p.12). Compreende-se, assim, a comemoração como a reunião de grupo, ou de um povo, para celebrar a memória conjunta de seus membros em torno de uma finalidade, o rito, cuja origem está no evento original, o mito. A ideia implícita, neste caso, é a de celebrar, em conjunto, a memória de algo, ou seja, co-memorar. A fim de reforçar essa reflexão, apontamos outra explanação de Eliade:

Para o homem das sociedades arcaicas, ao contrário, o que aconteceu *ab origine* pode ser repetido através do poder dos ritos. Para ele, portanto, o essencial é conhecer os mitos. Essencial não somente porque os mitos lhe oferecem uma explicação do Mundo e de seu próprio modo de existir no Mundo, mas sobretudo porque, ao rememorar os mitos e reatualiza-los, ele é capaz de repetir o que os Deuses, os Heróis e os Ancestrais fizeram *ab origine*. Conhecer os mitos é aprender o segredo da origem das coisas. Em outros

termos, aprende-se não somente como as coisas vieram à existência, mas também onde encontra-las e como fazer com que reapareçam quando desaparecem. (ELIADE, 2011, p.18).

No contexto do presente capítulo, interessa ressaltar a compreensão do ritual como celebração de uma memória ancestral, por parte de um grupo. A ancestralidade dessa memória tem em sua raiz o mito que lhe deu origem. Tal entendimento tem associação com o cozinhar e com o partilhar o alimento, com a reunião da família em torno da comida e com a repetição das práticas culinárias que, mesmo evoluindo ao longo do tempo, remontam o primordial tornar cru em cozido. Outro elemento ligado à realização de rituais associados à cozinha está na recitação do modo de fazer um prato, quando transmitido através de uma receita escrita. O caminho que essa percorre entre as gerações de uma família é emblemático de sua força ritualística, como se carregasse, de forma transgeracional, a memória desse grupo através do como-se-faz de uma determinada prática.

Antes da existência da receita no caderno, o conhecimento empírico dos antepassados sobre o fazer culinário era ensinado oralmente e através do próprio fazer, quando recitações eram feitas para que o prato saísse a contento; essas eram, assim, a representação do ritual naquele grupo familiar. Nesse sentido, retomamos Eliade em sua explicação sobre a recitação do mito:

Em Timor, por exemplo, quando germina um arrozal, dirige-se ao campo alguém que conhece as tradições míticas referentes ao arroz. [...] Recitando o mito de origem, obriga-se o arroz a crescer tão belo, vigoroso e abundante como era quando apareceu pela primeira vez. Não é com o fim de ‘instruí-lo’ ou ensinar-lhe a maneira como deve comportar-se que o oficiante lembra ao arroz o modo como foi criado. Ele o força magicamente a retornar à origem, isto é, a reiterar sua criação exemplar. (ELIADE, 2011, p.19).

Esses conhecimentos eram transmitidos junto com a receita, ou seja, eram parte da memória daquele prato em seu papel na tradição familiar. Vale lembrar que a etimologia de receita está no latim, *recepta*, alusivo a receber: expressa, então, aquilo que se recebe, em termos de ensinamento, sobre o fazer de uma comida específica. Há diversas expressões no folclore da cozinha que remontam a transmissão do saber culinário em uma cultura.

Há diferença entre a memória individual, essa que nos identifica como indivíduos, e a memória coletiva. Como exemplo da última, cito esse ‘saber culinário em uma cultura’, que remete à compreensão sobre a memória coletiva, no contexto deste capítulo. Esta, assim como a individual, tem em seu eixo a noção de identidade: no caso da memória de um indivíduo, como já visto, refere-se à consciência de si mesmo como base daquilo de que ele é capaz de se lembrar,

para que as lembranças sejam *suas*; no caso da memória coletiva, este eixo está na identidade do grupo que a contém, pois a memória e o grupo alimentam-se reciprocamente: o grupo se mantém vivo pelas memórias, enquanto essas permanecem presentes pela unidade do grupo.

A respeito dessa inter-relação, a pesquisadora e professora alemã Aleida Assmann, no livro *Espaços da recordação-formas e transformações da memória cultural*, menciona as ideias de Maurice Halbwachs sobre a memória coletiva, referindo que “[...] a memória coletiva assegura a singularidade e a continuidade de um grupo” (ASSMANN, 2011, p.144) e esclarece:

Seu interesse voltou-se apenas à pergunta sobre o que mantém as pessoas unidas em grupos. Deparou, assim, com o significado agregador das lembranças em comum, como importante elemento de coesão. Derivou daí a noção da existência de uma ‘memória de grupo’. Mas as lembranças não se estabilizam somente no grupo. O grupo torna estáveis as lembranças. A investigação de Halbwachs em torno dessa ‘memória coletiva’ resultou no seguinte: a estabilidade da memória coletiva está vinculada de maneira direta à composição e subsistência do grupo. Se o grupo se dissolve, os indivíduos perdem em sua memória a parte de lembranças que os fazia assegurar-se e identificarem-se como grupo. (ASSMANN, 2011, p.144).

A referência à memória ligada à manutenção de um grupo remete novamente à ideia, no âmbito das vivências culinárias, das receitas de cozinha transmitidas entre as gerações de uma mesma família. O elemento que sustenta a presença dessa receita no grupo é a memória que este tem a respeito do ‘como-se-faz’ de uma determinada comida. Enquanto houver membros dessa família que se interessem em manter a tradição daquele determinado sabor, a memória será mantida; ao mesmo tempo, enquanto houver essa memória, a integração do grupo permanecerá. Segundo Aleida Assmann,

Os estudos do historiador francês Pierre Nora demonstraram que por trás da memória coletiva não há alma coletiva nem espírito coletivo algum, mas tão somente a sociedade com seus signos e símbolos. Por meio dos símbolos em comum o indivíduo toma parte de uma memória e de uma identidade tidas em comum. Nora cumpriu na teoria da memória o passo que vai do grupo vinculado na coexistência espaço-temporal, tema estudado por Halbwachs, à comunidade abstrata que se define por meio dos símbolos que abrangem e agregam, em nível espacial e temporal. Os portadores dessa memória coletiva não precisam conhecer-se para, apesar disso, reivindicar para si uma identidade comum. (ASSMANN, 2011, p.145).

Assim como referido sobre o papel de uma receita de família como elemento de coesão entre os membros da mesma, através das gerações, situação semelhante pode ocorrer em relação a um determinado ingrediente ou preferência alimentar. A transmissão de um saber culinário e dos gostos de uma família também são aspectos que se perpetuam no grupo em função da memória que agrega seus integrantes.

A memória individual, então, mantém a identidade por dar ao indivíduo sua característica singular através do tempo; nela, estão suas impressões, lembranças e registros que compõem a noção de permanência de quem ele é, ou seja, reforçam nele a consciência do eu, na duração de ciclos que se perpetuam. Ele sabe quem é, em grande parte, pelas lembranças que tem de si. Circunstância análoga ocorre com a memória coletiva, em que o grupo se mantém coeso pela consciência de ser um grupo com lembranças em comum; o papel dessas é, exatamente, o de manter a unidade e a permanência da identidade do conjunto.

A memória individual e a coletiva estão, portanto, implicadas na vivência culinária, relações a serem exploradas na divisão que segue.

1.3 A COZINHA COMO CENÁRIO DE VIVÊNCIAS: O INDIVIDUAL E O COLETIVO

A relação entre cozinha e memória existe devido à linguagem. Avançando nessa perspectiva, Mariano García e Mariana Dimópulos, compiladores da obra *Escritos sobre la mesa- Literatura y comida*, afirmam que “[...] a relação entre linguagem e comida começa desde o momento em que, graças à escritura, se conservam notícias de como se comia na Antiguidade.” (GARCÍA; DIMÓPULOS, 2014, p.9). Toda a história da alimentação, assim, é conhecida em virtude do que se registrou ao longo das épocas, sob os mais diversos veículos. Esse aspecto é relevante tanto do ponto de vista de História da Humanidade, quanto daquele das histórias familiares, através de escritos transmitidos de geração a geração. Em ambos os exemplos, os escritos culinários são representativos da memória coletiva.

Ainda no que concerne a essa memória, salientamos que ela tem também outras expressões, presentes no âmbito identitário de uma cultura. De acordo com Daniela Bunn, em sua obra *O alimento na literatura: uma questão cultural*: “[...] são assim criados, em torno da mesa, modos, maneiras e ingredientes que estabelecem uma identidade cultural destinada a representar um grupo e sua identidade” (BUNN, 2016, p.28). Tais ‘modos, maneiras e ingredientes’ são elementos que constituem parte da bagagem que pertence a um grupo e às gerações seguintes, através da memória coletiva. Podemos citar como exemplos os ensinamentos culinários aprendidos através de gestos e de relatos orais e as preferências alimentares de uma família ou de um povo.

Visitando cadernos de receitas antigos, que pertenceram a avós, mães, e tias, percebemos uma característica em comum a todos eles: o elenco de ingredientes com suas medidas e a breve descrição do ‘como-se-faz’, apenas para guiar a prática. Parece-nos, inclusive, que eram anotações que elas faziam para si mesmas, para que não esquecessem de um ou outro detalhe, e não registros para serem transmitidos na família. Ensinavam, sim, mas *in loco*, na hora em que estivessem fazendo. Mostravam características no aspecto do prato sendo feito, apontavam para os ruídos da cebola fritando, faziam sentir a textura de uma massa de pão, o cheiro de um doce exalando pela cozinha, denunciavam a pitada de sal que ainda faltava no arroz, só de provarem com a ponta da colher. Como sabiam? Porque lembravam pelo que um dia aprenderam e, mais do que isso, lembravam pelo hábito, pelo praticar e, de forma mais vivencial, pelo sentir através dos cinco sentidos.

Em *Pequeno alfarrábio de acepipes e doçuras*, há um capítulo dedicado à cozinha das avós, intitulado ‘Nossas avós’, cujo propósito é o de refletir de modo específico sobre a cozinha que atravessa a memória e permanece como registro vivo, pela referência ao papel que estas desempenham na memória de muitas pessoas. Os pratos e doces feitos por elas, as avós de tantas gerações, tornam-se parte das lembranças que deixam na família. Além disso, as receitas das avós são emblemáticas da memória que se mantém viva através de um grupo que a alimenta, a memória coletiva conforme referida por Aleida Assmann ao mencionar as ideias de Maurice Halbwachs.

Um dos aspectos mais relevantes dessa ‘cozinha das avós’ é o modo como tinham no corpo o conhecimento da prática culinária. No texto ‘A memória nas mãos’, é referido esse aspecto:

No caso da Vó Léia, e de tantas avós da época, acho que tinham a memória nas mãos, com tudo o que aprendiam e praticavam vida afora. No entanto, a sabedoria vai além. Acredito que sentissem vivamente, nas etapas, os cheiros, gostos, sons do alimento, aspecto, textura, pulsação. As mãos preparavam, mas todo corpo participava do feito culinário. Prestavam atenção, estavam de fato presentes na tarefa. E assim a memória era ‘carimbada’ nas mãos, nos cinco sentidos, na emoção de um sabor que alegrava a cozinha. (CARDOSO, 2012, p.61).

O elemento determinante da memória das avós, cuja vivência culinária era cotidiana e de valor reconhecido entre os familiares, é a prática. Sabiam fazer, e muitas vezes, de modo intuitivo, adaptavam e até criavam receitas por esse conhecimento. A ‘memória nas mãos’ consistia em identificar, pelo tato, que a massa do pão estava no ponto quando a pele assim

determinava. E reconheciam isso por um dia ter aprendido, mas principalmente porque, após tantas repetições do ‘como-se-faz’, foi a pele que passou a identificar este ponto ainda antes do conhecer cognitivo. Tal reflexão conduz ao que refere Ricoeur sobre o par hábito/memória, quando o primeiro elemento do par alude às circunstâncias em que o passado adere ao presente. Um saber adquirido é mantido em prática, o que torna sua lembrança como um fator que integra a atualidade do fazer, e não apenas o passado.

Esta memória das avós, que mantinham vivo um modo de conhecer o ato culinário como parte de seu saber vivencial, ilustra com nitidez a ideia da memória coletiva, já que seu saber era compartilhado em seu tempo, não pela receita escrita, mas pela forma como esse era sentido e atuado na cozinha. À medida que as gerações que detinham esses conhecimentos antigos foram terminando, suas memórias de forno-e-fogão, construídas pela ação e pelos sentidos à beira do fogo ou do balcão, foram deixando de existir. O que ficou para as gerações seguintes foi o conjunto de receitas escritas, mas essas não substituem a riqueza de um fazer empírico, intuitivo, recordado no corpo.

O escritor e pesquisador Michael Pollan faz uma referência interessante nesse sentido, ao advertir que não se deve comer nada que a avó não chamaria de comida. Essa expressão, proposta no fulcro de uma culinária dirigida para fora dos lares e feita de alimentos muitas vezes pouco ou nada saudáveis, chama a atenção para o reconhecimento das avós como detentoras de um saber único, aquele da ‘comida de verdade’.

Avós, mães e tias são personagens de grande relevância no aprendizado de cozinha das gerações seguintes. É possível que isso se deva a seu papel ancestral de transmissão de um saber específico. A memória dos antepassados constitui o alicerce, a fundamentação da família a partir de experiências e de saberes que um dia foram vivenciados, para serem, então, narrados, ao longo do tempo, às próximas gerações. O sociólogo Carlos Alberto Dória, em seu livro *Formação da culinária brasileira*, tece uma relevante consideração a esse respeito: “Os saberes culinários evoluíram como uma herança que se transmite matrilinearmente – e os cadernos de receitas das avós são uma sobrevivência persistente dessa diretriz.” (DÓRIA, 2014, p.206).

Dória aborda outro elemento significativo na contribuição com o papel da memória na cozinha, a corporeidade. Esse fator representa o próprio ato culinário, que é exercido pelo corpo, É nele que reside a memória dos movimentos e dos gestos implicados no preparo do alimento, como bater claras, sovar a massa do pão, picar a cebola, etc. Neste sentido, o autor refere:

O corpo é tradicionalmente o principal instrumento do fazer culinário. As ferramentas, da faca ao mais sofisticado equipamento utilizado na culinária molecular, são, em geral, expedientes que visam economizar gestos ou conferir-lhes maior precisão, mas o empenho físico com destreza é o primeiro responsável pelos resultados alcançados. [...] (DÓRIA, 2014, p.216).

Essa reflexão significa, na compreensão da memória ligada à cozinha, que é o corpo o principal responsável pela prática culinária, incluindo qualidades como a destreza, mencionada por Dória. A faca poderá cortar bem, estar afiada, mas se o corpo não souber usá-la, isso de nada adiantará. Tal ponto nos remete à ideia da memória do corpo, referida por Ricoeur, no que tange a uma espécie de memória que pode ser agida, na prática habitual do indivíduo, fazendo parte de sua identidade: ter domínio de um dado ato culinário dá a alguém a consciência de que sabe fazer, de que se lembra, de que aquele saber é parte de si.

Assim, o ato culinário aprendido, tanto por livros de receitas como pela transmissão oral por familiares, representa a memória coletiva; quando esse ato é praticado rotineiramente pelo sujeito que aprendeu, isto contribui para a consciência de si, representando o papel da memória individual. Cabe ressaltar, também, a presença da memória ancestral que acompanha as vivências de cozinha. A esse propósito, Dória refere que: “Assim, ‘fazer para o outro’ – essa doação através de um intermediário ao mesmo tempo material e simbólico, como é a comida – permanece a marca feminina do cozinhar desde os primeiros tempos da humanidade.” (DÓRIA, 2014, p.221). Tal constatação reforça o papel ancestral das avós, mães e tias na transmissão do saber culinário.

A postagem do blog *Serendipity in Cucina* traz, no relato memorialístico sobre a vivência de sua autora, reflexão sobre o componente ritualístico do cozinhar:

Há alguns anos, decidi começar a fazer a chimia de uvas ‘da Vó Léia’, a partir das lembranças que tenho do fazer de minha avó materna, a quem assisti preparando o doce inúmeras vezes. Os dados sobre as proporções, tais como igual peso das cascas de uva e do açúcar e água que cubra, soube por uma prima, mas meu objetivo principal era o de seguir a memória, mais de vinte anos depois da última vez que a vi fazendo o doce. Então, sempre no verão, na época dessas uvas, repito a experiência. Fico em frente à caçarola e a coloco em fogo baixo, depois da fervura, mexendo com a colher de pau em giros lentos e precisos. Percebo a mudança através da resistência que o composto faz à colher, e, assim, progressivamente, o fazer demanda mais força do braço direito. Presto atenção ao aspecto: o roxo cintilante do início torna-se mais opaco e fechado; o brilho das cascas da uva Isabel, com que é feita a chimia, diminui à medida que essa se aproxima do resultado final. O aroma toma conta da casa toda, de forma insidiosa. Identifico que está pronta pela consistência: reconheço este momento porque a imagem de minha avó, em seus giros da colher de pau, é parte de minha memória, bem como a lembrança das etapas da receita. Quando repito seu movimento, com semelhante vagarosidade e empenho, faço-o pela lembrança do que assisti; entretanto, é provável

que a repetição se deva também ao ritual em que consiste o cozinhar. O próprio fato de estar à frente do fogo, preparando o alimento, é por si um ritual. (CARDOSO, 2015).

Assim, o papel da ancestralidade manifesta-se no modo como se vivencia o contato com a comida, tanto no cozinhar quanto no comer e no partilhar a refeição pessoas afins, ou seja, esses atos configuram-se como rituais. Retomamos as contribuições de Mircea Eliade para corroborar essa compreensão, especialmente sua referência de que:

Apesar das modificações sofridas no decorrer dos tempos, os mitos dos ‘primitivos’ ainda refletem um estado primordial. Trata-se, ademais, de sociedades onde os mitos ainda estão vivos, onde fundamentam e justificam todo o comportamento e toda a atividade do homem. (ELIADE, 2011, p.10).

O fazer a comida e aquele do sentar à mesa para compartilhá-la são, desta forma, rituais que praticamos, como seres humanos, reencenando mitos. A expressão dos rituais está em uma memória coletiva, ancestral, que evocamos nessas práticas:

Em suma, os mitos descrevem as diversas, e algumas vezes dramáticas, irrupções do sagrado (ou do ‘sobrenatural’) no Mundo. É essa irrupção do sagrado que realmente *fundamenta* o Mundo e o converte no que é hoje. E mais: é em razão das intervenções dos Entes Sobrenaturais que o homem é o que é hoje, um ser mortal, sexuado e cultural. (ELIADE, 2011, p.11).

No que concerne à prática da cozinha, também o cumprimento de uma receita traz um ato de recitação, especialmente na parte que se refere ao ‘modo de fazer’, o que conduz à reflexão de que também esta é parte do ritual que envolve a produção da comida. Fala-se em seguir a receita, no sentido de obedecê-la. Ao ler as orientações, o que se lê é a presença de verbos específicos do fazer culinário, conjugados no modo imperativo: corte, refogue, asse, e assim por diante. Este recitar, que muitas vezes é falado em voz baixa enquanto se prepara um prato, é em si um ato, inerente ao fazer culinário. A respeito da recitação, Eliade aponta que

Na maioria dos casos, não basta conhecer o mito da origem, é preciso recitá-lo; em certo sentido, é uma proclamação e uma demonstração do próprio conhecimento. E não é só: recitando ou celebrando o mito de origem, o indivíduo deixa-se impregnar pela atmosfera sagrada na qual se desenrolaram esses eventos miraculosos. O tempo mítico das origens é um tempo ‘forte’, porque foi transfigurado pela presença ativa e criadora dos Entes Sobrenaturais. Ao recitar os mitos, reintegra-se àquele tempo fabuloso e a pessoa torna-se, conseqüentemente, ‘contemporânea’, de certo modo, dos eventos evocados, compartilha da presença dos Deuses ou dos Heróis. Numa fórmula sumária, poderíamos dizer que, ao “viver” os mitos, sai-se do tempo profano, cronológico, ingressando num tempo qualitativamente diferente, um tempo ‘sagrado’, ao mesmo tempo primordial e indefinidamente recuperável. (ELIADE, 2011, p.21).

Carlos Alberto Dória faz uma relevante reflexão sobre a receita culinária, contemplando a perspectiva desde sua origem até o modo como é vista atualmente:

Considerando as diferenças tecnológicas, as receitas são sempre prescrições sobre o modo de proceder na cozinha, assim como as receitas farmacêuticas são prescrições a respeito de como os farmacêuticos devem proceder em seus laboratórios. Do ponto de vista geral, ao apontar a unidade receita-cozinha e o modo de 'aviamento', estamos considerando que essa unidade está incrustada nas demais instituições, como a religião, a família, o Natal, etc. (DÓRIA, 2009, p.141).

A receita culinária é, então, parte do ritual que envolve as vivências alimentares, seja cozinhar ou comer; além disso, essa constitui um relevante material como documento para a memória de um local e de uma época, pois traz, em seu vocabulário e nas ações que determina, elementos de identificação que permitem caracterizar sua origem e período de vigência. A receita porta, consigo, a memória coletiva do contexto de que se origina, bem como a memória individual de quem a escreve em seu caderno de cozinha e a de quem reconhece, nos livros de receitas, pratos que já experimentou.

Dória aponta, a respeito da memória implicada nesse tipo de material, um aspecto interessante sobre o papel da memória contida nos livros culinários. O autor fala a respeito de um renomado chef internacional, Paul Bocuse, que é contrário à prática de receitas 'à risca', tendo escrito um livro assim. Dória aponta que o chef faz uma ressalva em sua obra, orientando ao leitor que não leve seu conteúdo demasiadamente a sério e que ouça uma 'força desconhecida', como a inspiração, o que "[...] garantirá melhores resultados práticos" (DÓRIA, 2009, p.144):

Consideramos, por fim, que Bocuse também está a nos dizer que as *suas* receitas são apenas e modestamente o *seu modo* de fazer aquele prato, ou seja, elas contêm a *memória* do seu trabalho como *estilo* e valor testemunhal; e- também de modo a determinar- o livro é seu meio de propagação. Visto assim, o livro de receitas é um registro de memória do trabalho que possam ter alguma utilidade para os leitores [...]. (DÓRIA, 2009, p.144).

Além dessa referência a Bocuse, Dória aponta criticamente a função da receita para os que a seguem: "Então, se pararmos um minuto para pensar, veremos que a receita, dentro da cozinha, tem o *status* de um texto sagrado que nos reduz à condição de seus exaquetas, independentemente do grau de preparação que tenhamos nessa singular teologia alimentar." (DÓRIA, 2009, p.142). Esse respeito ao texto sagrado é, de certa forma, o cumprimento da memória coletiva transmitida através dos documentos escritos, denominados receitas, ao longo do tempo; nessa transmissão, ocorrem transformações na forma de execução dos alimentos

conforme as modificações culturais de cada época, ou seja, cada período e lugar tem seu modo de interpretar e de realizar as receitas culinárias de acordo com os produtos oferecidos e com as técnicas vigentes. Dória menciona:

Por isso, fazemos pão: ele existe dentro de nós há séculos e as modificações que introduzimos nas receitas são apenas formas do pão continuar existindo mediante as transformações das receitas. Por isso, quando seguimos à risca uma receita de pão, não queremos fazer o pão, mas uma *versão* do pão que uma tradição qualquer elaborou. (DÓRIA, 2009, p.147).

Tecidas as considerações a respeito do fazer culinário consolidado pela memória coletiva, vale refletir sobre o modo como ele é vivenciado através da memória individual. Ao contar sobre a chimia de uvas de sua avó, apontamos que assistir a seu modo de praticá-la foi, para a autora, o percurso para aprender a fazê-la. O ‘como-se-faz’ guarda as lembranças, oriundas da prática vivenciada pelo ofício dos cinco sentidos e pelo assistir aos gestos do corpo, como os giros lentos da colher de pau, feitos pela avó. E por tantas outras avós, mães e tias.

Assim, a memória coletiva de uma receita culinária, a chimia de uvas Isabel, na maneira como era repetida por muitas pessoas de uma época, tornou-se também memória individual. Passou a ser parte da identidade da autora do blog, pois representa um ponto de identificação com sua avó pela recordação marcante de assisti-la fazendo esse doce; por isso, decidiu fazê-lo tempos depois de seu falecimento, seguindo as lembranças do seu fazer. A memória a respeito dos doces produzidos por ela é tão significativa que está registrada em uma crônica específica no já citado *Pequeno Alfarrábio de Acepipes e Doçuras*, ‘As delícias nos vidros de café’, a qual reproduzimos, abaixo:

Na casa de praia da Vó Léia e do Vô Hélio, havia milhares de encantos espalhados, mas a cozinha era meu favorito. A mesa retangular, generosa e ‘convidadeira’, contava um universo de histórias, de fábulas e de sabores, mas o que dava uma graça especial ao conjunto era o armário próximo à porta para a varanda. Em suas estantes, na parte superior, enfeites e guloseimas: ali moravam os potes de rapadura de leite, constantemente abastecidos pela vó. Na parte inferior, duas portas abriam um território único, respirante. Ali, vidros de café, daqueles grandes com tampas vermelhas, guardavam geleias, chimias e compotas que ela fazia durante o veraneio.

Deixávamos para depois a ideia de pedir as receitas; tínhamos o propósito de ficar ao lado, quando o panelão estava no fogo, tomando nota do ‘como-se-faz’, mas sem muita obstinação. Afinal de contas, a Vó estava ali, e era a única que sabia o tim-tim por tim-tim do ponto, das cores, dos cheiros que seus feitos adquiriam a cada etapa. Então, tínhamos a fantasia de que ela estaria para sempre renovando as delícias nos vidros de café, com alquimias de abóbora, de laranja, de uva [...] nossa imaginação percorria lonjuras no tempo, acreditando que seu fazer dos doces seria perene. Agora, refletindo sobre por que não peguei nenhuma de suas receitas, por que não anotava cada detalhe,

ocorre-me que esta era uma forma de garantir que ela permaneceria no ofício, que eu poderia eternamente aprender com ela a fazer suas relíquias. Hoje, só o móvel da cozinha, silenciado pelas portinhas, conhece o segredo daquelas inquilinas. (CARDOSO, 2012, p.62).

No texto, lê-se ‘o móvel da cozinha, silenciado pelas portinhas’, mas esse móvel é a própria memória guardando lembranças, representadas como ‘o segredo daquelas inquilinas’. A memória individual contém segredos, pontos que, com o passar do tempo, não são contados de acordo com a realidade vivida, mas apenas com aquela lembrança que permanece através das imagens e de sentimentos; muito do que foi percebido nos escapa, deixando as cenas como se as víssemos através de um vidro embaçado. Esses são os ‘segredos’ que as portinhas do móvel da cozinha silenciam.

Nesse aspecto, retomamos a consideração de Eugène Minkowski sobre a memória, quando esse autor menciona que “[...] a lembrança pode reproduzir um fato do passado com a tonalidade emotiva com que este foi percebido” (MINKOWSKI, 2004, p.143). Entende-se, assim, que a mesma tonalidade que colore a experiência irá colorir o modo como nos recordaremos dela, no futuro, porque é assim que a conhecemos.

Esses registros existem na memória e, assim, constituem parte da consciência do indivíduo sobre si mesmo. São lembranças que colaboram com a construção da identidade da autora do texto *Chimia da uva Isabel, memórias e receita*, pois ligam-na à identificação com a avó e seu legado culinário. Tal aspecto corrobora o que apresentamos na fundamentação teórica do presente capítulo.

As memórias individuais vinculadas à cozinha têm outro elemento a ser destacado: nos cadernos de receitas, muitas vezes há referência, no título das mesmas, a quem fazia tal prato ou tal doce como especialidade, identificando a receita a seu ‘dono’; como exemplo, cito a ‘torta de palmito da Dona Mimi Moro’ e a ‘pizza de sardinha da Vó Leia’. São sabores associados às lembranças que temos das próprias cozinheiras, como se o saborear e o lembrar de quem produzia o alimento fossem recordações acopladas.

Os títulos das receitas fazem-nos evocar essas personagens da história pessoal. Os nomes presentes no caderno identificam figuras de relevo na vida de quem o guarda; assim, esse faz também o papel de um álbum de recordações. Destacamos, nas páginas do livro *Pequeno alfarrábio de acepipes e doçuras*, que o ‘bolo de melado da Anilda’ não é uma receita qualquer de bolo de melado, mas aquela da qual a autora tem determinada lembrança, perpetuada pelo

colorido afetivo: lembra-se do momento em que saboreou a receita pela primeira vez, da Anilda, sua autora, da cozinha em que o bolo era feito e até mesmo do aroma que deixava na casa, após sair do forno. A receita pode tornar-se, então, a narrativa das experiências e das pessoas que fazem parte delas, através da memória que nos permite acessar.

Muitos livros de temas culinários são memorialísticos, em âmbito nacional e internacional. Esse elemento confirma a relação da cozinha com o sujeito que comete, nela, seus atos culinários mais íntimos; esta constituirá o espaço de memória de quem teve, ali ou em outras cozinhas de sua vida, vivências a serem contadas. A outras pessoas ou a si mesmo, como faz Antônio, ao rememorar sua história familiar e pessoal enquanto prepara o arroz para o almoço de família.

Na seção seguinte, apresentamos a análise da primeira obra do *corpus* dessa Dissertação de Mestrado, *O arroz de Palma*, a fim de propor a relação entre a cozinha e o fenômeno da memória a partir dos fragmentos escolhidos.

1.4 A MEMÓRIA NA COZINHA

A obra de Francisco Azevedo, *O arroz de Palma*, segue a cronologia da lembrança: a narrativa dos acontecimentos de sua história pessoal e familiar é feita através da costura de tempos, costura essa em que o fio que une os tecidos é a memória. O protagonista, Antonio, narrador-personagem, tem oitenta e oito anos, e está na cozinha da fazenda de sua infância, preparando um almoço para reunir toda a família. O prato a ser servido? O arroz ofertado por sua tia Palma aos seus pais, José Custódio e Maria Romana, na ocasião do casamento.

Os grãos, jogados aos noivos na igreja, são colhidos da pedra, por Palma, para a oferta do presente. Esses grãos atravessam o oceano, de Portugal ao Brasil, para onde o casal e Palma vêm após dificuldades financeiras no país de origem, e atravessam também as gerações. O arroz fertilizará a família e suas histórias. É para celebrar o aniversário de 100 anos do casamento dos pais, e do arroz presenteado pela tia, que Antonio prepara o almoço, com o que ainda há do presente para ser compartilhado com os familiares.

A narrativa é contada por ele enquanto prepara o prato, sob a forma de lembranças do que viveu e do que ouviu da Tia Palma nas longas conversas que tinham desde seus tempos de criança. O protagonista vai alinhavando essas recordações, narrando-as como forma de

estabelecer uma linha de tempo desde o recebimento do arroz pelos pais até o almoço que cozinha para a família com o mesmo arroz, cem anos depois. Em alguns pontos da história, parece tecer uma interlocução com o leitor, mas o elo entre a memória e os pensamentos é feita de si para si.

Pode-se dividir os trechos escolhidos para a presente análise em três tempos: o que Antonio narra a partir da atualidade, o que ouviu de Tia Palma e o que vivenciou. Na primeira condição, está no presente; nas duas outras, no passado.

Quando evoca as lembranças, vive-as com tamanha intensidade que sua narrativa traz eventos antigos como se fossem atuais, e refere-se a si mesmo do seguinte modo: “E eu, menino enrugado aqui nesta cozinha, ainda viajo, presente colorido do indicativo”. (AZEVEDO, 2008, p.17). O termo ‘menino enrugado’ expressa a ligação entre os tempos do presente e da memória, enquanto o ‘colorido’ evoca a força com que as lembranças se manifestam, trazendo, ao presente, tonalidade marcante.

Em toda a narrativa, o uso das metáforas culinárias para a representação de vivências, de percepções, de sentimentos e de lembranças é o elemento principal. A cozinha é, assim, a forma constante de expressão do protagonista, além de ser o espaço físico onde o romance se desenvolve, pois é neste lugar que ele está enquanto tece recordações.

No primeiro capítulo do livro, Antonio fala durante o preparo do almoço que servirá para a família; então, na atualidade. Lembra-se: ‘Tia Palma me ensinou a cozinhar, eu era jovem’, ilustrando as reflexões feitas na subdivisão anterior sobre a relevância da cozinha das avós e das tias para a memória individual, pois essas são figuras de referência para a construção da memória e, por conseguinte, da consciência de si. Diz Antonio:

Eu aqui na fazenda. Eu aqui na cozinha, quatro e pouco da manhã. Isabel ainda dorme, o sol ainda demora. Eu aqui, um velho de 88 anos. Para os mais novos, o Avô Eterno, o que não teve começo nem terá fim, o que já veio ao mundo com essa cara enrugada. Eu aqui, de avental branco, picando o tempero verde. Preparo o almoço de família. Terei forças? 88: dois infinitos verticais. É boa idade, será uma bela festa. Tenho prática. Tia Palma me ensinou a cozinhar, eu era jovem. (AZEVEDO, 2008, p.9).

Antonio provoca: ‘As autoridades querem minhas digitais? Elas estão na massa do pão’, o que conduz a dois aspectos já discutidos: o papel da memória individual na identidade, papel que está impregnado na massa do pão, ou seja, no ato culinário; o outro elemento é aquele referido

por Dória, quando menciona ‘Por isso, fazemos pão: ele existe dentro de nós há séculos’, expressando a feitura do pão como resultado da memória coletiva e da realização de rituais.

É na cozinha que eu desembesto e solto os bichos. É na cozinha que eu viajo sem passaporte, sem bilhete, sem revista em aeroportos. *As autoridades querem minhas digitais? Elas estão na massa do pão.* Querem minha foto? Tenho várias, de frente e de lado com meus pais e irmãos e com os que vieram depois. Retratos falados- em voz alta, a família toda ao mesmo tempo. Destrambellhada família. Sagrada família [...]. (AZEVEDO, 2008, p.11).

Ainda nesse capítulo, ressaltamos um elemento característico da obra, as expressões da cozinha que constituem metáforas à composição das famílias. A frase emblemática empregada pelo personagem, ‘família é prato difícil de preparar’, apresenta as reflexões de Antonio sobre diferenças e peculiaridades entre familiares. Todas as alusões às divergências entre eles são feitas tendo como eixo a linguagem usada na culinária. Salientamos um aspecto: a aproximação entre os termos culinários e as relações familiares, representando cozinha e família como estruturas com pontos de convergência.

Preciso me concentrar. É essencial. Por quê? Ora, que pergunta! Família é prato difícil de preparar, são muitos ingredientes. Reunir todos é um problema- principalmente no Natal e Ano-Novo. Pouco importa a qualidade da panela, fazer uma família exige coragem, devoção e paciência. Não é para qualquer um. Os truques, os segredos, o imprevisível. Às vezes, dá até vontade de desistir. Preferimos o desconforto do estômago vazio. Preferimos o desconforto do estômago vazio. Vêm a preguiça, a conhecida falta de imaginação sobre o que se vai comer e aquele fastio. Mas a vida- azeitona verde no palito- sempre arruma um jeito de nos entusiasmar e abrir o apetite. O tempo põe a mesa, determina o número de cadeiras e os lugares. Súbito, feito milagre, a família está servida. (AZEVEDO, 2008, p.12).

Durante o preparo do arroz, mistura lembranças e devaneios, seguindo a comparação entre pratos culinários e famílias:

Reúna essas tantas afinidades e antipatias que fazem parte da sua vida. Não há pressa. Eu espero. Já estão aí? Todas? Ótimo. Agora, ponha o avental, pegue a tábua, a faca mais afiada e tome alguns cuidados. Logo, logo, você também estará cheirando a alho e a cebola. Não se envergonhe se chorar. Família é prato que emociona. E a gente chora mesmo. De alegria, de raiva ou de tristeza. (AZEVEDO, 2008, p.12).

Entre ponderações e aconselhamentos, Antonio fala de si mesmo ao leitor, apresentando sua visão sobre si como um ‘velho já meio caduco’ e ‘um veterano cozinheiro’. A alternância entre recordações do passado, ideias do presente e diálogo com o interlocutor é um dos elementos que marca a narrativa:

Enfim, receita de família não se copia, se inventa. A gente vai aprendendo aos poucos, improvisando e transmitindo o que sabe no dia a dia. A gente cata um registro ali, de alguém que sabe e conta, e outro aqui, que ficou no pedaço de papel. Muita coisa se perde na lembrança. Principalmente na cabeça de um velho já meio caduco como eu. O que este veterano cozinheiro pode dizer é que, por mais sem graça, por pior que seja o paladar, família é prato que você tem que experimentar e comer. Se puder saborear, saboreie. Não ligue para etiquetas. Passe o pão naquele molhinho que ficou na porcelana, na louça, no alumínio ou no barro. Aproveite ao máximo. Família é prato que, quando se acaba, nunca mais se repete. (AZEVEDO, 2008, p.14).

Essa mistura de períodos, entre passado contado, passado vivido e presente, é marcada pela referência sobre o ingresso do arroz na história da família, pelas mãos de Tia Palma. Os tempos misturam-se, ora mostrando Antonio em sua cozinha, na atualidade, ora José Custódio, Maria Romana e Tia Palma em cenas vividas por eles.

Quando Antonio se refere a um evento passado, usando um verbo no presente, pode-se compreender que, através da memória, ingressou em outro tempo de si mesmo ou de sua família. A mistura entre lembrança e atualidade marca muitos dos relatos, pois o limiar entre passado e presente, para o protagonista, já é impreciso, assim como as experiências que viveu e aquelas que ouviu de Palma:

Tia Palma era enfática ao descrever a cena: o arroz que desabou sobre os noivos á saída da igreja foi torrencial. Eram punhados e mais punhados. Chuva branca que não parava. Nunca se viu tanta fartura em votos de felicidade. (AZEVEDO, 2008, p.15).

-E tu dizes que Palma é que é a mal-educada.

-Basta, assunto encerrado. Dá-se o arroz para alguém. Palma não precisa saber.

-O arroz é presente. O arroz fica.

-Pois está bem. Guarda esse maldito presente. Com o tempo ele há de mofar, se encher de bichos, e terás que jogá-lo fora.

-Ouve bem, meu querido José Custódio: este arroz é amor e puro amor. Não há de se estragar. (AZEVEDO, 2008, p.21).

O protagonista recorda-se das vivências com Tia Palma na cadeira em que essa lhe contava as histórias sobre o arroz, e tantas outras. Ouvir Palma era vivido por Antonio como se assistisse a uma peça de teatro:

A expressão no rosto não dá a menor pista. A história de hoje será triste? Que vezes fará? Que cenário me apresentará ao levantar as cortinas? A sala de jantar? Uma ruela de Viana do Castelo? Será dia? Será...Tia Palma pigarreia, faz pequena pausa, começa com gravidade.

Primeiro ato. Tarde da noite, ela garante. O coto de vela colado no tampo da mesa mal ilumina os rostos. Mamãe e papai, apenas alguns meses de casados, não têm o que comer. Nada, nem vegetal, nem fruta, nem grão, nada. Em voz baixa, respeitosa, mamãe sugere o arroz. A resposta que recebe é a fúria, o murro na mesa e a gargalhada que parece pranto.

-O arroz de Palma?!

Outra sonora gargalhada e lágrimas. Papai parece fora de si.
 -O arroz de Palma, nunca! Castigo, maldição, que seja! Morro de fome, mas aquele arroz varrido do chão, nunca!
 -O arroz de Palma é abençoado. Arroz plantado na terra, caído do céu, colhido da pedra. (AZEVEDO, 2008, p.26).

Tia Palma sempre contara a Antonio sobre o papel do arroz para sua história familiar, fazendo do sobrinho o herdeiro de suas memórias e do conhecimento a respeito da relevância do ingrediente para a continuidade da família:

-A fertilidade de vocês está no arroz. A benção que há onze anos ele recusou.
 -Eu jurei ao José que o arroz ficava, mas não seria comido. Foi o combinado.
 -Pois eu não jurei nada a ele...
 Mamãe acha graça, meio espantada, meio com medo.
 -Palma! Como vais fazer?
 -Primeiro, ponho uma dose cavalariça de purgante na comida dele, que é pra desentupí-lo por trás. Depois, trago-lhe uma comida bem levezinha para que ele se recupere...Uma canjinha especial, bem magrinha, como ele gosta. Uma xícara de arroz é o quanto basta.
 -Uma canjinha especial!
 O trato está feito. Os risos e o demorado do abraço selam a cumplicidade. (AZEVEDO, 2008, p.38).

Antonio lembra-se da cena em que, quando criança, assegurou à Tia Palma que gostava de arroz, ingrediente crucial na condução da narrativa. Mostrava, assim, apreciar as histórias sobre o arroz contadas por ela, e sabia, desde então, que esse era um elemento decisivo em sua família:

E a cadeira já é palco e se estamos assim abraçados é porque eu também estou em cena e agora a fala é minha. É a minha estreia. Inesperada e tão esperada estreia.
 -Não fique preocupada. Eu gosto de arroz. De qualquer jeito, grudado ou solto, eu gosto. Com toda a verdade possível, encerro a minha parte.
 -Até puro, sem feijão sem nada, eu gosto, juro. (AZEVEDO, 2008, p.28).

Cabe salientar o papel que esse elemento exerce na história. De acordo com Maria Eunice Moreira, no ensaio ‘De cozinhas, sabores e famílias em *O arroz de Palma*’, “[...] o arroz tem função especial na formação do clã, como o objeto mágico que acompanha a trajetória da família.” (MOREIRA, 2014, p.162). Além de ser o ingrediente que vem de Portugal e atravessa as gerações, é presente de matrimônio de José Custódio e Maria Romana e posteriormente de Antônio e Isabel. É o fator que fertiliza o primeiro casal e que reúne o segundo, no almoço entre as famílias, quando Antonio e Isabel começam sua aproximação.

Esse almoço começa a partir de uma carta de Antonio ao pai, em que anuncia, de forma quase imperceptível, o interesse por Isabel e, ao final, conta que está levando ingredientes

especiais na sua viagem à fazenda: “P.S.: Estou levando boas postas de bacalhau, azeite, vinho verde e outras tantas gulodices vindas de Portugal.” (AZEVEDO, 2008, p.85). Tia Palma, como sempre com a percepção aguçada aos movimentos dos familiares, tem a ideia de aproveitar a ocasião para convidar a família de Isabel a um almoço de confraternização:

-Vocês não fazem anos de casados no dia da chegada de Antonio? Então? Preparamos um almoço e convidamos o senhor Avelino, dona Maria Celeste e Isabel, que é quem nos interessa.

-Palma, os Alves Machado nunca se sentaram conosco à mesma mesa. Não sei. Sinto-me um pouco constrangida. Ainda mais aqui, em nossa casa tão modesta. São muito bons e generosos, mas são nossos patrões. O mundo deles é lá em cima, na sede.

-O José Custódio e o senhor Avelino não são tão amigos? Então? Qual é o problema? Acho, inclusive, que já deveríamos tê-los chamado há mais tempo. Já ouvi, por diversas vezes, dona Maria Celeste dizer que o marido gosta do nosso José como a um irmão. (AZEVEDO, 2008, p.87).

Tia Palma e Maria Romana começam, assim, a combinar o almoço, que ocorre com sucesso. Primeiro passo é o de abrir o saco de arroz, o que as surpreende pelo estado saudável dos grãos. Sendo Isabel a filha dos donos da fazenda, e Antonio, o filho do funcionário de confiança, há um constrangimento inicial, que se desfaz com a partilha da refeição entre as famílias. O arroz une Portugal e Brasil, países das duas famílias, através de ingredientes portugueses e tempero brasileiro, mais uma vez estando representada a cozinha como metáfora.

Essa ocasião, cujo propósito é aproximar famílias e reduzir diferenças, representa a comemoração de aniversário de casamento de José Custódio e Maria Romana, bem como a visita de Antonio à fazenda, então morando no Rio de Janeiro. Paul Ricoeur qualifica a comemoração dentro da característica *mundanidade*, em par com *reflexividade*. Esta *mundanidade* está associada à realização de rituais, conforme já visto. Antonio alterna a lembrança sobre o relato de Palma a respeito da combinação entre ela e sua mãe com sua própria recordação sobre o almoço:

-Perfeito! Veja, Palma, pegue!

-Céus! Quase 40 anos e ainda saudável!

Mamãe beija as mãos de tia Palma.

-Amor verdadeiro não se estraga. É para sempre.

-Três quilos é o quanto basta. Dará um belo arroz de bacalhau.

-É impossível que Antonio e Isabel não se resolvam.

O almoço é um sucesso. Os Alves Machado chegam um pouco cerimoniais, mas logo, com tantos comes e bebes, somos a mesma família. (AZEVEDO, 2008, p.88).

O papel do arroz na história será também o de testemunhar a união física de Antonio e Isabel à beira do lago, antes do casamento:

-Eu sou o dono do arroz, que também é seu, dona Isabel.
 -Dona...Por acaso, estamos casados?
 Sim, estamos casados. O Deus do azul sabe que estamos. O lago menor sabe que estamos. O sangue e o arroz sabem que estamos. (AZEVEDO, 2008, p.105).

Outra ocasião em que o arroz assume papel de ritual é quando o casal ganha de José Custódio, Maria Romana e Palma o presente, com nova dedicatória, atualizada, revisitando a primeira, feita por Palma. Será, portanto, o herdeiro do arroz ofertado pela Tia Palma a seus pais, junto a Isabel, já que o casal ganha o arroz como presente por seu matrimônio:

Quero distância de religiões, mas respeito rituais. Influência de tia Palma, admito. Meu café da manhã é sagrado. O ritual é sempre o mesmo: a hora, a xícara, o pôr o leite primeiro, o escurecê-lo depois no ponto certo, o abrir o pão, o tirar o miolo. (AZEVEDO, 2008, p.127).

Individual ou coletivo, o ritual é conexão e cumplicidade. [...] Concluo que há sempre algo de autoritário nos rituais. Mas neles não haverá também algo que emociona? Não haverá algo de belo e poético? (AZEVEDO, 2008, p.127).

O arroz e todo o simbolismo que envolve na formação dessa família será transmitido a Antonio e Isabel em ocasião formal, como desejam seus pais e Tia Palma:

E o arroz? É, o arroz! Tia Palma quer que a entrega dessa vez ganhe algum ritual. Mamãe e papai concordam. Não são apenas os oito quilos que contam. O presente de casamento tem agora o peso da história. Portanto, não será dado de modo informal, como aconteceu em Viana do Castelo. (AZEVEDO, 2008, p.128).

O ritual de transmissão do arroz é celebrado com a dedicatória atualizada e assinada por seus pais e por Tia Palma; é ela que faz a cerimônia de entrega ao sobrinho e à Isabel, repetindo o gesto feito na oferta do presente a José Custódio e Maria Romana em seu matrimônio:

-Isabel e Antônio, meus queridos, este arroz, que há quase 40 anos foi dado como presente de casamento à minha cunhada Maria Romana e ao meu irmão José Custódio, por nossa vontade agora vos pertence. Fazemos votos de que a tradição continue e de que todo o amor aqui contido chegue às gerações futuras.
 Mamãe põe os óculos, lê a dedicatória atualizada.
 ‘Este arroz-plantado na terra, caído do céu como o maná do deserto e colhido da pedra- é símbolo da fertilidade e do eterno amor. Essa é a nossa benção.
 Palma, Maria Romana e José Custódio.
 Fazenda Santo Antônio da União, em 13 de junho de 1946’
 Protegido pelo pano branco, o arroz passa às nossas mãos. (AZEVEDO, 2008, p.130-131).

Ainda no que concerne ao papel do ingrediente como elemento com atributo de ritual, está a cena em que Antonio lê a receita, em seu caderno, do arroz de lentilhas de Tia Palma, escrita por ela, com recomendações. O aspecto a ser ressaltado, nesse ponto, está principalmente na

forma de apresentação da receita, que indica a importância de recitar os trechos durante a feitura do prato:

Antonio, meu querido, lava bem as lentilhas em água corrente enquanto recitas: ‘trepadeira, trepadeira/beijo-te as folhas penadas e as flores violáceas/ trepadeira, trepadeira/não estou ao fundo/estou ao fresco/estou à beira/és fortuna, és saúde, és companheira/trepadeira, trepadeira/ és amor amigo/ és paixão verdadeira.’

Feito isso, respira fundo três vezes e solte o ar pela boca. Deixa teu corpo sentir o benefício. Põe as lentilhas em tacho com bastante água já temperada de sal. Leva ao lume alto até ferver. Ao ferver, abaixa o lume e deixa cozinhar até que as lentilhas estejam macias.

Escorre a água da fervura. E enquanto ela se vai, diz com voz de certeza: ‘água fervida/água de sal e de vida/água boa que segue/toma teu rumo/fertiliza.’ (AZEVEDO, 2008, p.146-147).

A recomendação de que faça as recitações, ao cozinhar o prato, traz a reflexão sobre o exposto por Mircea Eliade sobre a relevância de recitar os mitos, exposta anteriormente: “[...] recitando ou celebrando o mito da origem, o indivíduo deixa-se impregnar pela atmosfera sagrada.” (ELIADE, 2011, p.21). Há outra referência a esse autor, que merece ser salientada, pensando-se nos trechos a serem recitados como os cantos a que Eliade se refere: “A recapitulação, através dos cantos e da dança, é simultaneamente uma rememoração e uma reatualização ritual dos eventos míticos essenciais ocorridos desde a Criação.” (ELIADE, 2011, p.27).

Laura Esquivel escreve, no ensaio intitulado ‘*El maná sagrado*’ em seu livro de ensaios *Íntimas succulencias-Tratado filosófico de cocina*, sua perspectiva sobre a relação entre a comida e os rituais, corroborando a importância da cozinha como espaço simbólico:

Talvez não haja muita diferença entre falar de comida e falar de religiões. Quase em todas elas, umas e outras, se faz presente a divindade através dos alimentos. De fato, não podemos negar que um rito obrigado de quase toda religião é o momento de comer e de beber a deidade ou para a deidade. O sentido profundo da alimentação em alguma medida tem a ver com nossa sede de eternidade cifrada na manutenção cotidiana da vida. Talvez por isso todos os deuses tenham deixado sua presença contida nos alimentos. Nesse sentido, nos alimentamos para viver e por viver. O desfrute da comida tem lampejos de vida eterna. Mas não só é fundamental o ato em si de comer, também o é a cerimônia que implica preparar e compartilhar os alimentos. A cerimônia ritual que se realiza em torno da mesa é um ato de profunda e antiga significação religiosa. (ESQUIVEL, 2014, p.77).

Entretanto, não apenas de comemorações é constituída a função do arroz, na narrativa. Algumas circunstâncias são provocadas pela representação desse ingrediente na história, como as diferenças entre o protagonista e seus irmãos, a tentativa de seus filhos, Nuno e Rosário,

mexerem no grão, derrubando-o na vitrine do restaurante, e o deflagrar das emoções da cunhada em relação a Antonio, quando esta rouba uma porção do arroz para ter um pedaço de Antonio consigo:

-Senti forte ciúme de Isabel. Inveja, raiva, tudo. E ainda por cima era obrigada a esconder o que sentia. Quando você fez a vitrine iluminada no restaurante só pra expor o arroz, passei a acreditar que seria possível ter ao menos um punhadinho daquela felicidade.

-Você ainda tem ele?

-Não.

-Não?!

-Fiz do meu jeito. Preparei ele na água e sal e comi. Antes, pedi a Deus que me desse um pouco de você também. Nem que fosse por um dia.

Amália torna a recostar a cabeça no meu peito. Nada mais é dito. Ou, se é dito, não deixa registro. Acho que cochilamos. Levantamo-nos da cama com o desprendimento de um encontro rotineiro. (AZEVEDO, 2008, p.217).

Entre lembranças e devaneios, Antonio entrelaça retalhos do passado à sua percepção sobre o presente, a finitude, as lembranças recentes que se confundem, o fluxo de consciência. Reflete sobre o que faz ali, na cozinha, preparando o almoço familiar e, ao mesmo tempo, reconstrói lembranças antigas que compuseram sua atualidade:

Se me perguntarem, não sei dizer o que comi ontem no almoço. Mas sou capaz de reproduzir diálogos inteiros da minha juventude, quando esta fazenda ainda era do senhor Avelino e eu ainda morava na casa lá de baixo, com tia Palma, meus pais e meus irmãos. Gozado, isso. Vá entender. Memórias antigas? Nítidas, perfeitas, cheias de mínimos detalhes, cheiros e sons, até. Inclusive as experiências ancestrais que não vivi, as histórias lá de Portugal que me foram contadas: todas aqui dentro, de cor e salteado. Fatos recentes? Coitados. Vão se segurando em mim como podem. (AZEVEDO, 2008, p.143).

A constatação de seus 88 anos dá ao protagonista a consciência de sua condição de idoso, aceitando as falhas de lembrança, mas não aquelas em sua capacidade como cozinheiro experiente:

Não quero você metida aqui dentro da cozinha. Por favor, Isabel. Não é nada disso. É porque você fica zanzando para lá e para cá. Põe a mão, prova, dá palpite. Me atrapalha. Fico doido, não quero. Nem você nem ninguém. Deixa que eu dou conta do recado. Tantos anos à frente lá do restaurante, chefe com vários prêmios, não basta? É preciso mais? Idoso coisa nenhuma. Dispensio o eufemismo bobo. Sou velho, isso sim! Eu sei, não precisa dizer. A vista não ajuda muito, nem as pernas nem os reflexos. Mas, espera aí, gagá ainda não estou. Tenho força nas mãos. Acho que ainda posso mexer uma panela. Quatro panelões, concordo. Fica tranquila que não vou me queimar. Nem a comida. (AZEVEDO, 2008, p.144-145).

A capacidade de Antonio com a cozinha começou com os aprendizados que teve com sua tia, na juventude, e consolidou-se com a prática. Tal aquisição lembra o referido sobre o par memória/hábito, na fenomenologia da memória proposta por Paul Ricoeur. A capacidade representa o elemento hábito, pois é primordialmente construída a partir da atividade rotineira de um atributo. Talvez por isso, na narrativa, Antonio aceite as falhas de memória, inerentes ao envelhecimento, mas não a ideia de diminuição daquilo que é seu por mérito, por conquista com esforço, dedicação e, sobretudo, repetição. Antonio recorda-se de quando partiu para encontrar trabalho na capital, certo de que seguiria a atividade de cozinheiro:

- O que é que significa isso, agora?! Pra quê essa mala, Antonio?
- Calma, calma, que eu não vou pra guerra!
- Eu sabia. Estás indo embora por causa dessa moça, Isabel. E é tudo culpa da Palma
- Tenho 21 anos, meu pai. Sei muito bem o que faço. A vida do campo não é para mim. Vou para a capital. Farei amigos lá. E amigas...
- Mas assim tão de repente?
- Trabalharei em restaurante, conhecerei pessoas influentes, ficarei conhecido e serei próspero!
- Para quê tanto entusiasmo? Para lavar pratos? Servir mesa?
- Também. Mas não é só isso. Quero cozinhar. Quem sabe um dia consigo abrir meu próprio negócio?
- Papai se irrita.
- Como cozinhar? De onde tiraste essa ideia maluca? (AZEVEDO, 2008, p.67).

O aprendizado com a tia é representativo da memória coletiva que se perpetua em um grupo, neste caso o familiar, para a manutenção de um saber entre seus membros. Essa memória coletiva, na história, é expressa pelo cozinhar como um conhecimento transmitido, mas principalmente pela história que envolve o arroz nessa família. A narrativa dessa história, ao longo das gerações, constitui também a representação dessa espécie de memória, na família de Antonio.

Para além do que aprendeu com Tia Palma, houve o que a prática lhe ensinou, trabalhando em restaurantes, até que pudesse montar o próprio negócio. Lembra-se de cenas do percurso que seguiu: “O mar de mesas é convite à aventura. Sigo. Na copa e na cozinha, o barulho de louças e talheres é intempérie. A vozaria é a marujada a postos que me recebe. Esta é a minha gente, não tenho dúvidas. Este é o meu barco e [...]” (AZEVEDO, 2008, p.79).

Antonio tem em Palma seu referencial, chamando por ela quando se vê em desafios, evocando lembranças dos seus ensinamentos:

Transpiro o nervoso que vem de dentro. Tia Palma, por favor, me ajuda. ‘O que o corpo põe para fora nos purifica’. Sábia. Tia Palma não me falta nunca. A cenoura e a batata já cortadas, os tomates em rodela e sem as sementes, a cebola picada bem miudinha, todos nas respectivas vasilhas. Mais alguma coisa? Isso e aquilo. Pronto, acabei. Não me canso. Ao fim do expediente, ainda há fôlego e entusiasmo de sobra. Reluto em desfazer o laço do avental. Já?! (AZEVEDO, 2008, p.80).

Uma das cenas da obra que ilustra o entrelaçamento entre a memória individual e a coletiva é no enterro dos pais de Isabel, quando Antonio canta uma canção tradicional portuguesa, pensando fazê-lo em voz baixa, como forma de homenagem. Enquanto canta, suas memórias tocam-lhe a ponto de não perceber que o faz em voz alta. E aqui está o referido entrelaçamento: as demais pessoas, presentes no enterro, também se emocionam e cantam em coro. Presentes ali estão as próprias lembranças e aquelas de suas famílias:

Numa casa portuguesa fica bem
pão e vinho sobre a mesa.
Quando à porta humildemente bate alguém,
Senta-se à mesa co’ a gente.
Fica bem essa fraqueza, fica bem,
que o povo nunca a desmente.
A alegria da pobreza
está nesta grande riqueza
de dar e ficar contente,
(AZEVEDO, 2008, p.193).

Antonio segue a cantoria da música, que pensa estar cantando para si. Então, percebe ter cantado em voz alta, e a emoção que causou. Letra e música são parte de sua memória individual, pela origem da família, e da memória coletiva dos presentes ao enterro, que cantam com ele a tradição:

Em algum momento, tenho a impressão de que algumas pessoas me acompanham e que ao final todos ali cantamos juntos emocionados ‘Uma casa portuguesa’. Volto ao enterro com aplausos. Reflexo condicionado, eu mesmo bato palmas. Isabel, aos prantos, me beija agradecida pela homenagem inesperada. Olho ao redor, todos choram copiosamente. Não é possível. Será que, em vez de falar alto comigo mesmo, cantei alto? Só pode ser! (AZEVEDO, 2008, p.194).

Na volta do enterro, o papel da comida em nutrir e acalantar é referido, através da expressão empregada por Antonio: ‘pedimos a ela que nos aqueça algo para pôr no estômago’, como segue no trecho abaixo: “Quando chegamos em casa, Nuno e Rosário já estão dormindo. Conceição garante que ficaram quietinhos, não deram trabalho algum. Pedimos a ela que nos

aqueça algo para pôr no estômago. Ela diz que fez uma sopinha de legumes e já nos chama.” (AZEVEDO, 2008, p.194).

O protagonista segue a narrativa, evocando lembranças, reconstruindo impressões, reconhecendo a si mesmo através da costura de retalhos da memória. Está em sua cozinha, mas viaja para muitos períodos de sua vida, visita a si mesmo em muitas épocas, lembra dos pais, da tia, dos sogros, dos irmãos, dos filhos, até o momento atual. Então, na cozinha da fazenda, aos 88 anos, prepara com esmero os grãos de memória restantes, em cozimento nas panelas. Antonio aguarda o encontro do passado com o presente, no almoço de família. Quando esse acontece, todos nas mesas, entusiasmo e lembrança espalham-se na família:

Benção vivermos o bastante para poder dividi-lo assim, irmãmente, sem conta de padeiro nem lápis engatilhado atrás da orelha! Olha só a cara da Leonor e a do Nicolau e a do Joaquim! Velhos bobos! Nem sonhavam que ainda iam provar do arroz de Tia Palma. E agora choram desse jeito. Não é cebola, nada, que eu sei. É muita lembrança e sonho, tudo misturado à moda da casa. Fiz de propósito, para pegar vocês de surpresa! E para a Amália - me pergunto- que gosto terá esse segundo arroz? Qual o sabor de um arroz assim permitido e compartilhado? A garotada pode achar que somos velhos gagás e que essa história é pura invencionece. Impossível um arroz durar tanto, a ciência isto, a ciência aquilo. Eu não ligo a mínima. Vocês ligam? Então, ótimo! Vamos comer à vontade, que há arroz para todos! Joaquim, meu irmão, me passa o azeite! (AZEVEDO, 2008, p.352).

No trecho seguinte, ao perguntar-se ‘quantas vezes mais’, o protagonista expõe sua percepção quanto à finitude, o tempo que ainda terá para novas cenas como aquela: “Nós, adultos, continuamos em volta das mesas, às voltas com as lembranças. Porque nos apetezem, repetimos o doce, repetimos o vinho, repetimos as histórias. Quantas vezes mais?” (AZEVEDO, 2008, p.356).

Ao longo da narrativa, Antonio evoca histórias, lembranças que lhe surgem espontaneamente, acionadas por outras, por devaneios e por emoções. De acordo com Maria Eunice Moreira, em seu ensaio:

A memória de Antonio organiza a configuração caótica da ação externa, dando um sentido ao amontoado de fatos e episódios já vividos. Nessa seleção, privilegia não a memória anotada e escrita em cadernos ou diários, mas aquela mais viva, mais seletiva e mais afetiva. (MOREIRA, 2014, p.169).

No referido ensaio, o fragmento acima corresponde à reflexão de Antonio sobre a forma como suas lembranças lhe aparecem:

A memória que vai para o diário fica toda arrumadinha, linear, dia, mês e ano. Às vezes, horas e até minutos constam do registro. Mas quando velho a gente vai e consulta o caderno se espanta com o montão de coisa que já nem faz sentido e estaria apagado não fosse a tinta. A memória puxada da cabeça, não. É esforço de selecionar só o que presta, o que nos é querido. Não é discurso ensaiado e lido. É fala de improviso, com todos os erros e tropeços que a ousadia pode causar (AZEVEDO, 2008, p.248).

O que Antonio está referindo é o conjunto de suas lembranças na despensa da memória, aquelas que o identificam por constituírem etapas de sua vida; através delas, se reconhece, assume a consciência de si. Mesmo com o embaralhamento entre lembranças e devaneios, o protagonista faz um balanço de sua existência, enquanto prepara o almoço familiar. Está na cozinha porque esta é seu refúgio, seu lugar no mundo. Prepara o arroz para compartilhá-lo, assim como sua Tia Palma partilhava com ele suas histórias, sentada na *quarta cadeira*. Os trechos a seguir representam com nitidez o papel da comida à mesa, para Antonio. Mais uma vez, estão presentes as lembranças de tempos vividos e o arroz no prato, como na frase ‘o arroz tem que vir sempre na frente’.

A descrição de comidas caseiras, do esmero de Conceição ao arrumar a mesa, da atitude de Isabel em servi-lo: todos são elementos construídos ao longo do tempo, e têm como raiz as experiências familiares, transformadas em memória. O ‘cheiro gostoso da comidinha caseira’ é o elemento sensorial que o acolhe na atmosfera de casa e simultaneamente, o leva a viajar em suas lembranças. O ‘almoço de família, cotidiano’ é o elemento que conduz o protagonista a cenas semelhantes no passado, como quando seus filhos eram crianças. Refeição, para Antonio, é a família na mesa. Assim, a comida e a família, mais uma vez, estão vinculadas para ele, como sinônimos. De recordação, de aconchego, de partilha, do gosto e do cheiro bom.

Conceição chega e anuncia que o almoço está indo para a mesa. Graças a Deus! Meu estômago já está roncando. Puxo Rosário do sofá.

-Vamos?

E vamos todos, levados pelo cheiro gostoso da comidinha caseira. Ao nos sentarmos à mesa, impossível não reparar no costureiro apuro. O caimento da toalha. Os pratos, os copos, os talheres afastados na medida certa. Os guardanapos bem dobrados à esquerda. A cesta de pães posta com arte. Não é almoço para visitas. É almoço de família, cotidiano- esmero da Conceição, que ama tudo o que faz. Lá vem ela de novo da cozinha, pousa do meu lado a terrina do feijão fumegando, me dá aquele sorriso de missão bem cumprida.

-Botei bastante paio. Ontem, o senhor ficou revirando a concha, dizendo que dava prêmio para quem encontrasse um! (AZEVEDO, 2008, p.311).

A cena pode ser compreendida sob a perspectiva de Laura Esquivel, no ensaio já referido, quando a autora exprime sua visão sobre a comida e a partilha da mesa:

E ainda que não sejamos religiosos, creio que para nenhum de nós será estranho pensar que através dos aromas que compartilhamos com nossos semelhantes, dos sabores dos alimentos e da substancial presença da divindade neles, os seres humanos podemos ter dia após dia uma pequena antecipação do paraíso. (ESQUIVEL, 2014, p.78).

A ideia de Esquivel sobre a ‘antecipação do paraíso’ coincide com o sentimento de Antonio sobre a cozinha. Para o protagonista, essa representa a casa, o sabor, a família. Simboliza o que Gaston Bachelard refere na frase: “Pode-se demonstrar as primitividades imaginárias mesmo a respeito desse ser sólido na memória que é a casa natal” (BACHELARD, 2012, p.47). Pode-se complementar essa frase com outra ideia do autor: “[...] a casa natal é uma casa habitada” (BACHELARD, 2012, p.33). Ao estar na cozinha ou na sala de jantar, ao estar sentado à mesa, a emoção é a de estar em casa, naquela que primeiro conheceu como casa, a fazenda. A casa natal é e sempre será habitada pelas lembranças. Esse espaço corresponde a um lugar de memória, conforme referido por Ricoeur. A casa natal é um ser sólido na memória porque ela contém as primeiras vivências, afetos, impressões. É ali que a vida começa, que se enraíza; dali vêm as ‘primitividades imaginárias’ e as lembranças que tornarão o sujeito em quem ele é, pela consciência de si que a memória propicia:

Minha mulher é paciente, entende como funciona. Ela pega meu prato e vai me servindo: um pouco disto, um pouco daquilo mas, antes de tudo, o arroz- indispensável- e o feijão por cima. Eu sei que não é o certo. Mas é assim que eu gosto, o feijão por cima, nunca do lado. Se puser o feijão primeiro e depois o montinho do arroz, também implico. O arroz tem que vir sempre na frente, depois o feijão molhando; aí sim é perfeito. Sempre ensinei bons modos aos meus filhos, mas nunca os proibi de misturar a comida toda no prato de uma vez. Se eu misturo, como proibir? Ai se fizéssemos isso na frente de Isabel. Bom nem pensar. Em dias de ensopadinho de vagem com carinha moída, ou de chuchu com camarão, era verdadeiro suplício. Nuno e eu sofríamos horrores. Queríamos porque queríamos misturar tudo de uma vez com o arroz. Não podíamos. Era proibido por lei. Isabel não transigia. Tínhamos que ir misturando aos pouquinhos, puxando com o garfo, e aí levar à boca. Depois voltar, misturar mais um pouquinho, puxando com o garfo, e tornar a levar à boca. Um sacrifício! Depois de nossos filhos adultos, a lei do proibido misturar foi abolida. E cada um liberado para comer do seu jeitinho informal.

Já servido, espeto o paio, delícia!, e retomo a conversa. (AZEVEDO, 2008, p.314).

Chega a hora de Antonio, após revisitar histórias vividas e contadas, pela memória. Na cozinha, representação de sua casa natal, ele falece: “Sempre acompanhamos com olhos de saudade o balão que sobe céu afora e se mistura no azul. Acontece com todos. Depois, são só histórias, uns poucos retratos e receitas caseiras. Família é prato que, quando se acaba, nunca mais se repete.” (AZEVEDO, 2008, p.361).

Histórias, uns poucos retratos e receitas caseiras: elementos que aludem às lembranças. Mais uma vez, a cozinha é representada ao falar-se em memória, através das ‘receitas caseiras’. Essas são registros de quem habitou os campos de forno-e-fogão e deixou, por escrito, o como-se-faz. O seu.

2 COZINHA E PRAZER EM *POR QUE SOU GORDA, MAMÃE?*

A sacola de crochê da vó era perturbadora da ordem: ali de dentro ela tirava varenikes, beigales, mondales, knishes, strudels, um perfume que ia nos buscar no mais remoto quarto da casa, pratos fundos de louça branca e pesada transbordantes de fartura. Nós nos reuníamos em torno da mesa, em torno da vó, em torno dos pratos - em torno da comida que ela tratava como uma cerimônia de milagre. E ela abria os braços para nos acarinhar a todos, e nos beijava com os lábios finos, o hálito de menta, e pronunciava palavras boas, palavras de quem traz alvíssaras, feliz como quem pode dar o seio a um bebê: minhas crianças, a vó trouxe comida pra vocês. (MOSCOVICH, 2006, p.93-94).

Prazer é sentimento do corpo. Bem-estar e gozo que se quer repetir. Puro deleite, acorda os sentidos. Onda repentina, epifania de cores, aromas, gostos, texturas, sons. Nasce sem aviso, deixa marcas, faz pulsar em ritmo de quero-mais. Nasce do encontro amoroso, do saborear de um prato e de tantas outras vivências. Está na taça do vinho escuro e aveludado, na mordida do mil-folhas ao mesmo tempo crocante e macio. O prazer desperta como se fosse dia novo, entusiasmo, provoca, ecoa em cada parte nossa. Comida é coisa prazerosa, toca a vida sensorial, alegra células e *anima*. A cozinha, espaço físico e território afetivo, evoca gostos, desejos, lembranças, prazer. O preparo das receitas, o deleite dos pratos, a partilha da mesa, as conversas amenas durante a refeição: todos inerentes ao universo culinário. E depois vem a culpa, a roupa que aperta, o regime por ordens médicas. Culpa e prazer, inimigos entrelaçados.

2.1 *POR QUE SOU GORDA, MAMÃE?*

Por que sou gorda, mamãe? é o romance escrito por Cíntia Moscovich, em 2006, e publicado pela Editora Record, com uma narradora em primeira pessoa, de quem o leitor não sabe o nome ao longo da obra. Ela passa a limpo as histórias de família, de origem judaica, e a sua própria história, em uma carta para sua mãe. Dessa, o leitor também não sabe o nome, da primeira à última página.

O conflito central apresenta a dificuldade da narradora-personagem com seu aumento de peso, vinte e dois quilos, em quatro anos, e o sofrimento em face da necessidade de fazer dieta. Não se trata apenas das privações de ter de fazer dieta. Trata-se da dor emocional por precisar fazer dieta **de novo**. A repetição de situações em que o engorde esteve presente em sua vida, ligado ao papel do comer em sua família, faz com que acuse sua mãe, muitas vezes, pela situação

a que chegou. Por essa oferecer comida demais? Não. Por oferecer afeto de menos. Ao contrário da mãe, a Vó Magra, sua avó materna, é muito carinhosa com ela e seus irmãos e, além disso, sempre aparece com a sacola de croché plena de doces da cozinha judaica. O papel da avó parece ser o de suprir as faltas da mãe, e as supre em excesso no que tange ao reforço da gula.

A narrativa pode ser a expressão de uma catarse através da escrita, uma decisão confessional da narradora, ou sua atitude ora acusatória, ora carente na direção de sua mãe. Em uma mistura de cada uma dessas formas, o livro traz o entrelaçamento das memórias, das emoções e das etapas objetivas em sua jornada de emagrecimento, como narra a protagonista, no prólogo, ao expor para sua mãe que a escrita será dirigida a ela:

Tenho medo, mas estou prestes a pôr um ponto final e a atçar a pluma das lembranças. Luta contra o gelo do tempo. O prólogo em seus estertores: depois começa. Mamãe, me endereço à senhora, preciso de ajuda. Que a senhora me ajude a palmilhar esse território metafísico de recordações. Que me ajude a mandar essa dor embora. Quero voltar a ter um corpo. Há um livro a ser escrito, e nele os fatos serão fruto da prestidigitação, ainda que imperfeita. Respostas possíveis, ilusão para secar as mágoas e o corpo. O prólogo termina. Depois já iniciou. Começo num ponto de intrerrogação. Por que sou gorda, mamãe? (MOSCOVICH, 2006, p.19).

A narrativa é contada em vinte e cinco capítulos, duzentas e cinquenta e uma páginas, vinte e dois quilos. O primeiro capítulo apresenta, em primeira pessoa, um entrelaçamento essencial ao conflito da personagem: a história da origem de sua família na Europa, passando fome em *vilarejos judeus*, a história de sua Vó Magra com o prazer da comida e sua própria história de infância, com os irmãos, na hora das refeições.

Segue-se, ainda nesse capítulo, um desabafo com uma lista de aspectos pejorativos do sujeito gordo. São frases que costumamos ouvir, com grande frequência, sobre os indivíduos com excesso de peso e que eles mesmos, muitas vezes, referem em tom entre o *mea culpa* e a auto ironia. Esse é o tom usado pela narradora, falando em sua voz o que atribui ao olhar alheio. Depois de apontar os defeitos dos gordos, conta do começo de seu sacrifício com as restrições alimentares.

Em seguida, o escárnio dá lugar à lembrança da morte de seu pai, as consequências que tal perda teve na família e, sobretudo, na relação de sua mãe com os filhos. É o começo da voz acusatória da narradora, trazendo à tona fatos e sofrimentos na relação familiar. Aparece a ausência da mãe no cumprir de sua função afetiva. Seguem-se capítulos de apresentação da Vó Gorda, do lado paterno, da Vó Magra e de sua história frustrada de amor por um violinista russo,

do avô, do pai, dos irmãos, de si mesma, em vários tempos da vida e da balança. Presente e passado alternam-se, disputando espaço nas páginas, porque, para a personagem em sua carta à mãe, o passado é parte do peso, em quilos, de seu presente.

Enquanto passa a limpo sua história e suas mágoas, a narradora vai contando vitórias e deslizes na dieta, dores pela restrição alimentar e alegrias por conseguir emagrecer lentamente. A história familiar evolui, o momento em que o excesso de peso na infância tornou-se foco de preocupação e de imposição da dieta, por parte do pai, aparece como fato de destaque. A narradora, em zigue-zague, transita entre os períodos de vida, para encontrar respostas, ora em conversas dirigidas à mãe, ora em diálogos com seu próprio mundo interno. A escrita para a mãe é, em essência, um passar a limpo para si mesma a própria história de seu corpo. Gula, prazer, afeto e ausência, dores e perdas, inclusive de mágoas e de peso: eis o transcorrer da história narrada. Esses elementos são o fio condutor da narrativa, das primeiras páginas até a evolução ao epílogo. Parte desse, reproduzo abaixo:

Mamãe, não preciso perdoá-la por nada. Não me incomoda mais pela porção presente de sua lavra, e todo o esforço de não mais me incomodar foi por amor, que é minha cura. Mais cinco quilos, a bordo de uma bicicleta cor-de-rosa, serão perdidos. Recuso-me a remexer ainda mais no passado. Não se angustie, mamãe. Nós duas sabemos que não vale a pena-falta que a senhora serenize seus dias e deixe também de remexer o passado. Depois que eu colocar o ponto final, por favor, mamãe, não deixe de recompor sua alegria, seu desejo e sua piedade. A senhora perdoará a vida. E eu terei esquecido que cheguei até aqui apesar da senhora.
[...] (MOSCOVICH, 2006, p.250).

Destaca-se, sobretudo, a verossimilhança interna da obra. Entre o prólogo e o epílogo, há muitas histórias contadas em uma só, compondo uma linha de tempo na cronologia do calendário e outra dentro da personagem. Afinal de contas, o tempo interno tem um ritmo próprio, que obedece, acima de tudo, às leis da memória.

A narradora-personagem consegue compreender suas interrogações ao entremear passado e presente, história familiar e individual. A narrativa multifacetada não sai dos trilhos e é possível acompanhar o diálogo da personagem consigo mesma através da carta para sua mãe. A descoberta dos elementos alusivos à presença e à falta de prazer alimentar, que permeiam a obra, conduzem ao primeiro aspecto do presente capítulo: o que é o prazer, afinal?

2.2 O PRAZER COMO FENÔMENO BIOLÓGICO E CULTURAL

Para o psiquiatra e psicopatologista Karl Jaspers, o prazer no campo da Fenomenologia Psiquiátrica pode ser compreendido como a realização harmônica e ordenada de nossas funções orgânicas. Para o referido autor, o prazer consiste no equilíbrio psíquico, na satisfação e no bem-estar. Já conforme os autores do artigo *Psicopatologia do Prazer*, Lorenzo Pelizza e Franco Benazzi, o prazer pode ser considerado um fenômeno psíquico, de múltiplas facetas. Em termos genéricos, esse é um forte sentimento que corresponde à percepção de uma condição positiva, física ou mental, proveniente do organismo.

As pesquisas que abordam o prazer são recentes. Apenas há algumas décadas a ciência passou a contribuir para evidenciar os efeitos benéficos desse fenômeno, tanto no sentido pró-ativo (como fator que favorece o bem-estar psico-físico do indivíduo e que promove o processo de cura da doença), quanto no protetor (como elemento fundamental que fornece ao sujeito os recursos necessários para afrontar e superar as experiências negativas e para prevenir o risco de adoecer). (PELIZZA; BENAZZI, 2008, p.295).

Do ponto de vista do estudo do prazer como elemento saudável, destacamos seu papel como fator de importante valor motivacional, sob o enfoque das teorias evolucionistas. Reduzindo ao máximo a explicação, seria possível entender seu papel da seguinte forma: como espécie, sentimos prazer na alimentação e na relação sexual para que, mediante esta sensação, tenhamos estímulo para nutrirmo-nos e procriarmos. A gratificação do cérebro, que ocorre através da experiência prazerosa, motiva o indivíduo a repetir os comportamentos que a tornam viável, como o comer. Forma-se, assim, um ciclo, no qual a comida promove prazer e este motiva a procurá-la, pela resposta cerebral, gerando novamente o prazer, e assim ocorre a manutenção do comportamento, com sucessivas repetições. A propósito desse ciclo, os referidos autores esclarecem:

O mecanismo operante de reforço/recompensa age, em sentido evolucionista, para conduzir os comportamentos adotados na direção de escopos adaptativos que sejam úteis para garantir a sobrevivência do indivíduo (por exemplo, busca de comida ou de água) e/ou a conservação da espécie (condutas reprodutivas). Para que atinja a eficácia, o estímulo de reforço deve ser capaz de ativar as instâncias psíquicas do prazer e o sistema neurobiológico de gratificação cerebral (circuitos dopaminérgicos mesolímbicos), sendo, deste modo, vivido como experiência prazerosa satisfatória e assumindo, assim, um importante valor motivacional. (PELIZZA; BENAZZI, 2008, p.298-299).

Tal explicação evolucionista é relevante para a compreensão do prazer alimentar. Como espécie, devemos sentir prazer ao comer, com o propósito de termos estímulo para mantermos a constância de uma alimentação regular. O prazer é o elemento que torna possível esta constância.

O sociólogo e escritor brasileiro Carlos Alberto Dória acrescenta um dado relevante nesse sentido, ao mencionar o autor de *A fisiologia do gosto*, Jean Anthelme Brillat-Savarin, que publicou a obra em 1825, relevante na literatura gastronômica. Nessa, ao referir-se aos cinco sentidos, Brillat-Savarin acrescenta o sentido genésico, sobre o qual Dória reflete em seu livro *A culinária materialista*:

Este último é o mesmo que orienta o amor físico e impele os sexos um para o outro, sendo a sua *finalidade* a reprodução da espécie. Este sentido, diz ele, foi ignorado até o século XVIII, sendo anexado ao (ou confundido com o) tato. Ora, a reprodução da espécie e a do indivíduo são, para ele, uma coisa só; a do indivíduo dá-se com a nutrição, a da espécie, com a cópula. O que nos move em direção ao sexo e ao comer é o prazer, a busca do agradável, e este é o sentido muito especial que ele pretende indicar como responsável pela gastronomia. (DÓRIA, 2009, p.190, grifo do autor).

Assim, a relação de prazer do indivíduo com a comida é, também de acordo com Brillat-Savarin, uma estratégia de sobrevivência da espécie, assim como o sexo. A sensação prazerosa ligada ao alimento refere-se principalmente à percepção deste como tendo gosto agradável, ou seja, “[...] aquilo que apraz aos sentidos mobilizados pela alimentação.” (DÓRIA, 2009, p.192).

O estudo da obra de Carlos Alberto Dória abre um campo de reflexão relevante no que tange ao fenômeno do prazer, pois o autor o aborda pela perspectiva gastronômica, referindo o que torna um alimento prazeroso. Ele menciona que, de acordo com os modernos teóricos do gosto, “[...] o agradável que comemos depende do impacto favorável sobre todos os cinco sentidos.” (DÓRIA, 2009, p.194).

Para explicar como um alimento se torna agradável, ele começa por definir o mundo objetivo, ‘o mundo das coisas e das nossas aptidões fisiológicas para percebê-lo’ e o mundo subjetivo, ‘dos nossos valores, crenças e preferências individuais’. Então, acrescenta o ponto chave de sua reflexão: “Tomemos como hipótese que o gosto se forma na relação entre *esses* dois mundos. O gosto assim entendido é relacional e se refere ao que se passa em torno do ato fisiológico de comer” (DÓRIA, 2009, p.194). A fim de aprofundar a ideia desta relação, expõe:

Ao explorar a noção de gosto partindo de sua dimensão material, isto é, da relação que se estabelece entre o mundo e o homem por intermédio do complexo aparato sensitivo, temos que entender também que o gosto varia de indivíduo para indivíduo, entre as

diferentes idades de um mesmo indivíduo, entre as classes sociais, de cultura para cultura e de uma época para outra na mesma cultura. Sabemos também que permanece um mistério como nasce o desejo intenso de se comer determinado alimento, ou como a monotonia de uma dieta se instaura de modo a repudiarmos o alimento após um certo tempo. Nada disso se explica por razões puramente fisiológicas. (DÓRIA, 2009, p.195).

Assim, na relação entre o indivíduo e o alimento agradável ao ‘complexo aparato sensitivo’, como define Dória, existem variáveis como idade e cultura, que interferem no modo como a sensação prazerosa é percebida. Quanto ao aspecto cultural, por exemplo, o autor refere:

O gosto partilhado por várias pessoas – sejam membros de uma família, de uma comunidade, de uma época- sugere uma construção coletiva que não se confunde com a experiência gustativa de cada um. O caráter afetivo da cozinha familiar é um modelo de socialização do gosto que todos conhecemos. Ninguém faz determinado prato igual a nossa mãe ou avó [...]. (DÓRIA, 2009, p.195).

Em diversas famílias de uma dada geração, o ‘bife à milanesa da vó’ é emblemático em representar a explicação do autor. Ao que parece, o prazer reside no preparo pela avó, mais do que no prato em si. A avó de cada família seria a responsável pelo melhor bife à milanesa do mundo, de acordo com os respectivos netos. Essa percepção reflete o que Dória menciona como ‘o caráter afetivo da cozinha familiar.’, termo que coincide com o papel da Vó Magra, personagem da obra em estudo neste capítulo. Outra consideração relevante do autor acerca da construção do universo do gosto é a de que este “[...] é expressão da educação do paladar e dos demais sentidos, conformados culturalmente para a apreciação do que comemos” (DÓRIA, 2009, p.196).

Deste modo, é possível compreender que aprendemos a gostar do que é aceitável em determinado contexto social e cultural; entretanto, temos, em primeiro lugar, a percepção biológica, através dos cinco sentidos, do que devemos levar à boca e daquilo que é necessário evitar, em termos de manutenção da sobrevivência. Pela aparência e pelo olfato, por exemplo, um alimento pode parecer prazeroso, e então adequado, ou repulsivo, se apresentar sinais de bolor ou de alteração de suas características conhecidas. A respeito dessa avaliação sobre o que é agradável ou desagradável aos sentidos, com fins de alimentação, Dória refere:

O gosto caminha em meio a essas preferências e rejeições, ajudando a erigir barreiras que demarcam os limites de determinada cultura ou mesmo as variações individuais nessa mesma cultura. Alimentos tabus não devem ser tocados ou consumidos. Por isso, seu sabor é também repulsivo. Assim, as sociedades constroem um anteparo que protege a cultura daquilo que ela considera ‘natureza hostil. (DÓRIA, 2009, p.196).

Se de um lado o prazer é o elemento biológico que impulsiona o indivíduo para a preservação da sobrevivência, através do alimento (e da espécie, através da cópula), de outro, as escolhas que condicionam a sensação prazerosa no campo alimentar ultrapassam a dimensão corpórea, atingindo, em boa parte das vezes, a esfera cultural, através da construção coletiva do gosto. O autor apresenta, neste aspecto, a seguinte reflexão:

Podemos imaginar o homem como uma máquina biológica que se relaciona integralmente com o mundo, de tal forma que todos os estímulos que ele internaliza afetam a totalidade dessa máquina. O nosso conhecimento está no tato, na audição, na visão, no olfato, no paladar, e tudo isso é processado não apenas diretamente, como experiência pessoal, mas no acoplamento que mantemos com seres da mesma espécie (DÓRIA, 2009, p.197).

De acordo com essa exposição, podemos gostar daquele alimento que é aceitável em nossa cultura e em nosso meio, para assim continuarmos pertencendo ao grupo de que somos parte, contemplando a noção que o autor estabelece como o ‘acoplamento que mantemos com seres da mesma espécie’. Ao sentir prazer, nos sentimos impelidos a comer algo, porque nos desperta a sensação agradável; essa experiência é, em primeiro plano, instintiva, quando o “[...] elo entre prazer/desprazer se estabelece como base do fenômeno da aprendizagem e da aversão a um sabor, a partir do risco que sinaliza para o organismo” (DÓRIA, 2009, p.205).

Em segundo plano, gostamos do que aprendemos que podemos gostar, de acordo com a cultura em que estamos inseridos. Nesse contexto, cabe ressaltar o fenômeno da neuroplasticidade, através do qual o cérebro se molda a partir das experiências a que é exposto; de acordo com tal ocorrência, os mecanismos cerebrais aprendem a responder a determinado estímulo e criam um espaço de resposta ao mesmo, quanto mais vezes exposto a ele. Isso pode acontecer no aprendizado de uma competência, como tocar um instrumento musical, falar um idioma ou até mesmo naquele de um novo paladar. Aprendemos a gostar de um alimento, o que faz com que a sensação agradável obtida ao comer nos faça querer repetir seu consumo.

Surge, então, a perspectiva do prazer em seu percurso do ponto de partida saúde para o ponto de chegada doença. De acordo com Benazzi e Pelizza, os mecanismos neurobiológicos responsáveis pela gratificação cerebral alimentam-se do prazer e, quanto mais recebem, mais demandam que o organismo lhes forneça mais e mais sensações prazerosas. Essa condição manifesta-se apenas em alguns indivíduos, cuja carga genética e aprendizagem cultural favoreçam os comportamentos ditos compulsivos, por exemplo. Nas pessoas propensas a tal

expressão, isso ocorre sucessivamente, motivo pelo qual o prazer alimentar pode ser não mais um aliado da saúde e da sobrevivência, mas sim um algoz, a partir de determinado momento. Esse ponto é quando o comer se torna excessivo, fornecendo, de modo incessante e crescente, a gratificação prazerosa aos mecanismos cerebrais de recompensa.

Desfaz-se, assim, a noção de prazer apresentada por Jaspers, anteriormente referida. Quando há aumento das sensações prazerosas para saciar a demanda dos centros cerebrais de gratificação, e não mais para que o prazer esteja calcado ‘no equilíbrio psíquico e no bem-estar’, pode-se compreender que esse deixou de cumprir sua função na saúde.

Quando uma cultura em amplo espectro, como a norte-americana, aprende a sentir prazer com a ingesta do *fast-food*, e isso se transmite a outras culturas e, ainda mais grave, às gerações seguintes, os problemas de saúde atingem dimensões catastróficas. Esse resultado já é possível constatar em nosso século XXI. Compreende-se, assim, que não apenas o indivíduo pode adoecer, mas a cultura também pode adoecer. Fortunadamente, pensadores do campo da alimentação, como Michael Pollan, têm combatido de modo ferrenho essa tendência, como o faz em seu livro *Cozinhar: uma história natural da transformação*; salienta-se também o italiano Carlo Petrini, que já na década de 80, fundou a filosofia do *slow food*, em oposição ao hábito determinado pelas cadeias de *fast-food* ao redor do mundo.

Cada vez mais, o *slow food* tem ganho espaço na compreensão contemporânea sobre o comer com prazer, com saúde e com lentidão, respeitando o tempo das refeições como um tempo de interação familiar e de consciência do alimento que se ingere. Referimos, nesse sentido, o próprio Pollan, responsável pela defesa de que as famílias voltem a comer em casa, como oportunidade de alimentação saudável e de interação entre os membros do grupo familiar. Entretanto, as mudanças causadas pela conscientização estão apenas nos primeiros passos: os comportamentos alimentares insalubres ainda representam a maioria, ao menos no ocidente. As patologias do prazer ocupam importante espaço no campo das doenças contemporâneas, em termos psíquicos e em suas decorrências físicas.

Tanto a redução quanto o aumento significativo de experiências prazerosas podem levar à ocorrência de patologias, nos âmbitos físico e psíquico. No artigo em estudo, *Psicopatologia do prazer*, lê-se: “O ser humano, frente à possibilidade de permitir-se prazeres, em alguns casos pode sentir-se impedido pela preocupação, pela desvalia e pela culpa relativa a eventuais consequências, potencialmente danosas, de suas ações.” (PELIZZA; BENAZZI, 2008, p.295).

Esses mesmos autores referem a existência de uma porcentagem significativa de indivíduos capazes de experimentar sentimentos de baixa autoestima ou de culpa (leve e transitória ou, ao contrário, intensa e mantida) em relação aos interesses e atividades que lhes provocam prazer. Tais emoções desagradáveis viriam em forma e em intensidade, e representam um relevante contraponto à sensação prazerosa, podendo, inclusive, inibir as experiências futuras de prazer. A ausência desse gera mais desvalia e culpa, estresse crônico e sentimentos de incapacidade, impedindo com que novas vivências potencialmente prazerosas aconteçam, e assim ocorre um ciclo, com repercussões na saúde tanto em termos físicos quanto mentais. Os autores do artigo referem:

[...] de uma espécie de estressor interno, que tais indivíduos transfeririam de uma situação a outra; dessas circunstâncias, decorreriam, então, efeitos negativos sobre sua saúde física, suas capacidades cognitivas (ex. concentração, atenção, memória) e em seu funcionamento nos campos social e laboral cotidiano. Seria possível referir que o excesso de culpa ou desvalia determinaria uma condição de estresse crônico capaz de aumentar significativamente a secreção dos hormônios ligados ao estresse, com conseqüências danosas à saúde física e à mental. (PELIZZA; BENAZZI, 2008, p.295).

Ressaltamos que o contrário também ocorre. Cabe refletir sobre o desejo exasperado e absoluto de prazer, levada a extremos, como nas condições de transtornos alimentares (entre esses, a compulsão alimentar.). De acordo com tais autores, quando ocorrer uma busca excessiva de sensações prazerosas, mesmo se houver a gratificação desses prazeres, haverá riscos para a saúde do indivíduo. Nesse caso, o prazer em excesso passará a ser o responsável pelos sentimentos de culpa, desvalia, depressão, ansiedade e descontrole de impulsos. (PELIZZA; BENAZZI, 2008).

O prazer em excesso, no campo alimentar, conduz, muitas vezes, ao aumento de peso, com prejuízos à saúde. Essas circunstâncias podem acarretar uma forma de dor emocional diretamente ligada ao prazer de comer, como nos casos de indivíduos que fazem dieta alimentar por orientação médica. Nesses, a restrição imposta representa um importante sofrimento, quando se encontram em sobrepeso ou em condição de obesidade mórbida. A exigência de restringir o que lhes dá prazer pode ser um motivo de transgressões da dieta. O resultado é o não emagrecimento ou o engorde ainda maior. A seguir, vêm a culpa, a desvalia, a tristeza e o desânimo, todos os antagonistas da sensação prazerosa. Para compensar as emoções, os indivíduos socorrem-se com a comida, mantendo o círculo vicioso. O equilíbrio preconizado por Jaspers, em sua perspectiva sobre o prazer, não é encontrado.

Em *Por que sou gorda, mamãe?*, o conflito da personagem com o impedimento ao prazer alimentar está presente em diversos trechos. A narradora faz uma dolorosa, e às vezes bem-humorada, recapitulação de suas vivências de prazer com a comida e de suas experiências de dieta de emagrecimento. São narradas também suas emoções de desvalia e baixa autoestima por vestir o adjetivo de gorda; entretanto, muito de sua insatisfação está no impedimento para comer o que gosta, o que lhe dá prazer.

Há uma visão específica sobre o que é o prazer, nos indivíduos que apresentam comportamentos anormais na procura por esta experiência: eles referem, em diversas ocasiões, a percepção que têm sobre a comida na qualidade de fonte de prazer; para algumas pessoas, comer é a **única** fonte de prazer possível. É comum referirem, nas consultas médicas: ‘ou usufruo do máximo prazer, ou não sentirei nenhum’, ou: ‘se não puder comer todo o pote de sorvete, não como mais nada. Ou isto, ou nada. Me nego a fazer dieta’; há, ainda, quem refira ‘não acredito em dia livre, dieta não tem dia livre! Isso é enganação, porque ninguém consegue voltar a comer direito no outro dia’. Essas frases demonstram padrões culturais de interpretação do papel da comida, muitas vezes substitutivo de outras necessidades emocionais.

Existindo maior resposta positiva aos prazeres aos quais o indivíduo se dirige, em especial nas situações de excesso, ocorrerá ainda maior demanda por parte desses mecanismos. Como resultado, surgem sintomas psiquiátricos isolados ou em comorbidade, decorrentes do desequilíbrio gerado pela demanda excessiva. Há, ainda, as decorrências físicas de tal desequilíbrio, como a obesidade e as doenças a ela associadas, o diabetes, a hipertensão arterial e a hipercolesterolemia, entre outras. Mais cedo ou mais tarde, o corpo cobra sua conta dos excessos, quando se perpetuam.

2.3 O PRAZER QUE ALIMENTA: UM PASSEIO PELA HISTÓRIA

A fisiologia do gosto, obra essencial na literatura gastronômica citada anteriormente, foi escrita por Jean Anthelme Brillhat-Savarin, advogado e juiz francês (1755-1826), apaixonado pelos prazeres da mesa. O livro é composto por trinta capítulos, que o autor intitula ‘Meditações’, e um último, composto de variedades. A fatia destinada à reflexão sobre o prazer é a meditação 14, ‘Do prazer da mesa’. Sobre a procura pelo prazer, em termos gerais, Brillat-Savarin refere:

O homem é incontestavelmente, dos seres sensitivos que povoam nosso globo, o que experimenta mais sofrimentos. A natureza o condenou primitivamente à dor pela nudez de sua pele, pela forma de seus pés, pelo instinto de guerra e destruição que acompanha a espécie humana onde quer que ela se encontre

Os animais não foram atingidos por essa maldição; e, sem alguns combates causados pelo instinto de reprodução, a dor, no estado de natureza, seria completamente desconhecida da maior parte das espécies: ao passo que o homem, que só encontra o prazer passageiramente e por meio de um pequeno número de órgãos, está sempre exposto, em todas as partes do corpo, a terríveis sofrimentos.

Essa sentença do destino foi agravada, em sua execução, por uma série de doenças nascidas dos hábitos do estado social; de modo que o prazer mais satisfatório que se possa imaginar, seja em intensidade, seja em duração, é incapaz de compensar as dores atrozes que acompanham certos distúrbios. [...] É o temor prático da dor que faz o homem, sem se aperceber disso, lançar-se com ímpeto na direção oposta, entregando-se ao pequeno número de prazeres que herdou da natureza. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.167).

Brillat-Savarin aponta que o homem se atira ao prazer para fugir das dores inerentes à espécie. Entretanto, esse é apenas um dos elementos de compreensão do prazer alimentar, pois a sensação prazerosa decorre também de outros fatores presentes em nossa fisiologia e psiquismo; a sociabilidade, por exemplo, é um desses componentes, e está envolvida no que o autor estabelece como *o prazer da mesa*. Ele refere, no capítulo ‘O prazer da mesa’, uma reflexão importante sobre a comensalidade, a refeição em conjunto: “Foi durante as refeições que devem ter nascido ou se aperfeiçoado nossas línguas, seja porque era uma ocasião de reunião que se repetia, seja porque o lazer que acompanha e segue a refeição dispõe naturalmente à confiança e à loquacidade.” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.168).

Brillat-Savarin faz uma diferenciação entre o prazer de comer- relacionando-o à satisfação da fome através do alimento, como ocorre com os animais - e o prazer da mesa, exclusivo à espécie humana. De acordo com esse autor, “[...] o prazer de comer exige, se não a fome, ao menos o apetite; o prazer à mesa, na maioria das vezes, independe de ambos.” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.170). Esse último representa, assim, a sociabilidade, o convívio agradável com aqueles com quem se divide uma refeição. Ainda sobre o prazer da mesa, Brillat-Savarin explicita:

[...] não comporta arrebatamentos, nem êxtases, nem transportes, mas ganha em duração o que perde em intensidade, e se distingue sobretudo pelo privilégio particular de nos inclinar a todos os outros prazeres ou, pelo menos, de nos consolar por sua perda. Com efeito, após uma boa refeição, o corpo e a alma gozam de um bem-estar especial. Fisicamente, ao mesmo tempo em que o cérebro se revigora, a face se anima e se colore, os olhos brilham, um suave calor se espalha em todos os membros. Moralmente, o espírito se aguça, a imaginação se aquece, os ditos espirituosos nascem e circulam. [...] Aliás, com frequência temos em volta da mesa todas as modificações que a extrema sociabilidade introduziu entre nós: o amor, a amizade, os negócios, as especulações, o

poder, as solicitações, o protetorado, a ambição, a intriga: eis por que a convivialidade tem a ver com tudo, eis por que produz frutos de todos os sabores. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.170-171).

O trecho acima transcrito expressa que os propósitos para que o prazer da mesa fosse atingido não eram apenas a amizade e a intenção de convívio entre as pessoas. É possível verificar que havia também, entre os objetivos para a partilha das refeições, o poder, a ambição e outros aspectos distantes das alianças de afeto. A circunstância do prazer da mesa criava uma aproximação maior entre os participantes de disputas políticas e administrativas, favorecendo os acordos pela ilusória sensação de zelo e de aliança. Nesse período, o prazer ainda não era percebido como finalidade, e sim como instrumento para a aquisição de benefícios. Segundo Brillat-Savarin, há quatro condições para que exista o prazer em uma refeição:

Chegamos portanto a tal progressão alimentar que, se os afazeres não nos forçassem a deixar a mesa, ou se a necessidade do sono não se interpusesse, a duração das refeições seria praticamente indefinida, e não teríamos nenhum dado certo para determinar o tempo transcorrido desde o primeiro gole de madeira até o último copo de ponche. [...] Desfruta-se o prazer em quase toda sua extensão toda vez que se reúnem as quatro seguintes condições: comida ao menos passável, bom vinho, comensais agradáveis, tempo suficiente. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.172-173).

No livro *História da alimentação*, há explicações que muito se assemelham ao exposto por Brillat-Savarin. No capítulo ‘Comer compromete: refeições, banquetes e festas’, o autor Gerd Althoff expõe elementos relevantes sobre o papel da refeição na vida coletiva e social, na Idade Média:

Durante a maior parte da Idade Média, a refeição e o banquete (convivium) constituíam o mais eloqüente símbolo de que se dispunha para para expresser o compromisso de manter relações baseadas na paz e na concórdia. A palavra-chave nesse caso é “compromisso”, porque comer e beber junto era uma forma de obrigar-se a satisfazer as condições que esse tipo de laço implica [...]. (ALTHOFF, 2015, p.300).

Acordos e alianças eram então estabelecidos em banquetes de longa duração, chamados *convivium*. A relação de cumplicidade e de compromisso entre os indivíduos, estabelecida pela existência destes eventos, não foi, por certo, o início do papel da refeição partilhada como elemento agregador entre as pessoas. Há muitos períodos da história, como exposto pelos vários pesquisadores no livro *História da alimentação*, em que o comer junto assumiu papel essencial na comunhão dos membros de uma coletividade, sendo a alegria e o prazer algumas das emoções presentes em vários desses períodos.

Quando Brillat-Savarin refere quatro condições para desfrutar-se o prazer em uma refeição, uma dessas é que haja ‘*comensais agradáveis*’. Tal fato nos remete aos elementos da aliança e da paz no convívio entre aqueles que comiam juntos, nos banquetes da Idade Média, mas remete principalmente ao elemento do prazer, que aparece através do termo ‘*agradáveis*’. O prazer é um ingrediente necessário no estabelecimento dessa aliança, pois propicia que os indivíduos se comprometam uns com os outros pelo bem-estar que o vínculo permite. Tal resultado propicia a constância dessa ligação, importante também do ponto de vista político, na época. O bem-estar da refeição partilhada era então um meio, não um fim; era o recurso para a manutenção da perenidade nas relações, garantindo “[...] a disposição de todos os participantes de cumprirem os deveres dela decorrentes.” (ALTHOFF, 2015, p.309).

Ainda no que tange à ocasião do *convivium*, ressalta-se a forma como as atividades prazerosas eram proporcionadas, com o propósito de reforçar a ligação entre os participantes:

Era quase impensável passar vários dias não fazendo outra coisa senão comer, beber e trocar presentes, mesmo que se atribua aos participantes um apetite e uma inclinação para a bebida for a do comum. Isso explica que nossas fontes mencionem às vezes várias atividades paralelas que se poderiam agrupar sob a denominação de ‘*divertimentos mundanos*’, entre os quais os espetáculos dados durante os *convivial*, em que dançarinos (ou dançarinas), músicos ambulantes, menestréis e poetas distraiam os *convivas*. A sucessão de pratos e bebidas interrompia-se também para permitir aos participantes fazer um pouco de exercício. Tratava-se de jogos ou, às vezes, de animadas caçadas. Certamente esses elementos do *convivium* tinham também um valor simbólico. Viver algum tempo juntos em paz e partilhar certas atividades criava entre as pessoas o clima de confiança necessário: assegurava-se ao novo parceiro que se desejava a paz e que se estava disposto a respeitá-la e firmava-se o compromisso de continuar a agir assim no futuro. (ALTHOFF, 2015, p.303).

Assim, o prazer afirmava-se como elemento agregador de grande importância na permanência de vínculos. Entretanto, a finalidade de tais vínculos não se concentrava propriamente no bem-estar em si, entre os participantes, mas nos benefícios propiciados, em termos de propriedades, poder, administração, e outros fins de interesse material. No *convivium*, o prazer era oferecido nas atividades de ‘*divertimento mundano*’. É possível compreender, a partir desse dado, que o prazer da partilha, no comer junto da Idade Média, não se aproximava do prazer com o alimento ou a bebida *per se*, mas com atividades paralelas de divertimento, para entreter os *convivas*, durante os dias de banquete.

O prazer, então, era ainda um elemento não ligado ao comer pelo sabor da comida, assim como as alianças eram válidas pelos benefícios que alicerçavam, não por sua importância para o bem viver entre os membros de uma coletividade. De acordo com Gerd Althoff, as relações entre

os indivíduos e os costumes como o comer e o beber junto eram de grande importância para a realidade medieval:

Todas as culturas arcaicas recorriam a este método para unir uma comunidade. Entretanto, os efeitos da refeição não derivam dela própria. De fato, na Idade Média, a refeição, o banquete e a festa serviam para exteriorizar atos administrativos, rituais e, portanto, convenções que serviam para veicular um sentido bem determinado de modo constrangedor e coercitivo. (ALTHOFF, 2015, p.309).

No capítulo de *História da alimentação*, ‘Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI’, há relevantes esclarecimentos sobre o papel do prazer no comer e sua importância para a saúde. Um dos pontos referidos por seu autor, quanto ao papel do uso dos temperos e do cozinhar os alimentos, está relacionado também ao prazer alimentar: “De uma maneira geral, todo tempero e todo cozimento, ou seja, toda cozinha, tinha uma dupla função: tornar os alimentos ao mesmo tempo mais apetitosos, saborosos e mais fáceis de digerir.” (FLANDRIN, 2015, p.482).

Deste modo, falar no prazer de comer torna-se parte da perspectiva histórica desse período, quando as especiarias estão no auge de seu reconhecimento. Flandrin refere que os séculos XIV, XV e XVI foram o ápice de seu papel na cozinha européia, quando esses ingredientes tinham também valor terapêutico. Não se pode referir que o prazer através da comida tenha iniciado nesse período histórico, mas é possível compreender que esse período foi o início do falar em prazer como aspecto favorável à digestão. Havia uma aproximação entre a gastronomia e a dietética, conforme Jean-Louis Flandrin, sugerida no trecho: “Aos dietistas interessava o gosto dos alimentos por diversas razões. Em primeiro lugar, porque se digere melhor aquilo que se come com prazer-como acreditamos até hoje.” (FLANDRIN, 2015, p.486).

Compreender o prazer como elemento presente na alimentação torna-o, também, parte da saúde e do bem-estar do ser humano. Esta perspectiva remete ao estabelecido por Karl Jaspers, sobre o prazer. Este fenômeno seria equivalente à satisfação harmônica e ordenada de nossas funções orgânicas, com resultados no equilíbrio psíquico, na percepção de satisfação e no bem-estar do indivíduo. Desse modo, ao ler o historiador Jean-Louis Flandrin, confirma-se o papel do prazer na ‘satisfação harmônica e ordenada de nossas funções orgânicas’, na concepção do psicopatologista Jaspers. Flandrin conclui o capítulo com a seguinte reflexão:

Em resumo: cozinhar, àquela época assim como hoje, era dar aos alimentos os sabores mais agradáveis- mas agradáveis no âmbito de uma determinada cultura, para um gosto

diferente do nosso porque modelado por outras crenças dietéticas, outros hábitos alimentares (FLANDRIN, 2015, p.495).

Falar no prazer de comer, então remete a Karl Jaspers, pela concepção médica do prazer, mas também a Brillat-Savarin, em sua diferenciação entre o prazer de comer e o prazer da mesa. Para o escritor de *A fisiologia do gosto*, o primeiro é de ordem biológica, a meu ver menos ligado à sensação prazerosa ligada ao sabor e mais associada ao mero saciar da fome; o segundo, exclusivo da espécie humana, é vinculado à experiência de convívio agradável com os comensais na partilha de uma refeição.

A abordagem da dualidade entre gastronomia e dietética, apontada por Jean-Louis Flandrin, é semelhante àquela da dualidade apontada por Brillat-Savarin, o prazer de comer e o prazer da mesa. Talvez essas divisões tivessem o propósito de partir o indivíduo em duas metades, a do corpo e a da mente. A metade que se satisfaz com o saciar da fome seria, então, diferente da que se apraz da companhia dos amigos à mesa. A metade que preparava as receitas pela gastronomia, em fins da Idade Média, seria diversa da que seguia as ordens da dietética. Nesse sentido, a visão de Jaspers sobre o prazer é a mais completa, pois integra a satisfação harmônica e ordenada das funções orgânicas ao equilíbrio psíquico, à percepção de satisfação e ao bem-estar do indivíduo.

Considerando o prazer alimentar, então, como elemento que envolve o corpo e a mente, do saciar à fome ao satisfazer o prazer gustativo e social, surgem dois novos termos: a gula e o bom gosto.

Os séculos XVII e XVIII trouxeram mudanças na relação dos indivíduos com o prazer do gosto. Enquanto na Idade Média até o início do século XVII a alimentação das elites aproximava-se muito de perto das prescrições dos médicos, o que se seguiu a partir de então foi o apagamento das referências à antiga dietética, dando lugar, entre cozinheiros e gastrônomos, à harmonia dos sabores como prioridade. Ficou relegado a segundo plano o aspecto de que “[...] os sabores eram até então ligados tanto a eles como aos médicos; sabiamente classificados do mais frio ao mais quente, eles constituíam uma indicação segura da natureza dos alimentos e sua digestibilidade.” (FLANDRIN; MONTANARI, 2015, p.548). Um resultado interessante da separação progressiva entre cozinha e dietética foi uma permissão para a gulodice, conforme o registro de *História da alimentação*:

Os refinamentos da cozinha não visam mais manter a boa saúde das pessoas, mas satisfazer o gosto dos glutões. Com uma pequena diferença: estes ainda não se reconhecem como tais e se apresentam como pessoas de paladar apurado, apreciadores de iguarias e peritos na arte de reconhecê-las. (FLANDRIN; MONTANARI, 2015, p.549).

Com o avanço das descobertas e das criações dos cozinheiros e gastrônomos, o prazer com os alimentos reveste-se de nova importância: a gula. Comer torna-se sinônimo, nesse contexto, de desfrutar do sabor da comida, o que, muitas vezes, é partilhado com amigos. Para Brillat-Savarin, seria a união do prazer de comer e do prazer da mesa. O gosto, como sentido fisiológico, assume nova representação: eleva-se à categoria de bom-gosto, com aplicações para além dos campos da cozinha. De acordo ainda com os organizadores de *História da alimentação*, Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari:

O gosto, esse sentido de que a natureza dotou o homem e os animais para discernirem o comestível do não-comestível, sofreu, alias, em meados do século XVII, uma estranha valorização: fala-se dele a partir daí em sentido figurado a propósito de literature, escultura, pintura, música, mobiliário, vestuário, etc. Em todos esses domínios, é ele que permite distinguir o bom do ruim, o belo do feio; é o órgão característico do ‘homem de gosto’, um dos avatares do homem perfeito. Ora, essa valorização implica uma certa tolerância para com os glutões. (FLANDRIN; MONTANARI, 2015, p.549).

Bom-gosto, gula e prazer são termos que se referem a uma semântica do deleite, da experiência gustativa produzida nas cozinhas da época, com início no século XVII. O indivíduo começa a perceber a possibilidade de extrair, da comida, uma espécie de luxúria, traduzida pela gulodice. Ele desfruta do sabor do alimento como se estivesse em um clímax: eis o glutão. Enquanto na alta Idade Média o prazer nos banquetes vinha das atividades paralelas, e seu propósito não era a experiência prazerosa *per se*, mas a aliança e a realização de objetivos que dela resultavam, a partir desse século o prazer reveste-se de importância nos campos de forno-e-fogão.

Dane-se a dietética, talvez pensassem os sujeitos. Gula e prazer eram expressões que a boa comida despertava; usufruíam deles quem tinha bom-gosto. Nascia, então, um grupo de pessoas com os pomposos títulos de ‘gourmets’ e ‘gastrônomos’, seguida do surgimento e da expansão de sua literatura apropriada, os tratados de cozinha. Um novo modo de vivenciar o alimento tornava-se cada vez mais abundante. Houve um significativo movimento gerado pelo gosto alimentar: “A multiplicação das artes ligadas à alimentação e das obras técnicas que tratam delas foi acompanhada, sob formas diversas, de escritos que fazem a apologia do prazer de comer e até da glotonaria e da embriaguez.” (FLANDRIN; MONTANARI, 2015, p.551).

Entretanto, tal vivência já existia, em menor expressão, na Itália do Quatrocentos. Conta-se que “Platina”, o humanista Bartolomeo Sacchi, teve relevante papel no prazer de comer, no referido período, com seu *De honesta voluptate*:

Não só este não é cozinheiro nem médico [...], mas mistura à sua documentação culinária e dietética a lembrança nostálgica da alegria que seus amigos e ele experimentavam ao saborear este ou aquele prato de mestre Martino, o grande cozinheiro romano de meados do século; acima de tudo, ele utiliza isso para defender o honesto prazer de saborear uma cozinha ao mesmo tempo simples e refinada, prazer que poderíamos hoje classificar como o de um glutão. (FLANDRIN; MONTANARI, 2015, p.552).

Por que na época de Platina, e então nos séculos XVII e XVIII, de efervescência dos *gourmets*, ou mesmo em nosso século XXI, a sensação prazerosa provocada pelo alimento é tão semelhante, em sujeitos tão diversos? Pelo fato de que o prazer é inerente à experiência humana.

A definição dada por Jaspers à sensação prazerosa une aspectos da percepção física e da experiência mental, integradas. Com base em sua definição, e considerando o acima exposto sobre os termos gula, prazer e bom-gosto, ocorre a pergunta: por que tantos sujeitos de diferentes épocas vivenciaram o prazer associado à comida, em especial quando essa assumiu uma conotação de importância, com o início da Gastronomia, um termo cognitivo? Recorremos a uma possível explicação neurocientífica para esse questionamento, a hipótese do cérebro triuno, que abrange a experiência prazerosa como elemento exclusivo do ser humano.

A referida hipótese foi proposta pelo médico e neurocientista americano Paul MacLean, em 1970. Segundo tal autor, somos compostos, grosso modo, por três cérebros que trabalham em colaboração, embora oriundos de diferentes etapas da evolução das espécies. Assim, nos mamíferos superiores existe uma hierarquia de três cérebros em um só, daí o termo triuno. De acordo com a teoria, os três operam com diferentes graus de complexidade, mas orquestram o funcionamento humano de forma conjunta. O cérebro reptiliano, presente desde os répteis, ou arquicórtex, seria o mais primitivo, responsável pelas questões de sobrevivência biológica, como alimentação, reprodução, proteção, etc. A seguir, em termos evolucionistas, viria o cérebro límbico, ou paleocórtex, responsável pela elaboração das emoções, como apetite, medo, raiva, etc, presente desde as aves. O terceiro, e então o mais evoluído, seria o neocórtex, responsável pela elaboração dos pensamentos e dos sentimentos, e exclusivamente humano.

Transpondo essa teoria para o campo alimentar, podemos referir o cérebro reptiliano como responsável pela fome, enquanto o límbico seria responsável pelo desejo por essa ou aquela

comida específica. O neocortex viria ao final para dar significado ao que comemos, através da compreensão das emoções, da relação entre a memória e o alimento e da atribuição de conceitos cognitivos, como a noção de bom-gosto. No campo gastronômico, seria possível entender a cooperação dos três cérebros como uma integração que tem como resultado o prazer de saborear este ou aquele quitute. Saboreamos porque temos fome, porque algo nos apetece e nos desperta desejo; por fim, porque aprendemos, do ponto de vista cognitivo, que gostar daquele alimento é permitido e, em alguns casos, é valoroso, pois nos torna pertencentes a um grupo, como o dos glutões e gourmets. Se comer tal alimento for prazeroso, isto significa que nossos três cérebros foram atendidos e estão trabalhando em conjunto. Mais uma vez, o bem-estar do corpo e da mente, referido por Jaspers.

Compreender o prazer que existe como expressão física, emocional e mental nos possibilita entender por que esse também pode estar associado a patologias nos mesmos domínios. A explicação está no fato de que, para vivenciar esse complexo fenômeno, é preciso que sejamos humanos e que nossos três cérebros operem em orquestra, vulneráveis às experiências positivas ou negativas inexoráveis.

2.4 O PRAZER DA COMIDA

A partir da constatação do engorde e da dieta orientada pelo médico, a protagonista de *Por que sou gorda, mamãe?* ‘passa a vida a limpo’ em sua memória. Com o propósito de compreender o porquê de seu engorde, escreve uma carta para a mãe, em trechos ora confessionais, ora acusatórios, esperando, na correspondência, construir para si a resposta ao longo das lembranças que evoca.

O balanço entre o passado e o presente alinha a compreensão sobre o papel dos trajetos de vida, desde a infância, no quadro atual de saúde. Os vinte e dois quilos ou cento e dez tabletes de manteiga ou quarenta e quatro espetos de picanha são o resultado dos sofrimentos que vivenciou, do afeto que não recebeu e da comida que devorou. A dor emocional é de fato sua, mas talvez seja também herança da Vó Gorda, da Vó Magra, do pai e da mãe. Nas histórias entrelaçadas, lê-se uma pesada bagagem de dores ancestrais.

Através da intersecção entre as vivências, é possível ler, na obra, três tempos predominantes, com fronteiras tênues entre si: aquele dos antepassados, que a protagonista

conhece por ouvir contar, o tempo da infância, que ela narra pelas recordações e o tempo presente, da dieta, que provoca as idas e vindas da narrativa, a fim de descobrir as causas de seu aumento de peso. As fronteiras são tênues pois os três tempos, embora diversos no calendário, misturam-se na personagem, ora como lembrança, ora como reflexão. No percurso da obra, o elemento que liga as histórias é, na maioria das vezes, a sensação prazerosa com a comida, mesmo quando a referência aponta para o contrário: sentimentos de culpa pela obesidade e de revolta pela restrição alimentar.

Há uma ligação natural entre o comer e o prazer, para além da rima. Desde a amamentação, a chegada do leite materno é acompanhada pelo contato de afeto da mãe com o bebê e pela experiência de prazer físico associada à sucção. Assim, alimento, vínculo afetivo e prazer são parte de nossas primeiras memórias, e podem permanecer como o tripé que dará suporte a muitos de nossos padrões de comportamento, ao longo da vida. Esse tripé, contudo, pode desestabilizar-se, caso haja preponderância de um dos componentes, gerando experiências de sofrimento associadas a tal desequilíbrio.

A referida situação, aliás, está muito bem expressa nessa obra, na qual a vivência da personagem frente ao engordar mostra o quanto o comer, em sua vida, ocupou, muitas vezes, os espaços de amor e de segurança deixados vazios pela ausência desse afeto. Sobretudo por parte dessa mãe: o próprio título do livro, dirigido a ela, sugere que seja vista como culpada pelo processo de engorde da personagem. Em diversas passagens da obra, a comida é citada como abundante, enquanto a expressão das emoções é percebida como escassa:

Encontramos a posteridade dentro da fartura, pela qual devemos agradecer todos os dias e da qual, ainda hoje, devemos nos afastar por força da genética. O excesso de comida, o excesso de zelo, o excesso dos excessos, tudo ficou em nós como lembrança e como estoque de uma espécie de amor do qual ainda hoje nos valemos quando o amor falta, mingüado. (MOSCOVICH, 2006, p.220).

A vivência do prazer da comida é apresentada em diversos fragmentos, tanto associados à narradora quanto à sua mãe, a quem dirige as reflexões, sua Vó Magra, seu pai e seus irmãos. Uma das passagens mais ilustrativas do papel desempenhado pela sensação prazerosa nesta narrativa está no trecho de uma viagem. O que as personagens experimentam nesta cena parece muito próximo ao ‘honesto prazer’ referido por Platina, mencionado anteriormente. Lembrando de uma viagem em família, durante um percurso ao Uruguai, a protagonista remonta um momento em que sua mãe, ela e os irmãos lambuzavam-se com doces no carro:

[...] A senhora, de repente, deu ordem expressa para que o pai estacionasse ali, naquele ponto, bem na frente daquela confeitaria, a Carrero. O carro nem bem tinha parado, nem bem nossos protestos se haviam esvaído com a agilidade de seu movimento, e a senhora já entrava na Carrero, através da porta de vidro, porta muito pesada em sua fidalguia de anos servindo o fino paladar uruguaio. Porta que a senhora cruzou duas vezes em toda sua vida - aquela era a segunda.

Ficamos ali, os quatro, com os narizes achatados de curiosidade contra as janelas do Ford. Não demorou nem bem cinco minutos, e a senhora logo apareceu com três garrafas de Crush de laranja em uma das mãos e, na outra, uma bandeja de doces - e me lembro que o pai soltou uma gargalhada e sacudiu a cabeça num gesto de anuência.

Os doces foram devorados com seu incentivo feliz, as garrafas passavam de mão em mão, limpava-se a boca com guardanapinhos de papel ou com a manga do casaco. A senhora se empanturrou e nos empanturrou. Ninguém deu muita bola para os farelos de massa folhada e para as manchas de doce de leite que ficaram melecando o estofamento até que voltássemos para casa, três dias depois. (MOSCOVICH, 2006, p.72).

Esta é a única cena de prazer compartilhado entre a narradora, os irmãos e a mãe. É a única cena, também, em que a mãe aparece permitindo-se o deleite com algazarra, com alegria, desfrutando do saborear em família os doces da confeitaria. A personagem refere que a mãe cruzara a porta do estabelecimento duas vezes na vida, e aquela era a segunda. Há uma referência indireta, aqui, à escassa permissão, em sua mãe, para esse tipo de prazer com farelos e doce de leite espalhado. Uma permissão a si mesma, de lambuzar-se com o prazer de partilhar o doce, o afeto, a brincadeira. O ‘honesto prazer’, de Platina, que misturava à sensação prazerosa, quem sabe, a alegria entre as pessoas. Essa é a emoção que habita a cena, e não somente a gula pelos doces.

A mãe aparece protagonizando outras duas cenas de prazer alimentar, ambas associadas a uma condição de saúde para a qual precisou fazer um cateterismo. Entretanto, a sensação prazerosa é expressa como experiência de permissão individual, e não partilhada com a família, como no deleite dos doces e do refrigerante no carro. A narradora conta sua lembrança sobre os dois episódios vividos pela mãe: o primeiro, antes do procedimento; o segundo, após:

Naquela noite, depois da cintilografia, a senhora devorou meio quilo de pão com manteiga, um bule de café e uma torta de nozes, ovos moles e ameixas. Disse que, já que ia morrer, comeria o que lhe desse na veneta. (MOSCOVICH, 2006, p.119)

Já em casa, a senhora voltou ao tempo do seu rosto e, apesar da ferida aberta na virilha, tornou-se de novo uma avó. E o mais gracioso foi que, naquela noite, devorou meio quilo de pão com manteiga, uns cem gramas de mortadela, um pote com azeitonas pretas, e uma torta de nozes, ovos moles e ameixas. Me disse que, já que não ia morrer, comeria o que lhe desse na telha. (MOSCOVICH, 2006, p.124).

Compreende-se como o prazer de comer está vinculado a uma justificativa aceitável, em uma e em outra ocasião: ‘já que ia morrer’ e ‘já que não ia morrer’. Não há uma vivência da sensação prazerosa experimentada pela mãe, nesses casos, sem uma razão que fundamente a permissão. Outro ponto a salientar está nas frases: ‘comeria o que lhe desse na veneta’ e ‘comeria o que lhe desse na telha’, em que ‘dar na veneta’ e ‘dar na telha’ fazem alusão à satisfazer a vontade, o impulso da hora, expressões ligadas ao prazer. Os fragmentos apresentados fornecem dados para que se possa compreender que, na personagem da mãe, esse prazer do “dar na veneta” só poderia ser permitido se associado a uma razão muito forte, como a possibilidade de ela morrer no procedimento.

Além das questões psíquicas da ligação entre cozinha e prazer, existe a influência da cultura, presente nas famílias de acordo com a relação que seus antepassados estabeleciam com a comida, com o prazer, e com os vínculos. É possível aprender que um alimento é saboroso ou condenado porque essa informação passa de uma geração à outra, não como uma carga genética, mas como uma transmissão de aprendizado cultural. O que é transmitido ao grupo familiar é dependente do significado da comida para os diferentes povos. Dentro das famílias, há também códigos representados pelo alimento, muitas vezes compartilhados pelos membros, como acontece entre a protagonista e sua Vó Magra:

Eu imitei a vó, fiz ach e dei um tapinha no ar. Não tinha mesmo importância nenhuma. Nós duas começamos a rir. De mãos dadas, fomos até a cozinha, buscar algo com bastante açúcar para comer. Doces nos deixavam fortes e felizes. Como diz mais um velho ditado: avós e netos se dão bem porque têm um inimigo em comum. (MOSCOVICH, 2006, p.99).

O episódio refere-se ao conflito entre sua mãe e a Vó Magra, avó materna, e a protagonista posiciona-se a favor da avó, partilhando com ela o prazer de ‘buscar algo com bastante açúcar pra comer’. Existe clara cumplicidade com a avó, expressa na frase: ‘Doces nos deixavam fortes e felizes’. Essa mesma comunhão é demonstrada nos trechos sobre os passeios que elas faziam juntas, quando a Vó Magra a levava consigo nas andanças ao centro para vender roupas, na infância da narradora:

Ela bem gostava daquela função, ou ao menos aparentava gostar, e se aparentava, fingia muito bem. Depois de uma boa venda, saía exibindo um ar glorioso e altaneiro, uma conquistadora que avança sobre terra remota e, me puxando pela mão, me punha diante de um copo de guaraná- o copo que ela inspecionava muito bem e submetia ao processo de assepsia com o lencinho-, uma garrafa de refrigerante e um mil folhas partido ao meio davam bem para nós duas. Tão bem que nem fazia falta a outra metade.

O que eu aprendi com vovó foi bastante além do que pretendia papai. Ela não queria me mostrar como se ganhava o pão, não tinha interesse em expor a neta a sofrimento algum. O que a vó queria mesmo com aquelas excursões era a farrá de dividir comigo um doce e um refrigerante, a gente se refestelando com creme de confeitiro. Ela pagou com antecipação aquelas pequenas felicidades, coisa que ela mais amava no mundo. (MOSCOVICH, 2006, p.91-92).

Para a protagonista e sua Vó Magra, esses passeios representavam mais do que a oportunidade de saborearem o mil folhas, eram a chance de partilharem juntas o prazer de um código que comungavam, o sabor doce. Ao ler-se as passagens desta avó com ela e com seus irmãos, ao longo da obra, compreende-se que este sabor doce é, com nitidez, o afeto partilhado entre a Vó Magra e os netos. Para a avó, o deleite com a comida tem raízes culturais e vivenciais.

O livro aponta a fome ancestral como possível razão de seu prazer com a comida. Já no capítulo um, ela apresenta sua Vó Magra, importante referencial em sua história com o papel da comida e com o engorde. A obra começa pelo cerne do significado da comida para a família: a fome. Essa vivência é elemento relevante na história familiar da protagonista. A fim de corroborar o papel da fome na dimensão que cozinha ocupa na literatura judaica, vale apresentar a contribuição de Ana Maria Shua, em sua obra *Risos e emoções da cozinha judaica*:

A comida ocupa um lugar importante na literatura judaica. Seguramente porque ocupa um lugar importante na vida judaica: na vida material e também, por razões religiosas, na vida espiritual. Acima de tudo, os judeus da Europa Oriental tendiam a contar com o único adereço capaz de converter em excelente qualquer comida para qualquer paladar: a fome. Não chama a atenção, desse modo, que o tema da comida apareça uma e outra vez entre os sempre famintos personagens de sua literatura. (SHUA, 2016, p.113).

O entendimento da comida como milagre aponta o poder que lhe era atribuído pela Vó Magra, conforme narra a protagonista:

Para quem vem de uma família que, nos miseráveis e congelados vilarejos judeus da Europa, passou fome de comer só repolho ou só batata, para a qual, naqueles shtetels, carne era uma abstração que os dentes nem conheceram e que se acostumou a aplacar o oco do estômago com sopa de beterraba ou com aquele mameligue, que nada mais era do que um mingau meio insosso de farinha de milho e água, a obsessão por comida nada tem, ou nada deveria ter, de extraordinário. Vovó Magra, assim como todas as avós, acreditava que a comida era um milagre capaz de moldar crianças em adultos: um homem é o peso daquilo que come, uma boa refeição vale a prece por um dia a mais de vida.

O caso era que, diante de um prato de comida, Vovó Magra parecia encontrar o sentido da existência. (MOSCOVICH, 2006, p.21).

A comida era milagre e sentido da existência para sua avó, de acordo com a protagonista; entretanto, vai além, mostrando a voracidade, o apetite, o prazer afoito com que aquela comia. O

aspecto interessante foi a narradora referir-se ao termo ‘desespero’, que denota uma espécie de sofrimento. A avó sentiu tanta fome que, quando pôde comer, tornou o alimento a resposta para todas as faltas, mesmo as futuras. A comida era um modo de prevenção contra a fome que ela pudesse vir a passar novamente:

E comia, comia, comia.

Comia ovos duros, comia coalhada, comia milho, comia carne, comia saladas, comia frutas- especialmente laranjas-do-céu, que, docinhas, não espicaçavam o paladar, ao contrário do azedo das laranjas-de-umbigo, que ela também comia. Comia tanto, que se via nela um desespero. E de tanto passar fome, decerto, vovó, por mais que comesse e se fartasse, não engordava. Cinturinha fina, seios achatados, quadric estreitos, herança que a senhora, mamãe, abocanhou e que não me deu.

Da vovó, só herdei o apetite ancestral, o mesmo que a senhora herdou. (MOSCOVICH, 2006, p.21-23).

O apetite é capaz de promover a antecipação do prazer pela lembrança e pelo desejo de comer determinado alimento, além de estimular a repetição do que satisfaz, pela gratificação que o cérebro registra. Se tal prato é saboroso e lhe apetece, o indivíduo vai buscá-lo de novo e assim sucessivamente. Por isso a Vóvó Magra ‘comia, comia, comia’ e ‘comia tanto, que se via nela um desespero’. Então, quando a narradora começa a passagem falando em fome e a conclui referindo-se ao ‘apetite ancestral’, está dizendo que, em sua avó, a fome transformou-se no prazer pela comida.

Ainda assim, havia respeito às proibições religiosas ligadas à tradição culinária judaica. A narradora descreve, sobre os hábitos alimentares da Vó Magra: “Exceto por carne de porco ou mariscos e outras coisas gosmentas vindas da água – alimentos que a Lei considera impuros e que, portanto, eram iguais à pedra que se interdita levar à boca – não havia comida que ela desprezasse.” (MOSCOVICH, 2006, p.21-23).

Então, embora houvesse o respeito às restrições impostas, havia também o prazer com os alimentos permitidos, fossem ou não pertencentes à culinária tradicional judaica. É neste ponto que se aproximam os textos da ficção e da teoria, fontes de estudo no presente capítulo. Não se nega que haja a proibição a certos alimentos, aspecto em que a obra de Cíntia Moscovich foi fiel à cultura culinária judaica, mas a mesma também problematizou o espaço de prazer existente na cozinha de sua tradição.

Outro elemento relevante na análise da passagem acima é o que a narradora refere quando menciona ter herdado, de sua avó, apenas o ‘apetite ancestral’. Nesse ponto da narrativa, atribui às raízes familiares seu gosto pela comida. É significativo que a narradora comece o texto falando

sobre a fome, e o encerre usando o termo apetite, pois se pode pensar na fome como uma necessidade biológica do corpo, que não difere um alimento de outro. O propósito da fome é ser saciada. No que tange ao apetite, pode-se pensar no apetite por algo, o que o torna mais específico às preferências alimentares e, desse modo, mais próximo ao prazer. Foi o que Vó Magra descobriu.

É visível seu gosto por essa ou aquela comida, sua profunda sensação prazerosa com ingredientes e pratos típicos. Não os escolhe apenas para saciar a fome: deseja, isso sim, satisfazer o apetite, deleitar-se. Com todas as restrições que a tradição impunha, descobriu no alimento fonte de prazer e, com os netos, de expressão afetiva. Havia também um sentido de aproveitar do alimento tudo o que ele poderia oferecer, não desperdiçando nada de sua substância. Mesmo com o propósito desse aproveitamento, dedicava-se a fazer comidas e doces saborosos, como a narradora lembra no trecho abaixo:

E havia aquele creme de laranja, que era uma nuvem açucarada de sabor contrastante, um nada azedinho rompendo o doce, dava até um arrepio. Era o jeito de a vó aproveitar as frutas que sobravam no mercado. Não se pode desperdiçar sumo algum, mesmo que as frutas despenquem podres no meio das sobras. (MOSCOVICH, 2006, p.94).

O trecho expressa o fazer culinário de um doce que deixou lembranças sensoriais na protagonista, expressas por termos como ‘nuvem açucarada de sabor contrastante’, ‘um nada azedinho rompendo o doce’ e, sobretudo, a revelação de que ‘dava até um arrepio’. Entretanto, as escolhas alimentares na cultura judaica não teriam por princípio dar relevância ao prazer, mas aos elementos religiosos. Existe um conjunto de regras de idoneidade alimentar, na cozinha judaica, chamada *kasherut*, e cada alimento pertencente a tal conjunto, e então permitido, é chamado *kasher*. A respeito das tradições religiosas implicadas na alimentação, Ariel Toaff, no capítulo ‘Cozinha judaica, cozinhas judaicas’, do livro *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*, esclarece:

Afirma-se, em geral, que as práticas da alimentação judaica estão essencialmente enquadradas na ótica do sistema religioso, fundamentadas em proibições bíblicas, ampliadas e interpretadas pelas normativas rabínicas. Em outros termos, o judeu comeria alimentos que lhe são permitidos, descartando todos aqueles que, de uma ou outra forma, entrassem nas categorias explicitamente proibidas pela bíblia ou pela hermenêutica, geralmente extensa, da ritualística posterior. Nesse sentido, suas escolhas alimentares deveriam ser consideradas como fundamentos de sua identidade cultural e religiosa. A gama de proibições parece vasta e, sem dúvida, condicionante. (TOAFF, 2009, p.179).

É interessante observar que, mesmo focados na obediência às normas, havia uma culinária rica de prazer, dentro da cultura. Apesar das influências externas e as proibições religiosas, configurou-se uma cozinha judaica nuclear, baseada no gosto. Na Europa do século XV ou XVI, os alimentos definidos como ‘à hebraica’ ou ‘à judia’ expressavam ingredientes, gosto e aspecto tipicamente judaicos, e eram imediatamente reconhecidos como tal:

O marzipã e as panquecas com mel e canela, o patê de fígado gordo, os Griben (pedaços fritos de pele [de ave]) e os salsichões de ganso, o hamin, a carne guisada do Shabatt com feijões e grãos-de-bico, ‘com pimenta e alho’, as alcachofras fritas ‘à rosa’, e a endívia assada no forno com ‘peixe azul’, todos eles alimentos cuja preparação era comumente qualificada como ‘à hebréia’, não eram decerto chamados desse modo pelo fato de seu consumo ser permitido ou prescrito aos judeus pelas normas da bíblia e dos rabinos, mas porque se reconhecia neles a expressão particular do gosto judaico. [...] O fato incontroverso é que o gosto gastronômico judaico parecia evidentemente diverso daquele do ambiente cristão circundante. (TOAFF, 2009, p.183).

A evocação sensorial é provocada pelos alimentos judaicos, quando até os nomes despertam curiosidade e imaginação pela forma e pelo gosto. Ali está bem expresso um conjunto de sabores pertencentes à cultura e à vivência de prazer associados à comida. O capítulo de Ariel Toaff no livro *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas* defende que o gosto e o prazer na culinária judaica foram elementos de força suficiente para ultrapassarem as proibições religiosas, aspecto corroborado pelo grande número de receitas daquela cultura.

O prazer alimentar está associado a esse aspecto cultural de um povo. Carlos Alberto Dória, em seu livro *Formação da culinária brasileira*, aponta que:

Em termos simples, todo dia eu acordo me sentindo brasileiro, ou espanhol, ou tcheco, etc. Isso ocorre porque falo uma língua, alimento-me de determinada comida, sei como meus compatriotas se comportarão diante de certas situações e assim por diante. Há um sentimento multifacetado de pertencimento que me faz nacional. (DÓRIA, 2014, p.24).

Esse pertencimento tem como parte culinária, pois identifica gostos e ingredientes de um povo. No caso específico da culinária judaica, essa caracterização ocorre mesmo quando adaptada a outras culturas e produtos, como Toaff aponta. *Em por que sou gorda, Mamãe?*, a narradora faz um relato que contempla a cozinha judaica vivenciada em sua infância, adaptada à cultura local, sem no entanto perder sua principal expressão nos pratos típicos:

Como sempre acreditamos no aprendizado pela dor, a fome passou a ser o grande mestre, lição que pai nenhum queria que os filhos aprendessem. Atestando que os tempos haviam mudado e que este naco do Brasil era uma Canaã, as cozinhas do Bairro eram usinas de todo tipo de comida.

Às sete da manhã, mal se pulava da cama, e uma névem aromática e úmida já tinha invadido a casa. As panelas ferviam galinhas, as cebolas se atiravam à fritura; as lâminas das facas trituravam ramos de tempero verde, colheres de pau puxavam refogados nas caçarolas, batalhões rechonchudos de almôndegas se alinhavam nas tábuas de carne, ao lado de um fornido regimento de *varenikes*, que logo iam encontrar seu destino na água pelando. No bairro inteiro, cedinho, frio ou calor, chuva ou sol, mãos zelosas estripavam peixes, recheavam pimentões, cortavam ovos duros, mexiam guisados, lavavam arroz, arrancavam folhas dos ramos de louro. Tempero lambido na concha da mão, douravam batatas, raspavam cenouras, sovavam massas, fatiavam tomates, queimavam berinjelas, batiam espinafre, amassavam miúdos de frango, esmagavam dentes de alho. Enquanto pepinos eram enfiados em enormes potes de vidro para a conserva de salmoura, amendoins em trouxas de panos de prato eram batidos a martelo, pêssegos, ameixas e peras se compotavam, marmelos de açúcaravam, cremes se encorpavam, nacos de goiaba e punhados de uva em passa enchiam o oco de maçãs vermelhas e lustrosas. (MOSCOVICH, 2006, p.48-49).

A escolha pelo uso do pretérito imperfeito nos atos culinários ilustra o aspecto rotineiro com que essas práticas eram realizadas dentro da vida do bairro, de predominância judaica. Todo cotidiano era tecido, pela manhã, pelos aromas, texturas e costumes que compunham a cultura local. O trecho remete o leitor a um passado que se perpetua através dos movimentos vividos nas cozinhas, pelo que a narradora refere como ‘mãos zelosas’. Há, no pano de fundo desse fragmento, a ideia da repetição das ações como marca de continuidade de hábitos, gostos e preferências. A narradora prossegue seu relato, transmitindo lembranças da cozinha judaica vivenciadas em seu bairro:

Eu, feliz na atmosfera lavada das manhãs, mastigando o hálito de café e pasta de dente gostava de ver as mulheres que vinham da feira livre com sacolas nas quais adejavam verduras; outras traziam, suspensas de ponta-cabeça, galinhas vivas, que arregalavam os olhos redondos num susto de morte. Algumas donas de casa, elas mesmas, fariam o talho na garganta, por onde se esvairia o sangue do bicho, enquanto outras, mais piedosas ou covardes ou que seguissem a lei alimentar, a *kashrut*, recorriam ao *shochet*, responsável técnico pelo abate ritual. Todas para um único lugar, a cozinha, matriz do afeto de nossa gente. Pratos com nomes esquisitos e tão familiares: *varenikes*, *beigales*, *mondales*, *knishes*, *strudels*, *iuchs*, *kasha*, *rossale*, *borscht*, *guefiltefish*, *chrein*, *kishke*, *kreplach*, *tzimes*.

Comida para um exército. (MOSCOVICH, 2006, p.49, grifo do autor).

No trecho acima, lê-se o aspecto religioso ligado à culinária, quando a narradora aborda a lei alimentar, a *kashrut*, e o *shochet*, responsável técnico pelo abate ritual das galinhas. Outro elemento apontado é a referência aos pratos judaicos, remetendo à ligação entre cozinha e pertencimento a um povo, elemento cultural referido por Carlos Alberto Dória, apresentado anteriormente. Um ponto relevante apontado por esse autor é a citação de Levi Strauss: “Gestos aparentemente insignificantes, transmitidos de geração em geração, e protegidos por sua insignificância mesma, são testemunhos geralmente melhores do que jazidas arqueológicas ou

movimentos figurados” (DÓRIA, 2014, p.215). Assim, é possível compreender os gestos corporais dos atos culinários apresentados pela narradora sobre a rotina alimentar em seu bairro como um importante testemunho da cultura judaica daquele território.

Além disso, uma frase de grande relevância no fragmento é ‘Todas para um único lugar, a cozinha, matriz do afeto de nossa gente’. Nessa, o vínculo entre o comer e o afeto expressa um importante fator da cultura judaica; a essa ligação está associada, também, a sensação prazerosa da comida partilhada. Carlos Alberto Dória expõe a reflexão de Annie Hubbert, quando ela registra:

Especialmente nas sociedades onde as representações coletivas passam por livros religiosos (os judeus, os cristãos e os muçulmanos), o ato de comer aparece ligado ao amor materno, e recusar a comida é o mesmo que recusar essa modalidade fundante de afeto, um ato que exprime grande emoção. (DÓRIA, 2014, p.204).

Dividir a comida é também nutrir o sentimento de pertencer ao grupo, de fomentar a permanência dos atos que são parte dos costumes desse grupo, como aqueles atos apresentados no trecho anterior, em pretérito imperfeito: atos culinários que são parte do cotidiano das cozinhas do bairro. Somam-se alimento, afeto, rotina, cultura, prazer, pertencimento, partilha, continuidade.

Ainda sobre o gosto da cozinha judaica, Toaff escreve:

As mercearias dos guetos pululavam de clientes cristãos, mais gulosos do que esfomeados. [...] A aproximação dos cristãos às comidas judaicas era sempre ambígua e ambivalente, atraídos (e ao mesmo tempo desconfiados) por aqueles pratos, que podiam ter significados heréticos imprevistos, e por aqueles sabores exóticos, que exerciam veladas seduções de transgressão. ‘Comer à judia’ era um pouco como tornar-se judeu no prazer de um momento, sentir de dentro o fascínio daquilo que era difícil (e talvez impossível) aprender de fora. [...] Comer uma alcachofra ‘à judia’ ou uma fatia de pão ázimo era como fazer uma perigosa e temerária viagem ao estrangeiro, uma espécie de percurso sedutor da igreja à sinagoga, da qual, porém, pretendia-se voltar o mais rápido possível. (TOAFF, 2009, p.183-184).

Compreende-se, assim, que a cozinha judaica tinha o apelo sedutor, que provocava prazer até em outras culturas, como a cristã. Isso ocorria por sua força específica, pelo núcleo vasto de receitas e de modos-de-fazer este ou aquele prato; no entanto, tal apelo ocorria, em grande parte, por simbolizar o proibido e o desconhecido aos cristãos. Agradava-lhes a transgressão dessa cozinha típica, seus sabores e significados. Não se tratava apenas de apreciar o gosto, mas

também o que tal culinária representava a um ambiente cultural diverso: enfrentar a culpa e encontrar o prazer do gosto clandestino.

Para os próprios judeus, a amplitude de receitas e de gostos dos pratos ‘à judia’ era tão arraigada que o gosto era parte de suas escolhas, para além da imposição religiosa. Sobre isso, Toaff reflete: “Hábitos e tradições alimentares, inquietudes irracionais, gosto e nostalgias faziam com que, mesmo nos casos extremos, o paladar abandonasse o judaísmo muito mais lentamente e de má vontade do que o coração ou a mente.” (TOAFF, 2009, p.185).

Ariel Toaff demonstra o ponto a ser discutido sobre o aspecto cultural dessa culinária, em relação ao prazer alimentar: as restrições e as proibições religiosas de um lado, o prazer de manter vivo o respeito pela tradição de receitas típicas ‘à judia’, que representam o gosto alimentar dos judeus, de outro. Apesar das proibições, a essência da cozinha judaica se manteve através de uma vasta quantidade de receitas. É possível compreender isso pelo fato de o prazer ser um fenômeno exclusivamente humano, cujas características são o equilíbrio fisiológico e psíquico, que leva ao bem-estar, de acordo com o Jaspers. Em sendo fenômeno humano, pronuncia-se no indivíduo de todos os tempos e de todas as culturas, e é elemento até mesmo capaz de sobrepujar um constructo como as proibições religiosas, como no caso da cozinha judaica.

O que mais chama a atenção, lendo a pesquisa de Ariel Toaff, é de como o gosto judaico foi sendo construído, a ponto de configurar-se como uma tradição culinária. Outro elemento interessante referido pelo autor são os processos de osmose com outras culturas alimentares, a partir das emigrações dos judeus para diferentes territórios. O paladar judaico foi adicionando alimentos à sua lista, ingredientes e pratos de outras culturas foram sendo incorporados ao seu gosto.

Um trecho que ilustra essa ‘osmose’ está no começo de *Por que sou gorda, mamãe?*, quando a narradora-personagem conta a história da chegada de sua família ao Brasil e a aproximação de seu bisavô a um índio próximo à moradia da família:

[...] Um desses bugres, vovó não tinha certeza de que era o mesmo que fora aprisionado, deixou uma tigela de farinha - dependendo da versão, um pedaço de carne- na porta da casa. O bisavô, na mesma tijela e no mesmo lugar, ofereceu para o índio uma porção de aipim cozido (ou uma porção de *chulent* ou um pedaço de *leikech*). Tijela vai, tijela volta, o bugre fez amizade com o bisavô: falavam-se, de início, com os dedos. Depois, passaram a dividir o mesmo tronco de árvore, no qual o bisavô sentava para o descanso do final da tarde. Depois, para o pasmo geral, viram o índio vestindo uma camisa e uma

calça do bisavô, mesma época em que vovó viu entrar em casa uma gamela talhada em madeira e uma cesta em trama de taquaras.

Mesmo que mulheres e crianças estivessem proibidas de se aproximar do bugre, ele, de posse de uma enxada, passou a ajudante nas lides da roça e a trazer água de uma sanga ali perto. Também alcançava ervas, com as quais o bisavô fazia emplastros para as dores nas juntas e picadas de insetos, além de infusões e chás para tosse e vermes.

A vovó jurava que era verdade: quando viram, o índio falava ídiche.

Deram até nome para o homem. Chamavam-no Salvador. (MOSCOVICH, 2006, p.65-66, grifo nosso).

A osmose era não apenas de ingredientes, mas de costumes, de atitudes, de camaradagens. Havia prazer nas trocas e no convívio do bisavô com o índio. Esse trecho é um dos mais representativos da obra, pois expressa, de forma muito clara, como a cultura judaica foi permeável, no exemplo narrado, às influências e às gentilezas e escambos do bugre. A família começava sua história em terras brasileiras. Um trecho que expressa o papel da comida nos primeiros tempos da família, no Brasil, é o que segue:

Uns oito, nove ou dez anos depois da chegada ao Brasil, o bisavô tinha abandonado a colônia e enveredado pelos interiores do hemisfério: mascateava. Só lá, naquela Canaã da fronteira entre o Brasil e o Uruguai, terminou a busca de um futuro que seria melhor, mas que não seria dele. Havia chocolates Aguila, *chaja* embalado em papel manteiga, *morrones* queimados na brasa e carne, muita, que se assava em grelhas sobre braseiro vivo. Tudo isso não chegava à casa e à mesa da família que se alimentava de *mameligue* ou farinha de mandioca, à qual se acrescentava café com muito açúcar, que açúcar não podia faltar. Aos domingos, cada um dos filhos recebia um tablete de mariola, pitéu envolto em papel celofane a ser poupado até a semana seguinte, um pedacinho de cada vez. Ou chupado, como se fosse bala, que assim durava mais. (MOSCOVICH, 2006, p.71, grifo ou do autor).

Assim, há trechos em que a protagonista narra as experiências dos antepassados, em zigue-zague com outros, em que reflete sobre seu engorde, retomando o foco no presente. Fala, então, de sua dieta; em contraste com a vivência de sua família com a fome. Bisavós, avós e pais, ao sentirem fome, começaram a comer mais quando o alimento tornou-se disponível a eles; no caso da narradora, foi preciso fazer o caminho contrário: ao sentir fome, começar a comer menos.

A referência ‘Vovó Magra teria engrossado o caldo com cevada e macarrão de letrinhas’ demonstra que a lógica de sua avó era dar consistência e energia à comida, fornecendo-lhe fontes de carboidrato. Assim, a perspectiva era contrária à restrição alimentar a que estava submetida pelas orientações do médico.

Com o frio, comer salada dói na alma.

Sopa de legumes, fazia tempo que não preparava o panelão fervente, carne, aipo, abóbora, chuchu, cenoura, couve, cebola, espiga de milho cortada em rodela pequenas. Enquanto escrevo, a sopa se agita no fogo, e um hálito bondoso, que é cheiro de casa,

visita todas as peças. Espero a hora de submeter noz-moscada ao ralador e de cortar, bem miúdo, tempero verde e ovos duros. Vovó Magra teria engrossado o caldo com cevada e macarrão de letrinhas. (MOSCOVICH, 2006, p.68).

A herança para o prazer de comer deu-lhe, desde a infância, a predileção pelos excessos. Porque a lei era o comer. Ela comenta:

Nós, as crianças, estávamos em fase de crescimento. Como durou a tal fase. Anos. Crianças em fase de crescimento precisam comer muito bem para ter ossos fortes e cérebros ativos para o estudo. Portanto, a mesa do almoço em nossa casa era farta. Aliás, a mesa do almoço em nossa casa era um excesso. Mas não um excesso fútil, não um supérfluo sem sentido. Nossa mesa queria dizer: comam, vocês não precisam passar fome. Fome eu vim passar adiante, quando comecei as dietas. (MOSCOVICH, 2006, p.23).

O aprendizado de exceder era associado não apenas à saciedade, mas ao prazer à ideia de uma ‘mesa feliz’, como se pode compreender a partir do seguinte fragmento:

Se havia cinco pessoas na mesa, de bifés deveria haver, por baixo, dez. Para que não passássemos pela dureza de medir o que estávamos comendo, quantos bifés são meus, quantos são seus. Se isso acontecesse, papai simplesmente não comia bifés, para que mais houvesse para dividir.
Numa mesa feliz não se contam os bifés. (MOSCOVICH, 2006, p.24).

O pai, preocupado com o engorde dos filhos, passou a adotar a imposição da disciplina alimentar rígida. Para a protagonista, a cada aumento dos quilos na balança, havia uma nova ordem para o regime. A protagonista lembra-se dessa fase e relata, na carta para a mãe, o período em que o pai determinou que os filhos fizessem dieta:

Em casa, o pai havia imposto uma rotina severa, ainda mais severa depois do desastre com o Fairlane rabo-de-peixe. A senhora obedecia sem nos mimar, e havíamos enterrado o hábito do prazer em prol da dieta de emagrecimento. As coisas eram como eram mesmo porque não podiam ser diferentes. Essa ordem, sei agora, era o que nos ancorava no mundo, um prazer diluído, apesar de amplo, mas sempre prazer de construir o corpo de uma família com suas horas de almoço e jantar. Tudo o que não fosse do jeito e na hora em que deveria era corrupção, vício ou engordava. (MOSCOVICH, 2006, p.93).

Depois de diversas passagens entre passado e presente, há uma retomada na história em direção à ordem paterna para a dieta, pela quebra do carro da família, o tal ‘Fairlane rabo-de-peixe’. Isso ocorre pelo excesso de peso na protagonista, de seus irmãos e de suas tias de lado paterno. Frente à ameaça de dieta, ela reivindica: “[...] Entrei em pânico. Dieta era alguma coisa horrorosa, não comer um monte de coisas, principalmente massas e doces, eu protestei na busca de meus direitos.” (MOSCOVICH, 2006, p.203). Ao que o pai, linhas depois, refere: “-Vocês vão fazer dieta. E vai ser para toda a vida.” (MOSCOVICH, 2006, p.204).

Dieta era, assim, ordem paterna, veredicto, imposição e ameaça de perda dos direitos. Não poderia ser algo para o bem, para a saúde, já que restringia o prazer de comer o que se gosta. De um lado, a Vovó Magra tinha delícias em sua sacola de croché, para satisfazer o gosto dos netos; de outro, o pai definia, categoricamente, que a lei da casa era a dieta. Da avó materna, com as guloseimas, estava o afeto; do pai, com a voz de mando, o cuidado com a saúde. Ambas as manifestações eram a expressão de amor que cada um deles era capaz de oferecer, de acordo com sua história e com sua personalidade.

Um elemento importante para a compreensão do engorde da protagonista está em sua infância, quando, ao contrário do que ocorreu na vida adulta, precisou fazer dieta para engordar. Mais uma vez, a Vó Magra tem papel crucial nesse processo, conforme mostra o trecho abaixo:

Os que me conhecem só agora não acreditam. Nem eu acredito. Até uns sete ou oito anos, eu era uma criança inapetente. Vovó Magra chegava em casa com pedaços de alcatra, chuletas ou bifes de fígado, cortes que ela havia escolhido com ciência no balcão do açougue do seu Jorge. Depois de me beijar, sempre muito, eu a seguia no caminho direto para a cozinha e, ali, direto aos armários. Sentava-me junto à mesa de fórmica. Vovó dava de mão numa pequena frigideira de alumínio com duas alças de baquelite já retorcidas pelo calor. Água, esponja, sabão, pano de prato. Daí: um fio de óleo Mazola- ou Sol Levante, aquele que estivesse mais em conta na ocasião- escorria da lata, não muito, o suficiente para que uma poça dourada se armazenasse no côncavo da frigideira. No balcão da pia, vovó ordenava o pote de sal, uma tábua de madeira, chaira, batedor de bife, a faca de corte e o embrulho de papel pardo, no qual seu Jorge tinha riscado o total a pagar. Na abertura do pacote, lembro aquele cheiro cru e meio arisco, o papel manchado de sangue da pobre vida extinta. A faca era passada na chaira em movimentos agudos, um sibilar que me causava arrepio nos dentes. Depois, com a lâmina, vovó eliminava nervos, sebo e outras impurezas que só ela podia identificar. Finalmente, espalmava os dedos sobre a peça de carne e, em talhos sábios, cortava em fatias. Às vezes, usava o batedor para domar algum pedaço mais resistente, tunda de laço na carne, que batia na madeira, que batia na pedra que, por seu turno, estremecia o balcão e todos os cômodos da casa. Uma pitada de sal, o óleo tinindo recebia a carne com uma chiadeira, labaredas azuladas salpicavam as fatias- dá-lhe fumaça, um nevoeiro que anunciava a força resistindo à morte. (MOSCOVICH, 2006, p.35-36).

A Vó Magra participava da alimentação da neta não apenas no preparo dos bifes, mas também na extração do sumo que resultava deles e na oferta do caldo à protagonista, ainda criança. Percebe-se o zelo da avó todo esse processo, no qual o alimento representa nutrição física e cuidado afetivo:

Dado o susto, vovó colocava os bifes num prato fundo e, com um garfo, espremia e espremia até reunir uma boa quantidade de sumo sanguinolento. Um pano ajeitado como babador, e entornando um pouco o prato, com uma colher de sobremesa, dava-me aos bocados aquela riqueza nutritiva. (MOSCOVICH, 2006, p.36).

Ressalta-se o detalhamento com que a narradora apresenta os utensílios de cozinha no preparo dos bifés e os atos culinários da Vó Magra. Se não há referência direta ao prazer de comer, há o conhecimento visceral da avó no cozinhar. Cada movimento é conhecido pelo corpo e traduzido pelo uso dos utensílios. O que marca o trecho é o afeto com que a avó faz os bifés para a neta, o cuidado que tem com cada nuance do preparo, expresso na própria dedicação e também, em especial, na frase: ‘depois de me beijar, sempre muito, eu a seguia no caminho direto para a cozinha’. Este é um dos trechos emblemáticos da obra em termos de expressão da cozinha como espaço físico e simbólico, nesta narrativa, pois mostra dados como o óleo na frigideira, a destreza com cada instrumento, e o zelo no preparo do alimento como reforço nutricional.

A narradora segue o relato sobre os bifés, que colocam sua mãe em segundo plano:

Se vovó não vinha, o jeito era a senhora, mamãe, me sentar na frente do prédio, reunir crianças e cachorros da vizinhança ao meu redor, e fazendo aviãozinho enquanto eu me distraía, me enfiar goela abaixo colheradas de legumes, carne e todo o resto que eu detestava.

Não me lembro quando comecei a comer feito gente grande. Nunca mais parei. (MOSCOVICH, 2006, p.36-37).

Há uma diferença na percepção da narradora sobre a forma como a Vó Magra lhe oferecia a ‘riqueza nutritiva’, aos bocados, e aquela como a mãe o fazia, ao ‘enfiar goela abaixo colheradas de legumes, carne e todo o resto que eu detestava’. O contraste está, sobretudo, na expressão do afeto, que leva a protagonista a falar em ‘riqueza nutritiva’ quando menciona o cuidado da avó, e ao referir-se ao termo ‘goela abaixo’ sobre o alimento oferecido pela mãe. Possivelmente, o prazer de comer tivesse sido originado no afeto ligado ao alimento e ao cuidado pela avó, pois é das cenas com esta que restaram os principais registros de memória, sugerindo que a lembrança daquele preparo é muito mais viva do que aquela da interação com sua mãe. A frase ‘nunca mais parei’ mostra o comportamento de comer como algo que passou a se repetir, sugerindo a presença de prazer, que impele à repetição.

A partir do ponto em que começou a comer, e então a engordar, junto a seus irmãos, instalou-se na família a determinação de regime para os três, ordenada pelo pai. A protagonista refere:

Em casa o pai havia imposto uma rotina severa, ainda mais severa depois do desastre com o ‘Fairlane rabo-de-peixe’. A senhora obedecia sem nos mimar, e havíamos enterrado o hábito do prazer em prol da dieta de emagrecimento. As coisas eram como eram- mesmo porque não podiam ser diferentes. Essa ordem, sei agora, era o que nos ancorava no mundo, um prazer diluído, apesar de amplo, mas sempre prazer de

constituir o corpo de uma família com suas horas de almoço e jantar. Tudo o que não fosse do jeito e na hora que deveria era corrupção, vício ou engordava. (MOSCOVICH, 2006, p.93).

Quando refere ‘Essa ordem, sei agora, era o que nos ancorava no mundo.’ está expressando que, sob a perspectiva adulta, consegue ver a razão da imposição do pai, ancorar os filhos no mundo. Estabelecia-se uma dicotomia entre a postura da Vó Magra, que partilhava seu prazer alimentar com os netos, e a do pai, que assumia a função de impor normas aos filhos. Para a narradora, essa divisão era contundente: a bagagem de carinho da avó materna era o paraíso, a força da voz paterna era o inferno: restringia, definia, acusava, ordenava, proibia. O livro traz todo o conflito da narradora personagem em seu trânsito por essa dicotomia, ao longo da vida, até apresentar os resultados do excesso de comer em seu corpo: os terríveis vinte e dois quilos ou cento e dez tabletes de manteiga ou quarenta e quatro espetos de picanha.

A ordem paterna para a dieta transforma-se, na idade adulta, na ordem do médico, também uma voz impositiva, ameaçadora e acusatória. Essa é expressa já no prólogo, quando a protagonista conta o motivo de sua reflexão sobre a história familiar e a pessoal para compreender o porquê de chegar ao excesso de peso:

- Você não está gorda.

Certo, meu estado não era transitório, a gordura nunca foi um episódio solteiro em minha vida, eu sabia, ele nem precisava ir adiante. Mas ele foi:

- Vamos fazer suas células adiposas murcarem. -Pedi minha atenção com a caneta no ar:- sei que parece injusto, mas a natureza a fez assim. Você é gorda.

Uma vez mais, de novo. (MOSCOVICH, 2006, p.15).

A última frase, ‘uma vez mais, de novo’, refere-se possivelmente à lembrança sobre o veredito do pai, na infância, quando mandou que ela e os irmãos fizessem dieta. O prazer de comer tornava-se sempre transgressor da ordem, sempre um mundo proibido e recheado de culpas impostas por terceiros. Por mais que ela não quisesse sentir as culpas, aprendera que deveria senti-las, para afastar-se do prazer.

Com a evolução da dieta, conduzida pelo médico, a personagem começa a conseguir emagrecer, e a perda de peso vai ganhando, por sua vez, gosto de vitória. Emagrecer também se torna um prazer, o que reflete a sua conscientização para a mudança de hábitos e, mais ainda, para o seu amadurecimento. Há, na protagonista, a consciência de sua responsabilidade pelas escolhas alimentares e pelo resultado da dieta em sua saúde. A mudança de postura destaca-se através do termo ‘um delírio’, ponto em que se percebe sua capacidade de avaliar o que pode e o

que não pode comer, sem precisar ouvi-lo de terceiros. A personagem conta o que sente, demonstrando sua disposição para mudar a atitude frente à comida:

Uma enorme vontade de comer uma daquelas refeições de estivador: arroz, feijão, ovo frito, massa, bife na chapa, purê de batatas, salada de tomate e cebola. Tudo num único prato fundo e transbordante. Para beber, uma daquelas cervejas pretas, docinhas, das quais se dizia que eram boas para mulheres que amamentavam. Sobremesa: pudim de leite.

Só vontade. Um delírio.

Descobri que uma salada de alface e tomates fica mais saborosa com um punhado de parmesão, azeite e um dente de alho esmagado. Também descobri que atum em lata e dois ovos duros saciam por mais de quatro horas. Uma xícara de café e um pedaço de queijo enganam a fome por um bom tempo. Disso eu sabia, mas tinha me esquecido.

Fui verificar meu peso: um quilo e novecentos gramas a menos. (MOSCOVICH, 2006, p.125-126).

A passagem acima ilustra um período da personagem já adulta, em seu progresso durante a dieta. Quando ela diz ‘Descobri que uma salada de alface e tomates fica mais saborosa com um punhado de parmesão, azeite e um dente de alho esmagado’ (MOSCOVICH, 2006, p.125-126), está demonstrando que já é capaz de encontrar prazer e sabor dentro da dieta, ao invés de lutar com as restrições, como fez desde a infância. É nesse momento que a comida assume um caráter de transformação na narrativa: a mudança de postura em relação ao foco de prazer na comida, de uma lauta refeição ao novo modo de temperar a salada. Como resultado, a perda de peso.

O significado de tal mudança está justamente na conscientização que representa. Ao dizer: ‘Só vontade. Um delírio’, a protagonista expressa conhecer os perigos de ‘uma daquelas refeições de estivador’, como a que descreve. Mostrando a mudança de possibilidades, está dizendo a si mesma que compreendeu que é preciso mudar a fonte de prazer, para atingir o emagrecimento proposto pelo médico.

Nesse momento, aliás, a ordem não vem mais do pai, não vem mais do médico. E nem é mais uma ordem. É, então, uma escolha. E, o melhor de tudo, parte da própria narradora personagem em seu percurso no anseio do que pede à sua mãe, no prólogo: “Mamãe, me endereço à senhora, preciso de ajuda. Que a senhora me ajude a palmilhar esse território metafísico de recordações. Que me ajude a mandar essa dor embora. Quero voltar a ter um corpo.” (MOSCOVICH, 2006, prólogo).

A voz para a mãe é, na verdade, a voz em que ela se permite emitir essa narrativa. Em essência, a voz é dirigida a si mesma, e o pedido para ‘voltar a ter um corpo’ segue o verbo querer, na primeira pessoa do singular, no presente do indicativo. É a afirmação de um desejo, de

uma escolha. Não é o pai, não é o médico, não é a interlocução com a mãe. A lei, agora, é sua, segue seu próprio querer. Da refeição de estivador às alternativas possíveis, a narradora mostra o que compreendeu: é agente da própria transformação, é emissora da própria voz. Tem um corpo, sim. Mais do que isso, tem um novo querer, também prazeroso e mais saudável: o emagrecimento.

3 COZINHA E AUTONOMIA EM *QUARENTA DIAS*

Levantei-me, as pernas agora quase firmes, desci os degraus da porta até a calçada, buscando algo para comer, e o que havia no meu raio de visão era uma carrocinha de pipoca. Arrastei-me até o pipoqueiro, perguntando-me desde que horas ele estava ali, se tinha casa à qual voltar, se só comia pipoca o dia inteiro, minha cabeça a andar à roda, agarrando-se a fiapos de pensamento sem sentido. Cheguei junto dele remexendo a bolsa à procura de uns trocados que tivessem restado da farra de salgadinhos e biscoitos da Maria Degolada. Eu não tinha comido mais nada desde então. (REZENDE, 2014, p.147).

Comida é alimento, nutrição, sobrevivência. É palavra feita de carne, de abóbora, de arroz. Tangível. Comemos para nutrir as células, mas também para garantir nossa autonomia, porque comida é escolha, é expressão de si mesmo, gosto disso, prefiro aquilo. Comida é exercício de liberdade: no quando, no quanto, no onde, no que comer. E comer é matar a fome e satisfazer o apetite, na comida de rua servida no papel pardo, ou na mesa posta, com talheres, prato, copo, guardanapo. Comemos, intransitivos ou transitivos, sozinhos ou acompanhados. Comemos para atravessar mais um dia, para seguir existindo como órgãos, vísceras, cinco sentidos. Mastigar, salivar, engolir, digerir, metabolizar, excretar: eis o trajeto da comida através do organismo, tornando-se parte de quem somos. E comemos para continuar sendo.

3.1 *QUARENTA DIAS*

Quarenta dias é o livro escrito por Maria Valéria Rezende, editado pela Editora Record em 2014. A narrativa traz a história de Alice, mulher de meia-idade que, a pedido de sua filha, muda-se de João Pessoa para Porto Alegre. A contragosto, deixa sua casa e sua vida, as amigas e os afazeres e segue a demanda da filha para que se torne ‘vó profissional’, já que a moça e seu esposo decidem ter um filho.

A personagem faz a mudança de tudo o que tem, caixas e caixas, para a nova cidade, em apartamento escolhido e alugado pela filha e o genro. No entanto, em um jantar na casa do casal, recebe a notícia de que decidiram passar um período fora do país, para suas especializações acadêmicas. Assim, adiaram os planos de gravidez, motivo pelo qual ela havia abandonado seu habitat e aceito uma imposição pelo desejo da moça em ser mãe. Partiriam em poucos dias, logo após Alice ter chegado em sua nova moradia.

No desterro de seu lar, e sozinha na capital gaúcha, a personagem transfere seu território de nutrição para a rua, para o espaço representado pelo coletivo, pela cidade, e não para a cozinha nova e moderna do apartamento. Há sobretudo um deslocamento primordial na narrativa: a ‘expulsão’ de suas reflexões para as páginas do diário/epístola em que Alice escreve de si dirigindo-se a uma interlocutora, Barbie, a figura na capa do caderno, que encontrara entre as caixas da mudança.

No início de sua vida em Porto Alegre, esconde-se em casa, fingindo ter viajado para o interior na casa de primos. Então, mune-se de um motivo benevolente, que usa para justificar suas caminhadas a qualquer pessoa com quem encontre: a busca frenética pelo rapaz conterrâneo, Cícero Araújo, perdido no Sul. Nessa missão, esquece o próprio endereço e decide por viver um paradoxo: casa que não é casa, rua que não é rua. Externo que se torna interno, porque é parte dela. Rua que é casa, parece; em sendo casa, na rua encontra abrigo para a solidão, na rua encontra alimento para as fomes que sente. Fome de comida, sim, mas para além desta, a fome de ser ‘si mesma’ de novo.

Sozinha, perde-se de si, de seus referenciais familiares, dos telefones que tem na memória, dos sentidos de sua própria vida. Tem, no desaparecido, a razão temporária para sua andança sem paradeiro. Procurar um jovem de sua terra, que veio para Porto Alegre, é uma boa desculpa para alguém que percorre uma cidade em seus pontos mais perigosos ou naqueles mais dramáticos, como o Hospital de Pronto-Socorro. Nem vestígio de Cícero, mas lá encontra um banco de madeira onde pode dormir.

Em seus trajetos, transfere o espaço ocupado pela cozinha, que é o de preparar a nutrição, para um espaço coletivo e itinerante. Padarias, pequenos botecos nas vilas que percorre, carrinhos de pipoca e de cachorro-quente, restaurante da rodoviária em que escuta um sotaque familiar, comida ofertada aos sem-moradia nas madrugadas. Sem desejar voltar para casa, Alice passa a habitar a rua. Faz amigos ao longo do caminho, pessoas que se preocupam mais com ela do que sua filha. Mas isso ela quer esquecer, quer apagar, e estabelece um objetivo firme de resgatar um desaparecido pelos recantos mais insólitos e arriscados da cidade.

A representação da cozinha como espaço itinerante é um fator muito consistente na obra. Porque a cozinha é território físico, definido por móveis, objetos e eletrodomésticos que a compõem, mas é também simbólico: nela, vivem nutrição, afeto, família, intimidade. Transferir tal importância para o externo, para o alheio a si, é como um transplante ao contrário.

O deslocamento na representação dessa força que transcende o objetivo meramente nutricional expressa a ausência de ninho, vivenciada pela personagem. Ela escolhe transplantar sua vida para o lado de fora da porta, escolhe a solidão no meio do coletivo para apagar a solidão em silêncio dentro das paredes de uma casa (e não um lar) que a filha e o genro definiram para ela. Ao menos, assim, é ela quem escolhe. Autonomia. O que comer, onde viver, onde dormir, onde se banhar. Por pior que seja o banho na rodoviária, é sua voz, é sua decisão. Por pior que seja a noite no banco duro de madeira do Pronto-Socorro, a pipoca do carrinho que fica ali na frente, o não-ter-para-onde-ir, fingindo estar na busca desenfreada pelo desaparecido, é sua própria voz que precisa escutar. É pelo aparecimento de sua identidade perdida que faz peregrinações pelos becos mais sombrios por onde se propõe a percorrer.

Ao longo do percurso do livro, enquanto parece perder-se cada vez mais de seus referenciais, de sua memória, mais firma o passo, mais decide onde ir. E suas frases, no diário, vão ganhando pontos-finais ao relatar o ocorrido, à medida em que se lembra e se torna mais capaz de contar da redescoberta de sua identidade. Na crise da personagem, através desse desalojamento de um habitat seguro, dessa saída para fora da porta, ocorre a habitação de um novo espaço, o próprio eu. Em seus percursos, defronta-se com a perda dos referenciais antigos, da casa de sempre, da memória que lhe permitiria voltar para o eixo seguro, da nutrição estável na intimidade sólida da cozinha.

Alice desloca-se durante a maior parte da narrativa. Desloca-se de sua terra natal para Porto Alegre, e, nessa capital, transita entre avenidas principais e becos escondidos, entre viadutos e casas de estranhos, entre floriculturas e terrenos baldios. Desloca-se de si mesma, quando decide não voltar à casa escolhida para ela. Escolhida é voz passiva, voz que ela quer transcender.

Distrai-se com a história do desaparecimento de Cícero Araújo, com a confusão mental que se instala entre fome-frio-sono-exaustão. Tudo isto para não lembrar; volta-se para fora e, desse modo, esquece o dentro. Desloca o foco das confissões que faz a si, sendo um diário, para Barbie, como um sucessivo contar de eventos e emoções, em escritos que mais parecem cartas. Mais uma vez, dentro e fora se conjugam, pois acontecem num simultâneo, mas estão dissociados: Alice dirige para fora suas reflexões, para um terceiro, então dissocia-se de si para olhar para si.

Em um determinado ponto, refere: “Não, Barbie, esta noite não dormi em saguão nem em parque nenhum. Não vê como estou bem-disposta a sentar-me, pegar a caneta e continuar escrevendo aqui nesta cozinha, depois desta noite bem-dormida na suíte deste apartamento que me esforço para aceitar, finalmente, como meu?.” (REZENDE, 2014, p.163).

Está dentro de casa, mas ainda não faz parte dela: em verdade, situa-se fora dali, no sentir. Demonstra isso quando usa ‘bem-disposta, nesta cozinha, deste apartamento, como meu, me esforço para aceitar’. Tal dissociação identitária é expressa por um permanente desconexão consigo. Perde-se de sua casa e de seus referenciais para descobrir o paradeiro de Cícero Araújo, com o firme propósito de encontrar um motivo que alinhava seus dias em Porto Alegre: dentro de si, o sentido está fora de si. Nessa desconexão, descobre uma Alice nascente:

Chega, Barbie, agora eu paro mesmo, que já está clareando o dia. Agradeço a paciência, gurria, a solidariedade silenciosa, mas agora vou te trancar numa gaveta, tu não leva a mal, tá?, não digo que seja pra sempre, quem sabe ainda reabro estas páginas, passo tudo a limpo. (REZENDE, 2014, p.245).

É possível ler que aquilo que estava fora, sua narrativa epistolar para a Barbie, será entregue ao mundo da gaveta, o interno, e passe a habitar esse ‘domicílio’ escondido. Entretanto, Alice já internalizou marcas de linguagem regionais, como as tachadas em negrito, ‘gurria’ e ‘tu não leva a mal, tá?’, significando esse ponto uma transformação de aspectos de sua identidade, a incorporação da linguagem oral como própria. Internalizou o que estava fora, tornou-o seu, também, passou a sentir-se parte. Como resultado, guardou no interno, na gaveta, seu diário que, sendo comunicação consigo, era dirigido a um interlocutor.

Esse é o permanente trânsito do livro, essa dissociação permeia cada vivência e é através dessa mobilidade que Alice pode ver a si mesma e se transformar. Sacudida pelo real perigo de sua itinerância permanente, aproxima-se do fim de sua busca por um Cícero que nem espera mais encontrar.

Ao longo da narrativa, há frases sem ponto final no término dos capítulos e muitas vezes com ideias inacabadas. Um elemento ligado a esse aspecto é o das múltiplas linguagens: surgem epígrafes vindas de outros autores contemporâneos e, em várias partes do livro, elementos gráficos aludindo a folhetos colados no diário. Assim, a ruptura da linguagem linear, adotando uma expressão própria, é composta por frases descontínuas, e de outras em que a vírgula dá apenas a pausa necessária ao ritmo da voz, sem preocupações formais com a gramática. Prevalece, aliás, o registro do informal, com letras maiúsculas seguindo vírgulas, interrogações

no meio da frase sem uma letra maiúscula a seguir, e assim por diante, trazendo muito mais um ‘como se fala’ do que um ‘como se lê’.

Tal elemento alia-se a um projeto gráfico que apresenta, além de texto, imagens para contemplar a ‘forma’ do livro como um diário. Esta complementaridade toca em um tema de grande relevância no contemporâneo: a ligação das artes para expressar um todo que ultrapasse os territórios particulares, uma intersecção de saberes e de poéticas que, independentes em sua importância, complementem-se. As figuras ‘coladas’ no diário não parecem ter conexão entre si, mas transmitem a ideia de uma escolha. Foram postas ali, por Alice. Não parece haver unidade entre as imagens. Colagem de figuras, mas também de vinhetas que se tornam epígrafes, sem conexão aparente entre si. Essa ausência de conexão é, possivelmente, o que a obra pretende comunicar com suas dissociações e com as frases descontínuas; à medida que a personagem percorre o trajeto da autonomia, as frases vão ganhando finalização. Ela começa a decidir.

Nesse livro, a ausência de unidade parece representar exatamente o contrário: sua unidade. Outro ponto a ser ressaltado é o fato de o diário ser escrito em uma mistura de tempos, não seguindo a cronologia típica dos diários. Muito do texto referente à é registrado em olhar retrospectivo a todo o período e não segue uma ordem temporal típica em que a escrita íntima sucede cada evento. Mistura de tempos e de autores escolhidos para as epígrafes e de figuras selecionadas para compor o percurso ‘gráfico’ da personagem, como a nota da padaria, a propaganda da imobiliária, a divulgação da clínica de traumatologia, e por aí vai.

Quarenta dias acontece no cerne mais cru da capital, as vilas, as avenidas movimentadas, a rodoviária, os viadutos de moradores de rua, os becos, as paradas de ônibus, o pronto-socorro, os cenários típicos de apartamento de ‘cidade grande’.

Alice é uma personagem urbana, implantada em Porto Alegre sem colar-se à cidade, mas que, quanto mais se torna moradora de rua, mais se torna pertencente ao mapa porto-alegrense. Mesmo sem perceber. Faz-se aderida às ruas, aos becos, às vilas, aos botecos, às paradas de ônibus onde dorme. É fio da trama, quer estar fora porque reluta em aceitar a vida que a ela foi imposta pela filha. Neste processo, cria uma vida para si, cria um olhar para a cidade que vai habitando. No gerúndio, Alice torna-se parte. Faz-se parte, quando adentra a rua, os viadutos habitados à noite, os crimes em matagais, o café e o mate e o cachorro-quente oferecidos pelos voluntários na madrugada. O banho na rodoviária, o banco duro de madeira onde dorme no HPS. Alice vai tomando voz, vai tomando-se de sua voz, que há tempos não ouvia.

3.2 AUTONOMIA: EXPRESSÃO DE FENÔMENOS PSÍQUICOS

Fenômenos psíquicos como a consciência, a memória, a emoção, o pensamento e o juízo crítico, entre outros, são estudados principalmente pelo campo da Fenomenologia Psiquiátrica; esses constituem os pilares para a avaliação do estado mental de um indivíduo. O psiquiatra examina a qualidade da expressão dos mesmos, na entrevista com o paciente, verificando se estão dentro da normalidade ou se apresentam desvios compatíveis com um quadro psicopatológico. Algumas capacidades são compostas por um conjunto desses fenômenos, e não apenas por um: esse é o caso da autonomia.

O indivíduo não nasce com autonomia. Esta deve ser estimulada pelos pais desde o momento em que a criança deixa de mamar no peito e começa a receber a alimentação sólida. Brinca de fechar a boca, enquanto a colher vem com a papinha. O comer é a primeira autonomia, depois da dependência representada pela amamentação. Então, a criança aprende a segurar a colher; então, pouco a pouco, os outros talheres. Aprende a gostar de comer isso ou aquilo, a apontar o que deseja em seu prato. A autonomia vai sendo aprendida na infância, pelo engatinhar e pelo caminhar. Segue-se o controle dos esfíncteres, que vai sendo aprendido, o limpar-se, o tomar banho, o ficar sem os pais no maternal. E tantas outras conquistas, ensinadas e estimuladas, para a aquisição dessa capacidade. Entretanto, limitações físicas e psíquicas podem, desde o início da vida, restringir seu desenvolvimento.

Jaspers compreende as manifestações psíquicas tendo como base elementos da Fenomenologia. Desse modo, a autonomia resultaria de um conjunto de fatores que, em bom funcionamento, determinariam a adequada manutenção dessa capacidade. Em contrapartida, o neurocientista Antônio Damásio é apresentado nesta fundamentação por suas pesquisas neurobiológicas sobre o fenômeno da consciência, na qual aponta existir o núcleo da consciência de si. Nesta, estaria o cerne para a autonomia.

A escolha e a independência, parâmetros que estão associados à essa capacidade, necessitam que haja, no ser humano, em primeiro lugar, a consciência e, nesta, a consciência de si; a escolha e a decisão acontecem no domínio do pensamento, mas envolvem também as emoções (representadas pelo afeto e o humor) e o juízo crítico. Por fim, a escolha se realiza através de uma ação, expressa pela conduta. Todos esses elementos são fenômenos psíquicos que

compõem a capacidade de autonomia de um indivíduo. Quando essa se apresenta reduzida por algum dos parâmetros indicados, avalia-se a presença ou a ausência de normalidade; por conseguinte, avalia-se a existência de psicopatologia. Os outros fenômenos - atenção, orientação, memória, sensopercepção, inteligência e linguagem- estão presentes na avaliação do estado mental do indivíduo, compondo, também, sua autonomia; no entanto, apresentam-se em grau de menor relevância para seu desenvolvimento.

Além de escolha, independência, consciência de si e decisão, outras expressões podem ser associadas a seu exercício: liberdade, individualidade, vontade, self, eu. Em termos etmológicos, a palavra *autonomía* procede do latim *autonomía*, e esta, por sua vez, do grego *αὐτονομία* (*autonomia*), formada por *αὐτός* (*autós*), que significa ‘mesmo’, e *νόμος* (*nómos*), ‘lei’ ou ‘norma’. Assim, seria possível compreender que o significado aponta para a noção de autonomia como ‘leis para si mesmo’, ou seja, as leis que o próprio indivíduo define para sua vida.

Considerando a autonomia como capacidade, é necessário apontar que, em casos de sofrimento psíquico, essa apresenta-se muitas vezes reduzida, pois o sofrer acaba por reduzir a possibilidade de o indivíduo sentir-se livre para as próprias escolhas. Em até que ponto este quadro representa uma circunstância normal, e a partir de qual se torna patológico? O sofrimento pode resultar de uma crise vital, com duração por um período esperado e apresentação de sintomas dentro da normalidade, ou pode resultar do adoecimento do indivíduo, com sintomas presentes em intensidade maior e por período mais longo. A restrição da liberdade, e portanto da autonomia, ocorrerá de acordo com o tipo e com a duração deste sofrimento. Tal diminuição, na narrativa, pode ser vista de dois modos: como parte do sofrimento psíquico vivenciado pela personagem e como perda real de sua experiência de autonomia, já que teve sua vinda ao Sul definida pela escolha da filha. Não por sua decisão. É por perceber-se nesta condição que Alice parte na direção de sua autonomia, para sentir-se livre novamente.

Karl Jaspers apresenta elementos relacionados à autonomia, em sua obra *Psicopatologia geral*, sem que esse termo, propriamente dito, seja conceituado ou explicitado. A expressão mais próxima é a da consciência do eu, considerada dentre o que ele estabelece como ‘fenômenos subjetivos da vida psíquica’. Esta consciência está na base fundamental para o desenvolvimento da autonomia, ao lado de outro fenômeno apontado, o da ‘consciência do corpo’.

Na apresentação da ‘consciência do eu’, Jaspers define quatro componentes: o primeiro é o sentimento de atividade, uma consciência de atividade do eu. Este se refere a tudo o que ocorre na vida psíquica e que o indivíduo identifica como seu, a exemplo de percepções, sensações do corpo, lembranças, representações, pensamentos e sentimentos. Todas essas atividades do eu que o caracterizam são operações pessoais realizadas em si mesmo e identificadas como próprias, e compõem o que o autor denomina personalização. Quando há alteração desses aspectos, usa-se o termo despersonalização, fenômeno que pode ser descrito como o estranhamento do eu, a percepção de que tudo o que ocorre com o indivíduo é, na verdade, alheio ao mesmo.

Tal estranhamento ocorre no mundo das percepções, junto à ausência de sensações normais do próprio corpo, à incapacidade subjetiva de recordar-se de dados referentes a si, à inibição dos sentimentos e ao automatismo de processos voluntários. Tudo passa a constituir um conjunto de atividades alheias ao eu, e que, em condições de normalidade, deveriam ser compreendidas como próprias.

O segundo componente definido por Jaspers é a consciência da unidade, ou seja, a unidade do eu. Esta se refere à possibilidade de o indivíduo perceber a si mesmo como unidade, ser um só no mesmo instante e não como dois seres distintos, ainda que através de ações diferentes (como ouvir a própria voz enquanto fala e reconhecer que é sua própria voz). A alteração da unidade do eu ocorre quando há um desdobramento da percepção de si, observando o eu como se estivesse fora dele.

O terceiro componente da consciência do eu é a consciência da identidade, ou seja, a identidade do eu. Com a frase ‘sou o mesmo de antes’, refere-se à identidade como a consciência de ser o mesmo indivíduo no seguir do tempo, a constância de si próprio. A alteração deste fenômeno leva o paciente a perceber o ‘eu’ de um período de vida como diferente do ‘eu’ de outro período, como antes e depois da instalação de uma doença psíquica, por exemplo.

O último componente definido por Jaspers é a consciência do eu em oposição ao mundo externo e ao outro, em que o indivíduo é capaz de reconhecer a própria identidade e de percebê-la distinta do mundo externo e da identidade de outra pessoa. Existe, nesse componente, a clara contraposição entre este indivíduo e o mundo externo.

Tais elementos constituem, assim, a ‘consciência do eu’, base para a percepção das próprias necessidades e desejos; neste sentido, constituem, também, a base para as escolhas individuais no plano do pensamento, dos sentimentos e das ações, compreendidas pelo indivíduo

como próprias a si. Ao lado dos componentes apresentados, está a consciência do corpo. Sobre essa consciência, Jaspers refere:

[...] sou consciente do meu corpo como de minha existência e contemporaneamente eu o vejo com os olhos e o toco com as mãos. O corpo é a única parte do mundo que deve ser sentida ao mesmo tempo pelo interno e percebida na superfície. Esse é um objeto para mim, e sou esse mesmo corpo. São duas coisas diferentes, como me sinto corporeamente e como me percebo como objeto, mas as coisas são ligadas de modo indissolúvel. (JASPERS, 2000, p.95).

De acordo com o autor, essa deve ser conhecida, do ponto de vista fenomenológico, mediante a percepção de nossa experiência global com nosso corpo. Essa consciência está mais próxima à ‘consciência do eu’ nas atividades musculares e de movimento, mais distantes das sensações associadas ao coração e à circulação e ainda mais afastadas das sensações oriundas da atividade vegetativa. Enquanto o movimento é resultado das funções voluntárias, os mecanismos fisiológicos vinculados ao coração, à circulação e à atividade vegetativa são inerentes à vida, do ponto de vista biológico e, portanto, involuntários. A consciência do corpo associada àquela do eu é referida por Jaspers por determinados fatores:

Temos um sentimento específico da nossa existência corpórea no movimento e no comportamento, na forma, na leveza e graça ou no peso, na falta de agilidade motora, na impressão que desejamos que nosso corpo desperte no outro, no estado de fraqueza ou de força, nas alterações da saúde [...]. A experiência do próprio corpo é ligada estritamente, do ponto de vista fenomenológico, com a experiência do sentimento, das pulsões instintivas, da consciência do eu. (JASPERS, 2000, p.96).

Essas duas expressões da consciência, a do eu e a do corpo, compõem o indivíduo capaz de perceber a si mesmo como unidade, com uma identidade constante no tempo, única em si mesma e contraposta ao mundo externo a si e a outras pessoas. De acordo também com Jaspers, “[...] o corpo é a realidade da qual se pode dizer: eu sou esse mesmo” (JASPERS, 2000, p.383). O autor refere que “[...] a situação fundamental do ser humano é a estar no mundo como ser singular finito, ser dependente, mas ter a possibilidade de agir em um espaço mutável, limitado por confins obrigatórios”. (JASPERS, 2000, p.352). Em tal reflexão, a autonomia do indivíduo está nesta ‘possibilidade de agir em um espaço mutável’, determinada pelo autor. Entretanto, ele define tal possibilidade associada a confins obrigatórios que delimitam o espaço individual.

Jaspers estabelece os limites entre autossuficiência e dependência, apontando que somos seres dependentes em nossa realidade, e que a autossuficiência completa é um ideal inatingível:

[...] no homem, há a tendência a imaginar-se um ser ideal que, fechado em si, seja autossuficiente e que, satisfeito em si mesmo, viva sem sentir necessidade de qualquer coisa do externo, porque ele existe em si mesmo em abundância infinita. Se o homem quiser tornar-se tal ser, deverá compreender de modo drástico que é simplesmente dependente em tudo. Ele, como ser vital, tem necessidades que só podem ser satisfeitas pelo externo. Ele deve viver e valer na sociedade, para participar aos bens necessários à vida. Ele deve viver com outros seres humanos em reciprocidade. (JASPERS, 2000, p.354).

Assim, para Jaspers, a consciência de si e a consciência do corpo formam a unidade do ser individual, que pode agir em um espaço mutável, no qual o indivíduo é consciente de si mesmo e das próprias ações, mas cuja autossuficiência é condicionada a confins obrigatórios: a realidade externa, os bens necessários à vida (alimentos, moradia, recursos econômicos para vestir-se e deslocar-se, por exemplo) e os outros indivíduos com quem este interage em suas relações interpessoais. A autonomia, assim, acontece dentro de um espaço definido por limites reais do mundo externo.

O neurologista e neurocientista Antonio Damásio, assim como Jaspers, também estabelece uma associação direta entre a consciência do eu e o corpo. O elemento da consciência do indivíduo sobre si mesmo é denominado por ele de Self, e é parte da estrutura que define como consciência. Damásio parte da comparação do ser humano com organismos unicelulares, e estabelece:

Uma chave para compreendermos os organismos vivos, desde aqueles compostos de uma única célula até os formados por bilhões de células, é a definição de sua fronteira, a separação entre o que está dentro deles e o que está fora. A estrutura do organismo está dentro da fronteira, e a vida do organismo é definida pela manutenção dos estados internos à fronteira. E a individualidade singular depende dessa fronteira. (DAMÁSIO, 2000, p.178).

A referência de Antonio Damásio está de acordo com a perspectiva de Karl Jaspers no que tange à ‘individualidade singular’ dentro da fronteira, separada do mundo externo, a parte de fora dessa fronteira. O neurocientista explicita que o indivíduo singular deve apresentar, sobretudo, “[...] um grau notável de invariância estrutural para que consiga oferecer uma unidade de referência no decorrer de longos períodos”, acrescentando que “[...] de fato, continuidade de referência é o que o self precisa proporcionar.” (DAMÁSIO, 2000, p.177). Essa continuidade de referência coincide com um dos componentes da ‘consciência do eu’ definida por Jaspers, aquele em que o indivíduo permanece com a percepção de si mesmo ao longo do tempo.

O aspecto que se relaciona à reflexão sobre a autonomia, a partir da leitura de Damásio, encontra-se em tal continuidade, ligada, por sua vez, ao que ele aponta como estabilidade. Este autor refere que “[...] quando refletimos acerca do que está por trás da noção de self, encontramos a noção do indivíduo singular. E quando pensamos no que está por trás da singularidade do indivíduo, encontramos a estabilidade” (DAMÁSIO, 2000, p.177). Quando se refere à noção de estabilidade, Damásio está, na verdade, apresentando a ideia de que um organismo vivo deve ter constância em seu meio interno, para manter a vida, e essa constância pode ser explicada, nas palavras do autor, como “[...] um limite estreito de variabilidade dos estados internos, de modo que eles sejam relativamente estáveis”. (DAMÁSIO, 2000, p.179).

Ao trazer a noção de constância, o autor está falando em organismo e, sobretudo, em sobrevivência. A chave de sua reflexão reside no fato de remeter-se à noção de estabilidade dos parâmetros do organismo, compatíveis com a vida, para chegar ao fenômeno da consciência do eu. Damásio aponta que:

Um organismo simples formado de uma única célula, digamos, uma ameba, não apenas está vivo, mas se empenha em continuar vivo. Sendo uma criatura sem cérebro e sem mente, a ameba não sabe sobre as intenções do seu próprio organismo assim como nós sabemos sobre nossas intenções equivalentes. [...] O que estou tentando mostrar é que o ímpeto de manter-se vivo não é um avanço recente. Não é uma propriedade exclusiva dos seres humanos. De um modo ou de outro, dos organismos simples aos complexos, a maioria dos seres vivos apresenta essa propriedade. O que efetivamente varia é o grau em que os organismos têm conhecimento desse ímpeto. Poucos deles têm. Mas o ímpeto está presente, quer o organismo saiba disso ou não. Graças à consciência, os humanos são em grande parte cientes dele. (DAMÁSIO, 2000, p.179).

É possível compreender, então, a referida estabilidade como o ímpeto do organismo em manter-se vivo; nos seres humanos, existe a consciência desse ímpeto. O indivíduo singular, como denomina o autor, é consciente de sua sobrevivência, que ocorre no ambiente interno de sua fronteira, ou seja, em seu corpo. Para conservá-la com a estabilidade necessária à permanência de vida, deve manter constantes parâmetros internos em sua fisiologia. Comer, dormir, beber líquidos, proteger-se de extremos de temperatura, urinar e defecar, algumas das funções que realizamos conscientemente para responder a essa finalidade; cumprimos necessidades vitais, respondemos ao ímpeto do organismo em manter-se vivo, mas o realizamos com o claro propósito de fazê-lo. Damásio refere que “[...] a cada momento, o cérebro tem à sua disposição uma representação dinâmica de uma entidade com variações limitadas de estados possíveis- o corpo.” (DAMÁSIO, 2000, p.186).

A consciência do eu e a consciência do corpo, portanto, estão na base do indivíduo singular. A manutenção do ambiente dentro da fronteira, nosso corpo, é realizada por nossa consciência no cumprimento de nossas funções vitais; de certo modo, escolhemos cumprir tais funções ao respeitarmos necessidades fisiológicas, entre elas comer e dormir. Assim, sobrevivência e autonomia estão ligadas por um elemento em comum: a consciência que o indivíduo tem de si mesmo. Entretanto, deve-se salientar que a autonomia é uma capacidade que poderá existir em maior ou menor grau durante o ciclo vital, pois depende das possibilidades físicas e psíquicas do ser humano em responder às exigências da vida dentro de parâmetros de normalidade.

Alguns elementos podem restringir a capacidade de autonomia, sendo o sofrimento psíquico um deles, por reduzir a liberdade de o indivíduo em fazer suas escolhas. Tal redução é determinada pelo próprio sofrimento, inerente a patologias psiquiátricas ou a crises vitais, como por exemplo a reação a um evento traumático.

Massimo Biondi, em seu livro *A mente selvagem: um ensaio sobre a normalidade nos comportamentos humanos*, apresenta o vínculo do sofrimento subjetivo com a redução da liberdade. Sobre esse tema, discute o limite entre normalidade e psicopatologia quando se aborda o indivíduo que sofre. Segundo esse psiquiatra italiano, no capítulo intitulado ‘O sofrimento subjetivo e a liberdade’, que o sofrimento subjetivo e a angústia, a redução ou falta de liberdade e a redução da vontade são aspectos que invariavelmente acompanham o distúrbio psíquico; quanto a este, pode-se falar da importância da vivência subjetiva de determinado evento ou situação existencial, para procurar definir os limites entre a normalidade psíquica e a patologia.

O sofrimento subjetivo, termo empregado por esse autor, constitui um critério para diversos diagnósticos psiquiátricos e tem como eixos principais a experiência subjetiva e aquela psíquica; a primeira, referente à percepção subjetiva de um evento existencial ou de um sentimento, pode ser avaliada apenas indiretamente, por suas manifestações e pelo relato do indivíduo que sofre. A segunda, em linhas gerais, refere-se à resposta do indivíduo em termos psíquicos, ou seja, através de alterações dos fenômenos do estado mental, conduzindo ao diagnóstico. Massimo Biondi aponta quatro componentes do que denomina sofrimento psíquico:

- a) Um estado de sofrimento subjetivo, mesmo que não espontaneamente referido pela pessoa em nível verbal; b) uma redução ou perda da liberdade sobre os próprios pensamentos e sobre as próprias ações; c) uma alteração do próprio projeto de existência

e da capacidade de projetar o futuro; d) uma alteração, redução ou anulação da vontade. (BIONDI, 1996, p.40).

O segundo componente, relativo à redução ou perda da liberdade, é elemento comum e distintivo, que atravessa a existência de pessoas com distúrbios psíquicos. Tal elemento é um dos critérios de patologia psiquiátrica de uma relevante instituição da especialidade, mas não está restrito apenas aos diagnósticos: tal perda está associada ao próprio sofrimento. Assim, podemos encontrar, em indivíduos que atravessam crises vitais, essa perda de liberdade, significando redução da autonomia de alguém que atravessa uma situação de sofrimento subjetivo, sem necessariamente tal quadro constituir alguma patologia psiquiátrica definida.

Ainda de acordo com Biondi, um indivíduo pode apresentar um distúrbio psiquiátrico como causa de um evento específico; existem quadros em que o evento estressante tem um claro papel patogênico. Nesses casos, o sofrimento subjetivo gerado pelo evento aparece como principal mediador que causa, favorece e acompanha o estado psicopatológico. Existem, entretanto, condições em que o sofrer subjetivo não é indicativo de um estado de doença propriamente dito, mas pode estar associado a condições compreendidas dentro da normalidade.

Um estado de sofrimento subjetivo decorre, por exemplo, de situações comuns e ‘normais’, como luto, perda de trabalho, dificuldades afetivas ou conjugais, fracasso escolar ou profissional, não necessariamente evoluindo para um quadro de psicopatologia. Algumas situações, inclusive, são vivenciadas como positivas pelo indivíduo, porque reestruturam algum foco de seu mundo interno, conduzindo a uma mudança na percepção de determinadas experiências. Em tais casos, o sofrimento pode ser atenuado ou até mesmo ter um valor construtivo. É possível refletir que, nessas condições, a perda da liberdade seja temporária, mas ainda assim leve à melhora do indivíduo em sua perspectiva de vida, pois o sofrimento é condição, muitas vezes, para a tomada de consciência da condição humana.

Por fim, cabe referir a ressalva do próprio autor:

[...] a normalidade não é uma condição caracterizada apenas pela ausência de sofrimento psíquico. Muitos acontecimentos comuns da vida fazem sofrer, às vezes de modo mais intenso e persistente em situações totalmente normais. [...] O problema está em reconhecer o sofrimento normal daquele que define, em sentido estrito, alguma patologia psíquica. (BIONDI, 1996, p.53-56).

A reflexão sobre a perda da liberdade inerente ao sofrimento psíquico, em vigência de uma circunstância normal ou de patologia psiquiátrica, inclui o entendimento de que a autonomia

está reduzida quando este sofrimento acontece. O indivíduo, durante o período em que sofre, é limitado na capacidade de fazer escolhas saudáveis para si, e tal limitação decorre da dor psíquica propriamente dita. Além de ser menos livre, pois o que pensa e sente é condicionado por essa dor, o indivíduo acometido sente menos vontade, como refere Biondi ao mencionar o último dos quatro componentes do sofrimento psíquico. Pode-se novamente referir a redução da autonomia, pois dela faz parte também o fato de ter vontades e de dar voz às mesmas.

3.3 COMIDA: SOBREVIVÊNCIA E AUTONOMIA

O que nos move ao comer? Brillat-Savarin, em *A fisiologia do gosto*, apontou o ‘sentido genésico’, “[...] o mesmo que orienta o amor físico e impele os sexos um para o outro, sendo a sua finalidade a reprodução da espécie” (DÓRIA, 2009, p.190). A referência à obra clássica na literatura gastronômica, feita pelo pesquisador Carlos Alberto Dória, em seu livro *A culinária materialista*, é seguida pela seguinte reflexão, apresentada por ele:

[...] ora, a reprodução da espécie e a do indivíduo são, para ele, uma coisa só; a do indivíduo dá-se com a nutrição, a da espécie, com a cópula. O que nos move em direção ao sexo e ao comer é o prazer, a busca do agradável. [...] Precisamos nos encontrar com o alimento para nos reproduzirmos como indivíduos, e isso se dá por dois caminhos: pelo prazer e pela dor.

A fome é a fonte de dor e nos leva em direção ao alimento; o prazer em comer também nos leva em direção ao alimento antes que a dor nos imponha o seu caminho. (DÓRIA, 2009, p.190).

‘A busca pelo alimento para nos reproduzirmos como indivíduos’, nas palavras do autor, está associada à preservação da espécie; do ponto de vista individual e coletivo, precisamos manter a vida para preservá-la, motivo pelo qual nos nutrimos e copulamos. A procura por alimentos viáveis é da história do *Homo sapiens*, assim como, no ato de cozinhar, experimentavam-se técnicas que favorecessem a ingestão de animais e vegetais.

Neste ponto, cabe a reflexão de que a procura por novos alimentos e o desenvolvimento de modos para prepará-los resultou da iniciativa em descobrir novas possibilidades comestíveis, da capacidade física de fazê-lo, e de várias capacidades deste homo sapiens. Seria possível compreender entre estas a autonomia, conduzindo à compreensão de que teria sido esta capacidade, em suas primeiras manifestações, uma das responsáveis pela partida em direção a animais e vegetais para comer.

Caberia citar também a autonomia como responsável pelo desenvolvimento da descoberta de cozinhar os alimentos, além de aspectos inerentes à própria evolução da espécie. Desse modo, ela pode ter permitido a sobrevivência em condições muitas vezes desfavoráveis, pelas escolhas alimentares que favoreceu. Sobrevivência e autonomia estão ligadas, assim, desde tempos ancestrais, conforme refere Carlos Alberto Dória, no mesmo livro:

Assim, como ensina o arqueozoólogo Jean-Denis Vigne, há 30 mil anos o homem já não comia só o que o seu ambiente imediato lhe oferecia, por facilidade de captura, mas ia atrás de alimentos capazes de satisfazer suas imagens mentais mais fortes e expressivas em termos sociais. Especialmente nas regiões frias, no Paleolítico Superior, sua dieta era composta de animais, com pouca disponibilidade de vegetais. Já no Mesolítico, o clima se estabiliza e, nas regiões temperadas, começa a apresentar maior utilização de vegetais. Entre 8000-9000 a.C e 5000 a.C desenvolve-se a dieta moderna, em que as energias humanas são providas por lipídeos e glucídeos originados de animais e plantas domesticadas. Pode-se dizer então que, dessa época em diante, o homem produz tudo aquilo que come, isto é, produz a si próprio do ponto de vista alimentar. (DÓRIA, 2009, p.3).

Dória aponta ainda o vínculo entre a dieta humana e o processo de hominização, como a aquisição da postura bípede e, por fim, a expansão do *Homo erectus* ao moderno *Homo sapiens*, que exigiu uma dieta suficientemente rica em calorias e nutrientes. Além desse aspecto, o autor refere o domínio do fogo, que permitiu cozinhar os alimentos, e seus benefícios:

O incremento de calorias se deu graças tanto a ambientes mais favoráveis quanto à adoção da culinária, da agricultura e de critérios de seleção de espécies alimentares. Cozinhar tornou os alimentos mais macios e fáceis de ingerir e viabilizou o consumo de vegetais como a batata e a mandioca, que, na forma crua, não podiam ter seus nutrientes metabolizados pelo corpo humano. Desse modo, esses carboidratos complexos se tornaram digestíveis e multiplicaram ao extremo as possibilidades alimentares. Em síntese, esses procedimentos, aliados à seleção de espécies vegetais, permitiram incrementar sua produtividade, sua digestibilidade e seu conteúdo nutricional. (DÓRIA, 2009, p.32).

O *Homo sapiens*, munido de maiores capacidades, alimentava-se de forma cada vez melhor no sentido de incrementar sua sobrevivência; nutrindo-se com maior variedade e melhor qualidade da dieta, adquiria novas capacidades e aprimorava aquelas já dominadas, resultando em aumento na capacidade de descoberta de novos ingredientes e de preparo dos mesmos. Instalava-se, assim, um círculo entre o desenvolvimento de potencialidades, tornando-o cada vez mais capaz de sobreviver, mesmo em condições adversas, bem como de agir sobre tais condições. Tudo isso favorecia a vida e a reprodução da espécie. Sobrevivência e autonomia, novamente, aliadas pelo alimento. O pesquisador norte-americano Michael Pollan alude a uma observação de Winston Churchill sobre a arquitetura “Primeiro, cozinhamos nossa comida, depois ela nos

cozinhou” (POLLAN, 2014, p.15). Pollan explica esse fenômeno ocupado pelo cozinhar em nossa biologia:

Portanto, cozinhar nos transformou, e não apenas por nos tornar mais sociáveis e corteses. Uma vez que o ato de cozinhar permitiu que expandíssemos nossas capacidades cognitivas à custa da capacidade digestiva, não havia mais como voltar atrás: nossos cérebros grandes e intestinos pequenos dependiam agora de uma dieta à base de alimentos cozidos. [...] Isso quer dizer que cozinhar tornou-se compulsório- está, por assim dizer, cozido em nossa biologia. (POLLAN, 2014, p.15).

A partir daí, toda a história da alimentação, incluindo o surgimento da gastronomia, conduz progressivamente a um grau de evolução deste campo que ultrapassa a ‘mera’ demanda pela sobrevivência e preservação da espécie. A sobrevivência, ao que parece, não ocupa mais o centro no universo da cozinha. O campo das ações e estudos ligados ao preparo do alimento chega, em nosso século XXI, em níveis de superespecialização e de glamourização nunca antes imaginados. Este é o caso, para citar exemplos, da Cozinha Molecular e dos programas televisivos que invadem as casas, com a família muito mais atenta ao programa sobre comer do que ao próprio comer. Hoje em dia, aliás, sobreviver não atinge a categoria de prioridade de muitos indivíduos: fervorosos em sua autonomia contemporânea no desejo insalubre pelo prazer da comida, ou mesmo na pressa da vida urbana, morrem por comer da pior forma possível.

Para compreender esse processo, vale refletir sobre como chegamos até aqui. A história a ser contada parte do ato de cozinhar que, “[...] é, como dizem os antropólogos, uma atividade que nos define como seres humanos - o ato com o qual, segundo o filósofo e antropólogo Claude Lévi-Strauss, a cultura surge.” (POLLAN, 2014, p.13). Para Lévi-Strauss, conforme referido por Michael Pollan, “[...] cozinhar servia como uma metáfora da transformação humana da natureza crua para a cultura cozida” (POLLAN, 2014, p.13). A respeito do papel do cozinhar para a cultura, Carlos Alberto Dória refere:

O que une as abelhas no coletivo é uma interação química chamada trofolaxe. Ora, além da integração neurosensorial, devemos considerar que a trofolaxe humana é a linguagem. É por intermédio da linguagem que estamos acoplados com outros seres humanos e é também com ela que partilhamos nossas experiências, até mesmo através de enormes distâncias no tempo e no espaço. Nessa trofolaxe, a relação com os sabores do mundo se dá, ao mesmo tempo, pelo aparelho gustativo e pela cultura. (DÓRIA, 2009, p.197).

Deve-se considerar a vasta gama de fatos da história da alimentação, desde a pré-história até nosso terceiro milênio, tendo como eixo a transformação na cultura, produzida pelo cozinhar, a fim de compreender as mudanças exponenciais que a cozinha atravessou até chegar à sua

representação contemporânea. Nesse contexto, faz-se necessário definir os pontos de referência que marcaram a transição a partir da qual sobreviver parece ter deixado de ocupar o motivo por que o indivíduo se alimenta.

Um dos aspectos que podem ser apontados como referenciais na transição acima abordada é o início da chamada restauração, ou seja, o surgimento dos restaurantes, dentro do nascimento da hotelaria. Em especial, a existência da comida de rua passa a ter um papel significativo neste sentido. A valorização da gastronomia, cada vez maior desde o século XVIII, teve também influência no processo, ao deslocar para o prazer dos sentidos, principalmente o do gosto, o centro de sua atenção.

Entretanto, há um ponto chave para a mudança do foco da comida, de aspecto nutricional e gregário a fator de risco para as mais variadas doenças físicas, como a obesidade e a hipertensão arterial, e para aquelas psíquicas, como a anorexia e a bulimia, tão vigentes no século XXI. Este ponto, em sua origem, está no processo de industrialização, que culminou com o deslocamento do comer, da mesa do lar para o local de trabalho. De que forma este pode relacionar-se à sobrevivência e à autonomia, focos deste subcapítulo? Por dois caminhos: o primeiro refere-se ao fato de que o deslocamento restringiu as possibilidades de alimentação, e os empregados ficaram submetidos ao que fosse oferecido em seu trabalho, portanto, com restrição da autonomia; o segundo caminho refere-se às ofertas alimentares propiciadas nos locais de trabalho, pouco dirigidas à saúde do indivíduo e, por extensão, ao papel nutricional da alimentação, equivalente à sua sobrevivência.

Pode-se falar na evolução dos centros urbanos e de suas demandas e transformações; entre estas, a pressa, que também restringe as escolhas alimentares possíveis. Outra vez, a restrição da autonomia e o prejuízo das escolhas à saúde. Da pressa, passamos ao fenômeno seguinte: aquele que Máximo Montanari e Jean-Louis Flandrin denominam ‘A McDonaldização dos costumes’ no livro *História da Alimentação*, do qual são organizadores. A pressa leva ao surgimento dos *fast-food*, pela sociedade norte-mericana; estes, por sua vez, causam uma lista de patologias cardiovasculares e oncológicas, por exemplo. A pressa e os *fast-food* tornam-se parte do fenômeno de *stress*, que aumenta a pressa e torna rotineira a alimentação rápida, reduzindo a saúde e aumentando ainda mais o *stress*. Instala-se o círculo vicioso da vida moderna. O eixo de nutrição, que uma vez fôra o lar, tornou-se a rua.

Retomando um dos elementos discutidos na fundamentação teórica, é possível perceber o modo como as referidas mudanças atingem a sobrevivência. Damásio refere que, para que um organismo permaneça vivo, é necessário “[...] um limite estreito de variabilidade dos estados internos, de modo que eles sejam relativamente estáveis”. (DAMÁSIO, 2000, p.179).

Em seu ensaio sobre a normalidade dos comportamentos humanos, Massimo Biondi apresenta um capítulo em que aborda a normalidade dos padrões fisiológicos de sobrevivência. Explica que:

O organismo é uma entidade viva. Sua vida se baseia em processos biológicos de base, que devem respeitar algumas características. A vida humana, por exemplo, é possível para temperaturas corporais compreendidas entre 30 e 42°. Acima ou abaixo de tais temperaturas, para além de um certo tempo, a vida é impossível. [...]
Tal conceito vale para muitas outras variáveis estudadas em medicina e fisiologia, do peso à altura, da frequência cardíaca à pressão arterial, [...] da quantidade diária de açúcar no sangue às características da urina.
O critério da norma biológica, assim como concebido aqui, refere-se à normalidade de funcionamento de estruturas biológicas que caracterizam a vida de um organismo e são compatíveis com a mesma. (BIONDI, 1996, p.169).

O indivíduo do século XXI, em posse de sua autonomia, acaba por fazer escolhas alimentares contra a própria sobrevivência, pois alteram os padrões de normalidade compatíveis com a saúde e, em última instância, com a própria vida; é o caso do impacto de alimentos do regime *fast-food* na saúde, resultando em diabetes, hipertensão arterial e sobrepeso/obesidade. Tal resultado, entre outros, deve-se à ingestão excessiva de carboidratos, gorduras e triglicérides, presentes nesta forma ‘desnutricional’.

A autonomia, desse modo, que muitas vezes é fonte de extrema valorização em tempos nos quais a individualidade ocupa papel central, leva o homem contemporâneo a atacar a sobrevivência, e não mais a preservá-la. Nesse ponto da história da alimentação, sobrevivência e autonomia afrouxaram o dar as mãos. De acordo com Michael Pollan, “Pesquisas de opinião confirmam que, a cada ano, cozinhamos menos e compramos mais refeições prontas.” (POLLAN, 2014, p.11).

Este autor traz reflexões relevantes quanto ao paradoxo do papel da cozinha em nossa contemporaneidade, apontando que, ao mesmo tempo que o tempo de cozinhar diminui, aumenta o tempo de dedicação a assistir programas de cozinha na televisão, além de outras modificações mencionadas por ele sobre as escolhas alimentares. O que chama a atenção na obra de Michael Pollan é o fato de ele mencionar o ponto em que chegamos sob a perspectiva de nossa cultura

alimentar global. Sendo este um pesquisador reconhecido e respeitado internacionalmente, é positivo que exponha em tom pungente os resultados de pesquisas e perspectivas no embasamento de suas reflexões. Posiciona-se frente a vários problemas graves ligados ao modo de comer de nosso tempo, ao mencionar a redução do hábito de cozinhar, e suas consequências: “[...] não é surpresa alguma o declínio do hábito de cozinhar em casa coincidir com o aumento da incidência da obesidade e de todas as doenças crônicas associadas à alimentação.” (POLLAN, 2014, p.16).

O elemento apontado por este autor, e que se relaciona à relação entre a comida e as relações interpessoais, declara que a refeição em família deu lugar, em larga escala, ao comer sozinho. Autonomia, praticidade e individualismo parecem estar no centro deste fenômeno:

A ascensão do *fast-food* e o declínio da comida caseira também abalaram a instituição da refeição compartilhada por nos estimularem a comer coisas diferentes, com pressa e, muitas vezes, sozinhos. Pesquisas dizem que estamos dedicando mais tempo à ‘alimentação secundária’, que é como denominamos esse costume meio constante de beliscar alimentos embalados, e menos tempo à ‘alimentação primária’ - termo um tanto deprimente para a instituição outrora respeitada e conhecida como refeição. A refeição compartilhada não é algo insignificante. Trata-se de um dos fundamentos da vida em família, o lugar onde as crianças aprendem a arte da conversação e adquirem hábitos que caracterizam a civilização: repartir, ouvir, ceder a vez, administrar diferenças, discutir sem ofender. (POLLAN, 2014, p.16, grifo do autor).

A autonomia à enésima potência deixa de ser uma capacidade para tornar-se uma redoma. Acabamos tornando-nos seres livres em excesso, talvez. Por termos pressa, querermos prazeres e independência extremos, sobreviver passou à categoria de um ‘tanto faz’, em prol do proveito máximo do instantâneo. Vale retomar a reflexão de Karl Jaspers sobre a consciência do eu, definida por limites externos e reais: nossa autossuficiência é delimitada pela dependência que temos de recursos externos, como por exemplo, os bens alimentares, e das pessoas significativas em nossa vida. Dependemos desses bens, assim como dos relacionamentos familiares, afetivos e profissionais, todos necessários à nossa sobrevivência, do ponto de vista físico e psíquico.

A autonomia, conquistada para sobrevivermos, na evolução da espécie, chegou a um grau de importância em nosso universo contemporâneo que parece ter ultrapassado o instinto de preservação da espécie, do ponto de vista individual e coletivo. Viver a liberdade, as vontades e prazeres sobrepuja o próprio sobreviver. Autonomia e sobrevivência parecem ter soltado as mãos.

3.4 A COMIDA E A CONSCIÊNCIA DE SI

A leitura do romance *Quarenta dias* permite identificar a cozinha presente em três períodos principais da narrativa, representados, respectivamente, por três elementos específicos.

O primeiro aparece nas páginas iniciais, quando Alice começa a relatar, em seu caderno, o período que antecedeu a mudança para Porto Alegre, lembrando-se do egoísmo de Norinha, sua filha, desde quando ainda morava em João Pessoa. Tais recordações fornecem pistas do comportamento da moça ao determinar as transformações na vida da mãe para satisfazer seus interesses.

O segundo elemento abrange os primeiros dias da chegada de Alice, a inconformidade com a nova moradia, onde a cozinha, que define como ‘de show-room’, expressa uma atmosfera impessoal e asséptica à qual ela não consegue se adaptar. Aparece, nesta etapa, o choque de sua nova realidade e a tentativa de aceitar de todas as mudanças de vida impostas pela filha.

A importância de refletir sobre os dois elementos apresentados acima está no fato de esses demonstrarem Alice em sua vida em João Pessoa, e logo na chegada em Porto Alegre. Os dois períodos expressam o comportamento de Norinha como explicação para sua conduta egoísta em relação à mãe, e expressam, também, a relação de Alice com a consciência de si mesma e com a autonomia. Assim, os dois períodos anteriores à procura por Cícero, descritos por ela à Barbie, em seu caderno, anunciam o porquê de desejar a retomada de si mesma durante os dias em que transplanta sua vida para o espaço urbano.

O terceiro elemento, por fim, refere-se ao tema deste capítulo, a comida como representação da necessidade de autonomia, vinculada ao processo de tomada de consciência de si, incluindo suas escolhas, necessidades de sobrevivência, gostos e memórias gustativas que são parte de sua identidade. Nesse terceiro elemento, que ocupa a maior parte da análise, encontra-se uma cozinha transplantada para o universo urbano, espaço que Alice habita nos quarenta dias.

Junto à comida expressa por carrinhos de pipoca, botecos, moradias em vilas- onde lhe oferecem café, chimarrão e algo para comer-, padarias e um restaurante de rodoviária, está a representação de uma vida cujo cenário é o próprio espaço da cidade, no dormir, no banhar-se, no comer. É neste território que Alice procura a si mesma: enquanto em suas andanças ela pergunta por um desconhecido Cícero Araújo, dentro de si vai encontrando aquela que é capaz de tomar as próprias decisões de sobrevivência. Progressivamente, recupera a consciência de si e as suas

vontades. Um fator que deve ser ressaltado está incluído neste terceiro elemento: a ligação, mesmo que efêmera, que Alice estabelece com as demais personagens da narrativa, na maior parte das vezes esta ligação ocorre por intermédio da comida que oferecem a ela ou que ela partilha, como no caso de Lola e Arturo.

É possível observar que há situações em que o cuidado de desconhecidos para com ela ocorre ao oferecerem um chá, um café, um biscoito, nas casas de vilas por onde passa; o mesmo cuidado é feito por Penha, que coloca com esmero a mesa para Alice, no restaurante da rodoviária, tratando-a com gentileza e camaradagem, ou pela própria Milena, que cuida de Alice com chá e canja de galinha, no início da história, quando esta teria voltado doente de sua visita a Jaguarão. Até mesmo Zelima, que aparece na cena em que a protagonista se engasga com a pipoca, no Hospital de Pronto Socorro, tem uma atitude de cuidado e de preocupação para com ela, oferecendo-lhe água e acompanhando sua melhora.

Estas breves expressões de carinho e zelo através do alimento representam, na obra, a nutrição que o cuidado interpessoal oferece, muitas vezes na linguagem do alimento, na vivência de Alice em sua nova vida porto-alegrense. A capacidade de despertar sentimentos de cuidado, de afeto e de preocupação, da parte de outras pessoas, demonstra características de uma Alice que retoma o contato consigo, que se reencontra.

Mesmo com todo o trauma que atravessa, a personagem é capaz de estabelecer vínculos durante seus caminhos; ainda que sejam brevíssimos, ilustram um aspecto de sua personalidade. É algo seu, que não se perdeu com o roubo de sua autonomia, e é justamente por seu modo de ser que vai estabelecendo pontes para chegar a algum desfecho de sua procura, durante a história, pontes através da comunicação com as pessoas, e comunicação através da comida que lhe é servida, das informações que lhe são dadas, do cuidado amistoso, como no caso de Lola e de Milena.

Embora o foco do presente capítulo seja a abordagem da conquista da autonomia da personagem através de suas decisões pela sobrevivência, é importante enfatizar que Alice, em sua vida em João Pessoa, tinha tal autonomia. Além de ter criado sua filha praticamente sozinha, tinha apartamento próprio, amigos e projetos, reconhecimento de sua atividade profissional como a ‘sensata Professora Póli’, conforme diversas vezes se denomina durante a narrativa. Essa capacidade sofreu abrupta redução pela interferência da filha, quando definiu que a mãe iria se transferir para Porto Alegre para cuidar do futuro neto.

Este é, então, o primeiro elemento a ser abordado, o egoísmo da filha. A conduta de Norinha deveu-se a esse egoísmo, ao não pensar no desejo de Alice e sim nos próprios interesses. Apenas quando escreve a longa ‘carta’ para Barbie, depois de sua jornada pela cidade, a protagonista é capaz de se recordar de episódios antigos com a filha. Esses eventos já denunciavam a postura da moça desde o começo da juventude. O trecho a seguir mostra uma dessas recordações:

Ainda meio adormecida, fechei a janela e voltei pra cama, naquela madorna, já perto de acordar de vez, e então comecei a reviver cenas bobas, de muito tempo atrás, sem importância, completamente esquecidas, agora nítidas em sonho ou na minha memória, por que será?...coisas assim como o dia em que estava um friozinho excepcional pra João Pessoa e resolvi fazer uma sopa quente pro jantar, aproveitando umas batatas-baroas que tinha achado no mercado. Batata-baroa, saudade do sítio do meu avô!, uma raridade na cidade, mais batata inglesa, cenoura, cebola e caldo de galinha, tudo de bom! O cheiro da sopa no fogo já tinha impregnado a casa quando Nora chegou. Vai fazer sopa hoje, Mãinha? Que horas? Já está pronta, se quiser é só bater no liquidificador...Como nunca me esperava pra cear, pois ía correndo pra faculdade, apenas ouvi vagamente que estava mexendo na cozinha enquanto eu assistia à novelinha das seis. Tão distraída com a novela, nem percebi que ela já tinha saído. Tudo bem, até que fui tratar de pôr a mesa pra mim. Só tinha sobrado menos de uma concha rasa de sopa! Pasmé, Barbie, ela tinha se servido na tigela do feijão. Fiquei danada, na hora, mas nada a fazer do que usar a imaginação. Já eram quase sete e meia da noite. Então botei mais um copo d’água com uma colher de maisena, meio tablete a mais de caldo de galinha e cozinhei ali dentro uma porção de massinha pra sopa...que bom que tinha em casa! Tomei então o resultado, como se estivesse tudo normal, com apenas um leve gostinho de batata-baroa...mas quando ela voltou não dei um pio, pra não ser chamada de mão-de-vaca. (REZENDE, 2014, p.22).

Vale ressaltar a atitude complacente de Alice frente ao egoísmo da filha, no episódio narrado acima, expressa pela frase ‘mas quando ela voltou não dei um pio, pra não ser chamada de mão-de-vaca’. A seguir, outro fragmento em que Norinha se apossava dos chocolates e das guloseimas da mãe. Alice reflete, em sua carta para Barbie, sua obediência às demandas da moça, devidas às dietas, no comprar ‘coisas estranhas’ na feira.

Diversos pontos são referidos, como o fato de a filha não se sentar mais à mesa com ela e a atitude de desperdiçar as gemas de ovo em suas dietas. Um aspecto interessante do trecho abaixo é a memória de sua avó, fazendo ‘fios d’ovos’ e quindins, como marca de afeto e de partilha pela comida. Assim, há o contraste do alimento: ora como representação do egoísmo da filha, ao ‘roubar’ seus chocolates e as guloseimas, ora como expressão do afeto compartilhado pela avó através dos doces que fazia.

Cabe ainda a reflexão: mais uma vez, Alice menciona sua complacência para com a filha, nas frases ‘fielmente obedecia’ e ‘eu, que nem minha avó, fazendo qualquer coisa pra evitar

discussão’. Volta-se, desse modo, para a frase apresentada no primeiro trecho, referida acima: ‘não dei um pio, pra não ser chamada de mão-de-vaca’. A postura de Alice em relação à Norinha tinha sempre um elemento de passividade, de obediência às normas e aos quereres da filha, anunciando que a postura da última em definir a mudança de Alice mesmo contra a vontade desta era a continuidade de um comportamento mais antigo na relação entre elas. A protagonista conta à Barbie:

Vivia acrescentando coisas estranhas nas minhas listas de feira, que eu fielmente obedecia...eu, que nem minha avó, fazendo qualquer coisa pra evitar discussão. Claro, de vez em quando ela dava umas escapadas na dieta, principalmente comendo meus chocolates e umas guloseimas de que gosto e comprava pro meu lanche. Afinal, eu não estava de dieta. Quase não se sentava à mesa comigo, comia em pé na cozinha, ia pro quarto dela comer as gororobas dietéticas que fazia, ou se enchia só de claras de ovo, jogando as gemas fora. Parei de tentar aproveitar, pois não dava pra tomar gemada todo dia, não é? e Vó não está mais neste mundo pra me ensinar a fazer fios d’ovos ou quindins...e as gemas que Norinha descartava eram branqueadas, nada daquele amarelo vivo dos ovos de capoeira do sítio. Será que ainda existem fios d’ovos? (REZENDE, 2014, p.23).

O trecho seguinte refere-se ao segundo elemento assinalado, ou seja, a inconformidade de Alice com sua nova vida em Porto Alegre, no apartamento que não aceita como seu. Nas referências à cozinha ‘de show-room’, a protagonista expressa suas impressões sobre o local montado por Norinha para sua habitação. Há diversos momentos em que a comida representa seu desacerto com a vida montada em um território sem referências afetivas, sem lembranças, dos quais o fragmento abaixo é um exemplo.

Alice mostra uma resignação compulsória com as ordens da filha, uma aparente concordância com as tentativas de Norinha de abater-lhe a autonomia; é na contrariedade com o cenário estéril da cozinha, que define como ‘alheia’, e com os alimentos que tem em casa, com as compras que a filha faz e guarda nos armários e gavetas, que se mostra seu modo de perceber e de sentir as imposições da mesma.

A inconformidade com a vida porto-alegrense aparece em diversas situações na chegada de Alice ao apartamento, além do trecho acima. Percebo, em vários pontos, a revolta da protagonista com os detalhes da cozinha como espaço físico; em outros, aparece seu ‘desacerto’ através de uma voz crítica e até mesmo irônica com os alimentos gaúchos:

Assumi, consciente e disciplinadamente, a atitude que eu já vinha ensaiando havia algum tempo, do ET ingênuo sendo bem recebido por terráqueos benevolentes, muito maiores que ele. Eu continuava a encolher. Engoli, obediente, tudo o que estava posto sobre a previsível mesa de pés de aço escovado e tampo de vidro num canto da sala: o chá, as

torradas com um doce vermelho que aprendi, naquele momento, a chamar de chimia, a fatia de um queijo de coalho que eles disseram ser queijo serrano, muito especial, trazido não sei de onde por não sei quem, a maçã e o copo de leite morno. (REZENDE, 2014, p.41).

É possível ler a atitude de engolir, ‘obediente’, o alimento como representativa de sua percepção, sobre si mesma, de “ET ingênuo sendo bem recebido por terráqueos benevolentes, muito maiores do que ele”. A obediência em comer, aqui, ilustra a frase “Eu continuava a encolher.” Ela não via o que estava sendo posto na mesa como cuidado com sua chegada por preocupação genuína com seu bem-estar; entendia, isto sim, como “benevolência de terráqueos muito maiores”. A força da comparação está no fato de que o comer também se tornou objeto de controle da filha, a quem ela passava a “obedecer”. Passava a ocupar, assim, o papel que descreve como “filha da minha filha”. (REZENDE, 2014, p.74).

Neste trecho lê-se a contrariedade de Alice na referência que faz à cozinha como espaço físico: “[...] tudo o que estava posto sobre a previsível mesa de pés de aço escovado e tampo de vidro no canto da sala.” (REZENDE, 2014, p.74). Ainda que se refira à mesa como estando na sala, atribui a ela papel conotação ligada à função da cozinha, como extensão desta, pois é onde estão, na cena, os produtos alimentares oferecidos.

Na menção que ela faz a esses produtos, está expressa também a revolta, através da voz irônica: “[...] o chá, as torradas com um doce vermelho que aprendi, naquele momento, a chamar de chimia, a fatia de um queijo de coalho que eles disseram ser queijo serrano, muito especial, trazido não sei de onde por não sei quem, a maçã e o copo de leite morno” (REZENDE, 2014, p.41). Assim, é na cozinha como espaço físico e simbólico que se expressa, na chegada de Alice a Porto Alegre, a representação de sua recusa em aceitar a vida que lhe foi imposta. Há referências explícitas à sua revolta, mas a forma material da contrariedade é demonstrada, nessa etapa da narrativa, em diversos episódios ligados à cozinha.

A manhã seguinte à chegada no apartamento continua tendo essa peça da casa como cenário da inconformidade de Alice, quando Norinha chega com as compras:

Naquela primeira manhã, sem coragem de decifrar os armários e eletrodomésticos desta cozinha metida a besta, eu, ainda de camisola e roupão, à mesa do canto da sala, preguiçosamente acabando de recuperar como café da manhã os restos do lanche da madrugada que ficaram largados ali, bolo, torradas amanhecidas, chimia, queijo serrano, chá frio, ouvi barulho de chave na fechadura e me assustei. **Norinha, pelo visto agora detentora não só das ‘rédeas do meu destino’, mas também da chave da minha moradia e do meu cardápio, que vinha na forma de uma quentinha com almoço,** Bem paraibano, viu, Mãinha, pra você ir se acostumando aos poucos... a quentinha

equilibrada entre montes de sacolas de compras, Pra abastecer a despensa de minha Mãinha adorada, que vai ser tratada como uma duquesa pela sua filhinha preferida! [...] meteu-se diretamente na cozinha, Que tive que fazer malabarismos para conseguir passar no supermercado pra conseguir passar no supermercado e trazer suas compras, depois a gente acerta, não se preocupe com isso por hoje, vou ter de sair correndo que este dia da semana é sempre pesadíssimo na universidade, às vezes não dá tempo nem de fazer xixi. (REZENDE, 2014, p.47-48, grifo nosso).

A frase em grifo representa a percepção de Alice sobre o controle que a filha assumia sobre sua vida: “Norinha, pelo visto agora detentora não só das ‘rédeas do meu destino’, mas também da chave da minha moradia e do meu cardápio, que vinha na forma de uma quentinha com almoço” (REZENDE, 2014, p.48). O controle sobre o cardápio expressa a inconformidade da protagonista com as imposições de Norinha na sua vida, por exemplo, escolhendo um almoço ‘bem paraibano, viu, Mãinha, para você ir se acostumando aos poucos’, como ela refere. Além deste aspecto, as sacolas de compras, ‘Pra abastecer a despensa de minha Mãinha adorada’, também são, para Alice, representativas dos mandos de sua filha.

A direção da filha sobre a rotina da personagem ocorre em detalhes cotidianos, como de fazer e de guardar as compras de supermercado na cozinha do apartamento, levar a ‘quentinha’ para o almoço, e definir, na percepção de Alice, que ela deve sair à rua, entre outras condutas. Tais comportamentos, ligados à alimentação, demonstram a atitude de Norinha interferindo na autonomia da mãe, procurando ceifar sua capacidade de cuidar de uma nova vida, naquilo que é mais individual na sobrevivência, a nutrição. A contrariedade de Alice à cozinha do apartamento reflete em muito a percepção que ela tem deste ao longo da narrativa: em suas referências, é possível compreender que se vê presa naquilo que, por diversas vezes, chama de ‘tabuleiro de xadrez’. Em grande parte, essa impressão se deve ao aspecto do local, mas o sentimento transcende essa característica; no ‘tabuleiro’, Alice tem sua liberdade tolhida.

O trecho a seguir representa a relação que se estabelece entre elas, nesta etapa inicial da chegada de Alice a Porto Alegre:

Fiquei calada, só olhando, com a boca cheia, o naco de queijo grande demais, difícil de mastigar e engolir, como todo o resto que havia tempos já vinha entalado na minha garganta. Nem era preciso dizer nada, porque ela perguntava e respondia em meu nome, gritando aqui da cozinha, enquanto desensacava os pacotes e escondia as coisas atrás de sei lá qual dessas dezenas de portinhas brancas por cima desses azulejos pretos. [...] e por aí foi, Norinha perguntando e respondendo por mim, até esvaziar a última sacola, bater pela última vez todas as portas e gavetas dos armários, da geladeira. O almoço é só esquentar no micro-ondas, viu, Mãinha? (REZENDE, 2014, p.48-49).

Um dos pontos que deflagram a atitude de Norinha em ceifar a autonomia de Alice está na frase ‘O almoço é só esquentar no micro-ondas, viu, Mãínha?’, como se a mãe não soubesse disso ou não tivesse capacidade de percebê-lo sozinha. A filha infantiliza a personagem, tomando por ela decisões e condutas (como ir ao supermercado e guardar as compras nos armários da cozinha). Até mesmo a verbalização das respostas é feita por ela, sem dar à Alice a possibilidade de expressar-se, como na frase: ‘Nem era preciso dizer nada, porque ela perguntava e respondia em meu nome, gritando aqui da cozinha.’

A resposta emocional de Alice a este início de sua vida na nova cidade, ainda antes da revelação de que Norinha e o esposo adiaram os planos de gravidez, está representada no fragmento a seguir:

Fiquei lá, Alice diminuindo mais ainda, imprensada entre a mesa e a parede, nem sei quanto tempo, tentando me convencer de que ela não se meteria mais de surpresa pela porta adentro e sabendo que pra rua eu não ia, como queria minha filha, e não ia mesmo só porque era isso que ela tinha ordenado. Não ia, não!, de birra, sem nenhuma ideia nem vontade de fazer nada, a não ser andar para um lado e outro naquele tabuleiro de xadrez, minhas pernas dissipando a energia acumulada pela raiva, olhar as malas ainda fechadas, as portas desses armários da cozinha, fechadas, a pilha de caixas fechadas e, de relance, a minha cara fechada refletida na enorme televisão da sala, em outra menor, no quarto, nos vários espelhos e vidraças espalhados por aí. O almoço ficou aqui, esfriando, no balcão da cozinha, até o anoitecer. Daí engoli aquilo frio, mesmo, enquanto deixava o telefone tocar, tocar, tocar, até desistirem. (REZENDE, 2014, p.51).

Entretanto, a protagonista encontra em si mesma a capacidade de autonomia que vinha adormecida, desde quando começou o processo de mudança determinado pela filha. Começa a aceitar as modificações, tomar conta da própria rotina, decidir adaptar-se ao apartamento e à nova vida. A decisão de aceitar a vida imposta pela filha é tomada com autonomia, com a sensatez que remonta a ‘sensata professora Póli’. Alice torna a instalação em sua nova moradia algo que parece originar de uma decisão sua, e não apenas de uma imposição de Norinha. Entretanto, expressa que a decisão para tal é racional, assim como a organização metódica da casa, que realiza. Sugere que está fazendo de conta que esqueceu ‘de todo o resto’:

E a sensata professora Póli acabou vencendo, pelo menos provisoriamente, porque acordei logo cedo, disposta a deixar pra lá o ressentimento, ser realista, encarar as coisas como eram agora, como gente grande, voltar ao meu tamanho normal, pulei da cama, me vesti decentemente, explorei as provisões que Norinha tinha deixado, fiz e tomei meu café, e danei a desmanchar malas e pacotes, a encher gavetas, prateleiras e cabides, tudo muito bem-arrumado, metodicamente, pensando só naquilo que tinha concretamente diante de mim, esquecida, ou fazendo de conta que esquecia?, de todo o resto. Pronto! [...] botando ordem fora e dentro de mim, pensava. Pesquisei nos armários da cozinha, achei o que precisava, fiz um almocinho, pus toalha, louça, talher, aqui mesmo nessa

espécie de mesa sem pernas, de pedra preta embutida na parede, e comi com certo gosto depois de não sei quanto tempo de fastio. (REZENDE, 2014, p.52-53).

Quando Alice menciona: ‘pesquisei nos armários da cozinha, achei o que precisava, fiz um almocinho, pus toalha, louça, talher’ está manifestando sua decisão de procurar acostumar-se aos detalhes da nova rotina, como colocar a mesa. O trecho a seguir complementa essa tentativa:

Subi de volta, confiante, tinha tomado minha primeira iniciativa, depois de tanto tempo, e isso fazia sentir-me melhor. Abri mais umas caixas e arrumei o conteúdo. Fiz almoço direitinho, limpei a cozinha, tomei uma chuveirada e fui pra sagrada sesta de uma vida normal, li umas páginas de uma revista apanhada no avião e, como sempre, cochilei logo. (REZENDE, 2014, p.61).

A frase ‘fiz o almoço direitinho, limpei a cozinha, tomei uma chuveirada e fui pra sagrada sesta de uma vida normal’ demonstra sua procura por se adaptar ao cotidiano. Alice procura retomar as rédeas da nova vida, mesmo sendo esta imposta a ela, reassumindo seus afazeres (‘limpar a cozinha’), e costumes (a ‘sagrada sesta de uma vida normal’). Tudo isso relata à Barbie no caderno, posteriormente, sabendo que tais posturas representavam apenas a tentativa em ultrapassar a dor emocional pela saída de seu habitat em João Pessoa. A existência compulsória volta a aparecer quando é convidada para jantar na casa da filha, ao mencionar ‘eu já estava pegando jeito de me comportar como filha da minha filha’, conforme se lê abaixo:

Pois Umberto vai passar aí pelas sete horas, que eu vou correr pra preparar um comerezinho bem bom, e trazer a senhora pra jantar com a gente, botar a conversa em dia, vai ser uma delícia!, vá se aprumar bem bonita que daqui a pouco ele está batendo aí. Que remédio senão obedecer? Eu já estava pegando jeito de me comportar como filha da minha filha. (REZENDE, 2014, p.74).

No jantar referido, Alice é informada por Norinha sobre a viagem do casal para o exterior, postergando o projeto da maternidade, motivo de sua mudança para Porto Alegre. No primeiro, a ‘lasanha da verdadeira’, o ‘melhor vinho da serra gaúcha’ e a ‘cuca de arrasar’ são elementos regionais que a filha oferece como forma, ao que parece, de apresentar à sua mãe as benesses do território em que esta deverá habitar; no segundo, a expressão: ‘e eu só com a tarefa de garfar o que me serviam e emitir de vez em quando um huuuummmm apreciativo’ exprime a posição passiva que a protagonista reconhece assumir frente às imposições da filha. Neste jantar, tem fim o período de interação de Alice com Norinha na narrativa, demarcando a conclusão de uma etapa da história, a chegada da personagem à cidade.

A seguir, dois fragmentos que retratam a comida como fator de suposta agregação familiar, mas escondem, atrás do ‘Fiz jantar especial’, o desrespeito e o egoísmo da moça quanto à sua mãe. Esta ficará sozinha em uma cidade desconhecida, sem referências, após ter tido que abandonar sua terra natal em nome da exigência da filha. A atitude de falar da cuca como um doce de seu completo desconhecimento ilustra à escassa familiaridade de Alice com as tradições da região, como na frase: ‘um bolo recheado, frutinhas cristalizadas e uma farofa doce por cima, gostoso, de fato.’ Os trechos definem a atmosfera aparentemente agradável da refeição em família, imposta por Norinha, antes de esta fazer a revelação que interferirá na vida de Alice, culminando na busca de sua autonomia. O papel da comida, neste ponto do livro, é o de ‘adoçar’ a personagem para receber a notícia da viagem da filha e do genro:

Fiz jantar especial, uma lasanha da verdadeira, o melhor vinho da serra gaúcha, uma cuca de arrasar, você vai provar hoje uma cuca, tudo receita da minha sogra, vai adorar!, já está com apetite, não é? só de ouvir dizer!, então, como está sendo sua primeira semana em Porto Alegre? (REZENDE, 2014, p.74)

Umberto parecendo distraído, dando só palpites lacônicos, sempre concordando com a mulher dele, e eu só com a tarefa de garfar o que me serviam e emitir de vez em quando um huuuummm apreciativo, até terminar de comer e aprovar a tal cuca, um bolo recheado, frutinhas cristalizadas e uma farofa doce por cima, gostoso, de fato. (REZENDE, 2014, p.75).

A partir desse jantar, Alice volta para sua casa e suspende os contatos com o casal. Tem início, assim, o papel da comida ligada à recuperação da autonomia perdida.

Quando sai para a rua, imbuída da missão de procurar por Cícero, Alice sabe que sua decisão ultrapassa a descoberta do rapaz. É por si mesma, pela capacidade de cuidar de si, de decidir mesmo as questões mais básicas de sobrevivência, após Norinha ter tomado conta de sua vida e de suas resoluções. Alice decide decidir. Nesse sentido, passa a guiar-se por suas necessidades vitais, como fome, sono e banho, por exemplo, todos eles transplantados para o espaço urbano, onde decide habitar, apenas para não voltar para o ‘tabuleiro de xadrez, seu apartamento.

Mesmo quando esquece onde mora, a permanência nas ruas continua sendo uma escolha, pois poderia ligar para a prima Elizete, que tem seu endereço; no entanto, opta por não fazê-lo. Durante o período, duas bússolas guiam seus rumos: a procura por Cícero, que dá sentido à peregrinação, como um álibi para justificar as andanças e o não-retorno para casa, e a

manutenção da sobrevivência através do que escolhe comer, de onde decide dormir e banhar-se, por exemplo.

Uma das primeiras decisões de Alice é a de esconder-se em casa, nos primeiros dias após a revelação sobre a viagem de Norinha e Umberto para o exterior e o adiamento dos planos que ocasionaram sua mudança para Porto Alegre:

Cinco dias de fartura de letras, quase jejum de qualquer outra comida, o silêncio cortado só até o começo da tarde do segundo dia pela ainda prazerosa estridência do telefone, com perverso gosto de vingança que me enchia a boca e quase me bastava como simulacro de refeição. (REZENDE, 2014, p.87).

Protege-se em casa, lendo livros e deixando o telefone tocar: a nutrição está fora do eixo da comida, nesse sentido, pois Alice alimenta-se do isolamento que consegue estabelecer. Assim, esse é o início da retomada de sua autonomia, através das escolhas que começa a fazer por si, de modo independente ao controle da filha. Decide não mais se submeter, mesmo que a atender o telefone. A nutrição está baseada na autonomia, na independência que retoma, mais do que nos próprios alimentos, nesse ponto da narrativa. Quando refere ‘com perverso gosto de vingança que me enchia a boca e quase me bastava como simulacro de refeição.’, o que se pode ler é que a salvaguarda da sobrevivência estava apoiada na sua capacidade de reagir à filha, de impor sua vontade contrariando a imposição de Norinha.

A história sofre a guinada maior quando Alice recebe a incumbência de procurar por Cícero: a missão dá sentido ao seu caminho, aos seus dias. A missão de encontrar o rapaz é o fator que move a personagem a sair de seu apartamento e a desafiar-se em espaços urbanos desconhecidos de uma cidade que ainda é, para ela, uma cidade estranha. Este será também um modo de se esconder da filha, de Elizete e de todos que a possam encontrar. Alice decide descobrir o paradeiro de Cícero para encontrar consigo mesma. Aquela ‘sensata professora Poli’, capaz de tomar decisões e de gerenciar a própria vida, está desaparecida de si.

Na partida para a Vila Maria Degolada, ela tem o primeiro contato com a comida das ruas e botecos. Ao sair de casa sem ter se alimentado, obriga-se a comer para saciar a fome; esta é a primeira expressão do comer como decisão de sobrevivência:

Passi diante de uma portinha aberta, quase invisível entre duas casas, um balcãozinho, prateleiras com umas poucas mercadorias e uma caixa de vidro com lamentáveis empadas e coxinhas, ou coisa parecida, sobreoadas por uma mosca preguiçosa. Era pouco mais que aqueles fiteiros de rua lá de João Pessoa e pode ter sido por isso, entrei e por pouco não pedi uma tapioca de queijo. Pedi um café com leite e uma coisa qualquer

de comer. Leite não havia, fui só de café e uma coxinha engordurada de anteontem, caloria bastante para eu continuar minha peregrinação. Quem servia era um homem já idoso, nada a ver com as imagens de gaúcho de churrascaria que eu tinha pregadas na imaginação, nem alto nem louro, nem moreno bigodudo, de chapéu preto, lenço vermelho, laço no ombro e bombacha bufante. Baixinho e coxinho, com um resto de bigode fino, um bonezinho achatado na careca, camisa branca encardida e um lenço branco amarrado no pescoço. Comi, paguei e me animei a perguntar pra onde ficava a tal Vila Maria Degolada. (REZENDE, 2014, p.96-97).

‘Pedi um café com leite e uma coisa qualquer de comer’ é uma das frases que aponta para o papel da comida, nesse momento da história: o de saciar a fome. O alimento em sua função primordial é o mote desse trecho, já que aqui Alice não quer comer algo saboroso, e sim que lhe forneça forças para seguir o percurso:

Segui em frente, olhando pro chão, emburrada, passo firme e decidido, ‘Cícero Araújo, Vila Maria Degolada; Cícero Araújo, Vila Maria Degolada’, revigorada pelo sal, a gordura e a cafeína, até chegar, manhã alta, numa avenida larga, sem ter mais nenhuma ideia de pra que lado ficava o apartamento onde eu devia morar. (REZENDE, 2014, p.97).

A atitude determinada de Alice frente ao objetivo é o ‘passo firme e decidido’ complementado pela referência que ela faz ao efeito da comida em seu ânimo para chegar à Vila Maria Degolada: ‘revigorada pelo sal, a gordura e a cafeína’. A personagem expressa, nessa última frase, o reforço ao papel do alimento em saciar a fome e em fornecer energia.

Nos caminhos que vai percorrendo, junta folhetos de propaganda, papéis soltos e guardanapos, todos como base para escrever pedaços de livros que encontra. Um desses folhetos representa a visão de Alice sobre sua avó, que aproveitava as gemas para preparar doces de sua origem, portuguesa, e sobre sua filha, que desperdiçava as gemas para preparar omeletes de claras, para a dieta. Essa evocação de lembranças em relação à avó e à filha, a partir de uma divulgação impressa, traz mais uma das funções do alimento nessa etapa da história, além da expressão de autonomia: o resgate de si através das recordações de suas origens. Lembrar-se de sua avó é remontar uma parte de sua própria construção pessoal e, portanto, está incluído na procura de Alice por sua identidade, separada das ordens e determinações de Norinha:

Uma ialorixá me deu um papelzinho com receita de uma simpatia, não exatamente pra achar filho perdido, era pra juntar família desunida, Mas pode crer que ajuda se tu fizer com fé, só precisa quatro quindins...onde é que eu ía achar quindins?, veio-me, por um instante, a lembrança das gemas de ovo desperdiçadas por Norinha, saudade da minha avó portuguesa exilada lá no sertão e de seus doces de ovos, os quindins que ela aprendeu a fazer com coco, lamentando sempre não poder fazer sua brisa do Lis, como a de Leiria, por falta das amêndoas...escrever o pedido, pôr os quindins em cima, polvilhar açúcar cristal e espetar nos doces quatro flores amarelas, quatro moedas, acender quatro

velas e deixar tudo numa praça, olha aí, Barbie, o papelzinho ficou junto com o resto dos que se foram acumulando na minha mochila com as costas cheias de frases copiadas de livros. (REZENDE, 2014, p.116-117).

A necessidade de encontrar consigo mesma está pungente na personagem: uma só palavra que remeta a seu passado serve para as recordações surgirem, como os ‘quindins’ que, na verdade, não servem como alimento e sim como parte da simpatia. É como se a palavra fosse uma porta para suas lembranças e, uma vez aberta, faz que muito seja recordado e refletido.

Alice segue pela Vila Maria Degolada, à procura de Cícero, e vai tendo contato com moradores que a ajudam, andando pela vila atrás de pistas do rapaz. Durante as horas que permanece ali, a comunicação entre ela e as pessoas que a recebem é feita, em grande parte, pelos alimentos que oferecem para ela comer ou beber. Alice descobre novos sabores, regionais na receita ou apenas no nome e, sobretudo, conhece novas pessoas ao longo do trajeto. O que decide comprar nos botecos ou aceitar nas casas, como os salgados, os biscoitos ou o café ralo, deve-se principalmente a satisfazer as necessidades físicas de fome e sede. Mais uma vez, a comida representa a manutenção da sobrevivência. Entretanto, surge para essa novo papel: o de saciar a necessidade de contato humano, de trocas e de interação social:

Nem sei quantos cafés ralos engoli, Pra te animar, vai, bebe!, nem sei quantas cuias de chimarrão recusei, Não sou daqui, não, sou da Paraíba, na minha terra não é costume, cheguei há pouco, ainda não aprendi a tomar, Mas logo acostuma que um amargo é coisa boa demais, bom pra saúde, pro estômago, pra tudo! Todos, sem falhar, queriam ajudar, indicavam uma rua, uma viela, uma direção onde, sim, havia gente de ‘lá’. Sei lá quantas coxinhas, empadas, comi e paguei, pelas biroscas da Vila Maria Degolada, nome que eu logo parei de usar porque percebi que não era do agrado de ninguém ali. Ia aprendendo coisas e nomes, a comer dedo-de-negro, que logo domestiquei como parente de nossa sorda, cortada em tiras, e gróstolis, que identifiquei como a calça-virada da minha avó portuguesa. Tudo o que me fizesse esquecer Norinha e o apartamento preto e branco me servia bem. (REZENDE, 2014, p.117).

A passagem pela vila, na procura por Cícero, tinha outra função primordial, dentro de Alice: a de não retornar para o apartamento e para a vida que lhe foi imposta. Com tal propósito, decide prosseguir. Percebe-se capaz de fazer escolhas a seu favor, quando se pergunta ‘e agora?’, pois responde que voltar para o apartamento não lhe atrai ‘de jeito nenhum’:

Já passava um pouco das quatro da tarde, eu tinha andado desde as sete da manhã, sentando-me raras vezes, quando alguma mulher mais atenciosa puxava uma cadeira de dentro de casa e me oferecia pra descansar na sombra, ou em algum boteco, o tempo de comer uma empadinha ou uma cueca-virada. E agora? Voltar pro apartamento não me atraía de jeito nenhum. Por que não continuar pro novo destino provisório que me indicaram? Apesar de então já achar tudo aquilo bastante suspeito. (REZENDE, 2014, p.123).

Prosseguindo para o Hospital de Pronto Socorro, surgem três cenas relevantes em que o comer é expresso como satisfação da fome e reestabelecimento do ânimo: na primeira, Alice percebe a fome e decide procurar o que comer; na segunda, come de forma tão afoita as pipocas que se engasga; na terceira, é socorrida por Zelima, senhora que a ajuda, reforçando que o cuidado de terceiros também tem uma função, quando o comer é representado na obra:

1) Cansaço absoluto e fome fincaram-me no meio do saguão,, zonza, olhando aquela larga porta aberta pra nada. Um lugar vago num dos bancos era tudo o que me restava. Ali desabei e fiquei, de olhos fechados e a cabeça pendendo sobre o peito, como tantos outros sentados naquele não lugar, esperando minhas pernas pararem de tremelicar, pensando apenas nelas e na sensação do meu estômago oco. Não sei quanto tempo parei ali. Lembro-me de que, afinal, a fome venceu, abri os olhos, puxei o celular da bolsa pra ver as horas, a bateria estava descarregada, procurei em torno e vi um relógio na parede do saguão, já passava das nove da noite, levantei-me, as pernas agora quase firmes, descii os degraus da porta até a calçada, buscando algo pra comer, e o que havia no meu raio de visão era uma carrocinha de pipoca. Arrastei-me até o pipoqueiro, perguntando-me desde que horas ele estava ali, se tinha casa à qual voltar, se só comia pipoca o dia inteiro, minha cabeça a andar à roda, agarrando-se a fiapos de pensamento sem sentido. Cheguei junto dele remexendo a bolsa à procura de uns trocados que tivessem restado da farra de salgadinhos e biscoitos da Maria Degolada. Eu não tinha comido mais nada desde então. (REZENDE, 2014, p.147)

2) Puxei um bolinho de notas de dois reais e umas moedas, estendi-as ao homem, ele escolheu o que correspondia ao preço do saco de pipocas e me entregou tudo sem trocarmos uma palavra. Escorei-me no poste junto da carrocinha e enfiei na boca, de uma só vez, o maior punhado de pipocas que pude, sem me importar com as poucas que escaparam e foram ao chão. Engasguei-me, a boca seca e cheia, tentando segurar a tosse pra não fazer chover mais pipoca pra todo lado, mas não consegui, as ex-professora Póli cuspiu um jorro de piruás, tossiu de se acabar, encostada num poste de lugar nenhum, o mundo escurecendo. (REZENDE, 2014, p.147-148)

3) Zelima sentou-se ao meu lado, segurando fielmente o meio copo de água e o meio pacotinho de pipocas e, assim que me recompus, devolveu-me aquele simulacro de refeição, dizendo Come que tu está fraca, bebe o resto da água para empurrar. Só balancei a cabeça, obedeci, ela recolheu os invólucros vazios e foi jogá-los numa lixeira, na calçada, voltou e sentou-se de novo junto a mim, em silêncio. (REZENDE, 2014, p.148-149).

O percurso tem continuidade na manhã seguinte, quando decide encontrar uma padaria, onde encontra, além da satisfação da fome, um ambiente onde conversa e ri sobre o desconhecimento de termos regionais, como o nome de ‘cacetinho’ para o pão francês. Nutre-se, desse modo, do alimento e do contato humano: “Aprumei o espinhaço, apanhei a bolsa e saí, novamente com passo firme, destino certo: uma padaria.” (REZENDE, 2014, p.159). A protagonista chega no destino esperado, saciando a fome de comida e de afeto:

Café com leite, cacetinho na chapa e riso me puseram em quase perfeita forma, por dentro e pelos próximos instantes, mas restava um tanto considerável de dor no corpo e uma vontade enorme de me deitar e dormir decentemente.

[...] Quando saí, olhei bem o nome da padaria e da rua, pra voltar quando precisasse encontrar um conhecido amigável, como se eu já soubesse quantas vezes precisaria voltar. (REZENDE, 2014, p.161).

Alice come quando tem fome, dorme quando tem sono. Respeita a sobrevivência, em sua procura pelo desconhecido Cícero. A vida é no espaço da rua, do parque, das avenidas, das padarias, das carrocinhas de pipoca e de cachorro-quente:

Quem mais usa orelhão neste mundo?, ô, Alice, te liga!, no segundo deles o fio do telefone pendia, cortado, mas na mesma esquina havia uma lojinha de venda e conserto de celulares. Sim, o homem podia carregar pra mim, Pelo menos uma carga rápida de emergência até tu chegar em casa, só dois pilas, senta aí. Abanquei-me no tamborete oferecido, mas meu estômago não queria esperar mais nem um minuto e vi pela porta uma carrocinha de cachorro-quente do outro lado da esquina. Fui lá e voltei trazendo o pão com salsicha, montes de mostarda escorrendo no guardanapo de papel e o luxo de um saquinho de batata frita, uma latinha de refrigerante, o tamborete à sombra, a parede fresca para encostar as costas. Será que cochilei?

Paguei, agradei, saí, comprei mais um cachorro-quente da carrocinha e não pensei mais em telefonar a Elizete, nem queria saber endereço nenhum, nem voltar pra lugar nenhum, só continuar à toa. À toa? Que nada! (REZENDE, 2014, p.170-171).

Alice sabe não estar à toa: volta a ser dona de suas escolhas, sejam elas quais forem. Vai retomando a consciência de si mesma, dos referenciais de sua história de vida, das lembranças ajudam a reconstruir sua identidade, como quando refere a recordação de ‘um café com leite que ao longo da vida sempre me parecia como solução para pequenas dores, pequenos desconfortos’:

Um vento mais frio me fez fugir da sombra, procurar um resto de sol, com vontade de tomar alguma coisa quente, um café com leite que ao longo da vida sempre me aparecia como solução pra pequenas dores, pequenos desconfortos, e fui em busca de um bar, lanchonete. Achei um botequinho que me serviu leite ralo com café de garrafa térmica, ainda havia de aprender a tomar chimarrão!, mas me bastou.

Depois de confortada pela bebida morna e açucarada, saí, à toa de novo, esquecida de Cícero Araújo [...]. (REZENDE, 2014, p.176).

Esquecer-se de Cícero Araújo significa, neste ponto da história, que a aproximação consigo mesma torna-se mais importante. Essa retomada de si, através do conforto de uma ‘bebida morna e açucarada’, corresponde ao respeito aos seus referenciais de memória durante a vida. Alice vai remontando dados de si, peças de um mosaico desordenado pela mudança de vida, mas que, à medida que segue um percurso aleatório, ou ‘à toa’, passa a ser o caminho para o contato com suas características. Quanto mais retoma a si mesma, menos se ocupa de Cícero. Este ocupar-se de si é traduzido pela procura por satisfazer as funções vitais, mas também pelos pequenos confortos que passa a permitir-se obter, como a cena que transcorre na rodoviária.

Nesse local, o ‘prato cristão, a comida quente, de garfo e faca, pelo menos colher’ é a expressão da mudança da personagem ao longo da história, pois essa passa a querer saciar a fome com uma refeição digna, e não mais com lanches de rua. O garfo e a faca, nesse sentido, representam a imagem de um comer para além do aspecto de saciar a fome: evocam a ideia da comida no prato, posta à mesa, e não mais à rua, sentada em um tamborete ou em pé. É interessante observar a referência que faz ao cachorro-quente paraibano, como forma de remontar suas origens na reconstrução que faz de si:

Decerto era preciso pagar e eu também precisava comer uma refeição decente como havia dois dias não comia, impossível continuar vivendo de salgadinho, refrigerante e cachorro-quente de salsicha. Se pelo menos fosse o bom cachorro quente paraibano, com tudo quanto há, um verdadeiro prato feito dentro de um pão, muita carne moída, mais a salsicha, se quisesse, verdura, ovo ou qualquer outra coisa, ou tudo junto, o que a gente pedisse, aqueles abundantes molhos vermelhos de colorau escorrendo pelos lados, alimentando ou entupindo o freguês, davam a sensação de saciedade por um bom tempo. Mas aqui, não. É um pão com uma salsicha e a mostarda, fraco demais pra mim, eu não podia mais, queria um prato cristão, a comida quente, de garfo e faca, pelo menos de colher. Ali devia haver de tudo, mas custava dinheiro. (REZENDE, 2014, p.184).

Ainda na rodoviária, onde consegue também tomar banho, vai decidindo adotar ações de cuidado consigo, como a lembrança da pasta de dente. Progressivamente, Alice ocupa-se de retomar as rotinas de higiene, de alimentação e de sono. Mais uma vez, menciona a refeição completa, o ‘grande prato de comida quentinha, arroz, feijão, mistura, alguma verdura’. Há a noção de conforto na ideia de comida servida no prato e, sobretudo, no termo que ela usa: ‘comida quentinha’:

Dei-me conta de que, pouco importava!, eu não tinha sabonete nem sabão nenhum, mas me lembrei, confortada, da pasta de dente que restava do avião, guardada na bolsa pra depois do grande prato de comida quentinha, arroz, feijão, mistura, alguma verdura, o que fosse que eu havia de comer antes de procurar um canto pra dormir. (REZENDE, 2014, p.187-188).

Na evolução da procura por uma refeição decente, a protagonista encontra o restaurante de Penha, também paraibana. Descobre a coincidência durante o jantar, enquanto ouve a proprietária falando ao telefone. A forma como recebe a refeição, com o cuidado de Penha em oferecer-lhe a comida à mesa, junto à constatação de um sotaque familiar, fazem com que Alice se sinta confortada:

1) Andei um pouco, procurando onde comer, e achei um restaurantezinho com um aspecto muito simples, limpo, uma mulher com um jeito vagamente familiar do outro lado do balcão, uma oferta Prato Feito R\$ 3,50. Ai, Barbie, com que apetite me sentei

numa das duas mesinhas em frente ao balcão e pedi meu PF, uma latinha de refrigerante! Esperei, meu olhar desgarrado acompanhando e abandonando cada um que passava, pensei. Daí a poucos minutos, a mulher, sem nada dizer, com uma das mãos desdobrou à minha frente uma toalhinha azul engomada a ferro, com a outra depositou meu prato, quentinho, acreditei ver o vapor subindo da comida, talheres limpos, enrolados num guardanapo de papel imaculado, um copo impecavelmente limpo, a latinha gelada e até palito, que eu nunca usei nem ia usar, mas me acrescentavam conforto todos aqueles adereços em torno da minha fome, só pra mim, bem sentada numa cadeira de encosto, as mãos limpas, me sentindo toda limpa apesar da roupa usada, e ataquei o prato com voracidade, tentando conter-me para não comer depressa demais, pra aquele prazer durar bastante (REZENDE, 2014, p.192)

2) Quando a outra paraibana acabou o telefonema, eu me levantei com o prato já vazio, o copo ainda meio cheio, me encostei ao balcão e entreguei a louça, mas continuei ali, tomei mais um gole do meu refrigerante e perguntei Você é da Paraíba, não é? Ela disse Sou sim, como é que sabe? Ouvi umas palavras, mãinha, painho, Campina...também sou de lá. (REZENDE, 2014, p.193)

3) Acordei maldormida, por conta do frio, mas sem dor no corpo, a rodoviária já se enchendo de gente, juntei meus teréns e fui tomar café na bodeguinha de minha conterrânea, que àquela hora, bem cedo, já havia reassumido seu posto. (REZENDE, 2014, p.194).

Alice decide retornar ao restaurante de Penha na manhã seguinte, permitindo-se tomar o café da manhã. Quando refere ‘bodeguinha da minha conterrânea’, já expressa o conforto de sentir-se familiar à Penha, como forma de novamente encontrar referência à sua Paraíba. Assim como em outros fragmentos já referidos, a comida representa não apenas o aspecto vital de nutrição, mas também o do contato humano que propicia, a exemplo do zelo com que a proprietária coloca a mesa para Alice.

Satisfeita em suas necessidades, a personagem retoma sua busca por Cícero Araújo, seguindo a sugestão dada por Penha para que fosse ao Campo da Tuca. Lá, novo aproximação com seus referenciais, através do queijo de manteiga, da rapadura e da plaquinha ‘temos carne de sol’.

Procurando por Cícero, Alice encontra partes de sua terra. Reencontra a si mesma através do contato com conterrâneos, como Penha e outros do Campo da Tuca, e de alimentos de sua região:

Fui dando a volta ao campo de futebol e dei com uma bodeguinha que me cheirou a nordestina, encostei na porta, olhei, percebi logo o acerto de minha intuição, em cima do balcão havia uma caixa de vidro com queijo de manteiga e uma pilhazinha de rapaduras, na parede do fundo um cartaz Temos carne de sol. Eu não via ninguém, depois percebi movimento num canto mais ao fundo, alguém arrumando prateleiras, chamei Por favor, ele veio na hora, pra entabular conversa perguntei O senhor tem mesmo carne de sol?, e ele, pesaroso, Acabou esta manhã, vendi o último pedaço, quase guardei pra mim, mas a freguesa antiga, amiga lá da minha terra, insistiu e vendi pra ela, semana que vem chega mais, se a senhora voltar, na quarta ou quinta-feira, é de certeza que vai ter carne de sol aqui, porque o primo que me manda já despachou, está chegando, era até pra ter chegado

ontem [...], olhe tem um queijinho de manteiga de primeira, esse acabou de chegar, tenho mais lá dentro, a senhora pode levar quanto quiser, esse é do bom, bota na brasa, na frigideira e fica uma beleza assado, não vai se arrepender, leve um pedacinho do queijo pra esperar a carne de sol, assim mata a saudade. (REZENDE, 2014, p.200-201).

Alice ouve o sotaque familiar, recebe acolhimento, nas famílias por onde procura por Cícero. Não encontra pistas dele, mas descobre, a cada novo trecho, pistas de si mesma e de suas raízes:

Suelen me conduziu de casa em casa, gente do sertão, do litoral, da Várzea, do Brejo da Paraíba, uns tantos Cíceros, por certo, mas nenhuma notícia de Cícero Araújo, nem nas casas de outros Araújo. Comi tapioca com coco, tomei café, refresco de cajá, A gente arranja, alguém traz e guarda no freezer, sempre tem, mas não achei Cícero. (REZENDE, 2014, p.204).

Ela sabe que Cícero é um pretexto em sua procura. Reconhece que seu propósito principal não é o de encontrá-lo, mas sim o de continuar sobrevivendo pelas próprias pernas, tomando as próprias decisões. Quando menciona que se forçava a crer, sabe que sua busca era por si mesma:

Salgadinhos e cachorros-quentes mastigados às pressas ou com exagerada lentidão, a depender do interesse, dos assentos disponíveis ou do cansaço das pernas, e as andanças sem fim com objetivos mentirosos, nas quais eu mesma me forçava a crer, Cícero Araújo sumindo e reaparecendo segundo seus caprichos e minhas necessidades [...]. (REZENDE, 2014, p.213-214).

Em uma nova padaria, ela alimenta-se de ‘pão na chapa e café com leite’, repete o pedido para permanecer ali por mais tempo, ‘matutando’. Quando refere a si mesma, naquela condição, como ‘alimentada e decidida’, mostra que sobrevivência e autonomia estão lado a lado: é capaz de cuidar de si e de tomar as próprias decisões, mesmo que sejam como a de dormir em um sofá, ao relento, coberta com o plástico-bolha:

Andei mais um pouco, passei por uma padaria, senti fome, voltei, entrei, pão na chapa e café com leite, sentei-me em uma das duas mesinhas com tamboretas, pedi mais pão com café, e encomprei minha permanência ali, matutando, até começarem a puxar a primeira porta de ferro. Então, alimentada e decidida, debaixo de um céu despejado, voltei ao sofá que lá me esperava, deserto, deitei-me em cima da bolsa, os joelhos apoiados na mochila presa pelas alças às minhas canelas, agasalhei-me com meu plástico-bolha e dormi minha primeira noite ao relento, sem nada sobre a cabeça, senão estrelas. (REZENDE, 2014, p.217).

A frase já apontada, ‘alimentada e decidida’ mostra a ideia de que a alimentação é combustível de sua sobrevivência e de sua capacidade de decidir por si o que fazer. Cada vez mais, a protagonista da narrativa se percebe protagonista da própria vida.

No seguimento de seus dias na rua, Alice encontra Arturo e Lola, moradores de rua. Com eles, compartilha o lugar de dormir e as refeições, interage, afeiçoa-se com amizade. Arturo, a quem ela apelida de ‘Chapeleiro’, acorda-a para que receba dos voluntários o lanche da madrugada:

Eu dormi, Barbie, pela primeira vez eu dormi na rua, literalmente, de verdade, a noite quase toda, até começar a clarear lá fora. Foi o Chapeleiro que me acordou, sacudindo meu ombro, com sua fala arrevesada: ‘Cha bem a chente do pan y do café, no perde esse pan com café desses pibes, é bueno, é quente, conforta, son pibes Buenos’.

A cada parada saltavam jovens, dois rapazes e uma moça, com copos de plástico, garrafas térmicas e embrulhinhos de papel pardo, distribuindo-os. Quando chegou a minha vez, vi primeiro água quente pras cuias, como a do Chapeleiro, já a bomba em riste, um pacotinho de erva-mate pra quem pedia, e a oferta de café com leite bem açucarado, que eu preferi, mais um cacetinho com manteiga e uma espécie de mortadela ou outro afiambrado qualquer. Vou lhe dizer, Barbie, embora o copinho fino quase queimasse a mão, aquilo me pareceu um presente do céu, eu quase sem dinheiro nenhum e tão longe da padaria do meu amigo pra ir pedir-lhe fiado outro cacetinho na chapa e um café com leite. (REZENDE, 2014, p.224).

Lola é personagem de grande relevância na narrativa, pois estabelece com Alice uma relação de amizade e de cuidado. Recebe-a em sua casa, mesmo com toda precariedade que esta estrutura tem a oferecer. Dá à protagonista a confiança de poder dormir lá quando quiser. Alice retribui, compartilhando com ela as refeições que faz. Mesmo com pouquíssimo dinheiro, que ainda lhe sobra, ela divide com Lola a comida que consegue comprar. O alimento, além de nutrir o corpo, nutre a amizade, funciona como instrumento de partilha e de gratidão pelo acolhimento que recebe da nova amiga. A seguir, três fragmentos que ilustram o cuidado mútuo entre elas:

1) Não tive coragem de fazer perguntas sobre aquilo tudo, preferi oferecer-lhe, com um resto de dinheiro que catei nos bolsos e na carteira, um café com pão, na padaria mais próxima, que ela aceitou e comeu com gosto, nenhuma de nós duas ligando a mínima pros olhares enviesados que nos cercavam. Tu vem todo dia dormir aqui, tu é direita, tu pode, aprende o caminho. Eu vinha, sim, sem dúvida nenhuma!, e fomos, cada uma pro seu lado, eu memorizando pontos de referência pelo caminho. (REZENDE, 2014, p.232)

2) Dormia em seu terraço, dividia com ela minhas parcas refeições, lia seus livros embolorados. Ela nunca me perguntou mais nada, desde o primeiro encontro em que lhe contei e ela duvidou da minha história de filha, neto, Cícero, e tudo mais que ouviu com um risinho descrente. (REZENDE, 2014, p.236)

3) Guiavam-me o amanhecer e o entardecer, a chuva, o frio, o sol, a fome que eu resolvia com qualquer coisa, não mais de dez reais por dia, a menor quantia que o caixa eletrônico cuspiu, às vezes suficientes pra mim e pra Lola. Dias e dias. Nada mais na minha aparência, nem de leve, acho, me distinguiu dos outros. (REZENDE, 2014, p.239).

Ao final da narrativa, Alice narra como terminou seus quarenta dias de rua: já sem dinheiro, ainda encontra um modo de se alimentar, vendendo os livros que comprou, mendigando

água em bares. Sua condição deteriorada chega ao limite, e então não mais se parece, apenas, mas se torna moradora de rua, pela própria escolha de não voltar ao apartamento. Não é mais guiada pela procura por Cícero, mas sim por aquela de sobreviver:

Esmoreci de vez, sem banho, sem comida, rasgada, desmantelada, deixei-me cair em mais um banco, indiferente aos olhares, se é que alguém me via, cochilei e acordei mil vezes, saí pra rua tocada pela fome, a esmo, coragem nenhuma de pedir nas portas, de remexer no lixo, vendi no sebo meus livros novos de 1,99 pela quantia suficiente pra três cachorros-quentes, bebi água de torneira, mendigada em balcões de bares. Já não tinha mais nada a perder. (REZENDE, 2014, p.244).

Quem ajuda Alice na decisão de retomar sua vida, de voltar a seu apartamento, é Lola. Ao estimulá-la a telefonar para Elizete, para pegar o endereço de sua casa, Lola cuida de Alice, acordando-a de madrugada e oferecendo-lhe ‘a metade de um pão dormido e uns goles do seu chimarrão’. Aqui, o alimento é para dar forças à personagem, mas é acima de tudo representativo do cuidado e do carinho que se estabelece entre elas. Alice reconhece:

Ela, afinal, acreditava, mais do que eu!, me sacudiu no lusco-fusco da madrugada, Vai, sai desse buraco, isso não é pra ti, tu só não esquece da gente. Obedeci, sem resistência. Lola me deu a metade de um pão dormido, uns goles do seu chimarrão, Toma, pra tu aguentar até lá, levou-me a um orelhão, talvez o último que ainda funcionava, telefonei pra Elizete, a cobrar, tirei-a da cama na madrugada (REZENDE, 2014, p.245).

Quando refere: ‘obedeci, sem resistência’, não se trata de uma obediência passiva, como aquela que se instala com a filha no início da narrativa; é sim o resultado de sua quarentena, a compreensão de si mesma e de suas necessidades de sobrevivência, que não mais podem ser satisfeitas na rua, pela falta de dinheiro. Alice constata que seu percurso em direção à si mesma chega ao fim, que já é capaz de começar uma nova vida em Porto Alegre, agora com o passo firme de quem é capaz de decidir não mais apenas sobreviver, mas viver a rotina como se apresenta. A protagonista não está mais resignada à vida que lhe foi imposta, mas compreende que chegou aos próprios limites e que retomou sua autonomia: “Chega, Barbie, agora eu paro mesmo, já está clareando o dia. Agradeço a paciência, guria, a solidariedade silenciosa, mas agora eu vou te trancar numa gaveta, tu não leva a mal, tá? Não digo que seja pra sempre, quem sabe ainda reabro estas páginas, passo tudo a limpo.” (REZENDE, 2014, p.245).

Sem ponto final, o parágrafo mostra a característica da narrativa, muitas vezes com frases inacabadas. Entretanto, aqui, a falta do ponto denota a abertura às possibilidades do que refere como ‘passo tudo a limpo’. Alice assume elementos da linguagem gaúcha, como o uso do ‘guria’,

do ‘tu’ e do ‘tá?’, expressando a iniciativa pela assimilação de elementos regionais em sua nova fase, depois de fazer todo o relato de sua mudança de vida nas páginas do diário.

Em todo o percurso de sua procura por si mesma, pelo resgate de sua autonomia, o alimento assume diversas conotações. Pode-se compreender a cozinha, em *Quarenta dias*, como um fator que marca etapas da história de Alice, desde a sopa que prepara em João Pessoa até o pão dormido que recebe de Lola, tanto representada pelo aspecto da comida como por aquele da mobília, dos instrumentos que são parte do preparar o alimento e do comer. Além disso, é possível transplantar a cozinha para o externo, na história, como representação da vida que Alice decide tomar fora da vida que lhe foi imposta. A cozinha representa a autonomia, e não mais a obediência à filha. A consciência do corpo, por sua vez, as necessidades de fome, sede, sono e higiene pessoal, que são apresentadas ao longo de seus quarenta dias fora de casa.

Cabe compreender a consciência do eu e a consciência do corpo, ambas definidas por Jaspers, na procura que a protagonista faz por si mesma, a partir da capacidade de tomar decisões a favor do que deseja e precisa, e não a favor da filha. Além disso, relembra diversos elementos de sua identidade a partir de referenciais de sua terra encontrados em Porto Alegre, como um sotaque familiar de Penha ou os sabores paraibanos, ou mesmo na evocação dos doces de sua avó, que os quindins da simpatia fazem-na evocar. A recordação do cachorro-quente paraibano, que compara com aquele só de pão e salsicha, gaúcho, faz com que as memórias ajudem em sua reconstrução, no que tange à consciência de si. A consciência do corpo, por sua vez, pode ser lida na iniciativa de Alice por satisfazer as necessidades de fome, sede, sono e higiene pessoal, que são apresentadas ao longo de seus quarenta dias fora de casa.

Um ponto de grande importância é a interação com outras pessoas, que também consiste em necessidade de sobrevivência: Alice sai do isolamento em que passa os primeiros dias do choque, imbuída de encontrar Cícero. Nesta missão, conhece pessoas com quem conversa e partilha, mesmo que seja uma breve aproximação. Nutre-se dessas trocas, além da nutrição pelo alimento. Coloca-se em situações em que é escutada, em que tem sua necessidade atendida, como nas vilas que percorre na procura pelo rapaz; nos botecos e restaurantes onde vai, recebe o que pede; no restaurante de Penha, recebe o zelo de uma mesa posta; de Zelima, no Pronto-Socorro, recebe cuidado e preocupação.

Através da necessidade de sobreviver e da missão de descobrir o paradeiro de Cícero, Alice redescobre sua capacidade de tomar as rédeas da própria vida, que atribuíra à filha Norinha, logo que chegou em Porto Alegre.

CONCLUSÃO

Italo Calvino, ao se referir à atividade do escritor, afirmou: “Escrevemos para tornar possível ao mundo não escrito de exprimir-se através de nós” (DANZI, 2007, p.140). O que ele denomina ‘mundo não escrito’ é a própria vida real, percebida pelo indivíduo por seus cinco sentidos e vivenciada através das emoções e dos pensamentos. Desse ‘mundo não escrito’, portanto, fazem parte o cozinhar e o comer, o partilhar as refeições e seus sabores, o vincular-se aos demais, entre outras vicissitudes da experiência humana. Através do ofício do escritor, essas condições são representadas no texto literário.

A escolha por estudar o universo da cozinha, neste contexto, permite expressar diversas perspectivas através da literatura. Silvana Ghiazza, estudiosa das relações entre cozinha e literatura, expõe que

O alimento enquanto signo significa, portanto, algo além de si mesmo, media conteúdos ligados ao universo cultural, revela conexões com a realidade histórico-social, com o conjunto profundo da identidade individual e coletiva, constitui, em suma, um polo de agregação de diversas dimensões de humanidade, torna-se uma forma de linguagem não-verbal, organizando-se, em paralelo a outras linguagens, em um orgânico sistema de sinais; desta forma pode tornar-se, então, uma chave de leitura transversal da realidade. Até daquela literária. (GHIAZZA, 2015, p.19).

De acordo com a mesma autora, “[...] pode-se falar de comida, ou *através* da comida.” (GHIAZZA, 2015, p.20, grifo nosso). No termo ‘através’, empregado por Silvana Ghiazza, estão as possíveis aplicações da cozinha na literatura, em que a primeira, a cozinha, é um veículo para que a segunda, a literatura, exprima, na linguagem do escritor, uma série de circunstâncias dos personagens e da trama.

Mais uma vez, Silvana Ghiazza colabora para a compreensão do sentido da comida e sua relação com a literatura, quando esclarece:

A comida pode ser presente como objeto, em sua concreta materialidade, no interno da representação, marcando a natureza realística da própria estrutura narrativa; pode contribuir a delimitar as coordenadas espaço-temporais, fornecendo referências a produtos, pratos, hábitos de um tempo e de um território determinado; pode também assumir um significado metafórico, mediando conteúdos diversos e simbólicos. A relação com o alimento, em termos de sua conotação identitária pode servir ao autor para tratar o caráter das personagens e pode tornar-se uma forma de comunicação interpessoal, uma linguagem não-verbal. A comida pode, ainda, constituir o campo semântico do qual o autor se serve para as escolhas lexicais de sua escritura. (GHIAZZA, 2015, p.20).

A expressão da cozinha no texto literário serve, valendo-nos da referência de Italo Calvino, a que este ‘mundo não escrito’ se exprima através do escritor. A partir da leitura da autora, entende-se que esse ‘exprimir-se’ poderá ocorrer por meio de três funções principais: a denotativa, a conotativa e a comunicativa. Sobre a primeira, denotativa, Silvana Ghiazza explica:

As referências a produtos alimentares, a pratos e a receitas, assim como a rituais, hábitos ou eventos ligados à realidade gastronômica de um tempo preciso e de um território definido contribuem sem dúvidas para dar veridicidade, verossimilhança à narrativa, marcando sua estrutura realística. (GHIAZZA, 2015, p.24).

As três obras da literatura brasileira contemporânea escolhidas para compor o *corpus* desta dissertação apresentam o universo da cozinha através da função denotativa, nos elementos compreendidos como espaço físico, material. Em *Por que sou gorda, mamãe?*, por exemplo, as referências às tradições culinárias judaicas, em seus pratos, receitas e práticas, são representadas por essa função. Em *O arroz de Palma*, podemos ler, em produtos como o arroz, a lata de azeite de oliva e o bacalhau, a presença da cultura portuguesa, configurando tal função; em *Quarenta dias*, a mesma estaria representada pelas carrocinhas de pipoca e de cachorro quente, pelas padarias e comidas de botecos de rua, pois são elementos que dão verossimilhança à estrutura narrativa, em que a personagem passa a habitar as ruas da cidade durante a sua procura.

A respeito da função conotativa, em situação oposta à anterior, Ghiazza explicita:

As referências à esfera alimentar não têm o escopo de marcar a verossimilhança e o realismo da obra, fornecendo informações do tipo denotativo, realístico-referencial, mas servem principalmente para tratar do caráter das personagens, para definir a personalidade através de gestos, de comportamentos ou de hábitos ligados, de algum modo, à produção à preparação e ao consumo do alimento. (GHIAZZA, 2015, p.25).

Podemos, na função conotativa, mencionar, em *O arroz de Palma*, a preparação do arroz por Antonio, enquanto narra a história, bem como o papel do arroz na trama, considerando seu caráter simbólico como fertilizador da família e como elemento presenteado por Palma e José Custódio e Maria Romana em seu casamento. Em *Por que sou gorda, mamãe?*, a função conotativa seria representada pela relação das personagens com o comer, já que, tanto no caso da protagonista como no de sua mãe e no da Vó Magra, tal relação é característica da personalidade das mesmas, entre outros exemplos. Em *Quarenta dias*, as escolhas alimentares de Alice são comportamentos associados à sua decisão de permanecer na rua, não voltando para casa, bem como de seu desejo por autonomia. Na mesma obra, tanto o restaurante da conterrânea Penha

quanto ingredientes e comidas da Paraíba, com os quais a protagonista tem contato em seus percursos, marcam a ligação afetiva que ela mantém com sua terra natal.

Outra das funções que Silvana Ghiazza refere é a comunicativa, relacionada ao papel da cozinha na comunicação entre as personagens de uma trama, como, por exemplo, a função da comida no compartilhar a mesa:

Ainda, um outro significado que a comida pode assumir é ligado à convivialidade, à sua função de meio de comunicação entre os indivíduos. Desde sempre, dividir o alimento foi, de forma diversa mas em todas as sociedades, ocasião para comunicar. E esse é um dado verificável na vida de cada dia, em que se espera que o momento da divisão do alimento seja também momento de divisão de pensamentos e de afetos, de aprofundamento do conhecer recíproco. Na mesa se fala, o eu torna-se nós. Também na literatura esta realidade ocupa um lugar notável e as referências à comida desempenham uma função comunicativa na medida em que oferecem o suporte para uma troca relacional entre as personagens; o alimento, e mais em termos gerais as práticas alimentares, podem transformar-se, de fato, em uma verdadeira linguagem não-verbal, capaz de comunicar mensagens sem a necessidade de palavras. [...] A comida torna-se a forma privilegiada de linguagem não-verbal para comunicar o sentimento de amor, em todas as suas formas. (GHIAZZA, 2015, p.26-27).

Nas três obras do *corpus*, encontramos a função comunicativa, quando a comida, bem como as representações da cozinha como espaço físico, são elos de convivência entre as personagens. Palma colhe o arroz da pedra para presenteá-lo ao irmão e à cunhada, e o mesmo será elemento de ligação entre a família, assumindo o arroz o núcleo da trama; Antonio, durante a narrativa, prepara o que restou do ingrediente para o almoço de comemoração de cem anos do casamento dos pais e do próprio arroz, em *O arroz de Palma*. Até mesmo na expressão do amor físico o arroz é o elemento comunicativo, na cena em que Antonio e Isabel inauguram sua intimidade física, derramando, sobre seus corpos, o arroz. Em *Por que sou gorda, mamãe?*, a Vó Magra oferece doces típicos aos netos, em sua sacola de croché, enquanto a mãe da protagonista compartilha, com os filhos, os doces e o refrigerante, dentro do carro, na viagem da família ao Uruguai.

Assim, a representação da cozinha pode se exprimir, no texto literário, como espaço físico e simbólico, termos escolhidos para o presente trabalho, ou através de suas funções denotativa, conotativa e comunicativa, conforme Silvana Ghiazza. As três obras do *corpus* têm o objetivo de propor a reflexão sobre as linguagens que a cozinha pode assumir no texto literário, especificamente no contexto da literatura brasileira contemporânea. Nossa escolha por estudar o referido tema decorreu, também, da função cultural que a cozinha assume na sociedade, através dos tempos. Rita Rutigliano explica que

Desde sempre, os escritores utilizam a comida e o comer também para falar de outra coisa. As páginas dos livros, se sabe, portam um patrimônio de signos reveladores de vivências e de sentimentos humanos. Nos é possível colher indícios preciosos através de descrições dos rituais alimentares (e até mesmo do jejum), que- cobrindo o arco inteiro entre dois polos- a comida como necessidade de base e como um aspecto da paixão pela vida-podem se tornar invenção, jogo, poesia, religião, história, barômetro das experiências pessoais e coletivas, metáfora social e política. Em uma palavra: cultura. (RUTIGLIANO, 2000, p.11).

A respeito do papel desempenhado pela cozinha na cultura, salientado por Rita Rutigliano, podemos acrescentar o fragmento de apresentação da coleção ‘La cultura em la cocina’, cujo conselho editorial é composto por Marcelo Álvarez, Jesús Contreras e Rosário Olivas. O referido fragmento aparece publicado em um dos livros da coleção, pela editora Catalonia del Nuevo Extremo:

A cozinha não é só um procedimento técnico que permite que os produtos alimentícios se transformem em pratos e em receitas; é, acima de tudo, uma linguagem em que se expressa a cultura humana. Os gostos, a estética, as combinações de sabores, os condimentos preferidos e as maneiras à mesa são gestos sociais que se relacionam com a história e com a transmissão dos símbolos que distinguem uma comunidade da outra. (SARDE; MONTECINO, 2014).

O fato é que, das mais diversas formas, dentro do referido contexto cultural, o universo culinário pode ser traduzido na literatura, como um fenômeno da natureza humana. O cozinhar nos fez humanos. A propósito disso, Eloisa Palafox refere que as capacidades de cozinhar os alimentos e de contar histórias distinguem o *homo sapiens*: ambas compõem parte primordial de nossa evolução. A semelhança entre tais práticas está também no fato de que permitem a socialização entre os indivíduos e a partilha da comida e das histórias. Para Michael Pollan,

Somos a única espécie que depende do fogo para manter o corpo aquecido e a única espécie que não pode passar sem cozinhar sua comida. A esta altura, o controle do fogo já está inscrito nos nossos genes, uma questão não mais associada apenas à cultura humana, mas sim à nossa biologia. (POLLAN, 2014, p.109).

A relação com o cozinhar vai além do preparo do alimento no fogo, para ingestão. Esse é, sem dúvidas, o que mantém nossa sobrevivência biológica, mas há outra habilidade que aprendemos, como espécie, graças também ao fogo: a interação com os demais, que Silvana Ghiazza relaciona com a função comunicativa que a cozinha pode ter no texto literário. Pollan acrescenta à exposição acima a relevância dessa aquisição em nosso desenvolvimento:

Sobretudo o fogo que usamos para cozinhar, como o que vigio na churrasqueira do meu quintal, também ajudou a nos formar como seres sociais. ‘A força do magnetismo social exercido pelo fogo’, como diz o historiador Felipe Fernández-Armesto, é o que nos mantém juntos, e ao fazer isso ele provavelmente mudou o curso da evolução humana. O fogo usado para cozinhar promoveu a seleção de indivíduos capazes de tolerar outros indivíduos- fazer contato visual, cooperar e compartilhar. ‘Quando o fogo se combinou à comida’, escreveu Fernández-Armesto, ‘um foco quase irresistível foi criado para a vida comunal’ (na verdade, ‘foco’ vem da palavra latina focus para lareira, braseiro, chama). A força da gravidade social exercida pelo fogo não parece ter diminuído. [...] (POLLAN, 2014, p.109).

Assim, somos seres biológicos e sociais, atributos que devemos ao ato de cozinhar. A nossa biologia nos confere o comer pela fome e pelo prazer. Esse elemento, por sua vez, é necessário para promover a continuidade da sobrevivência individual, da mesma forma que o prazer sexual é o estímulo para a preservação do humano como espécie. Cozinhar, comer alimentos cozidos que nos deem nutrição e sensações prazerosas e nos reunirmos com nossos semelhantes são atributos evolutivos que promoveram a chegada ao século XXI.

A reunião com as pessoas próximas, resultado do fogo como elemento agregador para cozinhar os alimentos, tornou-nos, em termos evolucionários, seres sociais. Sendo assim, partilhamos vivências com outros e essas nos propiciam a noção de pertencimento a um grupo.

Temos, a partir disso, a noção de uma identidade singular e plural. Somos parte de algo, e acumulamos percepções, experiências e sentimentos em comum: forma-se a memória coletiva. A memória individual, de modo diverso, é parte do aparato anatômico e fisiológico dos seres humanos. Essa se desenvolve à medida que se forma o neocórtex, cérebro exclusivamente nosso, cooperando com a consciência de nós mesmos e, então, com a construção da identidade individual. E porque somos capazes de reter informações, de arquivá-las e de evocá-las, em âmbito individual, somos também capazes de fazê-lo coletivamente, ao compormos um grupo, seja uma família ou um povo.

Uma das principais características da memória na esfera familiar são as histórias que atravessam gerações, por serem contadas desde os antepassados. Entre essas, é válido incluímos também as receitas de cozinha, pois narram o como-se-faz de um prato através dos tempos, por parentes de sangue ou de criação. Entre tais histórias, podemos também referir o papel de um determinado ingrediente na formação de uma memória de família, como é o exemplo em *O arroz de Palma*.

A memória individual, por sua vez, é porção imprescindível de nossa identidade e da consciência que temos sobre quem somos; ela compõe, junto aos demais elementos, nossa

capacidade de autonomia. Jaspers aponta para a impossibilidade de uma independência total em relação a outras pessoas, pois precisamos das interações de afeto e de trocas com nossos semelhantes. Temos também necessidade uns dos outros por aspectos práticos de sobrevivência: indivíduos que plantem, que colham, que pesquem, que vendam, que comprem, que cozinhem, que consumam e que façam esse círculo perpetuar-se. Seguiremos cozinhando uns para os outros pelo simples fato de que precisamos comer. E partilhar. Esse é o ponto em *Quarenta dias*.

A protagonista depende de quem prepare o alimento para ela, seja o anônimo na carrocinha de cachorro quente, na rua, seja na mesa posta com esmero, que recebe no restaurante da rodoviária, pela contrerrânea Penha. Paradoxalmente, o fato de receber do outro a comida é o substrato da retomada de sua autonomia, já que a decisão do que comer é da própria Alice. Nesse caso, o cozinhar tece as interações entre os sujeitos.

Os elementos escolhidos para estudo são resultado de nossa capacidade de pensar, de sentir emoções, de perceber os estímulos externos através dos cinco sentidos e de interpretá-los de acordo com a consciência do corpo e de nós mesmos. A bagagem individual e cultural fornecida pela memória faz com que possamos sentir prazer ao saborear uma receita de família porque ela nos faz lembrar de uma avó ou de uma tia, como ocorre com Antonio, ao ler aquela escrita por Palma em seu caderno. Escolhemos o que comer, exercendo nossa autonomia conforme as preferências alimentares que nos identificam, considerando a cultura do território onde vivemos. Compreende-se, então, que os atributos definidos para este trabalho não ocupam compartimentos estanques, mas estão inexoravelmente interligados em nós.

Pollan reflete sobre a contribuição de Levi-Strauss, nesse aspecto:

Segundo Levi-Strauss, a distinção entre ‘o cru’ e ‘o cozido’ serviu a muitas culturas como a grande alegoria para estabelecer a diferença entre animais e pessoas. Em ‘O cru e o cozido’, ele escreveu: ‘cozinhar não apenas marca a transição da natureza para a cultura, mas, por meio dessa ação e com a sua ajuda, a condição humana pode ser definida com todos os seus atributos.’ Cozinhar transforma a natureza e, ao fazer isso, nos eleva acima desse estado, tornando-nos humanos. (POLLAN, 2014, p.57).

Na presente dissertação, partiu-se da proposta de estudar a memória ligada à cozinha, em *O arroz de Palma*, o prazer vinculado ao comer, em *Por que sou gorda, mamãe?* e a autonomia associada ao escolher o alimento a partir da percepção da fome, em *Quarenta dias*. Essa separação se deveu à predominância desses atributos em cada uma das obras, não os excluindo

das demais. Como já exposto, há uma interligação entre esses, em cada um de nós. É possível encontrar, nas três narrativas, expressões dessa conexão.

Em *Por que sou gorda, mamãe?*, por exemplo, muito se pode refletir sobre as lembranças da própria narradora-personagem e de sua família, ou sobre sua autonomia ao decidir pelo que come. Em *Quarenta dias*, a protagonista recorre à memória de sabores e de vivências, ao escrever, em seu caderno, a retrospectiva de suas andanças; além disso, apesar de sua fome ser o determinante na escolha do que comer, Alice sente prazer com a refeição quentinha e posta na mesa, com esmero, no restaurante da rodoviária, ou com o lanche servido na padaria. Em *O arroz de Palma*, os atributos também estão entremeados: mesmo com o predomínio da memória para o estudo dessa obra, há presença do prazer e da autonomia ao longo das lembranças de Antonio.

Um ponto de semelhança entre as três obras é o fato de apresentarem, todas, um narrador-personagem que protagoniza as vivências. A cozinha é, portanto, contada em primeira pessoa, espaço vivencial do narrador. A opção por um eu ficcional para narrar as histórias não é ao acaso: sendo a cozinha um espaço de tamanha relevância para nossa vida, de tanto apelo ao imaginário e às lembranças, nos campos individual e coletivo, é bem apropriado que quem conte seja a personagem que a vivenciou, através das próprias experiências ou da memória familiar. A tal propósito, outro elemento que aproxima as três obras é a presença da família das personagens, que ocupa posição relevante na relação que os protagonistas assumem com a cozinha.

Nas três narrativas, o narrador-personagem fala de suas emoções e vivências, e, por vezes, fala da família e das histórias e lembranças que representam a raiz de muitas experiências com a cozinha e com o comer. A família, nesse contexto, representa o coletivo, que é apresentado junto ao individual, o sentir e pensar do próprio narrador. No livro *Pequeno Alfarrábio de Acepipes e Doçuras*, essa coexistência entre o singular e o plural é um dos elementos abordados em relação ao papel da cozinha, conforme expresso no trecho abaixo:

O ato culinário é, ao mesmo tempo, uma experiência individual e coletiva, uma oportunidade de autoconhecimento, de entrega a mim mesma e, simultaneamente, de partilha, de doação, de expressão de afetos positivos. [...] Sobretudo, o ato culinário representa uma das circunstâncias mais propícias para experimentar singular e plural, para nos aproximar de nós mesmos e daqueles a quem admiramos, amamos e que são parte da nossa história. (CARDOSO, 2012, p.13).

O termo ‘ato culinário’ refere-se não apenas ao cozinhar, mas a toda gama de comportamentos ligados à cozinha, como dividir uma refeição, receber doces ou oferecer uma comida aos demais, colocar a mesa, e tantas outras possibilidades.

A diferença entre as três obras é o espaço que a cozinha representa em cada uma. Em *O arroz de Palma*, Antonio faz a narrativa a partir de sua cozinha, enquanto prepara o almoço de celebração dos cem anos de casamento de seus pais e do saco de estopa com o arroz, como presente aos noivos. A cozinha, nesse caso, é apresentada através do espaço físico, mas também do ingrediente-protagonista, o arroz; por outros elementos materiais, como os guardanapos da mãe de Isabel e o caderno de receitas de Antonio, e por aqueles imateriais, a exemplo da memória associada ao cozinhar e das comparações dos pratos culinários com os estilos de famílias. Em *Por que sou gorda, mamãe?*, a cozinha aparece ora como ingredientes, ora como espaço físico, ora como comidas, ora como emoções, revelando histórias da protagonista e de seus antepassados de origem judaica. Em *Quarenta dias*, a cozinha é referida como espaço físico no novo apartamento e na vida da protagonista em João Pessoa, antes da mudança, e passa a ser expressa, ao longo da obra, pelos bares, estabelecimentos e ‘carrinhos’ pelos quais ela passa, também representativos do espaço físico. Além disso, a cozinha aparece como espaço simbólico de sobrevivência: nessa narrativa, essa representação é feita através das comidas que Alice escolhe enquanto anda pelas ruas. Deste modo, as três obras contemplam ambos os espaços referidos no propósito desse trabalho.

Nas obras, a cozinha é descrita como espaço físico - tanto como peça da casa quanto através dos eletrodomésticos e utensílios culinários, ou seja, em sua existência material- e como espaço simbólico, traduzindo lembranças, emoções e comportamentos, representando o ritual implicado no cozinhar e comunicando os integrantes de uma família.

Em relação ao elemento material da cozinha, destaco, em *O arroz de Palma*: a cozinha de onde Antonio narra suas lembranças, a panela em que ele prepara o arroz, a tábua na qual corta os temperos, seu caderno de receitas onde está aquela escrita por Palma, os guardanapos da mãe de Isabel, a lata de azeite de Oliva e, o mais significativo de todos, o próprio arroz presenteado a José Custódio e Maria Romana em seu casamento. A expressão material está presente sobretudo no espaço físico e nos elementos citados, embora haja menção a comidas, como o arroz de bacalhau preparado para aproximar as famílias, a fim de começar o namoro com Isabel.

Em *Por que sou gorda, mamãe?*, há referências às comidas e doces judaicos, como aqueles na sacola de croché da Vó Magra. Além disso, em várias passagens se lê descrições como aquela em que os moradores do bairro preparam pratos a partir dos ingredientes, nas cozinhas de suas casas, com detalhamento dos atos culinários e dos instrumentos utilizados. Uma das cenas mais consistentes em demonstrar a cozinha como espaço físico é quando a Vó Magra prepara os bifés para a protagonista: ali, essa representação não apenas está na cozinha, mas também nos utensílios e ingredientes, como o óleo que ela usa para o preparo da carne. Nessa obra, a predominância da perspectiva material está principalmente nas comidas. Outro exemplo é a cena em que a mãe se deleita com os filhos na viagem ao Uruguai, comendo doces e refrigerante, ou quando essa faz uma farta refeição antes do cateterismo e outra depois de sair do hospital. Esses são alguns exemplos da expressão física que a cozinha assume na obra de Cintia Moscovich.

Em *Quarenta dias*, a cozinha é referida como peça da casa de João Pessoa e de Porto Alegre, sendo essa última expressa com detalhes quanto a eletrodomésticos, armários, mesa e utensílios. No período em que Alice está na rua, o aspecto material da cozinha é manifestado pelas carrocinhas de pipoca e cachorro quente, pelos botecos e padarias e pelos alimentos. Esses predominam na narrativa como expressão do espaço físico ocupado pela cozinha.

Quanto ao aspecto simbólico representado, ressalta-se que ao cozinhar e ao comer estamos praticando rituais. Mircea Eliade, na obra já referida nessa dissertação, expõe que: “[...] a principal função do mito consiste em revelar os modelos exemplares de todos os ritos e atividades humanas significativas: tanto a alimentação ou o casamento, quanto o trabalho, a educação, a arte ou a sabedoria.” (ELIADE, 2011, p.13).

A alimentação como ritual está presente nas três obras de formas diversas. Em *O arroz de Palma*, está na colheita do arroz na pedra, pela Tia Palma, bem como na oferta desse aos noivos, como presente de casamento; está, também, na canja que ela faz ao irmão, com esse mesmo arroz, para que os grãos o fertilizem, e no almoço em que ela e Maria Romana preparam o arroz de bacalhau para a integração das famílias. Está também em outros pontos da narrativa, como no ponto em que Antonio e Isabel recebem o arroz em seu casamento, e quando levam um punhado desse para sua comunhão física, no lago.

Nessa obra, os três exemplos que melhor ilustram a presença do ritual são: o ato de cozinhar, que permeia toda a história, pois enquanto o protagonista prepara o arroz, evoca lembranças e as mistura com imaginações e pensamentos; a leitura da receita dedicada a ele em

seu caderno de receitas, por Palma, com recitações a serem praticadas durante o preparo da comida. Por fim, a reunião da família nas mesas, para o almoço de comemoração dos cem anos do casamento dos pais e do presente do arroz, em que há dois pontos que aludem ao ritual. Tanto a reunião da família para comer é ritualística, quanto também o fato de se tratar de uma comemoração, como foi visto na referência que Ricoeur faz ao elemento mundanidade, do par reflexividade/mundanidade, em sua fenomenologia da memória.

Em *Por que sou gorda, mamãe?*, o componente do ritual está principalmente associado ao comer e ao partilhar o alimento, e menos ao cozinhar. A oferta de doces na sacola de croché, que a Vó Magra faz aos netos, é um dos exemplos dessa partilha, assim como a menção que a protagonista faz às refeições à mesa, em família. Há o aspecto ritual nos doces oferecidos, pois são de origem judaica, e ilustram sabores ancestrais dessa cultura.

Em *Quarenta dias*, o ritual está presente também no comer e, em muitos casos, nas ofertas de alimento que Alice recebe em seu percurso pelas vilas. Como já mencionado, a mesa posta, no restaurante da rodoviária, é parte do ritual da alimentação, e a partilha dos lanches entre Alice e Lola representa a integração dos indivíduos que compartilham as refeições.

Em um período da história da humanidade em que estamos prestando mais atenção na gastronomia como espetáculo midiático, essas três narrativas apontam para um retorno da cozinha como contexto de afeto, de memória, de tradição, de construção de significados. Michael Pollan, em seu livro *Cozinhar: uma história natural da transformação*, reitera:

Estamos falando mais sobre culinária- e assistindo a programas de culinária, lendo sobre o assunto e indo a restaurantes onde podemos observar o preparo da comida em tempo real. Vivemos numa era em que cozinheiros profissionais se tornaram celebridades, alguns deles tão famosos quanto atletas ou estrelas de cinema. A mesma atividade que muitas pessoas encaram como um trabalho enfadonho acabou sendo, de alguma forma, elevada à categoria de esporte popular com público próprio. [...] Por algum motivo, cozinhar é diferente. O trabalho, ou o processo, carrega uma força emocional ou psicológica da qual não podemos-ou não queremos- nos livrar. (POLLAN, 2014, p.11).

Nas três narrativas, lê-se o cozinhar cumprindo os propósitos ancestrais, que o homem aprendeu com o domínio do fogo: nutrir e agregar. No mundo real, que Italo Calvino chamou de ‘mundo não escrito’, a cozinha promove essas vivências pela transformação do alimento e pelo vínculo com os outros indivíduos, através da comida preparada. Nas obras escolhidas para o *corpus*, os espaços físico e simbólico da cozinha tornam-se parte do mundo escrito, exprimindo-se através do ofício de seus autores. Reafirma-se, assim, a perspectiva de Italo Calvino.

REFERÊNCIAS

- ALTHOFF, G. Comer compromete: refeições, banquetes e festas. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Máximo (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2015. p. 300-310.
- ASSMANN, Aleida. Memória funcional e memória cumulativa: dois modos da recordação. In: _____. **Espaços da recordação: formas e transformações da memória cultural**. Campinas: Editora da UNICAMP, 2011. p. 143-158.
- AZEVEDO, Francisco. **O arroz de Palma**. São Paulo: Record, 2008.
- BACHELARD, Gaston. **A poética do espaço**. São Paulo: Martins Fontes, 2012.
- BIONDI, Massimo. **La mente selvaggia: um saggio sulla normalità nei comportamenti umani**. Roma: Il Pensiero Scientifico Editore, 1996. p. 39-53. Tradução nossa.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. Do prazer da mesa. In: _____. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. p. 167-179.
- BULBENA, Antonio. Psicopatología de la memoria. In: RUILOBA, J. Vallejo (Org.). **Introducción a la psicopatología y a la psiquiatría**. 4. ed. Barcelona: Masson S.A, 1998. p. 169-189. Tradução nossa.
- BUNN, Daniela. **O alimento na literatura: uma questão cultural**. Florianópolis: Rafael Copetti Editor, 2016.
- CARDOSO, Betina Mariante. **Chimia da Uva Isabel, memórias e receita**. 31 out. 2015. Disponível em: <<http://serendipityincucina.blogspot.com.br/2015/10/chimia-da-uva-isabel.html>>. Acesso em: 30 out. 2016.
- CARDOSO, Betina Mariante. **Pequeno alfarrábio de acepipes e docuras**. Porto Alegre: Casa Editorial Luminara, 2012.
- DAMÁSIO, Antonio. **O mistério da consciência**. São Paulo: Ed. Schwarcz, 2000. p. 175-217.
- DANZI, Donatella. Il mondo scritto dei sensi di Italo Calvino. **Revista de Filología Románica**, Madri, ano 5, p.140-153, 2007. Disponível em: <<https://revistas.ucm.es/index.php/RFRM/article/viewFile/RFRM0707330140A/9700>>. Acesso em: 10 out. 2016. Tradução nossa.
- DOMENICHETTI, Sandro. La memoria: tra il ricordo i la perdita. **Journal of Psychopathology**, Pisa, v. 4, 2003. Disponível em: <<http://www.jpsychopathol.it/article/la-memoria-tra-il-ricordo-e-la-perdita/>>. Acesso em: 10 out. 2016. Tradução nossa.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.

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

ELIADE, Mircea. **Mito e realidade**. São Paulo: Perspectiva, 2011.

ESQUIVEL, Laura. **Íntimas suculencias**: tratado filosófico de cocina. Buenos Aires: Aguilar, Altea, Taurus, Alfaguara, S.A. de Ediciones, 2014. Tradução nossa.

FLANDRIN, J. L. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Máximo (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2015. p. 478-495.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. Sexta parte: da cristandade ocidental à Europa dos Estados (séculos XV-XVIII). In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Máximo (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2015. p. 532-559.

GARCÍA, Mariano; DIMÓPULOS, Mariana (Comp.). **Escritos sobre la mesa**: literatura y comida. Buenos Aires: Adriana Hidalgo Editora S.A., 2014. Tradução nossa.

GHAZZA, Silvana. Le funzione narrativi del cibo nel testo letterario: linee di analisi. In: UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO. **Cibo e/è cultura**: convegno di studi. Bari: Università degli Studi di Bari Aldo Moro, 2015. (Quaderni di Ateneo, 15). p. 19-31. Disponível em: <<http://www.uniba.it/ateneo/editoria-stampa-e-media/linea-editoriale/quaderni-di-ateneo/quaderni-di-ateneo-15>>. Acesso em: 10 out. 2016. Tradução nossa.

IZQUIERDO, Iván. **Memória**. Porto Alegre: Artmed, 2011.

JASPERS, Karl. Parte prima: fenomenologia. In: _____. **Psicopatologia generale**. 7. ed. Roma: Il Pensiero Scientifico Editore, 2000. p.95-96. Tradução nossa.

JASPERS, Karl. Parte prima: psicologia delle prestazioni. In: _____. **Psicopatologia generale**. 7. ed. Roma: Il Pensiero Scientifico Editore, 2000. p.188. Tradução nossa.

JASPERS, Karl. Parte seconda: relazioni comprensibili. In: _____. **Psicopatologia generale**. 7. ed. Roma: Il Pensiero Scientifico Editore, 2000. p. 340-392. Tradução nossa.

MACLEAN, Paul. **The triune brain**. 1999. Documento em pdf. Tradução nossa.

MINKOWSKI, Eugène. Il passato. In: _____. **Il tempo vissuto**: fenomenologia e psicopatologia. Torino: Giulio Einaudi Editore, 2004. p. 141-160. Tradução nossa.

MOREIRA, Maria Eunice. De cozinhas, sabores e família em *O arroz de Palma*. In: BARBERENA, Ricardo; CARNEIRO, Vinícius (Org.). **Das luzes às soleiras**: perspectivas

críticas na literatura brasileira contemporânea. Porto Alegre: Casa Editorial Luminara, 2014. p. 159-175.

MOSCOVICH, Cíntia. **Por que sou gorda, mamãe?!**. São Paulo: Record, 2006.

PELIZZA, Lorenzo; BENAZZI, Franco. Psicopatologia del Piacere. **Giornale Italiano di Psicopatologia**, Pisa, v.3, n.14, p. 293-306, 2008. Disponível em: <<http://www.jpsychopathol.it/wp-content/uploads/2015/08/Pelizza1.pdf>>. Acesso em: 10 out. 2016. Tradução nossa.

POLLAN, Michael. **Cozinhar**: uma história natural da transformação. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

REZENDE, Maria Valéria. **Quarenta dias**. São Paulo: Alfaguara, 2014.

RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Campinas: Editora da Unicamp, 2014.

RUTIGLIANO, Rita. Per mangiare in versi e in prosa. In: _____. (Org.). **Spunti e spuntini letterari**: collana cibo di carta. Santhià: GS Editrice, 2000. p. 10-15. Tradução nossa.

SARDE, Michèle; MONTECINO, Sonia. **La mano de Marguerite Yourcenar**: cocina, escritura y biografía (1950-1987). Buenos Aires: Editorial del Nuevo Extremo, 2014. (Colección La cultura en la cocina). Fragmento de apresentação da coleção. Tradução nossa.

SHEPHERD, Gordon. **Neurogastronomy**: how the brain creates flavor and why it matters. New York: Columbia University Press, 2012. Tradução nossa.

SHUA, Ana María. Sobre comida y literatura. In: _____. **Risas y emociones de la cocina judía**. Buenos Aires: Ediciones B Argentina SA, 2016. p. 113. Tradução nossa.

TOAFF, A. Cozinha judaica, cozinhas judaicas. In: MONTANARI, Massimo (Org.). **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Senac, 2009. p. 179-194.