

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO  
PUC-SP

Silvia Regina de Jesus Guimarães

TRADUÇÕES DE GOSTO NA COZINHA AFETIVA  
EXPERIÊNCIAS SENSÍVEIS DOS MODOS DE COMER: DO CINEMA  
AO MÍSTICO E ÀS RUAS

DOUTORADO EM COMUNICAÇÃO E SEMIÓTICA

São Paulo  
2013

Silvia Regina de Jesus Guimarães

Traduções de gosto na cozinha afetiva

Experiências sensíveis dos modos de comer: do cinema ao místico e às ruas

DOUTORADO EM COMUNICAÇÃO E SEMIÓTICA

Tese apresentada à Banca Examinadora, da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, como exigência parcial para a obtenção de título de Doutora em Comunicação e Semiótica (Área de concentração: Signo e Significação nas Mídias, Linha de pesquisa: Cultura e ambientes midiáticos), sob a orientação do Prof. Dr. Amálio Pinheiro.

São Paulo

2013

Banca Examinadora

---

---

---

---

---

*A TODOS que colocaram uma pitada disso  
ou daquilo nesse caldeirão.  
Eu sei QUEM foi. JAMAIS ESQUECEREI.*

## Resumo

A pesquisa investiga, a partir de explorações cinematográficas, ocorrências de uma cozinha afetiva, um jeito de preparar os alimentos capaz de suscitar um conjunto de associações emotivas, positivas ou negativas, em um degustador. Com a cinematografia de filmes como “Tempero da vida”, “Comer, rezar, amar”, “Estômago”, “Como água para chocolate” e “O sabor da magia” alcançam-se informações sobre a construção e a absorção deste modo de cozer e comer e, de posse desse entendimento, observam-se as afetividades cozinheiras encontradas em produções de uma culinária mística e daquela feita para comer na passagem, pelas ruas, durante o caminho entre dois pontos. Tais observações serão abordadas pelas teorias de tradução e mestiçagem, como trabalhadas por Pinheiro e Gruzinski, teorias que evidenciam o devir de um eu, e por isso se colocam em contato com a sociossemiótica do gosto, observada na experiência vivida, como proposto por Landowski, abrindo a possibilidade de uma exploração pelo viés da percepção sensorial, num caminho apontado por Serres. Ao questionar se com a degustação a transformação desse *eu* ou de um *outro* torna-se possível, esta pesquisa faz uso de produções fílmicas para direcionar as possibilidades da cozinha afetiva no trato místico e no vaivém dos transeuntes em eixos de tensão e encontro na cidade de São Paulo; constitui-se, assim, uma análise de subjetividades baseadas em experimentações pessoais, uma correlação entre as criações de uma cozinha ficcional que ora se faria real no místico e ora se faria real no trânsito. Tendo a cozinha afetiva como objeto de estudo, este trabalho busca também contribuir com as discussões de uma semiótica voltada para as sensibilidades, observando as idas e vindas de uma experiência metropolitana no pulso da cidade. São atos que misturam movimentações culinárias para resultar numa melhora do gosto de viver o que está proposto como cotidiano, num entendimento, sempre em devir, que nos levaria a crer que apesar dos efeitos de sentido apresentados nas ruas, é possível, mesmo que em pequenas porções, encontrar um caminho de reencontros com desejos realizáveis e com as alteridades próprias e alheias.

**Palavras-chave:** cinema, cozinha afetiva, gosto, alteridade, tradução, mestiçagem

## **Abstract**

The research investigates, from cinematic occurrences, the affective cooking, a way of preparing food that can set emotional associations, positive or negative, on a taster. With movies like "A touch of spice", "Eat pray love", "Estômago", "Como agua para chocolate" and "The Mistress of Spices" to reach informations about the construction and absorption of cooking and eat, and with this understanding, its possible to find affections in productions of a mystique culinary and made to eat in passing through the streets, along the path between two points. These observations will be approached by the theories of translation and mixing, as worked by Pinheiro and Gruzinski, theories that highlight the self in becoming, and therefore are placed in contact with the semiotic of taste observed in experience, as proposed by Landowski, opening the possibility of exploring with sensory perception, like a way indicated by Serres. Questioning about the transformation from a tasting be possible, this research use the movies to direct the possibilities of an affective kitchen, in a mystic and the movement of passers on meeting points in the city of São Paulo; constitutes, thus, an analysis of subjectivity based on personal trials, a correlation between the fictional creations of a kitchen that sometimes do itself real in mystical and sometimes do itself real in traffic. Having the kitchen affective as a study object, this study also seeks to contribute to the discussions of a semiotic oriented for sensibilities, watching the comings and goings of a metropolitan experience of the city. Acts that are blend of culinary movements to result in improved daily living, an understanding, always in becoming, that would lead us to believe that despite the effects of meaning presented in the streets, it is possible, even in small portions, find a way to find achievable desires and alterities own and from others.

**Keywords:** cinema, cooking affective, taste, otherness, translation, mixing

**Sumário**

Resumo .....	5
Abstract.....	6
Índice de ilustrações .....	8
1. O gosto por si mesmo: teorias em movimento .....	10
1.1. As comunicações de uma cozinha afetiva .....	10
1.2. Sabores e aromas: mestiçagens e traduções.....	17
1.3. Formações de gosto nos modos de comer do Brasil: um pensamento .....	21
1.4. Dos temperamentos e humores: das telas à magia, da magia à mesa .....	27
1.5. Dilatações afetivas no gosto das ruas .....	35
2. Cozinha da ficção ou da realidade construída: lugar de afetividades .....	40
2.1. Euforias comestíveis: comer e fazer comer por gosto .....	40
1º tempo - Da experimentação.....	42
2º tempo - Da solidão .....	49
3º tempo - Dos convivas.....	53
4º tempo - Da dádiva.....	58
2.2. Disforias comestíveis: comer e fazer comer por desgosto.....	61
3. A magia da cozinha afetiva: transformando o eu que há em você .....	68
3.1. Profanas experimentações sagradas .....	68
3.1.1. A mescla sacro-profana do ser que faz o comer profano-sagrado .....	70
3.2. A magia no comer: compartilhando sensações e desejos de fazer sentir .....	71
Tristeza contaminante .....	71
Volúpia comunicante .....	74
Ódio mortal.....	75
3.3. O temperamento mágico das especiarias .....	77
O dogmatismo sagrado da cozinha afetiva.....	83
A transformação sagrada da cozinha afetiva .....	83
3.4. A magia da cozinha afetiva.....	86
4. A cozinha afetiva da passagem: rápidas percepções de mim .....	89
4.1. Viagens no tempo: o sentir a si mesmo no comer .....	89
4.2. Comer e correr na pauliceia: sensibilidades urbanas no gosto das ruas .....	92
4.2.1. O devir contra o costume .....	94
4.2.2. Terminais de ônibus: sem tempo para comer .....	96
4.2.3. Estações de Metrô: desvio de tempo com o comer .....	100
4.2.4. Conjunto Nacional - subversão do tempo para comer na passagem .....	101
5. Conclusões sobre as comunicações de uma cozinha afetiva .....	112
6. Referências Bibliográficas .....	115

## Índice de ilustrações

1. Mapa – Os cheiros do Velho Mundo, em O Brasil na rota das especiarias, por Rosa Nepomuceno. ....	22
2. Sol, a pimenta em grão. ....	30
3. Mercúrio: continuidade do calor do sol ....	30
4. Vênus: doce-amargo da canela, presente em toda mulher ....	31
5. Terra: sal, o tempero da vida ....	31
6. Visão: o primeiro contato com um universo de informações de gosto. ....	33
7. Audição: mais uma conexão com a interatividade de uma cozinha afetiva. ....	34
8. Apresentação: diante do que se come, silenciar em busca de um saber. ....	34
9. Chegada à cafeteria: entendendo os códigos locais.   7a.(abaixo) Tentativa frustrada de comer dentro de um novo código. ....	44
10. Imagens a e b: Condução mestiça: a empatia do aculturado que vive em tensão, busca e deslocamento. ....	45
11. Imagens a e b: Aproximação gustativa com o napoleone: um doce assimilado pela cultura local, colocando indivíduos em contato. ....	46
12. O saborear: olhos fechados para o apuro das percepções.   (abaixo) A aprovação: o positivo acessado pelo comer. ....	47
13. Humores de todo o tipo: do alimento ao temperamento. ....	48
14. 1º tempo – Da experimentação: visão e audição à disposição do comer. ....	48
15. Sequência de imagens: Constatação no comer da própria solidão; liberdade total. ....	50
16. Sequência: Orações para expiação da comilança. Aproximação com o sagrado, no profano. ....	51
17. Sequência de imagens: Construção de um comer só e frugalmente. Percepção de alteridade na mesmidade. ....	52
18. Sequência: Comer junto é a diferença entre estar presente e fazer parte; no tempo dos convivas, com-dividir e com-sentir é possível, sem maiores envolvimento. ....	54
19. Ausência no Brinde - Marcas do com-sentir e da com-divisão: estar presente, compreender os significados, mas não fazer parte. ....	55
20. Sequência de imagens: observação distanciada. da experiência alheia. ....	56
21. Sequência: Ponderações sobre a importância do comer por gosto. ....	57
22. Sequência: Partilha entre duas, sem contato com os demais: mais possibilidades da com-divisão do comer de passagem. ....	58
23. Críticas do outro: a condição de estar só exposta a alteridade. ....	59
24. Ceia em dois tempos: antes do peru – mesmo quando as coisas não saem a contento, há possibilidade de convívio e satisfação no comer ....	59
25. Depois do peru: satisfação da mesa bem servida e de ser quem se pode em convívio com o outro. ....	60
26. Sequência de imagens: Notato descobre-se dono do seu fazer culinário pela vingança. ....	63
27. Sequência de imagens: Raimundo Nonato, início da vingança, pela bebida. ....	64
28. Sequência de imagens: Desfecho infeliz para os traidores de um cozinheiro. ....	65
29. Sequência: morte de Nacha supostamente ocasionada pela intensidade das emoções de Tita. ....	72
30. Sequência de imagens: Nacha, a mestra de Tita, após consolá-la pela perda amorosa, é encontrada morta abraçada com um porta-retratos, por ter provado do “bolo de tristeza” feito pela pupila. Provar do tacho teria sido como provar da fonte de toda a dor de Tita. ....	73

31. Sequência de imagens: contaminação pelo bolo feito com as lágrimas de Tita. ....	74
32. Intoxicação alimentar com o bolo de Tita.....	74
33. Sequência: a volúpia de Tita, preparada em codornas ao molho de pétalas de rosas. ....	74
34. Pedro: comunicação gustativa .....	75
35. Gertrudes: volúpia adquirida .....	75
36. Tita em contato com o alimento que matou a irmã. ....	76
37. Rosaura: morte por graves problemas digestivos .....	76
38. Sequência: Tilo, por obrigação ou aceitação ao amor em ágape. Preocupação com o outro. .....	79
39. Expressão do amor em ágape por outro ser humano: preparo de uma cozinha afetiva que serve para curar, não para comer. ....	81
40. Durante o curativo: Tilo e as visões em vermelho pimenta que alertam para o perigo de confrontar as especiarias cm seus desejos pessoais. ....	82
41. “Religion Beach” inscrição selecionada para aparecer na camiseta de uma compradora da loja: indicação de uma religiosidade assumida. ....	84
42. Depuração do ambiente: uso do incenso, como em diversas culturas religiosas. ....	85
43. Receitas com ingredientes mágicos: tudo deve ser seguido conforme prescrição. ....	85
44. Receita para acalmar a família: a comunhão das necessidades de um para os outros. ....	85
45. Remy: condição dos principais mestres da gastronomia no cinema. ....	90
46. Sequência: Prazer nos sabores simples: reencontro com o tempo ideal. ....	92
47. Instalações de compra de comidas que acompanharam o passageiro durante seu deslocamento.....	96
48. Comedorias fixas: Terminal Bandeira em São Paulo. ....	97
49. Estabelecidas na passagem: comedorias móveis para um contato com o eu. ....	98
50. Comedorias móveis nas imediações do terminal urbano do Tatuapé: cada dia em um lugar, mas sempre a serviço do sentir a si mesmo. ....	98
51. Arredores da estação Bresser de metrô: comedorias móveis e informais. ....	99
52. Comedorias fixas no espaço do metrô: desvio no tempo para comer .....	100
53. Espaço para sentar e exercer em minutos contatos o contato consigo. ....	101
54. Café Viena no Conjunto Nacional: Alimentação solitária, acalento de si mesmo .....	103
55. No balcão: o individual preservado ou readquirido .....	104
56. Um recorte de tempo que não oferece muito tempo para comer: permanência na correria. ....	104
57. Proposta à imaginação: comer e beber com alegria no contato com o outro e consigo.....	105
58. V. Café, Livraria Cultura: Visão da calçada da Al. Santos, paralela a Av. Paulista.....	106
59. Visão externa: perfeita integração no interior.....	107
60. Sujeitos integrados a outro: ritmo de vida. ....	107
61. Atendentes reconhecíveis, num ambiente onde todos se dão a ver. ....	108

## 1. O gosto por si mesmo: teorias em movimento

Quando se pensa na idade atingida, a que se alcança em determinado período da vida, descobre-se o tempo passado, transcorrido. Um tempo que se foi, não voltará e não será detido por nada nem ninguém. Domina o corpo, então, a sensação pesada da dúvida, se fizemos certo ou errado, se onde estamos é o lugar onde deveríamos ou poderíamos estar, se as pessoas à nossa volta são as que quisemos ou as que pudemos amar, se elas existirem, é claro, se o amor existir. E aí o que nos fica é a possibilidade do reviver mesmo que não tenhamos vivido, uma possibilidade do ser novamente, mesmo sem termos sido, a partir de memórias do que experimentamos ou mesmo do que gostaríamos de ter experimentado. Mas de onde viria essa possibilidade do alcance de ser-estar onde queremos, se não de uma retomada vívida de nossas paixões?

Esquecer quem somos, onde estamos e (re)viver um tempo-espaço diferente do costumeiro é tão real quanto viver o tempo presente em que a experiência não é o que poderia ser. Da busca pelo saciar de uma necessidade básica como a fome ou o simples desejo do contato aprazível com aquilo que se come, (res)urge o contato com um lugar específico, quando desordenamos a mente e entrelaçamos os sentidos num entendimento físico de uma “rememoração” alcançada.

Poderíamos mesmo dizer que o esquecimento seria responsável pela continuidade, pela memória e até pela lembrança. Segundo Lévi Strauss é o esquecimento que vem quebrar uma certa continuidade na ordem mental, sendo responsável pela criação de uma outra ordem. (FERREIRA, 1991, p.15)

### 1.1. As comunicações de uma cozinha afetiva

De início, acreditou-se que, simplesmente, este estudo se valeria do uso de ervas e especiarias para compreender onde estão fincadas as bases da *cozinha afetiva* em São Paulo; contudo, ao longo da pesquisa percebeu-se que a mestiçagem correspondente a aglutinação de tessituras que vão desde os ingredientes até o gestual dos procedimentos, e a tradução, as releituras de conteúdos e formas capazes de ressignificar gostos construídos ou assimilados, transformam o conhecimento deste uso em detalhe, se comparado com o modo de colocar-se no preparo de um prato. O que quero dizer é que,

de nada adiantaria dois cozinheiros profissionais, amplamente desenvolvidos em suas habilidades técnicas, tentarem seguir a receita do feijão gordo de minha mãe. Existe algo no jeito de misturar os ingredientes que somente ela é capaz de reproduzir “fielmente”, mesmo que a cada oportunidade surjam detalhes diferenciais, fazendo a receita ser “única” em nossa família. Ou, mesmo que eu e minha irmã, comensais ávidas e profundas conhecedoras do prato, tentemos imitá-la fazendo uso do louro e da mistura de pimentas, colocando a mesma seleção e quantidade de carnes etc., não conseguiríamos o mesmo resultado sensorial daquele modo de preparar o feijão.

Mesmo a fidelidade e a unicidade de cozinheiros e pratos não sendo o ponto forte dessa condição culinária, é assim que a sensação de quem alcançou um gosto nesta experiência se define. Toda a ideia de originalidade se exprime diante da conquista que será lembrada como primordial e delimitadora de um tempo-espaço onde a sensação de se ter vivido um momento “ideal” aconteceu.

Com este pensamento se sustenta a ideia de *cozinha afetiva*, um espaço para a comunicação dos modos de cozer e comer capazes de construir *gostos* que, muito além de qualquer sensação sávida, seriam a capacidade humana de atribuir valor às suas experimentações, qualquer que seja a experiência sensível. Mas falaremos disso a seguir.

Para elucidar e chegar a uma definição do termo *cozinha afetiva*, tomemos trechos do livro **Com unhas, dentes & cuca**, de Dória e Atala (2008), onde seu entendimento é expresso pela importância das sensações que envolvem o tema:

Talvez o exemplo mais conhecido no universo erudito do que significa cozinha afetiva seja dado pelas memórias do escritor Marcel Proust (1871-1922) sobre as famosas *madeleines*. A lembrança dessa pequena iguaria de sua infância estrutura toda a narrativa sobre o tempo passado como um “tempo perdido”. Para a gastronomia – e não necessariamente para a crítica literária -, o exemplo mostra como a cozinha é um elemento forte de formação na nossa subjetividade, o modo de percebermos o mundo do ponto de vista gustativo.

(...) O orgulho desses sabores permite, até, compartilharmos deles, funcionando como “guias” ao tentarmos reproduzi-los para terceiros – embora saibamos que nada, absolutamente nada, é capaz de levar nosso comensal à mesma percepção original que temos.

Podemos “evoluir” tecnicamente, mas nossa memória sempre trará de volta o sabor da infância, aquele toque afetivo que nenhuma técnica jamais poderá substituir.

(DÓRIA & ATALA, 2008, p. 119-120)

De maneira geral e não definitiva a partir desses autores, pode-se concluir que, *cozinha afetiva* é uma conexão criada entre o gosto de um, partilhado e apreendido de maneira especialmente aprazível por outrem, diante do que se prepara à cozinha. Jamais igual, pois isso seria impossível. Uma elaboração prazerosa, concatenada pelos cinco sentidos que nos colocam como presença no mundo, nos fazendo acessar sinestésias de uma situação espaço-temporal existente ou não, mas sempre recobrando a sensação de pertencimento e familiaridade.

Fazia vários anos que, de Combray, tudo que não fosse o teatro e o drama do meu deitar não existia mais para mim, quando num dia de inverno, chegando em casa, minha mãe, vendo-me com frio, propôs que tomasse, contra meus hábitos, um pouco de chá. A princípio recusei e, nem sei bem por quê, acabei aceitando. Ela então mandou buscar um desses biscoitos curtos e rechonchudos chamados *madeleines*, que parecem ter sido moldados na valva estriada de uma concha de São Tiago. E logo, maquinalmente, acabrunhado pelo dia tristonho e a perspectiva de um dia seguinte igualmente sombrio, levei à boca uma colherada de chá onde deixara amolecer um pedaço da *madeleine*. Mas no mesmo instante em que esse gole, misturado com farelos do biscoito, tocou meu paladar, estremeci, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem a noção de sua causa. Rapidamente se me tornaram indiferentes às vicissitudes da minha vida, inofensivos os seus desastres, ilusória a sua brevidade, da mesma forma como opera o amor, enchendo-me de uma essência preciosa; ou antes, essa essência não estava em mim, ela era eu. Já não me sentia medíocre, contingente, mortal. De onde poderia ter vindo essa alegria poderosa? Sentia que estava ligada ao gosto do chá e do biscoito, mas ultrapassava-o infinitamente, não deveria ser da mesma espécie. De onde vinha? Que significaria? Onde apreendê-la? Bebi um segundo gole no qual não achei nada além do que no primeiro, um terceiro que me trouxe um tanto menos que o segundo. É tempo de parar, o dom da bebida parece diminuir. É claro que a verdade que busco não está nela, mas em mim. Ela a despertou mas não a conhece, podendo só repetir indefinidamente, cada vez com menos força, o mesmo testemunho que não sei interpretar e que desejo ao menos poder lhe pedir novamente e reencontrar intacto, à minha disposição, daqui a pouco, para um esclarecimento decisivo. Deponho a xícara e me dirijo ao meu espírito. Cabe a ele encontrar a verdade. Mas de que modo? Incerteza grave, todas as vezes em que o espírito se sente ultrapassado por si mesmo; quando ele, o pesquisador, é ao mesmo tempo a região obscura que deve pesquisar e onde toda a sua bagagem não lhe servirá para nada. Procurar? Não apenas: criar. Está diante de algo que ainda não existe e que só ele pode tornar real, e depois fazer entrar na luz.

(PROUST, 2003. p.48-49)

Dessa forma, o termo *cozinha afetiva* representa a menção dessa conjunção espaço-temporal agradável que ressurge na vida do comedor quando este acessa, por meio, principalmente, da gustação, mas também por meio dos outros sentidos em experiência, o tempo onde viveu, vive ou viverá (simultaneamente) feliz, por assim dizer, contemplado por um todo de agraciamento talvez não explicável pela concretude

de ideias logicamente estruturadas, mas pelo imediatismo das sensações do corpo, provocadas talvez pelo alcançar de um significado etológico, inato, transformando um estado de alma ou vice-versa. Afinal, quando um gosto é tomado pelo corpo, não é possível saber bem onde começou o movimento que envolveu os sentidos. A alma, no estado em que estiver, apresenta sempre uma condição de renovar o espaço que ocupa por uma simples guinada no olhar.

O tempo, entretanto, não obstrui os caminhos de uma oportunidade de gosto. A partir da troca entre presenças de indivíduos que se colocam em relação ou que convocam, por esta espaço-temporalidade advinda do sensível, a presença de um terceiro ou quarto indivíduo, de uma outra situação, é possível entrar em contato com nosso íntimo. O tempo e o espaço, por nós ocupados, desvanecem, e tudo que somos capazes de perceber e notar são nossas reatividades.

E recomeço a me perguntar o que poderia ser esse estado desconhecido, que não apresentava nenhuma prova lógica, evidência de sua felicidade, de sua realidade, ante a qual as outras se desvaneciam. Quero tentar fazê-lo reaparecer. Pelo pensamento, retrocedendo ao instante em que tomei a primeira colherada de chá e encontro a mesma situação, sem qualquer luz nova. Peço a meu espírito mais um esforço, que me traga ainda uma vez a sensação que escapa. E, para que nada quebre o impulso com que ele vai procurar recuperá-la, afastos todos os obstáculos, toda ideia estranha, projeto meus ouvidos e minha atenção contra os rumores da sala ao lado. Porém, sentindo que o espírito se cansa sem proveito, forço-o, ao contrário, a aceitar a distração que lhe recusava, a pensar em outra coisa, a se refazer antes de uma tentativa suprema. Depois, pela segunda vez, faço o vácuo diante dele, e coloco-o de novo em face do sabor ainda recente daquele primeiro gole, e sinto palpitar em mim algo que se desloca, desejaria elevar-se, algo que teria se soltado a uma grande profundidade; não sei o que é, mas aquilo sobe devagar; experimento a resistência e ouço o rumor das distâncias atravessadas.

(PROUST, 2003. p.49)

Contudo, a complexidade do tema faz pensar que nem todo contato afetivo recobre com prazer tempos alterados. Se entendermos afetividade como a suscitação de um conjunto de associações emotivas, positivas ou negativas, nem sempre as sensações postas à mesa falarão de um tempo outro eufórico. A memória pode trazer disforias a partir da gustação. E estas também devem ser consideradas na pesquisa.

Certamente, o que palpita desse modo bem dentro de mim deve ser a imagem, a lembrança visual, que, ligada a esse sabor, tenta segui-lo até mim. Mas debate-se muito longe, muito confusamente; mal percebo o reflexo neutro em que se confunde o inatingível turbilhão de cores remudadas; e não

consigo distinguir a forma, pedir-lhe como ao único intérprete possível que me traduza o testemunho de sua contemporânea, de sua companheira inseparável, pedir-lhe que me diga de que circunstância particular, de que época se trata.

A aflição diante daquilo que se come pode trazer a repelência, o não querer, o desgostar, o comer com pesar, a sensação de que não se deve, mas mesmo assim se come. Se come para sentir. Os estados físicos e mentais a partir do contato com a cozinha afetivamente produzida remontariam situações para o bem ou para o mal do comensal que se disponibiliza a ela, pensada ou impensadamente. Lembranças podem ser felizes ou tristes, sempre, agradáveis ou não. E colocar-se à disposição delas é colocar-se consciente ou inconscientemente à disposição dessas vicissitudes, que poderiam ter sido (re)criadas para que fossem assim sentidas, percebidas, com base em uma cultura anteriormente programada, desdobrada ou meramente acessada no contato com uma experiência de gosto.

Seriam, por assim dizer, descobertas de não pertencimento ou não familiaridade dadas no comer. O entendimento de que determinada composição não cai bem ao gosto se daria, também, pelo não cumprimento de uma intenção, algo que não se concretizou no comedor, ele não alcançaria o bem devido, a partir da combinatória comestível. Se é que este “bem” por ali, no prato, teria sido preparado. Não sendo possível, portanto, nesta possibilidade, alcançar uma memória feliz, mesmo que criada, com a degustação. Um engano dos sentidos ou a experiência de que não há o que lembrar, ou ainda uma vivência do desamor, da ausência do afeto.

Dessa forma, é interessante definir que *cozinha afetiva* significa, portanto, todo modo de preparar aquilo que se come empunhando ao alimento qualidades de agregação ou repelência, visando o benefício ou o malefício de quem come de maneira intencional ou casual, ficando a interpretação das afetividades positivas ou negativas a encargo do comedor, o interlocutor daquilo que foi posto à mesa.

A cozinha afetiva, portanto, nasce de um cozinheiro e se completa no gosto de um degustador, que tomará a sua capacidade de apreensão apreciativa para definir para si o postulado da composição provada.

A degustação é uma imbricação direta entre o gustativo e o olfativo, conjuminada com os outros sentidos e, pensando nisso, alcançamos o ponto em que devemos tratar das especiarias e ervas. O que elas fazem com seus aromas é marcar ou reforçar as memórias que trazemos sobre as pormenorizações decorridas das composições gustativas feitas por quem se fez registrar em nossa história.

À luz de Michel Serres em *Os Cinco sentidos* (2001), aborda-se, entre as variáveis do sentir, a construção de uma memória a partir de um alcance dado pela capacidade olfativa. Seria, como se assim fosse possível, abandonar todos os sentidos em detrimento ao olfato, dando-lhe total atenção. Colocando-o em contato com os outros sentidos de maneira sinestésica, numa convocatória intensa e geradora de ideias, localizações, recuperadora ou mesmo (re)criadora de memórias.

O olfato parece o sentido do singular. As formas se encontram, invariantes ou restauradas, as harmonias transformam-se, estáveis por variações, o perfume atesta o específico. Olhos fechados, orelhas tampadas, pés e mãos amarrados, lábios cerrados, distinguimos, anos depois, entre mil, certo sub-bosque em tal estação ao pôr-do-sol, antes da chuva, certa peça em que armazenávamos milho forrageiro ou ameixas de Agen cozidas, de setembro à primavera, uma certa mulher.

(SERRES, 2001, p.171)

“Odores improváveis, misturados, específicos, singulares, incertos em tempo e lugar.” (SERRES, 2001, p.172) Essa possibilidade de não sentir com os demais sentidos dando vazão à sensação do olfato, colocaria especiarias e ervas em condição ímpar na construção da memória de uma cozinha afetiva, pois se bastaria sentir um aroma para se reconstruir toda uma cena onde o ato de comer simplesmente complementa aquilo que não se sustentaria de outra maneira, a não ser pela concretização do sentido olfativo, dado, então, na boca.

Língua exata e sábia que domina buquê à exalação de um odor. Um buquê não é apresentado apenas com um apanhado, maço de árvores cortadas ou flores em acordo, simples conjunto ou multiplicidade, mas como um feixe atado, preso a uma certa altura por um barbante ou uma fita, ou pela boca de um vaso. Cada flor dá sua cor e sua forma, exala, a interseção delas. Se puxarmos o laço ou a fita, o ponto de estrangulamento, o lugar exato em que se forma a confusão de várias vertentes, todos os talos e pétalas vêm juntos, todo o estado das coisas é representado em sua lembrança. Um componente não segue sem a resultante. O buquê forma a cintilação da memória pela impossibilidade de analisar o corpo misturado: apresenta-se íntegro ou não se apresenta. Em torno da interseção estrelada, reproduz-se uma singularidade. Ressurge, ressuscita.

O buquê representa um produto, uma interseção não-analisável.

(SERRES, 2001, p. 173)

Essa interseção não analisável seria, no caso da cozinha afetiva, decerto, aquela que se faz no ser que combina intenções olfativas que impactariam a memória de um comensal. A escolha olfativa de quem fez o prato, se exhibe, assim. E assim se exhibe,

conjuntamente, todo um entendimento de um ser-estar, em um tempo-espaço, que poderá ser restaurado a partir de um ressentir, um sentir de novo, uma vez que tenha provocado sentido, positiva ou negativamente, numa memória construída. Um *eu* em devir, portanto, uma alteridade reconstituível, que poderia ser retomada pela combinação ao menos similar daquela que impactou um *ser* numa primeira experiência.

A ligação orgânica e rara, especificidade singular, que leva à minha língua o nome de amor, como conhecê-la ou enlaçá-la se não por uma interseção desta forma, por uma circunstância, estável ou instável ao redor do estado local das coisas, eis a estrela, se não por um buquê, como reconhecê-la, formalmente falando, a não ser por um cheiro, sensorial, sensual, que cintila em todos os sentidos?

(SERRES, 2001, p.173)

O olfato evoca uma ligação com a língua, o paladar e por isso renova as condições do sentir afetivamente construído. Se o amor perfuma a vida, como disse Serres, e restauram os encontros e suas cintilações, os aromas renovam o sentido do amar específico, ou ainda, do odiar, estrutural do ser. Não esqueçamos que o repúdio também faria parte dessa evocação afetiva. Como dito por Serres (2001, p.172), “sentido da confusão portanto dos encontros, sentido raro das singularidades, o olfato desliza do saber à memória e do espaço ao tempo; certamente das coisas aos seres.”

## 1.2. Sabores e aromas: mestiçagens e traduções

Se tu te queres salvar, arrisca tua pele, se queres salvar tua alma, não hesites, aqui, agora, a entregá-la à tempestade variável. Uma aurora boreal brilha na noite, inconstante. Propaga-se como esses letreiros luminosos que não param de piscar, acesos ou apagados, em clarões ou eclipses, passa ou não passa, mas em outro lugar, flui, irisado. Não mudarás se não te entregares a essas circunstâncias nem a esses desvios. Sobretudo, não conhecerás. (SERRES, 2001, p.23)

Tomemos o gosto como capacidade de apreensão apreciativa<sup>1</sup>, ou seja, a apreensão daquilo que se experimenta como agradável ou desagradável, para além de um juízo de valor, como um modo de ser, estar e reter aquilo que nos coloca à prova e não meramente o inverso, por conta de uma série de entendimentos de mundo, vivências e conexões cognitivas. Quando usamos os sentidos para nos exhibir nossos próprios gostos, nos colocamos em contato com um modo de ser-estar que ninguém mais será capaz de atentar. São estesias<sup>2</sup> exclusivas que, por mais aperfeiçoamento que tenhamos, não conseguiremos fazer sentir da mesma maneira que sentimos.

Gostos, por princípio, são entendimentos muito íntimos, intransferíveis e tão particulares que jamais serão sentidos da mesma maneira por duas pessoas diferentes. O gosto nesta abordagem não poderá em nenhum momento ser confundido com a mera capacidade de sentir sabores com a boca, deve sempre ser tomado como algo que vem antes disso. Uma característica inata ou formulada a partir da cultura, adquirida e, sempre passível de ser modificada, com a valoração positiva ou negativa da experiência com o experimentado.

Como dito por Landowski (1997, p. 9), em sua sociosemiótica do gosto,

Aceitar essa perspectiva implica certas exclusões. A do sociologismo, por exemplo: gosto não é o mero resultado de um conjunto de constrangimentos sociais que determinariam mecanicamente os julgamentos dos sujeitos. Mas exclui também, no outro extremo, a redução fisiologista: gosto não é a simples resultante de determinações neurobiológicas que regeriam

---

<sup>1</sup> Definição alcançada em minha dissertação de mestrado A SENSIBILIDADE INTELIGÍVEL DO CHOCOLATE: Uma análise do fazer estésico, apreendido cultivado e comunicado, concluída em 2009.

<sup>2</sup> Estesia como capacidade de perceber sensações; sensibilidade.

automaticamente as atrações e as repulsas dos humanos em função das propriedades físico-químicas das coisas.

Ou, ainda, como especificado por Hervè This (2008, p.20), o físico-químico que invadiu a cozinha e reformulou a fisiologia do gosto, anteriormente tratada por Brillat-Savarin (1755-1826):

O conjunto das sensações gustativas (sabores), olfativas (cheiros e aromas), mecânicas, proprioceptivas e térmicas é o gosto que, uma vez sentido de maneira fisiológica, é interpretado pelo cérebro, que com ele associa qualidades segundo as experiências individuais ou sociais (lembranças, emoções, aprendizagens etc.).

Com estes entendimentos, penso ser possível afirmar de maneira bastante sucinta que, tanto para a semiótica quanto para a gastronomia, gosto seria, enfim, a capacidade humana de apreender e apreender suas experimentações, a partir de interpretações dadas em procedimentos empíricos, pessoais, intransferíveis e imbuídos de valores.

O gosto em um sujeito pode ser inato, adquirido ou mesmo alterado, sempre com base na cultura da qual participa ou participará ao longo da vida, e na maneira como suas experiências se constroem memorialmente.

Por isso, seria necessário considerar que um gosto não se faz sem memória, que por sua vez, não se faz sem cultura que, não se faz sem memória, coisa inexistente sem a experimentação e a vivência atada aos valores, às sensações, a um gosto.

Quando dizemos que gostamos de algo estamos falando de um valor que previamente tivemos a oportunidade de atribuir ao objeto de nossa atenção, quando não gostamos o mesmo acontece. Contudo, mais que uma mera valoração do bom ou do ruim das coisas, situações e pessoas, o gosto fala de nossa constituição complexa, capaz de incluir o diverso, e se dispor a ele para a própria adaptação.

Assim, mesmo que queiramos considerar a impressão do gosto de quem preparou aquilo que se come, que, em si, já estabelece um arranjo, um argumento, uma proposta dos caminhos a serem percorridos pelo sentir do degustador, um gosto é algo que de início não se pode discutir, mas vivenciar de maneira integral e irrestrita.

O adágio que tomamos como ponto de partida fornece, à sua maneira, uma explicação. Indo muito além do “constativo”, ele não somente enuncia uma regra explícita, e negativa, de conduta — *não se deve* discutir —, mas propõe sobretudo uma verdadeira teoria implícita do gosto, uma doutrina que, supostamente, alicerça a norma: se não se deve discutir, é porque *não se pode*; e se não se pode, é pela boa razão que não tem critérios que permitiriam argumentar a fim de se entender. O raciocínio é simples e parece inofensivo. Entretanto, pode servir, e aparentemente serve bastante, para justificar que, de modo perfeitamente inocente e ingênuo — sem discussão —, se coloquem fora dos limites de qualquer tipo de intercâmbio racional setores inteiros da estética e da ética, desde as próprias questões, ainda anódinas, de gosto até as mais envolventes da política, às quais o mesmo modo de pensar facilmente estende-se por afinidade, já que, como dizem os sabedores e os sábios em matéria de crenças e de opiniões também, critérios últimos “não tem”. (LANDOWSKI:1997. p.103)

Os caminhos percorridos e apreendidos pelo gosto são infinitos. Estendem-se mesmo por afinidades e, como veremos, por afetividades. Se relacionar-se é estar em contato com o outro e suas individualidades, podemos então compreender que o extrapolar dos sentidos de formulação de gosto em um Sujeito A, facilmente ocorreria se este estivesse interessado em alcançar a pormenorização dos sentidos em um Sujeito B, para simplesmente conhecê-lo melhor, para estar mais ciente de quem B é, sem qualquer amarra social, e assim tornar mais possível a sua proximidade.

Quando fazemos esse exercício e colocamos em discussão as possibilidades de afinação de um gosto pela afetividade, vemos que o gosto, nesse Sujeito A, evidencia-se pronto para ser modificado pelo gosto do Sujeito B. Os modos de sentir no primeiro sujeito estão voltados para fazer de A algo mais parecido com B, e assim mantê-los aproximados por características bastante íntimas.

Individualmente, o gosto também operaria com esquemas de aproximação e repulsão com aquilo que *quer* evidenciar no indivíduo. Torná-lo neste ou naquele momento mais adequado dentro de um quadro de sensações que podem ser alteradas permanentemente, de maneira gradativa e consciente, quando se deseja a modificação, ou inconscientemente, quando não se percebe a modificação acontecendo, ou, ainda, momentaneamente, e aí falamos de necessidades conscientes ou inconscientes dadas em ato, no ato de tentar ser aceito, amado, benquistado ou desejado, por exemplo.

Numa visão macroscópica, essa possibilidade se estenderia a toda uma população em um consenso de gosto. Mas falar em consenso gustativo seria um perjúrio, já que comprovações não seriam possíveis. Assim, falaremos, então, desse jogo que nos aproxima e afasta, nos coloca junto ou disjunto de coisas e pessoas, trabalhando o entendimento entre as variantes e invariantes que nos dão forma quando estamos em contato com o que há em nós e com o que compõe o alheio.

Esse jogo trata-se, por assim dizer, de uma maneira de misturar-se com o outro a partir de um entendimento dos modos de sentir desse outro, pois como dito por Pinheiro “tudo que é macro é micro e tudo o que é externo é interno, desde que bem bordado, tecido no mosaico, por tensões em suspensão.” (PINHEIRO, 2009, p.13.) Essas tensões em suspensão seriam, no exemplo, entre o Sujeito A e o Sujeito B, uma construção de interesse entre os dois indivíduos. Essa conjunção pode ser feita com o “fantasma” do outro indivíduo, “no sentido do olfato, o espírito emanado de quem amamos um dia” (SERRES, 2001, p. 172.) ou simplesmente quisemos amar.

Já nas práticas de consumo de alimentos corriqueiros, ocorridas de maneira rápida, na passagem, por vezes sorrateira em meio a uma multidão de olhares enojados ou mesmo, numa situação imprópria ou num lugar inadequado, esse “fantasma” comeria conosco, se acertando, de improviso, às condições apresentadas e nos fazendo sentir bem, restaurados, refeitos, acondicionados naquilo que nos mantém no caminho. Seja na impressão de quem come conosco, fisicamente, mas não acessamos exceto pelas breves trocas de olhares e o comer junto; seja na lembrança de alguém que nos vem à mente quando paramos neste ou naquele lugar de trânsito, para comer uma “*coisinha*”, sem grandes aprofundamentos na escolha, simplesmente para nos reencontrarmos com alguma coisa do que somos. Talvez sejamos nós mesmos a nos fazer companhia. De qualquer forma, nesse caso, aceitaríamos com maior facilidade aquilo que nos é proposto e trabalharíamos com a repelência numa aceitação contínua e eficaz que nos igualaria a uma generalização gustativa, colocando gostos diversos em uma linearidade consensual.

### 1.3. Formações de gosto nos modos de comer do Brasil: um pensamento

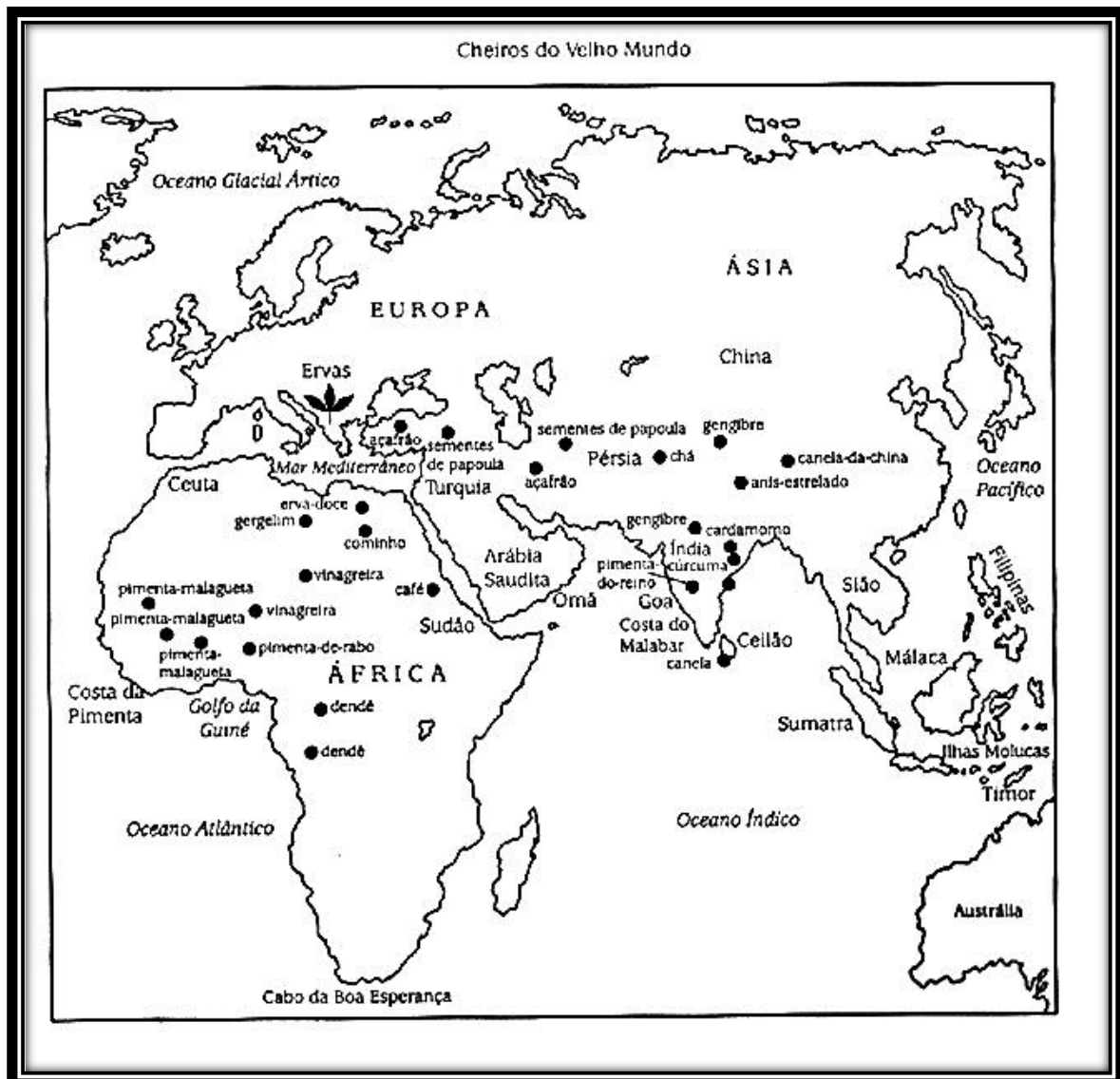
Muitas são as formações de gosto nos modos de comer no Brasil. Cada um que por aqui chegou trouxe de fora um entendimento de sentir o que se come. Para alcançar o ponto da discussão, pode-se dizer que, aqui chegando, o estrangeiro apreendeu a possibilidade de traduzir a sensação do seu comer para uma combinação de novos aromas e sabores, resultantes de uma série de imbricações de expressão e de vivências no estrangeirismo da nova terra, que apresentava uma nova gente, voluntária ou involuntariamente vivendo aqui, mas, com outros resultados de gosto e modos de ser-estar. E assim, se ressignificaram para tornarem-se o que somos hoje.

Autores como Gilberto Freyre e Câmara Cascudo verificaram a questão às últimas consequências e pode-se sempre revê-los para retomar essas angústias de ziguezagues e vaivéns de imbricação e tensão que implicaram colonizadores, colonizados e escravos, todos *colonizadores*, do gosto, e talvez, até, sem querer.

E um lugar como a capital paulista, um recorte extremamente significativo do país, ainda que amplo, funcionaria como um microcosmo dos gostos por aqui popularizados. Todos os cantos do mundo, e do Brasil, deixaram suas marcas na cosmópole, ou melhor, suas trilhas de aromas e sabores que nos faz alcançar, de alguma maneira, um gosto paulistano entre as variantes e invariantes de um sistema de aproximação e afastamento, daquilo que se aceita consumir, por assim dizer. Um gosto que, nas ruas, se observa em alimentações rápidas e tão passageiras quanto seus comensais. Gente que come junto sem se conhecer, que compartilha sem oferecer nada, que se faz presente sem realmente estar, pois, nessas breves trocas, estão em busca de si mesmos em frugais refeições.

Rosa Nepomuceno (2005) alça um mapa com os principais “cheiros do velho mundo” e, a partir dele, é possível evidenciar predominâncias aromáticas da comida de rua paulistana, consumida cotidianamente. Temos nas ruas da cidade os aromas de chá, infusões e café, açafraão, cominho e pimenta entre as ervas que permeiam os entendimentos gustativos imaginários de uma cosmópole que gosta de se mostrar italianizada e se vê bem localizada no uso do orégano e do manjeriço. Tudo que para cá veio e ficou como se fosse nosso, ganhando nova denominação de origem, por assim dizer.

Mas nas muitas faces *coloniais* da cidade, estão japoneses, coreanos, bolivianos, de movimentos de aproximação mais recentes, sem falar das inúmeras movimentações *colonizadoras* de outrora que deixaram profundas marcas gustativas na cidade, já mimetizadas em um jeito de comer que mistura tudo fazendo combinações impensáveis para alguns comedores.



1. Mapa – Os cheiros do Velho Mundo, em O Brasil na rota das especiarias, por Rosa Nepomuceno.

Norte, nordeste, centro, sul e sudeste se interpõem na cidade, não de maneira passageira ou de moda, mas se complementando, sendo postas de lado, sendo esquecidas e se reerguendo nas memórias, conforme a vida de intrincadas movimentações vai exigindo e recuperando estados e sensações.

[...] através das receitas – algumas delas, segredos de família –, é uma arte que resiste a seu modo ao tempo, repetindo-se ou recriando-se, com a constância das suas excelências e até das suas sutilezas de sabor; afirmando-se, por essa repetição ou por essa recriação. Numa velha receita de doce ou de bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir transigindo com as modas nem capitulando, senão em pormenores, ante as inovações, que faltam às receitas de outros gêneros. Às receitas médicas, por exemplo. Uma receita médica de há um século é quase sempre um arcaísmo. Uma receita de bolo do tempo do padre Lopes Gama ou de doce dos dias de Machado de Assis que se tenha tornado um bolo ou um doce clássico – como o sequilho do padre ou o doce de coco do romancista – continua atual, moderna, em dia com o paladar, se não humano, brasileiro.

(FREYRE, 2007, p.32)

Com o sucesso do cultivo da cana-de-açúcar no Brasil, um novo interesse se mostra juntamente com um novo mercado, e o que era doce começa a ganhar outros conteúdos aromáticos e cromáticos, diversificados, a partir do utilizar desse grande e pouco explorado território, de ótimo clima, para o desenvolvimento de especiarias de todo o mundo. Afinal, o que existia no Brasil colonial era a cozinha indígena que por mais afetiva que já pudesse ser considerada, não se constituía, segundo apontamentos de Câmara Cascudo (2004), em uma culinária condimentada. Esse entendimento de temperamento da comida vem conjuntamente com os portugueses colonizadores para o Brasil. Trata-se de uma ideia do mundo colonizador para conservação dos alimentos e a possibilidade de consumi-los depois de certo tempo de deterioração.

O primeiro contato do nativo brasileiro com esta ideia não parece ter agradado muito, possivelmente porque se tratava de um paladar que consumia alimentos frescos e não operava com métodos de conservação. A primeira experiência por parte dos indígenas com os temperos portugueses é mencionada por Pero Vaz de Caminha, e Cascudo, em *História da Alimentação no Brasil*, recolhe essa impressão sobre o assunto:

O primeiro depoimento sobre alimentação indígena é a carta de Pero Vaz de Caminha, datada “deste Porto Seguro da vossa ilha de Vera Cruz hoje, sexta-feira, primeiro dia de maio de 1500”.

Sabemos a data do primeiro contato dos brasileiros baianos com a comida europeia, sexta-feira, 24 de abril. Dois tupiniquins são levados à nau-capitânia e recebidos com aparato. O capitão (Pedro Alvares Cabral) sentado em cadeira, bem vestido, colar de ouro “mui grande ao pescoço” alcatifa por estrado aos pés. Os comandantes acomodados no chão, Sancho de Tovar, Simão de Miranda, Nicolau Coelho, Aires Correia e o cronista, de pernas cruzadas como mouros. Tochas acesas. Não fizeram os visitantes sinal de cortesia ao capitão nem aos demais. Reconheceram um papagaio pardo como familiar. (...) Quase tiveram medo de uma galinha, “não lhe queriam pôr a mão; e depois tomaram como que espantados”.

“Deram-lhes ali de comer; pão e peixe cozido, confeito, fartéis, mel e figos passados. Não quiseram comer quase nada daquilo; se alguma coisa provaram, logo a lançavam fora.”

Primeira prova de vinho de Portugal. “Trouxeram-lhes vinho numa taça; mal lhe puseram a boca; não gostaram nada, nem quiseram mais.” Desconfiados com a própria água. “Trouxeram-lhes água em uma albarrada. Não beberam. Mal a tomaram na boca, que lavavam, e logo a lançavam fora.”

Pão de trigo, vinho de uvas, massa d’ovos, taça de vidro, os condimentos do peixe cozido, eram revelações. O mel seria de abelhas. Ou açúcar da Madeira.

(CASCUDO, 2004, p.73-74)

A exigência gustativa dos amerabas de Porto Seguro reflete uma condição do gosto brasileiro ainda em formação, no contato com o estrangeiro. E a história se segue:

Primeira informação sobre o cardápio local: “Dizem que em cada casa se recolhiam trinta ou quarenta pessoas, e que assim os achavam; e que lhes davam de comer daquela vianda, que eles tinham, a saber, muito inhame e outras sementes, que na terra há e eles comem”.

Na quarta-feira, 29 de abril, Sancho de Tovar trouxe para bordo “dois mancebos dispostos e homens de prol. Mandou-os essa noite mui bem pensar e tratar. Comeram toda a vianda que lhes deram”. E dormiram em cama de lençóis.

Na sexta-feira, 24, agasalhados pelo almirante, “não quiseram comer quase nada daquilo; e se alguma coisa provaram, logo a lançavam fora”. Cinco dias depois “comeram toda a vianda que lhes deram”. Os adubos portugueses acidulavam o quieto paladar ameraba.

No outro dia pela manhã, 30 de abril os dois tupiniquins sentam-se nas cadeiras europeias e servem-se com toalhas. “poseram-lhes toalhas, e veio-lhes vianda, e de tudo o que lhes deram comeram mui bem, especialmente lacão cozido frio, arroz; não lhes deram vinho por Sancho de Tovar dizer que não bebiam bem”.

Mas iam-se habituando ao vinho. Era a primeira bebida que a Europa lhes oferecia em taça de cristal no camarim das caravelas aventureiras, rumando o Oriente. Caminha, no mesmo dia, escrevia: “Comiam conosco do que les dávamos. Bebiam alguns deles vinho; outros o não podiam beber. Mas parece-me, que se lhe avezarem, beberão de boa vontade”.

Falava como um profeta.

(CASCUDO, 2004, p.74)

Se brasileiros somos todos, uma mistura dos que aqui estavam com os que aqui chegaram, é natural que consideremos a adaptação brasileira para os gostos condimentares praticados no exterior, ressignificando-os no novo território. Mesmo tendo se tornado espécies subespontâneas<sup>3</sup>, também as pessoas além de ervas e especiarias, é a partir delas que as trilhas aromáticas no Brasil ganham contornos e entendimentos de um mundo para além das fronteiras até então mal conhecidas. Este fato em si, para nosso recorte, já faz da cosmópole o que ela é, uma confluência de aromas e sabores.

No final do século XVI, a *Carreira do Brasil* atraía cada vez mais interessados por ser mais barata e rápida que a da *Índia*. Pressentia-se que, se o cultivo da cana-de-açúcar era um sucesso, o das grandes especiarias também poderia sê-lo. Regiões subtropicais e tropicais, semelhantes às do sul e sudeste asiático — do Rio de Janeiro ao Maranhão e Amazonas —, poderiam abrigar as árvores de canelas, cravos e a trepadeira da pimenta-do-reino. Deus seja louvado! Aquelas terras que Cabral descobrira, sem colher glória alguma por elas, poderiam se transformar, talvez, no maior jardim de aclimação de espécies do mundo. (NEPOMUCENO, 2005, p.97)

Temperar, de acordo com o dicionário<sup>4</sup>, além de adicionar tempero, condimentar, e inúmeras outras acepções de variações de intensidade, em aromas e sabores, ou, fortalecimento, resistência, solidificação de texturas, significa afinar, por em acordo, tornar mais aceitável, conciliar, harmonizar, fazer equilibrada a mistura daquilo que foi posto em conjunção.

Para tempero como ingrediente culinário, não há definição precisa, possivelmente porque depende do gosto de quem os combina. Se se tempera a gosto, usa-se então um entendimento de gostar, de sensibilizar a partir deste ou daquele ingrediente e assim a combinatória entre aromas e sabores se dá, por meio, então, de uma sensibilidade construída em um tempo, em uma região, por um clima, pelas possibilidades de arranjar e rearranjar de um povo.

Do século XVI o documentário é largo e movimentado sobre a terra e a gente. Gandavo, Anhieta, Nóbrega, Thevet, Lery, Hans Staden, Gabriel Soares de Sousa, as cartas jesuítas, pormenorizam as provisões, nativas e aclimatadas, narrando como a despensa portuguesa começou a ser brasileira(...)

<sup>3</sup> Subespontâneo: que, após ser introduzido em uma nova região, se estabelece com sucesso, propagando-se sem a intervenção do homem (diz-se de espécie); naturalizado

<sup>4</sup> HOUAISS, Antonio. Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Objetiva. 2004.

O padre jesuíta Fernão Cardim é a informação mais viva, direta, positiva, sobre a alimentação brasileira nas últimas décadas do século XVI. A *narrativa epistolar* historia a missão apostólica do padre Cristóvão Gouvêa, visitador do Brasil por delegação do Geral Cláudio Aquaviva. (...) Fernão Cardim de tudo escreve uma frase gentil.

Não descreve iguarias mas relaciona a matéria-prima do abastecimento alimentar brasileiro, de Pernambuco a São Paulo, litoral e um tanto de interior, justamente a região povoada, trabalhada pelos engenhos de açúcar, habitada pela nascente aristocracia rural, com os escravos da terra, que são indígenas, e os escravos de Guiné, coletivo para os africanos. De outro título não cuida Cardim, enquanto Anchieta mencionava escravos de Angola, apondo nome ao divisor das águas étnicas, sudaneses e bantos.

A Bahia “é terra farta de mantimentos, carnes de vaca, porco, galinhas, ovelhas, e outras criações”. A Cidade do Salvador e seu termo “terão passante de três mil vizinhos portugueses, oito mil índios cristãos, e três ou quatro mil escravos de Guiné”. Trinta e seis engenhos, 120 mil arrobas de açúcar. (CASCUDO: 2004. p.403-404)

Essas conformações evidenciam a evolução da popularização dos aromas do velho mundo no país, e como se aclimataram nas condições de vida dos povos que coexistiam à época. A performance das traduções aproveita do outro a sua cultura e se apropria dela sem dar-se a ver que são coproduções internacionais dadas a partir de sentidos imbricados dentre as muitas formas de sentir.

Tal estrutura se forma em duas variantes. Por um lado, estamos diante de coletividades humanas reais, nas quais cada unidade separada tem a tendência de converter-se em um mundo pessoal independente e não reproduzível e ao mesmo tempo se insere em uma hierarquia de construções de níveis mais altos, formando para cada um deles uma pessoa sociosemiótica grupal, que por sua vez, entra como participante de unidades mais complexas. Os processos de individualização e generalização, de conversão do homem isolado em um todo cada vez mais complexo e uma parte cada vez menor de um todo, transcorrem paralelamente.

(LOTMAN, 1996, p.69-70)

Com os múltiplos entendimentos de mundo, postos em contato, voluntária ou involuntariamente, a partir das migrações e imigrações acontecidas a todo o momento desde que o Brasil era a Terra de Vera Cruz, tais formulações de gosto aconteciam por conta de uma impressão gustativa de quem está no comando das panelas. Uma capacidade de acolher textos alheios como proposto por Lotman (1996). Se negras escravas ou alforriadas, se donas da casa grande ou não, elas e quem quer que tenha tido a oportunidade de imprimir seus modos de sentir diante do grande caldeirão nacional, tiveram participação nos modos de comer do Brasil, colocaram o seu modo de sentir à prova de quem estivesse no topo da cadeia desse comando, ditando se pode ser servido assim ou assado o prato principal e tudo que viesse antes ou depois dele.

A aclimação de temperos e dos modos de preparo seria, portanto, a tradução de sensibilidades vindas também de alhures para informar possibilidades de sentir gustativamente quaisquer recriações comestíveis. E essas temperanças ganham mais do que experimentações sápidas quando a linguagem é cinematografada.

#### **1.4. Dos temperamentos e humores: das telas à magia, da magia à mesa**

Fica evidente que se no comer e correr da pauliceia as pessoas não tem tempo para definir as potencialidades de uma cozinha afetiva, mesmo que a vivenciem diariamente, no cinema ela acontece com todo tempo para as suas intenções interativas e reativas, pois trata a comida como veículo transmissor de informações, isto é, forma e conteúdo de uma mensagem à mesa, em um prato, colocando gostos diversos em contato, além de emoções e sensações transformadoras.

No mecanismo dessa proposta cinematográfica, encontramos essa possibilidade do *fazer comer* que modifica, por um planejamento prévio, dada na adoção de uma ciência detida a partir do contato com um ente próximo ou que se aproxima assumindo a postura de um tutor, ou, ainda, como um elemento “mágico” que domina o fazer culinário, transformando o comedor em suas habilidades, conceitos e condutas. Tanto numa instância quanto na outra a presença do bruxedo parece se aplicar. Assim como na bruxaria, o conhecimento é transmitido de maneira familiar ou por um membro mais maduro na arte<sup>5</sup>. E com ele, transformações ocorrem pela vontade de quem fez a magia.

Do outro lado da tela, se absorve esses ditos e feitos transformadores por catarse, levando o espectador a experimentar composições culinárias e crer que é possível acalantar suas expectativas com uma receita de efeito modificador. Quem conseguiu sair diante da tela de Tomates Verdes Fritos sem querer comê-los?<sup>6</sup>. Sem ao menos

---

<sup>5</sup> Tanto na bruxaria tradicional como na familiar o legado é partilhado hierarquicamente.

<sup>6</sup> Receita feita por Idgie Threadgood (Mary Stuart Masterson) no filme Tomates Verdes Fritos (Fried Green Tomatoes), dirigido por Jon Avnet, baseado na novela Fried Green Tomatoes at the Whistle Stop Café, de Fannie Flagg. A receita, no filme, é desgostada pela amiga Ruth Jamison (Mary-Louise Parker), ao que parece ser uma das primeiras tentativas de cozê-la, mas que faz o diferencial do serviço oferecido no café da pequena Whistle Stop.

compreender que eles potencializavam valores entre as pessoas, se tornando um personagem na história?

A história impulsiona os espectadores a crer que os tomates verdes e fritos dariam forma a uma nova criação de entendimentos e significações para seus próprios modos de cozer, fazer comer e comer. Uma possibilidade trazida pela afetividade promovida na narrativa cinematografada.

Entende-se que, na experiência com a comida afetivamente produzida no cinema, as personagens que dela experimentam são transformadas, sim, mas nunca num molde reproduzível em escala industrial. A mensagem é que se transforme o *eu*, sempre em devir, na conjunção com o alimento, entendido como um elemento mágico. Essa transformação evidenciaria algo de melhor qualidade do que era antes, revelando um potencial da personagem. Seriam, portanto, traduções de uma sensibilidade diante daquilo que se é dentro da narrativa, o aproveitamento de uma reformulação cabível dentro de um estado possível. A mágica também aconteceria dentro de uma linha de *realidade*, não transformando além de um potencial. Uma habilidade tanto da linguagem cinematográfica quanto da linguagem comestível da cozinha afetiva que transmite sentidos e sentimentos, mas não pode fazer apreender da mesma maneira, somente promover recriações, novas traduções de um texto inicial que jamais voltará a ser o mesmo na captura de seus tradutores.

Comparando a linguagem da narração cinematográfica com as estruturas verbais narrativas, descobrimos uma profunda diferença em princípios de organização tão fundamentais como convencionalidade/iconicidade, caráter discreto/caráter contínuo, linearidade/espacialidade, que excluem completamente a possibilidade de uma tradução unívoca. Se, no caso das linguagens com uma correspondência unívoca, ao texto em uma linguagem pode corresponder um só texto em outra linguagem, aqui topamos com certa esfera de interpretações dentro de cujos limites está encerrada uma enormidade de textos distintos uns dos outros, cada um dos quais sendo em igual medida uma tradução do texto inicial. Nesta situação é evidente que se realizamos uma tradução inversa, em nenhum *caso* obteremos o texto inicial. Neste caso podemos falar do surgimento de novos textos. Assim, pois, o mecanismo da tradução não coincidente [*neadekvatnogo*], convencionalmente equivalente, serve para a criação de novos textos, ou seja, é um mecanismo de pensamento criativo.

(LOTMAN, 1996, p. 68)

Ao observar tais produções criativas em torno do assunto ou sendo ele próprio o mote da observação, alcança-se o interesse em estabelecer um comparativo direto entre o que vem a ser ficcional, o que vem a ser místico e que poderia representar uma versão

da realidade, a tal da experiência vivida, sobre o tema, já que tudo é criação de uma alteridade que planeja o que será servido e de outra que, em si e por seu aparato sensorial, recria o que foi proposto, gustativamente.

Das cozinhas do cinema vê-se paixões diversas e sensações que podem ser planejadas e oferecidas a comensais que transformam uma personalidade ou uma situação específica, como é proposto no filme Πολίτικη Κουζίνα (Politik Kousina) (2003) (no Brasil, *Tempero da Vida*), escrito e dirigido por Tassos Boulmetis. O filme conta a história de Fanis, professor de astrofísica e astronomia que, graças a seu avô, aprende a cozinhar de maneira peculiar nos anos de sua infância vividos em Constantinopla (Istambul). Ele estuda sobre o uso dos temperos na loja de especiarias do avô, além das práticas de uso na culinária, nos modos de fazer locais, ou seja, nos de Constantinopla. Com elas, as práticas, verifica a possibilidade de alteração dos ânimos ou estados d'alma a partir daquilo que se põe à mesa e de seus modos de preparo. A mistura dos ensinamentos gastronômicos, filosóficos e astronômicos, traça paralelos entre as ciências e traz a evidência de que comer é perceber e assimilar sentimentos. Mais do que isso, é ser apresentado a essas novas oportunidades a partir do alimento.

Em *Tempero da vida*, as dicas de uso das especiarias, oferecidas pelo velho Vassilis, dita os estados de alma de seus comensais. Desde o início, a proposta da narrativa é imbricar os cinco sentidos para a combinação dos alimentos com o próprio *ser*. E *estar*, é colocar-se na condição dessa imbricação para fazer uma escolha na possibilidade da transformação: promover transformação, sim ou não? –, deixar-se transformar, sim ou não? –. Mas isso, desde que se tenha colocado à disposição de tais possibilidades. E elas, apenas viriam com uma boa apresentação.

Para o avô de Fanis, o termo *gastrônomo* esconde em si o termo *astrônomo*, e assim são traçados esses paralelos entre três dos principais temperos da antiguidade com os astros do sistema solar e deuses do panteão greco-romano. A narrativa evidencia apenas quatro astros para justificar a motivação de uso dos temperos mencionados, num ensinamento do avô para o neto, onde o tutor demonstra para o pupilo a partir da experimentação as condições abrigadas por cada condimento.

Nessa absorção de entendimentos, do lado de cá da tela, vemos que a pimenta aquece e queima como o Sol, que acompanha tudo. O avô afirma que a pimenta vai bem em todos os preparos alimentícios. O sol na mitologia greco-romana é representado pelo deus Apolo, reconhecido também como deus das artes. Seu poder serviria então tanto pode construir como destruir o todo. Um poder criativo.



**2. Sol, a pimenta em grão.**



**3. Mercúrio: continuidade do calor do sol**

Depois, Mercúrio, deus Hermes na mitologia grega, reconhecido como o deus das finanças e como o deus mensageiro, talvez levando à diante a mensagem criativa e quente do astro numa tradução da pimenta, já em pó, quase tão calorosa, mas já não tão aromática quanto a pimenta em grão, que deve ser moída somente no momento de uso.

Para o planeta Vênus, representado por Afrodite, a mais bela de todas as mulheres se não fosse a deusa do amor e da beleza, a canela que, segundo a narrativa, é doce e amarga como qualquer mulher.



**4. Vênus: doce-amargo da canela, presente em toda mulher**



**5. Terra: sal, o tempero da vida**

E, para a Terra, o planeta da vida, representado por muitas mitologias como a deusa-mãe, ora benevolente ora destrutiva, como o ciúme de Hera por Zeus, uma de suas representações na Grécia Antiga, o sal. Também na Grécia Antiga, recebia o nome de Gaia, a deusa que havia emergido do caos primitivo do universo e criado a primeira raça de seres, os Titãs e de outras raças míticas, como as Eumênides, deusas que puniam a traição familiar. De acordo com a narrativa, o sal confere mais sabor ao modo como a

vida acontece. Mas de acordo com a experiência de quem cozinha, é preciso saber dosá-lo.

Com pimenta, canela, sal, entre outros temperos, o mundo antigo promoveu muitas viagens ao mundo novo. E apresentou a si mesmo novas possibilidades de sentir aromas e sabores que já conhecia. Nisso, vislumbrou possibilidades recriadas de percorrer os mesmos caminhos gustativos e foi além, descobrindo outras oportunidades de sabor.

Os cinco sentidos nos trazem essa possibilidade de percorrer novamente um caminho já conhecido e toda essa viagem começa como demonstrado na história de Fanis: o primeiro contato com aquilo que serviria a propósitos políticos ou de redenção, viria a partir dos olhos. Estes cercam muito além da aparência visual, a aparência tátil, olfativa, gustativa e auditiva. Tentam equilibrar os sentidos a partir de si mesmos na intenção de antecipar os resultados esperados para o alcance do que estaria por vir.

O contato visível com aquilo que se comerá, por si, constrói um universo de informações que compõem de imediato o imaginário. O imagético como uma das categorias do sentido, ou seja, um dos conceitos fundamentais de que se pode servir a mente para elaborar e expressar pensamentos, e nesse caso, para a seleção do alimento, contribui para a formação de um juízo, colaborando inicialmente com a captura de informações sobre um fazer-sentir a si mesmo, já imbuído de gostos experimentados ou ainda por experimentar.

Comer com os olhos inclui criar ou recriar sensações que farão parte da experimentação gustativa. E por aí acessamos o início das interações de uma cozinha afetiva.

Na história, os amigos do avô de Fanis têm uma particularidade segundo a personagem principal: além de estarem “magnetizados”, “se reorientando como uma bússola a cada questão geográfica, sobre quem são, de onde vieram e para onde vão”<sup>7</sup>, fazem uso da visão e da audição para questões alimentares.

Mais uma porta de entrada para aquilo que se degustará, o ouvido apreende informações que dão asas à sensibilidade tátil do gosto. Gostar de como soa um alimento seria meio caminho até a boca. Da mesma maneira que a visão, a audição orienta a escolha, aguça os demais sentidos para a experiência a ser vivida. Traz a

---

<sup>7</sup> Texto retirado das legendas de tradução do filme.

memória à experiência. Os sons ou os silêncios são capazes de nos sintonizar com um sentido, nos harmonizam com os significados, nos apaziguam, ou provocam fratura em nossa paz, nos reorientam, conduzindo para um estado d'alma específico.

Na imbricação dos sentidos se dilatam as possibilidades de ressonância daquilo que se sente e das propostas do que fazer sentir. Cria-se um ritual que, se seguido à risca, torna possível aproximar uma alteridade, um sujeito em devir, daquilo que sente um outro sujeito em devir; mesmo que seja tudo diferente nesse sentir, pelo menos a condução o levaria a uma similaridade do que deveria ser o percurso para se chegar ao sentido.

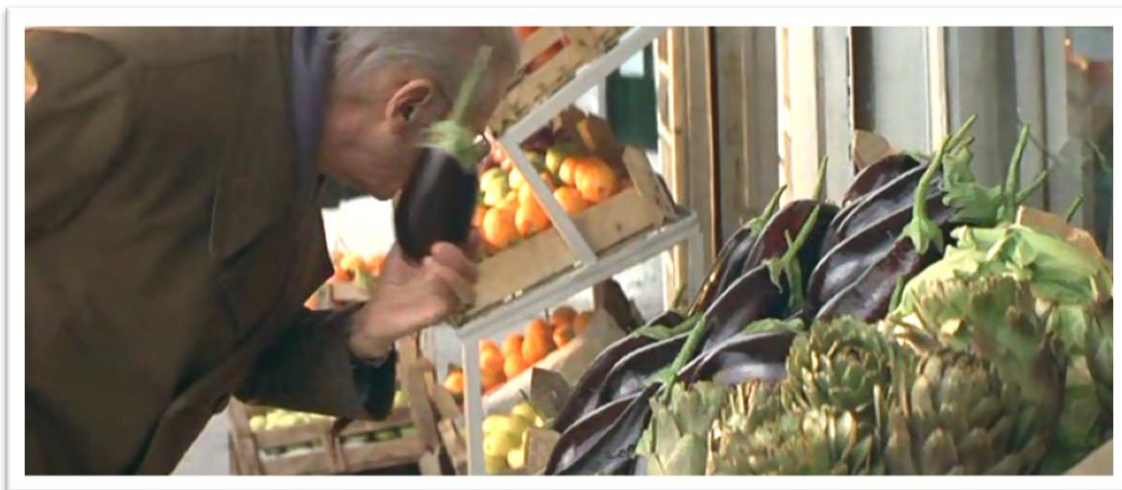
Para ouvir um alimento é preciso “banhar-se em silêncio”, como dito por Serres (2001), em busca das evidências de um alcance memorado ou (re)criado. Um dado de uma conquista afetiva e gustativa só será dado se estivermos além do limite da língua e do que quer que seja dito como conduta a ser seguida na conquista de uma afetividade.

Banhar-se em silêncio equivale a curar-se; a solidão liberta o silêncio do império da linguagem. Se o mundo se encher de barulho, em breve, quem pesquisará? A língua produziu ciência, a ciência tornou possível mil técnicas que fazem barulho bastante para que afinal possamos dizer que o mundo clama com língua. A linguagem fez muito para ter razão afinal.

(SERRES, 2001, p. 86)



**6. Visão: o primeiro contato com um universo de informações de gosto.**



**7. Audição:** mais uma conexão com a interatividade de uma cozinha afetiva.

E se a apresentação é mesmo o início da interação de toda a afetividade na cozinha, faz todo o sentido dispor os oferecimentos sem cerimônia, ou com toda ela. Para acessar o divino também se faz comida apresentável, se serve com prata e vinho, se faz festa grande para toda a gente. Para curar males do amor à doença física se faz ritual, na cozinha, à beira do fogão com receitas dogmáticas, se consome sob a luz de uma lua específica, se aguarda o momento certo, o dia específico.

Em barracas de rua, com serviço descartável ou mesas bem postas, com louça fina e ritos enigmáticos, esse entendimento do silêncio que faz avançar nas pesquisas seria, portanto o abandono das explicações e dos porquês, mas uma abertura a um entendimento profundo dos significados do gosto por esta ou aquela intenção. Não é



**8. Apresentação:** diante do que se come, silenciar em busca de um saber.

possível receber o sentir, mas trazer dele uma proposta convidativa e sedutora por um caminho de sentidos pessoalizados. Uma visibilidade de escuta e escolha que se faz sozinho.

### **1.5. Dilatações afetivas no gosto das ruas**

Também sozinho se encontra o cidadão no panorama da cultura relacional de São Paulo, que tem a ver com a capacidade de relacionar e traduzir elementos diversos de muitos lugares com uma experiência local, por assim dizer. Um abalroamento das diversas culturas e das memórias *presentificadas* na capital paulista, algo que não se dá somente na recordação pessoal, mas, sim, numa filigrana de conhecimento em que a cultura mais longínqua acumulada aparece nas práticas mais atuais.

Na observação da comida de rua da cidade é possível notar que tudo é recriação, tradução, um novo texto sobre uma receita antiga. Falando dos pães de queijo, por exemplo, exceto os quiosques que o vendem a partir de uma marca que trabalha em produções de larga escala, o que se encontra em termos de receita tem mais variações do que seria possível contar. O conseguido com certeza é uma aproximação da idealização do pão de queijo mineiro, uma reverberação do que faz sentir aquele calor humano obtido por receita produzida com critérios, ou seja, o que pode chegar à mão de um degustador, em termos de pão de queijo, seria uma variável tão possível quanto algo servido quente e com boa textura, até o requentado, duro feito pedra. E isso, sem alçar nuances de sabor, tipos de queijo etc..

As idealizações são bem trabalhadas pelas marcas e ausência delas que se distribuem pelos infinitos quiosques-cafeaterias que propõem paradas acolhedoras no trajeto do transeunte. Os anúncios, assim como os aromas, mesmo que artificializados, procuram trabalhar registros de atenção a esse carinho que é preciso para comer com gosto, evidenciando que mesmo na industrialização das receitas o fazer de uma cultura de gosto está presente, e assim temos alegações imagéticas e verbais de que o pão de queijo é “mineiro”, é gostoso, é saudável e por isso faz bem como o comido em casa, feito por uma pessoa que nos ama. Como se todos os passantes tivessem tido mães ou avós vindas de Minas Gerais e que dominassem o fazer de uma receita que conduz a esse sentimento benfazejo que o pão de queijo poderia proporcionar.

Posterga-se nas ruas o tempo da disjunção com aquilo que se deseja em termos de viver, sentir, amar, tocar, ser e estar, enfim, com um pouquinho de acalento da alma. No vaivém da cidade, onde a vida faz sentir mais daquilo que não se quer, os quiosques com fragrâncias acolhedoras proliferam e auxiliam a dilatação do tempo bom que não chega ou não volta a acontecer, numa transferência para um momento posterior daquilo que não se quer sentir.

Comer na passagem, em deslocamento de um ponto A para um ponto B, interpõe o tempo presente com a qualidade de um tempo ausente que não se sabe se um dia existiu só de olhar nos olhos dos convivas. Abre, portanto, um espaço entre o *ir* e o *continuar indo até chegar*, na vida do transeunte. A quantidade de comida aumenta ou diminui o intervalo entre estes dois tempos e nos tempos dos convivas entre si, mas com certeza os coloca em contato com um si mesmo que não é possível determinar se voltará a existir quando estiverem a salvo onde querem estar, se é que quererão estar para onde estão indo ou para onde voltarão ao final da jornada.

Não seria possível analisar esse pouco de São Paulo sem o entendimento de que sua formação cultural se dá na conjuntura do que é de dentro com o que é de fora, em ziguezague, em vaivém. Seu conhecimento local/internacional está em conformação com o que se come nas ruas, em ir e vir e, essa situação faz parte da aventura do viver sem excluir o outro, mas absorvendo-o de maneira móvel, tão móvel quanto possível na urbanidade.

Contudo, essa urbanidade parece explorar a possibilidade sensível de uma cozinha afetiva de quitutes nem sempre fáceis de comer em ida e vinda, além dos pães de queijo, encontra-se broa, pastel, acarajé, cachorro-quente, hambúrguer, batata frita, pipoca, minipizza, croissant de chocolate e queijo, com ou sem presunto, folhadinhas de toda sorte, sem mencionar as bebidas que vão de refrigerantes a cafés e chás, servidos ferventes em copinhos de isopor. Tudo isso a fim de colocar o sujeito, objetivado num estado de sua vivência, em contato com um prazer do ser em estar conformado com a situação de ir ou vir.

Em São Paulo é comum o problema do binarismo que visa excluir o interior do Brasil e favorecer o de fora. O sujeito, ligado a grupos sociais, em seu pensamento, tende a estar vinculado em projetos ideológicos dos quais não conseguirá se livrar sem audácia. Seu modo de organização do pensamento se engancha a esses aspectos e ao mesmo tempo sofre o embate no contato com os “outros”.

Nesse embate, a tendência de incorporar a cultura do outro acontece, mesmo sem querer, numa adoção desse *outro* que aumenta a complexidade de uma cultura pessoal. E, nesse contato em choque, existe uma tendência a se alimentar dos próprios textos, construindo estruturas de reinvenção de si, além da alimentação dos textos de um *outro* também reinventado em si. Sendo assim, os problemas com o outro aparecem na fala de São Paulo, mas não na sua prática cultural, pois, certas conjunções históricas favoreceram a absorção de textos alheios. E isso facilita a escolha daquilo que vem a ser a comida de passagem. Uma colcha de retalhos que compreende uma variedade de escolhas traduzidas da *gourmandise* ou da glotonaria doméstica.

São Paulo, nas afetividades das comidas de rua, não permite a si passar pelo discurso de exclusão. E nessa tendência de incorporar a cultura do outro, come-se em condições adversas, apreende-se novos hábitos, colocando muitos em contato consigo, mesmo sem que esses muitos peçam por isso ou estejam ao menos comendo também.

A adoção do outro, aumenta a complexidade cultural desse comer que aconteceria não por um simples saciar da fome, mas para um passar do tempo, como quem faz palavras-cruzadas ou um quebra-cabeças qualquer, num conjunto de adoções mestiças para as práticas de um comer lúdico, recreativo.

Esse comer acontece nos bancos do metrô, do ônibus, em pé diante das barracas ou no cantinho das estações, nas filas de espera, no desvio para uma comedoria que oferece outro tempo, mais voltado para o sentir.

Verificar a presença do outro, tempo ou pessoa, nas práticas lúdicas da comida de rua em São Paulo, traz a observação de uma riqueza na prática pessoal e individualizada dos afetos, mas vê-se que esta não passa para a estrutura do pensamento do paulistano médio, no modo como ele se situa na sociedade, não oferecendo assim maior vazão à incorporação do outro conscientemente. O comedor de rua está sempre comendo só, diante dos convivas, que comem também ou que, apenas, participam do banquete de passagem desses outros, num acolhimento da cultura de comer no caminho que independe da aceitação, mas da acomodação cultural e social.

O caráter curvilíneo das coisas aparece em São Paulo quando se dança ao ritmo da cidade. Essa dança acontece na trama complexa de textos externos, que permite ser sem ser, tomar a parte como se fosse um todo, seu, pessoal, por apropriação, pois, como disse Pinheiro (1994, p.38), (...) “o que está em jogo são as microestruturas metonímicas de adaptação, onde não há consenso nem discurso oficial internalizados de uma vez para sempre.”

Nada vem a ser fixo. Tudo está em mobilidade e tensão. As adaptações ao outro acontecem sem que este seja intimamente reconhecido, mas vivenciado. Ele se torna parte da paisagem do comer de passagem. Um conviva que se integra sem participar diretamente, tornando-se pertencente de um contexto que permite *com-dividir*, portanto, sem agregar. Um *amigo* eventual que convive de passagem, de soslaio, mas *com-sente* e *com-divide*, como traz Agamben (2009, p. 89), o seu existir.

[...]O amigo não é um outro eu, mas uma alteridade imanente na “mesmidade”, um torna-se outro do mesmo. No ponto em que eu percebo a minha existência como doce, a minha sensação é atravessada por um com-sentir que a desloca e deporta para o amigo, para o outro mesmo. A amizade é essa des-subjetivação no coração mesmo da sensação mais íntima de si.  
(AGAMBEN, 2009, p.90)

Com-sentir, com-dividir, parece definir bem essa possibilidade de convívio *que não há* na amizade do comer junto de passagem. Agamben fala de um consenso no sentir e no dividir que partilha a própria existência com o outro, o externo, o alheio. Um modo de sentir a si mesmo a partir da existência do outro, e neste caso de viver de maneira melhorada pelo compartilhamento, mesmo que à distância, com alguém que na verdade não se conhece.

[...]Os amigos não *condividem* algo (um nascimento, uma lei, um lugar, um gosto): eles são *com-divididos* pela experiência da amizade. A amizade é a *condivisão* que precede toda a divisão, porque aquilo que há para repartir é o próprio fato de existir, a própria vida. E é essa partilha sem objeto, esse com-sentir originário que constitui a política.”  
(AGAMBEN, 2009, p.92)

Estar junto, comer junto, partilhar de uma mesma “mesa” e ainda assim continuar distanciado, sem conhecer o outro, sem entrar em contato mais profundo, intimista. Na comilança da passagem, as marcas dessa observação estão aquém das máscaras sociais, estão nos gestos e nos movimentos de aproximação que eles trazem, de forma não imediatamente notória, mas num modo de trocar códigos sobre um jeito de sentir a partir de interligações, que não criam laços de afetividade, mas que colocam sujeitos em contato, por alguns momentos. É possível trocar ideias, debater temas, oferecer opiniões, mas os convivas sabem que não levarão aquela convivência à diante. O que acontece ali fica ali, por mais eufórico que seja.

O imaginário e a realidade se entrelaçam nessas interligações e trocas no âmbito da cidade. A realidade e a ficção se misturam e constroem a experiência vivida na capital a partir de um comer que reúne o alto e o baixo em paradas tão estratégicas quanto sagradas de restabelecer, de recompor o corpo e o espírito.

Essa necessidade de viver o tempo que não está sendo vivido traz a apoderação do outro a partir daquilo que se come. Seria a cada bocado a possibilidade de vivenciar danças, cantorias, vestuários, comilanças, diversões lúdicas, grandes em presença na América Latina e em São Paulo, como um microcosmo dela, festanças barrocas, uma contaminação de elementos diversos em um mesmo cenário, numa atitude de fuga ou de interrupção do *real*, ou ao menos, de uma percepção dele. E ainda que as pessoas não se sintam participando do hálito de uma festa depois dessa quebra no tempo, a presença festiva do outro permanece nelas por um período, pois elas mantêm dentro de si a constituição do lugar onde se vive esse outro, a tradução de um lugar melhor, mais aprazível.

As diferenças civilizatórias se aglutinam e se aproximam em cadeia articuladas nas texturas materiais: qualquer pedaço de madeira ou pedra, se bem montados, sempre puderam receber e conter sistemas migrantes e imigrantes de qualquer parte do mundo. Não se trata aqui de velocidade cumulativa, mas de pregnância, aderência de listas dispares e códigos múltiplos. Não se trata apenas de acúmulo externo de informação enciclopédica, mas de interconexão interna e movediça dos materiais e linguagens.

(PINHEIRO, 2009, p.10-11)

## 2. Cozinha da ficção ou da realidade construída: lugar de afetividades

Quanta poesia pode haver no desenrolar da comida que se prepara para alguém? Quanto da nossa própria natureza estará disponibilizado na combinatória de sensações naturalmente inerentes a esse e aquele ingrediente? O que sabemos nós do sentir dos outros para colocar a eles uma provocação gustativa com a intenção de oferecer prazer, além de sustento, acolhimento e tempo? Tempo para sentir a si mesmo e a própria alteridade, além da alteridade que preparou uma tentativa de satisfação e se colocou à prova, como quem pede permissão para coexistir daquela maneira, como quem pede aprovação por gostar daquele jeito, por ter acertado ou errado os tempos de cozimento, a própria combinação que resulta na receita, no fazer sentir.

Tortura. Essa é a sensação da espera entre a garfada e a palavra que trará o veredito. E se o veredito não vier? E se o assunto não for a provocação, a sensação, a satisfação do degustar? E se for a insatisfação? Frustração. Angústia. Mais um tempo dentro dos muitos tempos que o comer conjunto pode trazer.

Se o prato for degustado até o fim, bem, que assim seja. Se for comentado, bom, interessou. Se for elogiado, melhor, uma bênção é a continuidade que o agrado de cozinhar para alguém deseja, como razão de existir.

Mas, e se se cozinha com tristeza? E se a cozinha põe à mesa o rancor e a vingança? Qual o sabor e a temperatura de um prato que se faz pela dureza disfórica de um sentimento?

Amando ou odiando, cozinha é definitivamente lugar de afetividades.

### 2.1. Euforias comestíveis: comer e fazer comer por gosto

Feito conto ou poesia, o fazer culinário difunde em aromas e sabores os gostos pessoais de seus cozinheiros. Quem está na outra ponta, o comensal, parece submeter-se às memórias e esquecimentos deste gosto, parece estar disponível às adaptações, substituições e novas propostas do enredo que fala das emoções de um compositor que combinou, com ou sem modificações e *anotou* na própria receita.

Se preparar um prato é declamar poesia ou discorrer narrativa, comer é consumir o verso, dar ouvido à voz, tentar capturar o sentido do que se diz. Observar panelas e

pratos construídos por fórmulas ritualísticas, métodos e procedimentos de cocção, por vezes além ou aquém do fogo, é considerar grandes porções de memória e cultura imbricadas e renovadas por questões de gosto e localização. As substituições se fazem necessárias pela adaptação ao tempo, ao local e aos paladares e, assim, uma receita se transforma em si mesma, perdendo e ganhando características que falam a respeito da presença de outros e de um si mesmo. Decifrar, fascinar, incorporar, mesclar, devorar são atitudes que transformam em linguagem a atenção dada ao fazer comer e ao comer afetivo. Uma operação tradutória e mestiça, portanto. “Teorias antigas ou distantes, se submetidas a outra paisagem, têm de ser traduzidas para a nova dimensão de conhecimento e modificar (muitas vezes radicalmente) seu campo e método de aplicação.” (PINHEIRO, 2009, p. 9)

Na euforia da cozinha afetiva, comer é entregar-se em definitivo a estas condições languageiras. Não seria simplesmente sentar-se com alguém e compartilhar um prato, uma composição gustativa, mas, sim, trocar ideias num comer sem culpa, sem pesar, deliciar-se com o prazer dos sabores e dos aromas mesmo que estes tragam, como resultado da comilança, efeitos distantes da plenitude alegre do comer com gosto. Tudo porque comer e fazer comer significa liberar, libertar. Se amor ou dor, não se sabe, mas com certeza fará sentido na história.

Isso equivale a dizer que o fato de percebermos o mundo ora disforicamente, como insignificante ou insensato, ora euforicamente, como carregado de sentido, não depende pura e simplesmente de humores subjetivos, instáveis e inexplicáveis. Nem o tédio nem a dor, nem a superação, são sem fundamento.

(LANDOWSKI, 2009, p.4)

No filme *Comer Rezar Amar* (Eat Pray Love), dirigido por Ryan Murphy, sobre a obra homônima de Elizabeth Gilbert, na história, interpretada por Julia Roberts, conta-se que, a autora, decide viajar por vários meses entre Itália, Índia e Bali após perceber que sua vida não “tinha sentido”. A reclamação era de uma enorme ausência do sentir, como se nada do vivido até então, tivesse a ela oferecido concretudes, realidades, construções. Com o término de seu casamento e de um relacionamento mais breve, ocorrido em seguida, com um rapaz mais jovem, ela vê a necessidade de passar um ano viajando com a intenção de redescobrir-se e viver novas experiências, pelo simples fato de colocar-se à disposição dos acontecimentos. A personagem menciona sua falta de

apetite pela comida e pela própria vida e que, a Itália, parece ser o lugar ideal para esse despertar. Para um início de reencontro consigo mesma.

Sua viagem em busca de si mesma se divide claramente entre comer na Itália, rezar na Índia e amar em Bali, não que ela não tenha tido “fome” na Índia, que a Itália não fosse propícia para o amor e que, em Bali ela não tenha rezado. Mas as fases são demarcadas e apontam para o princípio de um autoreconhecimento retomado pelo contato consigo mesma dado pelo comer.

Ao chegar à Itália, tendo deixado para traz familiares, amigos e a sua própria língua, Liz Gilbert nos mostra quatro tempos de seu comer local: um 1º tempo de ambientação dado na experimentação de um todo de sentido; um 2º tempo, de experiência com a solidão; um 3º tempo, com os convivas; e um 4º tempo, na experiência com a dádiva.

### **1º tempo - Da experimentação**

Neste período a autora está iniciando a jornada que modificará toda a sua história, obviamente sem se dar conta de que isso está acontecendo. Simplesmente disponível aos acontecimentos, ela, já em Roma, e a partir de uma percepção de mundo disfórica, se coloca em um movimento de liberação, despojamento de uma existência até então tediosa, para tentar algo novo e inesperado. Uma constatação da precariedade de si diante de uma vida sem ideais.

Para caracterizar nossa condição, ou ao menos a do “escritor”, Barthes tomou a Merleau-Ponty uma fórmula bastante curiosa que Greimas, generalizando-a, gostava também de repetir: seres semióticos por natureza, seríamos, por natureza, “condenados ao sentido”. No entanto, será que, na realidade, longe de nos impor sua presença, o sentido não deveria ser conquistado sobre uma base primitiva de não-sentido? Dois tipos de experiências muito comuns parecem atestar isso. Primeiro, o tédio, esse estado de alma em que o mundo, vazio de sentido, de interesse, de valor dá a impressão de estar ausente e em que, correlativamente, o sujeito fica prostrado no sentimento de sua própria incapacidade de existir. Em seguida, a experiência da dor, em que, ao contrário, todo o universo parece concentrar-se nos limites do corpo próprio sob a forma de uma presença invasiva, a do mal que nos atormenta, e isso de maneira tanto mais insuportável quanto o que sofremos nos parece desprovido de sentido.

A partir desses estados de confinamento na insignificância ou na insensatez, concebe-se que a experiência do sentido pode ser vista como uma chance de salvação, uma liberação, uma “libertação”, como dizia Greimas. Entretanto, se o sentido é o que pode nos salvar, como pretender, por outro lado, estejamos a ele “condenados”? Paradoxo puramente aparente, devido ao

caráter elíptico da fórmula extraída de Merleau-Ponty. Basta completá-la: é a *construir* o sentido que nós estamos condenados. Somente graças a esse esforço podemos, por um lado, evitar que as coisas mantenham-se em uma continuidade sem relevo em que tudo seria a mesma coisa, em que tudo “daria no mesmo”, e, desse modo, escapar do vazio do tédio – ou, por outro lado, superar o excedente da dor, tentando ultrapassar o sentimento de que “nada casa com nada”, mesmo que o excesso de heterogeneidade entre os componentes da experiência tenda a nos impedir de nela ver outra coisa além de pura descontinuidade.

(LANDOWSKI, 2009, p.3)

Com esse pensamento, e sem travas no contato com o outro, abre-se caminho para o alheio, o externo, o vindo de fora, as novas experiências e possibilidades, provenientes de pessoas e objetos que promovam outras experimentações e, com isso, outros reconhecimentos.

Novidades, de maneira geral, na estabilidade medíocre de uma vida sem relevo ou relevâncias perceptíveis, trariam outras, novas ou renovadoras leituras endógenas de um centro fechado no “si mesmo”, na própria pessoa. Leituras exógenas, de uma periferia dada sob a forma de qualquer alteridade, coisa ou gente, viabilizariam uma “nova cultura” do existir e, por consequência, do coexistir, ou seja, algo percebido como novo pelo indivíduo, promovendo um interessante contato com o que é endógeno, que já não se nota ou nunca se notou, ou ainda, se (re)cria, passando ao surgimento de uma terceira leitura ou uma reformulação do entendimento do que se é e como se vive, transformando o estado d’alma entediado em um estado d’alma novidadeiro.

O “elemento” não preexiste ao processo. Não pode existir “antes” do acontecimento. “A modificação não define os modos alterando-os, porque, para serem alterados, seria necessário que existissem previamente: é o devir em si o que cria os modos”, escreve Jankélévitch, que esclarece: “A relação precede e determina términos relacionais”.

Na verdade, jamais se encontra o simples, senão a simplificação; não o separado, mas a separação; nem o claro e o distinto, mas a clarificação e a distinção; nem a pureza, mas a purificação (da língua, da história, da memória...).

(LAPLANTINE & NOUSS, 2007, p.389-390)

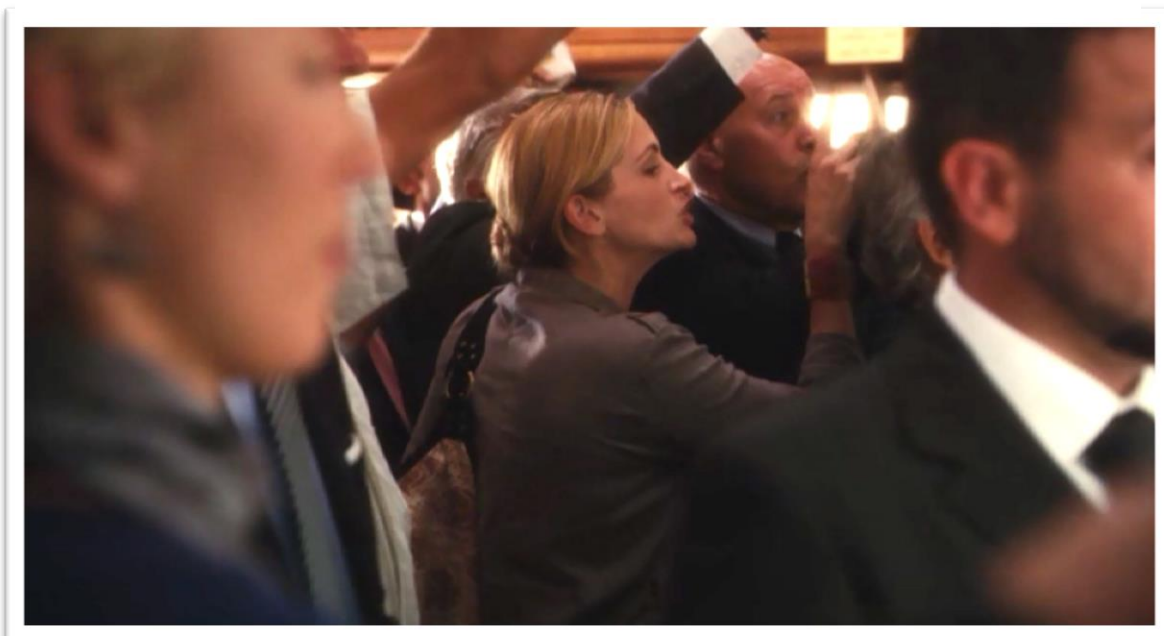
Mestiçando-se, Liz Gilbert, em sua primeira tentativa de imiscuir-se com o local, seus hábitos e seus habitantes, em busca de um novo estado d’alma, tenta pedir um cappuccino numa cafeteria lotada no centro de Roma. Após algumas incursões frustradas ela é auxiliada por outra estrangeira, uma sueca que já estava na Itália há algum tempo. Com um italiano fluente, aquela que também veio de fora, mas, que de alguma maneira já mantém em si os modos de dentro, faz o pedido de ambas, impõe

suas preferências gustativas e ainda oferece para a novata um *Napoleone*, um doce soviético incorporado pela cultura gustativa italiana.

Assim o primeiro acesso à outra cultura, desconhecida e por isso “nova”, vem pelo aculturado, por alguém que assimilou e foi assimilado por essa outra forma de existir. O que também é uma assimilação relacional entre ambas, pois, por empatia, ambas são de fora, elas se localizam e uma conduz a outra por um caminho de outras possibilidades.



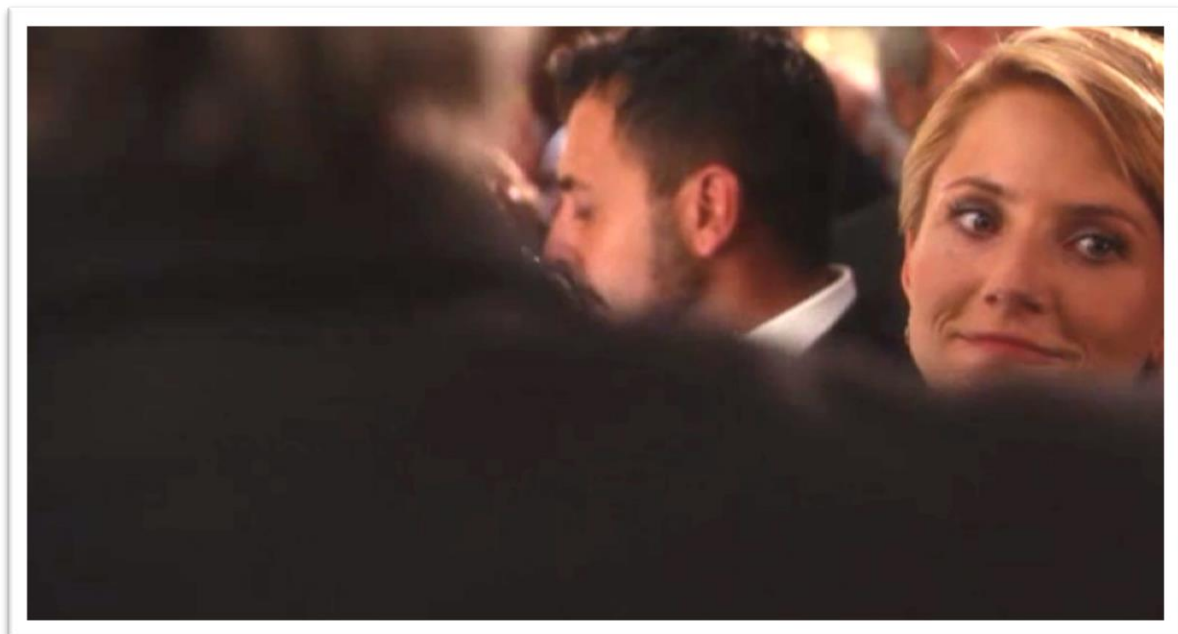
9. Chegada à cafeteria: entendendo os códigos locais. | 7a.(abaixo) Tentativa frustrada de comer dentro de um novo código.



O contato de Liz Gilbert com a cultura local passa a ser construído por alguém que, como ela, também vive em tensão, busca e deslocamento. Uma mistura de identidade e oposição, que permite a ocupação de um *entre lugar*, ou seja, sem deixar de ser o que são, com suas particularidades, mas já vivenciando outra oportunidade de ser a partir do contato com a vida local. Sujeitos em devir.

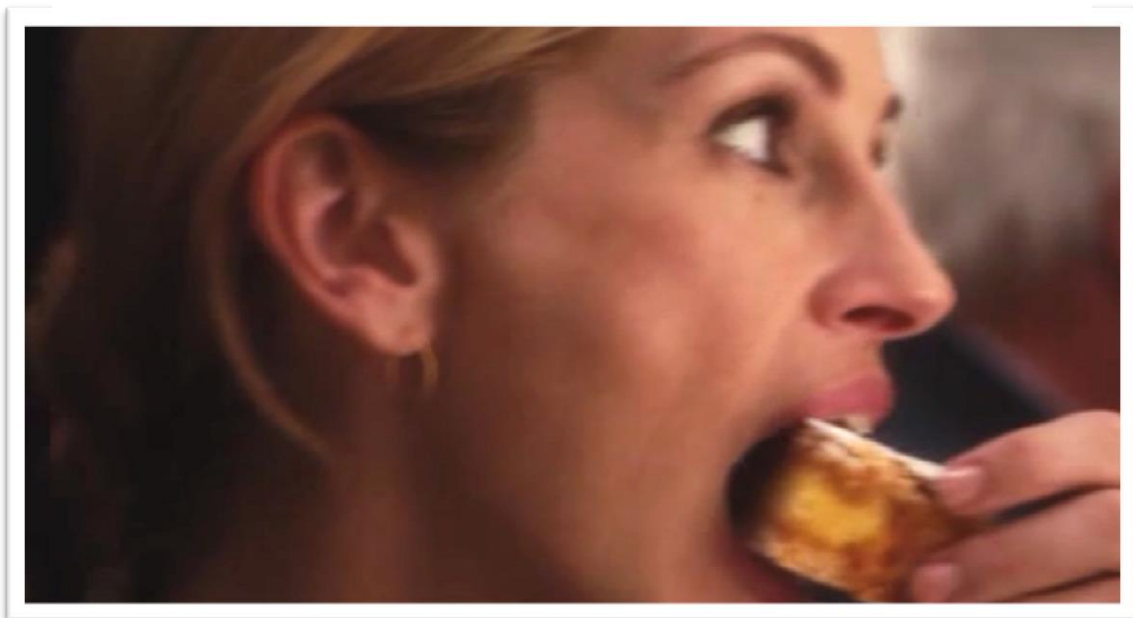


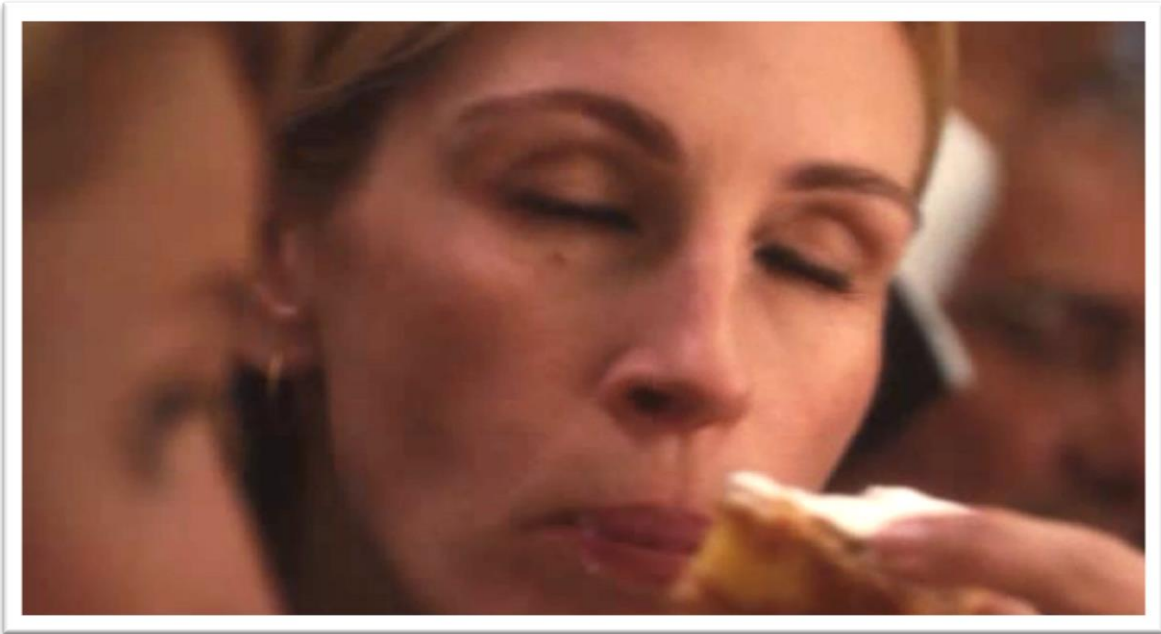
10. Imagens a e b: Condução mestiça: a empatia do aculturado que vive em tensão, busca e deslocamento.



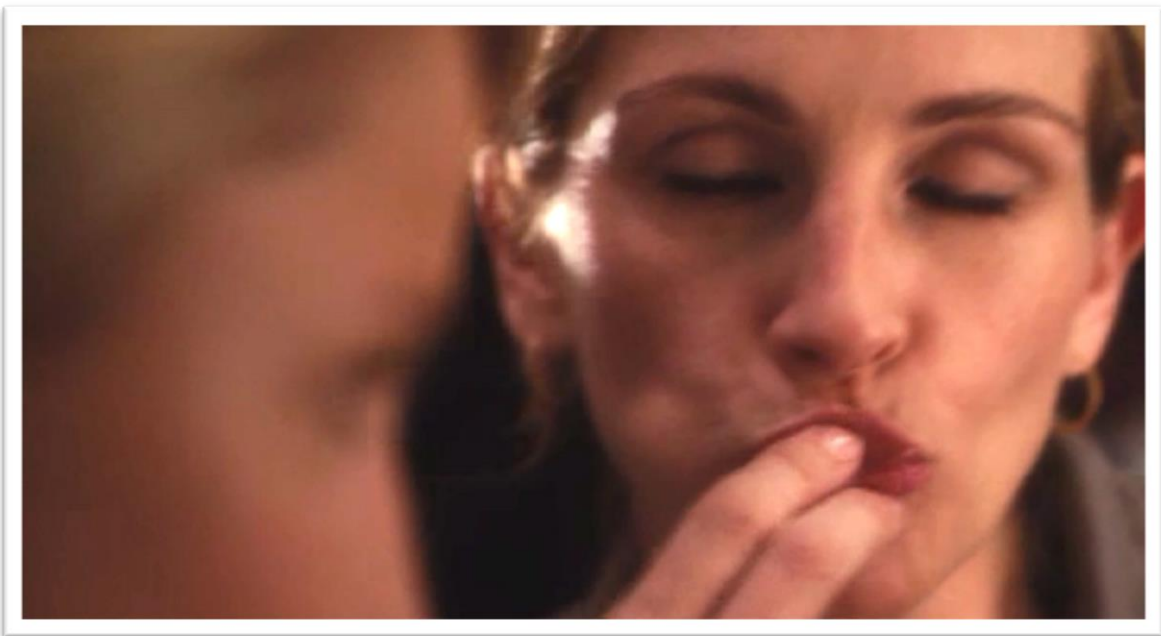


11. Imagens a e b: Aproximação gustativa com o napoleone: um doce assimilado pela cultura local, colocando indivíduos em contato.





**12. O saborear: olhos fechados para o apuro das percepções. | (abaixo) A aprovação: o positivo acessado pelo comer.**



A partir desse primeiro contato, conduzido pela estrangeira assimilada que apresenta um dos modos de ser-estar no local, Liz se dispõe a estudar italiano com alguém que vivencia a cultura, a fim de melhorar sua performance. Mais um contato oferecido pela nova amizade.



**13. Humores de todo o tipo: do alimento ao temperamento.**

Agora, e ainda no tempo da experimentação, ela coloca-se em contato com a comida, mais uma vez, degustando um alimento repleto de sumos, humores, acompanhada de vinho, um notório desinibidor de humor, com atenção e bom humor. Uma reiteração que favorece o contato com o outro.

Ainda apresentando alguma dificuldade para apreciar o prato, a escritora tenta aprender uma nova palavra do italiano, disponibilizando-se a pronunciá-la da melhor maneira, atenta ao que leva à boca e atenta ao que sai dela, sempre disponível aos acontecimentos, às propostas, aos ensinamentos: disposta ao *outro*.

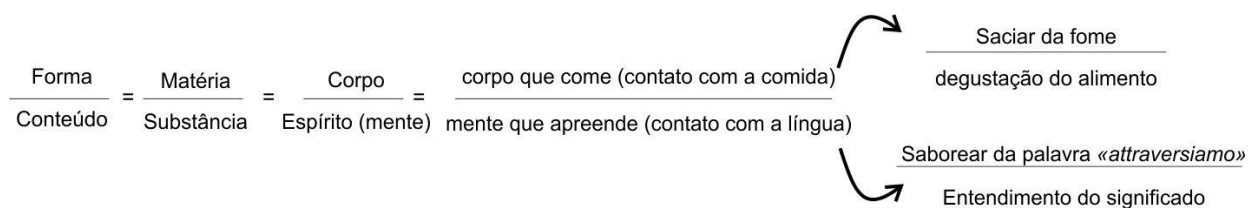


**14. 1º tempo – Da experimentação: visão e audição à disposição do comer**

Imaginemos que a visão e a audição forneçam rapidamente informações gerais, já um tanto abstratas ou universais, formas: uma linha melódica, acordes, uma morfologia. Os filósofos do conhecimento encontram mais facilmente apoio ou referência na óptica ou na audição, sem dúvida, em razão destas performances: intuição, harmonia. O gosto, também, tem alguns retornos ou estabilidades, uma cultura retém seus hábitos.

(SERRES: 2001, p. 171)

Nessa oportunidade, nota-se a mistura do corpo e da mente que come e consome novos aprendizados, duas fases, por assim dizer, do mesmo devir, um ser-estar que passeia entre o baixo e o alto de sua experimentação, colocando em contato, portanto, o sensível do corpo e o sensível da mente. Como se para cada plano pudéssemos atribuir os mesmos dois planos, transitando entre forma e conteúdo para cada um.

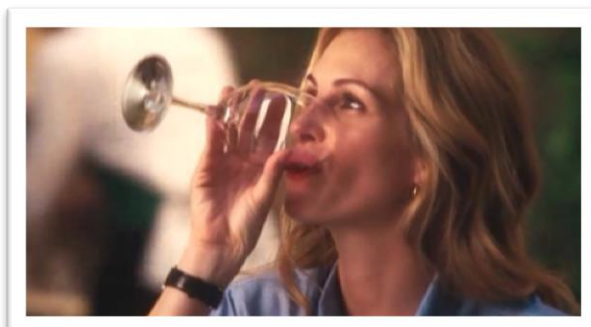
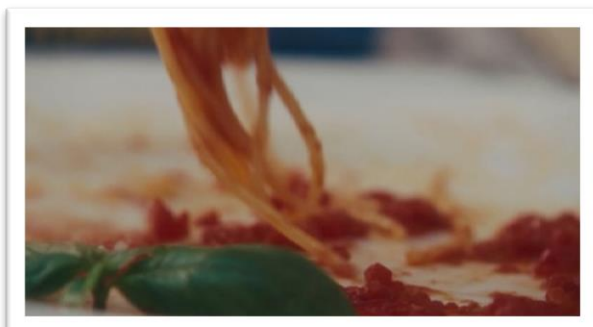
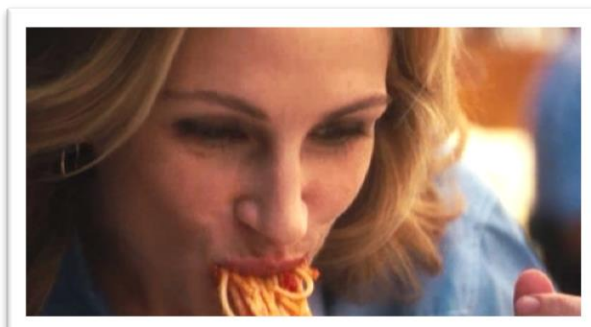
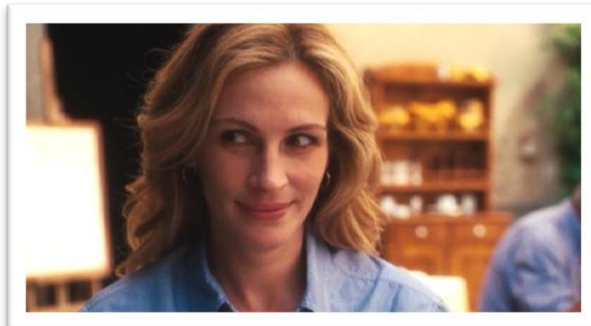
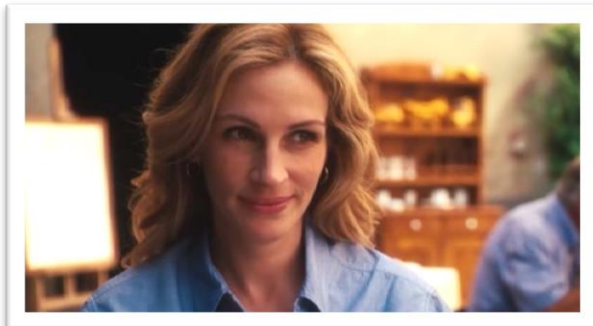
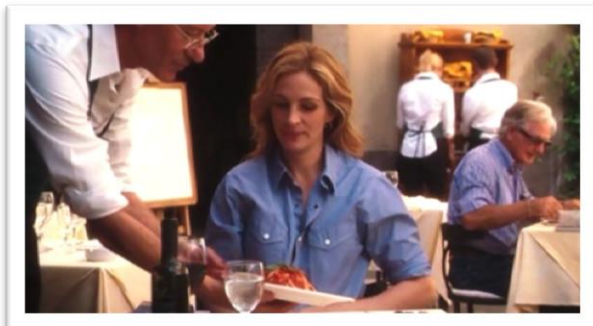
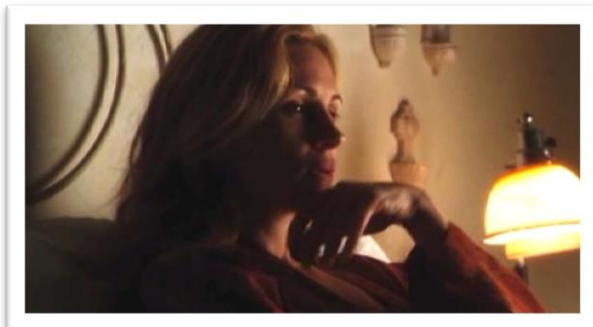


Para experimentar-se Liz se coloca à disposição do existente. Coloca a visão e a audição em função de apreender o externo para internalizá-lo. Esse contato com a cultura estrangeira e o esforço de assimilação permitiriam a ela um primeiro reconhecimento de si mesma, uma retomada do contato perdido consigo.

### **2º tempo - Da solidão**

Após retornar do jantar com seu professor de italiano, Liz constata-se sozinha e inaugura um novo tempo de busca e compreensão de si mesma: o tempo da solidão. Este tempo é vivido em momentos intercalados pelo tempo dos convivas, pois ela rapidamente se envolve com um grupo que faz companhia a ela, sempre que não decide ficar só.

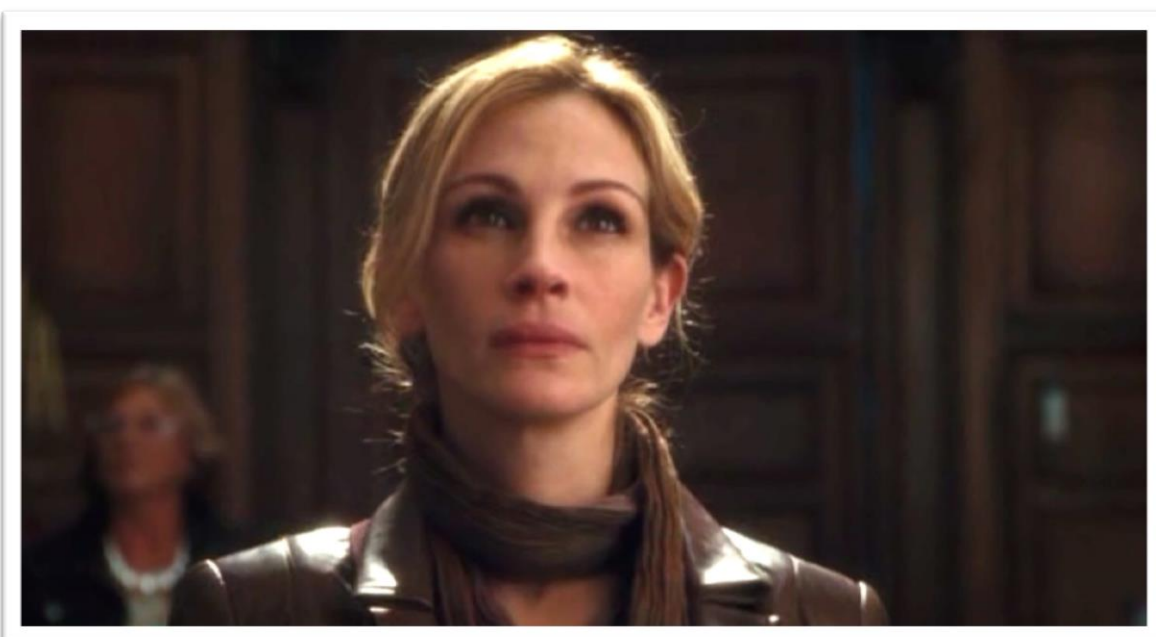
Essa escolha evidencia a sua condição de *ser só*, e permite que ela experimente em profundidade a significação do estado.



15. Sequência de imagens: Constatação no comer da própria solidão; liberdade total.

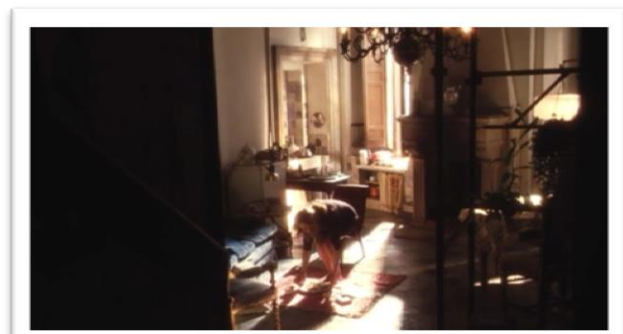
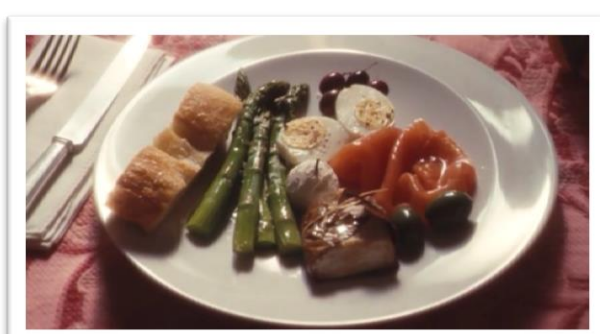
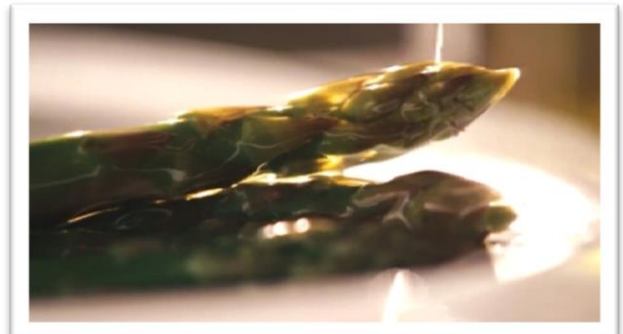
Neste tempo, o comer acontece com base em movimentos de liberação, não meramente do outro, mas de si mesma. Não há freios para o comer desenfreado, seja na glotonaria de um grande prato de espaguete ou na frugalidade de um prato composto por aspargos e presunto cru entre outros itens que não serviriam para o saciar de uma grande fome, mas para a degustação, o saborear.

Depois da comilança de uma alteridade que se exhibe para uma *mesmidade*, por assim dizer e usado por autores como Aganbem, a expiação dos pecados na igreja, num esboço de contato com o défício, com o sagrado. Comer demais aproxima de Deus.



16. Sequência: Orações para expiação da comilança. Aproximação com o sagrado, no profano.

Um segundo momento de comer só, acontece no desenvolvimento da própria culinária local, ou seja, do seu próprio jeito de fazer ou traduzir a comida italiana vivenciada a partir dessa imersão cultural.



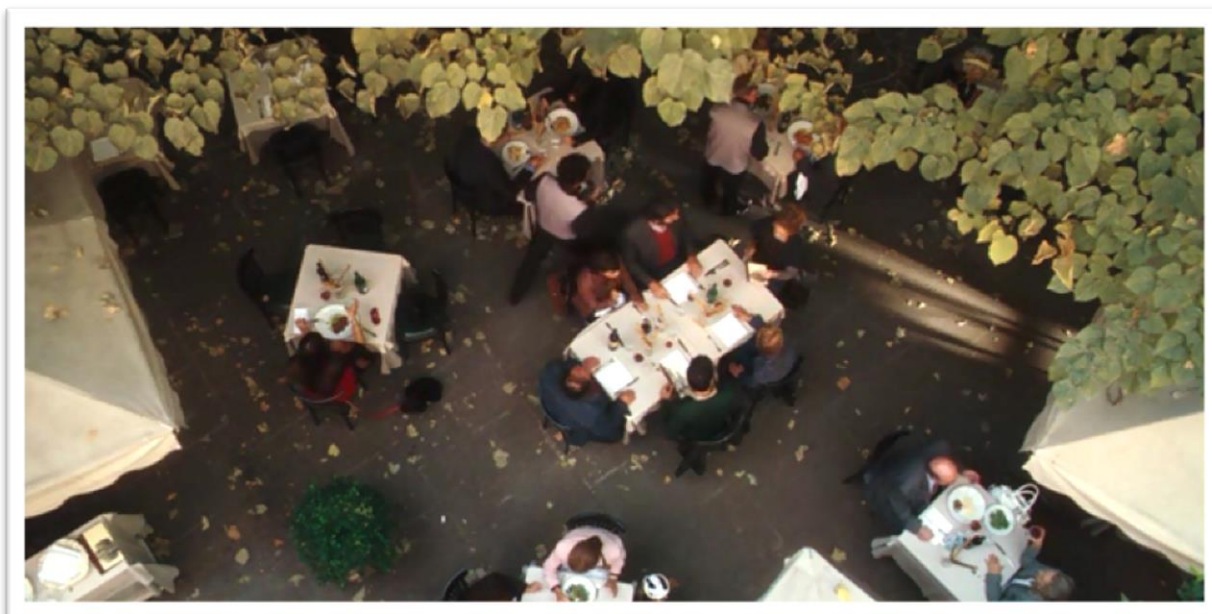
17. Sequência de imagens: Construção de um comer só e frugalmente. Percepção de alteridade na mesmidade.

Com a construção de uma memória gustativa, trazida por aspargos, ovos, azeitonas, além de pão, presunto cru e outros itens, Liz degusta o *dolce far niente*, usando uma camisola romântica, sentada em um tapete no chão do apartamento alugado. E esta postura traz a lembrança de uma discussão com seu último amor, que marca o medo de ficar só, da separação e do término do relacionamento. O que a leva a abandoná-lo definitivamente, com pensamentos, constatações e memórias na escrita de um e-mail.

O tempo da solidão é, portanto, demarcado por reflexões, abandonos de antigos métodos, regastes pessoais e reformulações de conduta. Ao comer de maneira particularizada, Liz intensifica seu contato com suas internalizações, já modificadas a partir do contato com o *outro*, dado pelos modos de comer e de fazer-se comer.

### **3º tempo - Dos convivas**

Liz, no tempo de comer com seus convivas, inaugura a possibilidade do *com-sentir* e do *com-dividir*, sem se sentir integrada, mas bem e segura o suficiente para fazer o pedido por todos da mesa. Ela mostra que, além de dominá-los, em entendimento e sentimento, pode oferecer-lhes uma possibilidade de prazer compartilhado, a partir de um entendimento do fazer comer bem dentro dos códigos locais, recém-apreendidos.





**18. Sequência:** Comer junto é a diferença entre estar presente e fazer parte; no tempo dos convivas, com-dividir e com-sentir é possível, sem maiores envolvimento.

Neste tempo, vê-se possível, entre os convivas, a troca de informações pessoais que os aproximam, mas não para fazer a personagem principal ver-se como parte da experiência ou do tempo em que vivem. Ela está lá, mas ainda deslocada, como uma expectadora que é posta dentro de um enredo que não é o seu. Liz aproveita a companhia dos amigos, explicita seus gostos descobertos e com isso partilha sua experiência, aprendizados e traduções, sobretudo nos pratos solicitados à mesa, mas não os alcança, não há um envolvimento maior, um entendimento mais aprofundado de si com os outros. Participa da mesa, portanto, mas ainda permanece aquém ou além dela, sem fazer contato com seus significados.

O caráter transitório do comer junto se constrói pelas inúmeras demonstrações do deslocamento e da tensão vivida pela personagem. Ela participa da festa compartilhada, é questionada, está entre eles, mas tem a noção exata de que não é uma “autêntica mulher romana” como lhe foi dito após ter feito com desenvoltura o pedido para a mesa; nem tampouco, vive a intenção sexual de Roma, apontada pelos convivas em seus modos de coexistir e de viver a cidade. Tudo que ela tem nesse momento de “partilha”, com-divisão e com-sensação, é que, apesar de sentir a si mesma na presença e na experiência oferecida por estes amigos, está de passagem e alheia às vivências de quem entra em contato com seus modos de sentir e com o que há no meio.



**19. Ausência no Brinde - Marcas do com-sentir e da com-divisão: estar presente, compreender os significados, mas não fazer parte.**





**20. Sequência de imagens: observação distanciada. da experiência alheia.**

Comer junto, portanto, seria, nesse tempo, a possibilidade de estar junto, compreender e pouco modificar tanto no outro como em si mesmo. Estar junto, mas manter-se separado por uma barreira de significações não assumidas como próprias, pessoais.

Um outro modo de compartilhar à mesa, na presença dos convivas, se dá quando Liz convida a amiga sueca para a degustação de uma pizza em Nápoles. Ambas se sentam em mesas divididas com desconhecidos. A amiga convidada inicia uma degustação embasada pela culpa de ceder a todas as tentações comestíveis que surgem, e no discurso, de quem já superou a culpabilidade do comer desenfreado, Liz evidencia a importância do comer por gosto, convencendo a amiga de que essa é a melhor razão para comer. E comem glotonamente suas pizzas sem se envolver com os demais

convivas. Mas uma mostra do comer de passagem, sem interação profunda com os demais.



21. Sequência: Ponderações sobre a importância do comer por gosto.





22. Sequência: Partilha entre duas, sem contato com os demais: mais possibilidades da com-divisão do comer de passagem.

#### 4º tempo - Da dádiva

Uma das grandes discussões do filme, no período do comer, é o “*per chi*”, o “por quem” se faz ou se deixa de fazer as coisas, o “por que deus” se faz algo(?). E comer e fazer comer traz sempre em devir a importante presença do outro, mostrando que por ele se faz o que se faz.

Quando Liz alcança o comer da dádiva, ela ressignifica sua solidão no ato de fazer bem a si mesma, fazendo bem ao *outros* a partir da degustação. Em comemoração ao dia de Ação de Graças, data tradicional nos Estados Unidos, sua terra natal, ela prepara uma ceia que tem implicações de atraso, pois o peru não foi descongelado a tempo, e falta de entendimento ou de aceitação de sua qualificada condição de mulher sozinha, por parte de um conviva mais conservador.

Contudo, este tempo a permite estar no comando de oferecer algo de si para outrem. Esse oferecimento a coloca na condição de ser experimentado, pelos outros. Uma experiência até então não vivenciada por ela, sempre buscando provar o que lhe era oferecido. Nesta condição, ela apura o gosto dos demais em contato consigo, traduzindo nos seus modos de cozer as significações de seu estado d’alma, de suas limitações como mulher e de sua amizade por todos ali reunidos.

Liz cozinha junto a seus convivas, em uma cozinha estranha, uma comida diferente da local para que eles possam com ela agradecer a Deus pelas dádivas alcançadas. Mais um contato direto com o sagrado, na condição da festa e da fartura profana.



23. Críticas do outro: a condição de estar só exposta a alteridade.

Ela se expõe no contato direto com seus comensais, neste tempo, proporcionando também a si mesma, a possibilidade de ser e estar de maneira mais aproximada das pessoas que a acolheram em terras estrangeiras.



24. Ceia em dois tempos: antes do peru – mesmo quando as coisas não saem a contento, há possibilidade de convívio e satisfação no comer



25. Depois do peru: satisfação da mesa bem servida e de ser quem se pode em convívio com o outro.

Todos os tempos exibem uma possibilidade de conhecer a si mesmo e de conhecer ao outro a partir do comer. Além disso, colocam à disposição diferentes maneiras de sentir e viabilizam, a partir de uma construção memorial, uma relação possível com o bem-estar.

Liz está de passagem, e permite-se transformar-se no contato com a comida e no contato com as alteridades próprias e alheias. Segue para a Índia satisfeita e ter-se reencontrado e pronta para debater, consigo, novas provocações, entendimentos e necessidades.

Devemos rever ou revisitar a conexão entre o global e o local. O método passa pelo panorama, uniforme universo. O rodeio percorre lugares e paisagens.

Eis uma esfera de contornos frouxos, acontecimento singular, turbulência ou turbilhão. Para este lugar converge ou diverge uma estrela de caminhos metódicos transformados em ruelas complexas após a travessia dos contornos.

Vamos denomina-los circunstâncias, vamos chamar de trevos os pontos de conexão.

(Serres, 2001, p. 287-288)

## 2.2. Disforias comestíveis: comer e fazer comer por desgosto

O ódio no comer gera a observação de muitas desgraças. Não interessando se está aquém ou além da panela, ou seja, nas mãos do cozinheiro o no prato do comedor, o ódio reverbera suas maledicências para todos os lados e permite as ferocidades do *comer para fazer sumir*. Consumir com a desgraça toda parece ser a graça de quem come ou faz comer pelo ódio. Descarregar a culpabilidade na comida gera disforias que vão do matar-se de tanto comer até o descomer absoluto. Antecedendo o negar-se a comer.

Se a disforia está presente na afetividade de uma cozinha é preciso considerar que esta faz parte de uma categorização de contraposições que colocam os seres disjuntos daquilo que comem. Não propriamente por desgostarem do que comem, mas por desgostarem de algo que a composição gustativa rememora, condensa ou traduz em si.

O que quero fazer claro é que, na cozinha do ódio, não falta sabor. Não se trata de comer sem prazer gustativo, o paladar é tão importante quanto no cozer por uma afetividade eufórica. O alcance de uma cozinha afetiva disfórica estaria presentificado na destruição de uma negatividade qualquer contribuindo, com um gustativo planejado, para uma possibilidade do esquecimento, da neutralização, de fazer subsumir ou mesmo desaparecer, cauterizar, relevar, enfraquecer, fazer deixar de existir qualquer coisa que faça mal e componha um tempo de desgraça.

Parece ser esse o desejo de quem come com raiva, por desgosto. E de quem faz comer assim. Esse comer continua sendo de gosto, mas é o desgosto que o provoca, que o leva à aparição.

Contudo, comer aquilo que nos consome, ao invés de nos separar em definitivo daquilo que nos faz mal, nos colocaria em contato direto com o objeto de nossa negatividade. Levaria para a integração fácil e irrestrita de nosso ser a condição do que foi, enquanto íntegro, o tal objeto do ódio. Comer com ódio ou comer o próprio ódio é odiar-se, tornar-se odioso. Comer quem ou o que odiamos é fazer de si o próprio objeto do ódio.

No filme *Estômago* (2007), de Marcos Jorge, Raimundo Nonato (João Miguel) vive primeiro uma euforia para depois cair em desgraça e chegar às raias da loucura comendo parte do objeto do seu amor numa mescla de vingança e autopunição por ter acreditado numa desonestidade travestida de jura de amor e cumplicidade.

Na narrativa ele se apaixona pela prostituta Íria (Fabíula Nascimento) e mistura o poder do crescente aprendizado na cozinha com a conquista do amor dessa mulher, que na verdade tinha, mesmo, amor por comer, e com fartura. Quem melhor a fizesse comer, levaria de quebra o seu coração, mas Raimundo Nonato não soube compreender isso e a pediu em casamento.

Todo o crescimento social de Nonato avança na medida em que ele se apodera do conhecimento de cozinhar. Saber cozinhar gera um status que ele não perde, mesmo perdendo a liberdade, após ter cometido duplo homicídio, vingando-se da mulher que amava e do homem que havia lhe dado todo o conhecimento culinário que o ascendera socialmente.

Dominar o fazer culinário é ter poder. E Nonato descobre esse poder com a vingança. Ao se deparar com a cena da traição, construída por sua noiva e seu mestre, ele se deixa tomar pelo ódio que o impele ao assassinato. Esse ódio permite que por vingança ele mantenha a calma, num primeiro momento, e permita a si mesmo toda uma visibilidade que vai do prato principal à sobremesa, literalmente, tudo servido atenciosamente pelo mestre à amada.

Essa visibilidade conquistada por um domínio da disforia, então, corrente pelo agravo que ganha força diante de seus olhos, confere a ele um poder: o de tomar uma atitude em relação ao casal de traidores que se manteriam na total ignorância de sua presença até o último momento de suas vidas.

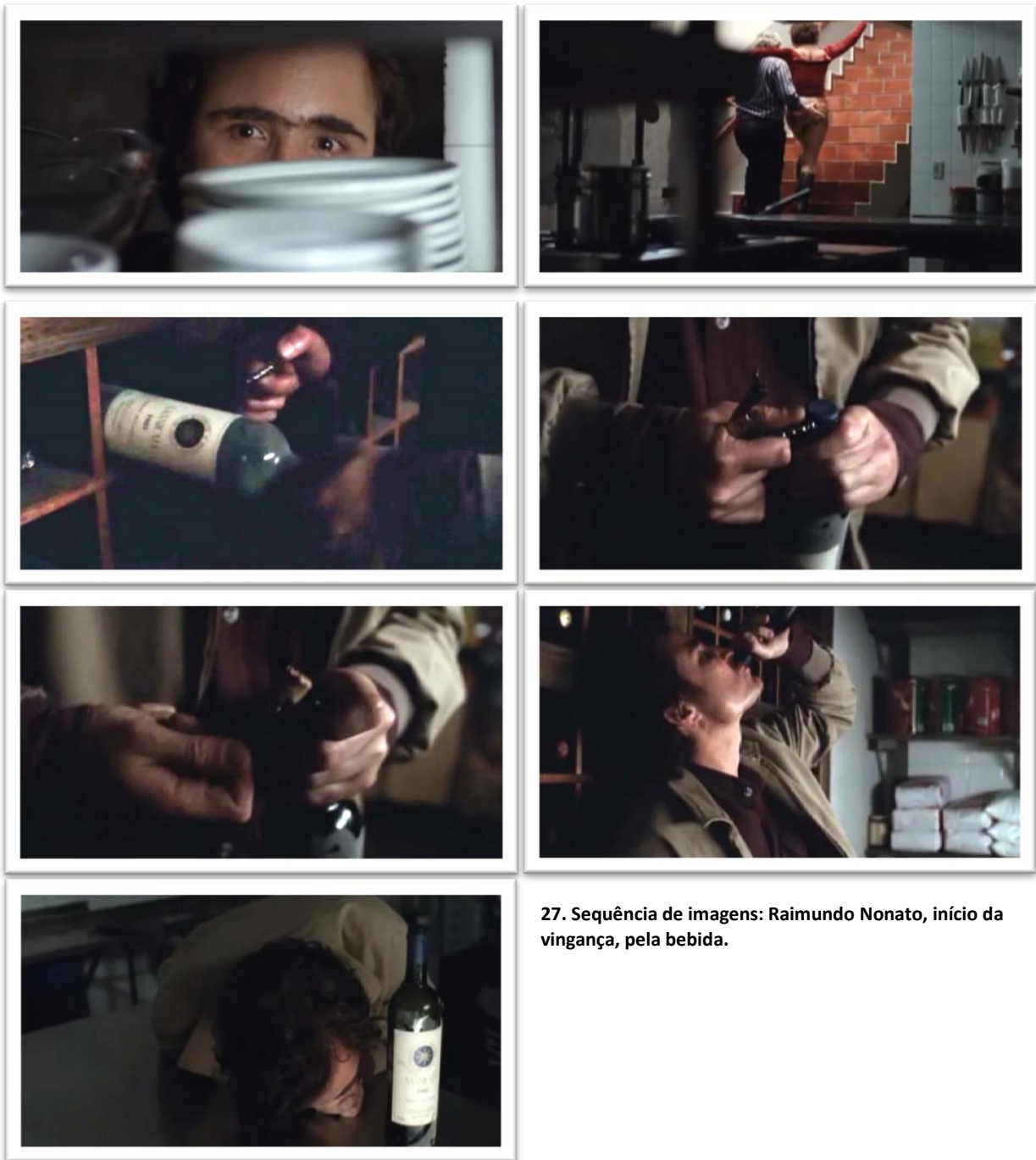
Ao perder seu amor para o fazer culinário de seu mestre, mesmo sem se dar conta de que é para esse fazer que ele a perdia, Nonato ganha o domínio de si mesmo e de ponderar sobre o que deve ou não ser feito, ao menos na cozinha, passando de

auxiliar de cozinheiro para chefe, pela simples atitude, pois seu saber já estava construído.



26. Sequência de imagens: Notato descobre-se dono do seu fazer culinário pela vingança.

Imbuído de ódio, Nonato inicia sua vingança pela bebida. Primeiro, toma, de maneira completamente desajeitada, de uma das garrafas de vinho preciosas de seu chefe. Bebe com aflição pelo menos boa parte da garrafa que, por representar um valor para o mestre traidor, já havia se transformado em ira, o começo da revanche, a oportunidade de se desferir um golpe, o primeiro.



27. Sequência de imagens: Raimundo Nonato, início da vingança, pela bebida.

O aprendiz de cozinheiro toma vários goles de sua própria cólera, de sua dor, de sua maldição, talvez para eliminar com ela e não dar o segundo passo. Talvez, para ter coragem de seguir à diante. Contudo, ele encoleriza-se com a ação e torna-se apto ao segundo ato de sua conduta vingativa. De posse de uma faca, vai até o casal, mata a ambos e fatia uma das nádegas de seu amor bandido, preparando-o com ervas e especiarias, para um provavel desfecho, o da refeição.



**28. Sequência de imagens: Desfecho infeliz para os traidores de um cozinheiro.**

Com esta sucessão de medidas impulsivamente planejadas, a vingança como refeição parece refazer o indivíduo, recompõe sua dignidade, e devolve a ele um entendimento sobre si mesmo, coisa que se desestruturou quando foi confrontado pela traição. Comer a traidora de seu amor traz de volta a Raimundo Nonato a possibilidade de continuar sendo o que ele vinha acreditando ser, e o faz ascender. Com esse preparo ele retoma o seu papel de aprendiz destemido, e com essa recomposição, segue na narrativa, convocando novas responsabilidades e novas possibilidades de comando, com notoriedade, mesmo que para um público restrito, o da cadeia, o lugar de *chefe*, onde exibe com glórias o seu saber culinário, ditando acontecimentos e conquistas, mantendo-se sempre em estado de tensão, evidenciando o caráter transitório de sua condição social, pessoal e emocional.

De um ser constante, capaz de viver uma continuidade, a construção de objetivos de longo prazo conjunto a pessoas que pudesse amar, ele se transforma na inconstância dos interesses da amada traidora, se perde na possibilidade de conseguir mais, como ela, se transformando em objeto dos seus desejos mais imediatos.

Pode ser que vá estar lá, pode ser que tenha estado, pode ser que esteja. Pode ser que chova, pode ser que tenha chovido, pode ser que esteja chovendo. A construção se emprega de maneira pessoal ou impessoal. Se usa no futuro, passado ou presente. Recursos imprecisos que de qualquer forma bastam para qualifica-lo: o pode ser é a marca de uma brevidade. Pouco não é nada, O pode ser tem uma presença espectral que convoca toda uma gama de possibilidades: desde a ínfima possibilidade à suprema verossimilhança. Não afirma nem o positivo nem o negativo, mas sim joga em ambiguidade com dois baralhos. Não garante nada, mas conserva o sorriso, timidamente. O pode ser é uma porta aberta, no umbral de todas as mestiçagens.

(LAPLANTINE & NOUSS, 2007, p. 624)

Outro aspecto desse sujeito em devir, constante dentro da possibilidade de ser uma coisa ou outra de acordo com sua necessidade periodizada, seria que ao comer a algoz mor de seus sentimentos mais ternos, Nonato se senta à mesa com seu mestre, mesmo que sendo um *fantasma*, uma sombra do que esse mestre foi e significou, coisa que perdurará em seu saber constituído, para mostrar o que aprendeu e para mostrar sua superação, pois já não trabalha simplesmente com a memória da cultura adquirida, mas com a capacidade de criar novos pratos, a partir dela. Está definida a sua sabedoria, o seu conhecimento.

[...] Separar ou dividir supõe um espaço e distinguir insere uma localidade singular nesse espaço, tudo simples operações topológicas. A confusão ou vertente múltipla, enlaçada ou transformada em uma confluência, também supõe um espaço, mas um pouco mais de atenção. Ela representa de fato a operação direta da divisão ou separação: uma espécie de soma ou de multiplicação. Aquele que sabe desatar um nó e desatar os fios presos não condena, de ordinário, o que ata os fios soltos ou fluentes, pois conhece os dois gestos. Já a teoria do conhecimento, que desata e não quer atar, só tolera as operações inversas e analíticas: destacar, desfazer, subtrair dividir, diferenciar. Destruir. Analisar quer dizer destruir. Lembra esses costumes tradicionais de certas tribos em que o braço esquerdo era preso ao corpo para garantir que agissem sempre com o braço direito, tanto uma metade do espaço era superior à outra, sinistra. Analisar não tolera a composição. Mas a confusão compõe uma multiplicação fluida onde as multiplicidades em jogo, não discretas transformam-se em variedades contínuas. Estas correm juntas, variam de concerto, função de diversas variáveis. Tudo se passa como se a análise ainda não houvesse aceitado essas funções complexas, variadas de que ela mesma trata há dois séculos.

(SERRES, 2001, p. 169)

Se a sensação do ódio remete, na cozinha afetiva de Nonato, a um abstrato mais complexo que o usual, é porque como aprendiz ele aprendeu a abstrair, a alcançar, numa construção de realidade, uma possibilidade de recomposição da história, teve nas condições que ia galgando, gradativamente, a possibilidade de ter uma vida progressiva em uma variação de aspectos que fariam dele supostamente mais *feliz* em ser que é, e isso já o fazia mais feliz em ser quem era. Analisando a situação da traição, Raimundo

Nonato ressignifica sua visão do mundo, mas toma providências para que ele volte a ser minimamente parecido com o que esse mesmo mundo deveria ser ou ao menos, fazê-lo sentir ser.

Digamos: ou que os sentidos exigem um novo esforço de abstração para serem compreendidos, para comporem o que a análise separa; ou que o progresso em direção a um abstrato mais composto dá resultados sensacionais ou sensuais.

A confusão supõe um espaço e séries de vizinhanças, chega ao tempo, que, sem dúvida, não está tão separado dos espaços como se imagina. Ela guarda, marca, conta o tempo. Faz muito tempo que concebo o tempo como um nó, ou trevo ou confluente de vários tempos em que cada um é compreendido por esquema espacial. Essa múltipla clepsidra continua incompreensível para o pensamento que se refugia somente nas operações inversas. Curiosamente, o dado imediato faz compreender com clareza.

(SERRES, 2001, p. 169)

E assim se faz o ódio. E assim se degusta a vingança. Com a intolerância à situação, findada num efeito trágico, Nonato passa então a viver de um amor erótico por si mesmo, pensando em oferecer o que lhe falta, num desejo aparentemente infundável pelas novas conquistas daquilo que lhe falta, baseado sempre no seu saber. Sem solução para uma vida feliz, portanto, apenas vivo no desejo continuo por novos amores.

### 3. A magia da cozinha afetiva: transformando o eu que há em você

É possível culpar-se por dar-se à importância do sentir mais que a do ser? Como culpar-se se, por princípio, não seria possível sentir sem ser? E, paradoxalmente, como ser sem sentir? Favorecer aos sentidos é colocar-se no mundo de maneira contundente. É verificar o que se é empiricamente. É dar-se provas de si mesmo, de que se é alguém, alguém que vive, toma para si a experiência.

Pela boca vivemos e morremos, pois, na boca, temos todos os cinco sentidos imbricados, e eles todos imbricados à possibilidade do prazer. E isso talvez faça dela o órgão mais apurado e interessante do corpo humano. Com ela tocamos, sentimos texturas, compreendemos sabores, aromas, ouvimos do macio ao crocante, dos estalados aos quebradiços, e como se não fosse o bastante, somos ainda capazes de enxergar com a boca, e as visões são tantas e tão profundas que, na combinação confusa de todos os sentidos, somos capazes de ver o outro, ou ao menos vislumbrá-lo, em suas porções mais íntimas. Assimilar suas posturas, seus desejos, suas sensibilidades.

Se sentir é ser, é possível culpar-se por dar-se à importância do sentir mais que a do ser? Um zen provavelmente diria que não. Um cristão se faria sentir Deus na Eucaristia, mostrando o potencial da ágape. Um filho de santo prepararia o que de melhor se pode comer por seu Orixá, um judeu demonstraria seu amor comendo por intimidade. Decerto, um *santo* de qualquer ordem pensaria com a boca e diria: se me degustassem como os degusto viriam a mim.

A boca profana o sentir, esmiuçando-o em sacralidades para fazer entender que a possibilidade do sentir nos devolve diretamente para uma compreensão de quem nos fala e assim melhora a entrega. E como são sápidas as palavras de *alguém* que sente tanto como *um eu*.

#### 3.1. Profanas experimentações sagradas

Encontrar Deus é tão simples quanto comer quindim. E ao mesmo tempo extremamente sofisticado como o próprio doce. Sempre que degusto a beleza amarela vitrificada e açucarada das gemas cozidas ao forno em banho-maria, numa combinação refrescada pela água de flor de laranjeira, gotejada na medida certa, que torna tudo doce e ao mesmo tempo quase cítrico, numa textura lisa, delicada e complexa de tão simples

e colorida por sabores barrocos, feitos com muitas gemas que formulam cremes de coloração intensa, sou capaz de sentir a presença de Deus em minha boca. E descobro que, essa experiência com o deífico está além da sensação prazerosa do degustar de algo feliz.

O sagrado se distribui em profanações diversas quando o trato dado a ele é da ordem do comer. Prender o coração de um homem, ainda hoje se diz acontecer pelo estômago, e sempre foi algo que se devesse aprender em casa, com mães, tias e avós. Como sendo possível colocar o amor, uma sublimidade, pareada com uma intenção mundana, dada por um prazer físico, o prazer de comer bem. Teria o efeito da magia de amarração, feito pelas bruxas mais displicentes, mais sem religiosidade ou devoção à Grande Mãe, Gaia, Terra, Deusa, Natureza, *mulher* cíclica que é donzela, consorte-mãe e anciã de onde tudo vem, até mesmo o seu par, o Deus Cornífero. Essa ancestral pagã e pré-cristã vê-se representada pela ideia de matriarca que ensina e dá continuidade aos ensinamentos da cozinha, numa afetividade mística e sacra, capaz de profanar sentidos e atitudes. Provocar o amor em alguém seria, por certo, sem o consentimento desse alguém, logo, a atitude de não considerar o outro e sua liberdade de ir e vir seria uma atitude no mínimo antiética.

A deusa-mãe, na mitologia dos povos, parece ser a mesma em termos de características, seus poderes ora estão voltados para uma generalidade, portanto, se fazendo mais distante ora voltados para uma pessoalidade, se fazendo mais íntima, próxima a seus devotos. O que fica marcado são os muitos nomes a ela dados de acordo com a localização ou povos a ela dedicados, mas sua atuação é coligada ao terreno, ao plano material, ao baixo de maneira muitas vezes sexista, permitindo que apenas mulheres participassem de seus ritos. Bona Dea (Roma Antiga), Cibele (Roma e Grécia Antiga), Gaia (Grécia Antiga), Hera (Grécia Antiga), Juno (Roma Antiga), Nerto (Germânicos), Mokosha (Eslavos), Friga (Nórdicos), Devi (Índia), Kwannon (Japão), Pachamama (Inca, Peru), Dauarani (Waraos, Venezuela), Mulher-que-sempre-muda (Navajos, Sudoeste dos EUA), Geb (Egito Antigo), Nanã (Afro-Brasileiros), são algumas das muitas representações da Mãe-Terra. A elas todas, sempre há por trás dos ritos, ofertórios que vão dos cerimoniais aos festivais, com flores, música, dança, bebidas e comidas, preparadas em dedicação exclusiva, do jeito certo para agradar a divindade.

Consta que nos ritos de Bona Dea as mulheres ofereciam-lhe flores, vinho (referido como “leite”) e um porco. A cerimônia era acompanhada de música, o que, segundo um relato específico, levaria as devotas a um estado de transe.

*Seu principal templo ficava no monte Aventino, Roma, e apenas mulheres eram admitidas. · O principal festival em sua honra ocorria em dezembro. As palavras “vinho” e “murta” eram proibidas, pois certa vez Bona Dea embebedara-se e fora açoitada com ramos de murta.*

(WILKINSON & PHILIP, 2009, p.287)

Nessa intenção de fazer a divindade comer, aproxima-se dela. Disponibiliza-se a ela uma viabilidade deífica do ser humano. Com o saber-fazer culinário, o ser humano aproxima-se das coisas de um deus, faz de si algo mais alcançável por ele, e torna possível a troca, a mescla de si mesmo, com um deus, e de si mesmo, em duas vertentes, aglutinadas, por isso uma com duas faces ou em mescla profana e sagrada.

### **3.1.1. A mescla sacro-profana do ser que faz o comer profano-sagrado**

Existe uma mescla constituinte do indivíduo que faz comer. Esta se dá num movimento incessante de *um* em *outro*, o *eu* mobiliza estruturas externas e internas, em uma combinatória mestiça de fora para dentro, de um plano baixo e mundano, para um plano alto e sublime, em si, que se dá por um caminho que vai do profano ao sagrado; caminho este correspondente a um ser complexo, ensimesmado em sua própria experiência, capaz de fazer um deus baixar ao plano terreno para comer. Um gosto poderoso, portanto, ou seja, um poderoso jeito de sentir aromas e sabores que combina em um prato.

Essa mobilização entre quem serve e é servido, aconteceria primeiro internamente ao propositor, ele preparando a combinação gustativa e servindo a si mesmo, ou seja, aos seus próprios entendimentos sensíveis, numa causa de antagonismos pessoais vivificantes de um mesmo *eu* em alteridade complexa que envolve o *outro* na composição do si mesmo, como que num pensamento amoroso, no sentido cristão, do fazer feliz ao *outro*.

Um deus, então, ao aceitar o convite de um ser humano, para participar de sua mesa, estaria aderindo a esse movimento interno-mundano, do *eu* que se coloca em experimentação a partir dos modos de cozer.

Percebe-se, então, que não é possível isolar estruturalmente as porções dessas composições constituintes de uma alteridade que provoca, estimula outro ser, divino ou não, a experiência vívida, a partir da gustação. A resistência aglutinadora, onde as alteridades em contato se mantêm vivas e em movimento, nos jogos que ocorrem em um mesmo eu e entre pessoas distintas, ocasionam, assim, a proximidade espírito-matéria, na afetividade sagrada da cozinha, dedica ao mágico ou não.

Essa sacralidade conferiria ao mundano uma possibilidade de fazer comer para converter deus em homem, espírito em matéria, assim como homem em deus, matéria em espírito. Se assim é possível, outras conversões também o seriam, numa comunicação entre o querer e poder, que faz possível desejar e conquistar, numa transformação das realidades em sonhos vivenciados. Agora, sim, dedicada à magia.

### **3.2. A magia no comer: compartilhando sensações e desejos de fazer sentir**

Como água para chocolate, de Alfonso Arau, 1993, baseado na novela de Laura Esquivel, com roteiro da própria autora, trata da magia na cozinha. O místico ocorrendo por entre pratos e sentidos implicados no cozer.

Tita, a protagonista, nasce em meio às próprias lágrimas, choradas ainda no ventre materno, sempre que a mãe cortava cebolas. As lágrimas lavaram a mesa da cozinha, onde Tita nasceu, e inundaram todo o ambiente, deixando vinte quilos de sal, a ser recolhido e usado para cozinhar por muito tempo.

Não podendo ser amamentada pela mãe, Tita é criada pela babá Nacha, sua mestra de forno e fogão, que prometeu cuidar do bebê alimentando-a com seus chás, fazendo com que crescesse saudável e bela, tornando inevitável o desejo de casamento do primeiro homem que a visse. Uma predição imediatamente contestada pela mãe.

#### **Tristeza contaminante**

Como se segue na narrativa, Tita cresce na cozinha e tudo que faz dela é sentimento e encantamento. Seus sentidos parecem imbricados com toda receita por ela preparada, desde que algo dela própria seja usado como ingrediente secreto; como no caso do bolo de casamento da irmã Rosaura com o grande e único amor de Tita, Pedro.

Com o feito provocado pela rudeza da mãe, que a queria como cuidadora até a morte, por ser a filha mais jovem, Tita deixa suas lágrimas caírem no tacho da massa do bolo, contaminando-o com a dor de perder seu amor para a própria irmã, infectando todos os comensais que participaram da festa de casamento e comeram do bolo no dia seguinte. Mesmo sem intenção de utilizar a si ou seus fluidos corporais como ingrediente para o bolo, Tita o faz numa impregnação contaminante, conferindo ao bolo seu pesar de mulher abandonada, de filha amaldiçoada pelo desamor da mãe, que deveria amá-la acima de seus interesses pessoais.



**29. Sequência: morte de Nacha supostamente ocasionada pela intensidade das emoções de Tita.**

A primeira vítima da dor de Tita, vivificada pelo cozer, é a mestra Nacha, que ao provar a massa do bolo, diretamente do tacho, é acometida por uma tristeza profunda, mais intensa do que já sentia por empatia a Tita, coisa que a leva às lágrimas e, mais tarde, supostamente, ao óbito. Nacha havia perdido um amor para a morte e, abraçada a um porta-retratos, é encontrada pela pupila.



30. Sequência de imagens: Nachá, a mestra de Tita, após consolá-la pela perda amorosa, é encontrada morta abraçada com um porta-retratos, por ter provado do “bolo de tristeza” feito pela pupila. Provar do tacho teria sido como provar da fonte de toda a dor de Tita.

A infecção maltratou os corações e os estômagos dos comensais, sobretudo dos que, em qualquer momento, perderam um amor, levando a todos, durante a festa, a um quadro de intoxicação alimentar. Quem não correu para o banheiro aos prantos, dirigiu-se ao rio para vomitar o bolo intoxicante.





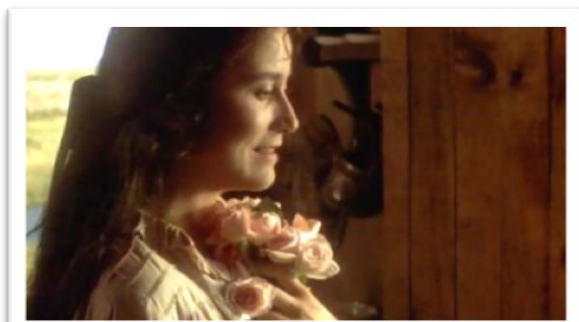
31. Sequência de imagens: contaminação pelo bolo feito com as lágrimas de Tita.



32. Intoxicação alimentar com o bolo de Tita.

### Volúpia comunicante

Outro acontecimento culinário-gastronômico na cozinha de Tita se dá quando ela recebe, como um presente de Pedro, algumas rosas. Obrigada pela mãe a descartar as flores, ela resolve cozinhar com elas, preparando codornas ao molho de pétalas de rosas. Os espinhos das rosas entram em contato com o sangue da heroína, em arranhões num abraço dado às flores, por consequência, as flores, então, entram em contato com o amor e o desejo dela por Pedro. A sensação dessa vez provocada é a da volúpia que contagia todos à mesa.



33. Sequência: a volúpia de Tita, preparada em codornas ao molho de pétalas de rosas.



34. Pedro: comunicação gustativa

Como apresentado na narrativa, Tita descobre uma maneira de se comunicar com seu amado e transmitir a ele todo o afeto que não podia expressar, por conta de ele ser casado com sua irmã. Nesse processo comunicacional, se estabelece uma interlocução sem ruídos onde Tita é a emissora e Pedro o receptor que, junto a todas as outras comensais, mãe e irmãs de Tita, oferecem um *feedback* sobre seus estados d'alma após a degustação de seus pratos.



35. Gertrudes: volúpia adquirida

Como resultado dessa iguaria oferecida, Gertrudes, uma das irmãs de Tita, foge de casa com um chefe Villista<sup>8</sup>, que sentiu o cheiro de rosas espalhado pelo calor do corpo da comensal que

interceptou a comunicação entre Tita e seu amado.

### Ódio mortal

Tita seria a prova cinematográfica de que a cozinha afetivamente produzida conduz seus comensais a experiências *patêmicas*, ou seja, neste caso, experiências capazes de capturar sensações vindas do cozinheiro. Mas nem tudo é amor na cozinha de Tita. Um prato preparado por ela com ódio e rancor acaba provocando mal estar na irmã Rosaura que, sofre por anos e morre em decorrência de graves problemas digestivos.

---

<sup>8</sup> Villistas foram partidários da Revolução Mexicana liderada por Pancho Villa, de 1910-1920.



36. Tita em contato com o alimento que matou a irmã.



37. Rosaura: morte por graves problemas digestivos

Ao saber dos planos de Rosaura para a filha recém-nascida, impeditivos de um futuro casamento, e por consequência da liberdade de amar e viver a experiência do amor, em troca de cuidar da mãe até a morte, Tita se enfurece e, ao preparar o prato da irmã, ainda em resguardo, despeja contra ela um grande malefício, mais uma vez, sem aparente intenção: que tivessem se mantido dentro de sua boca, impronunciadas e putrefazendo-se, as palavras que destruiriam a felicidade da menina, que, de acordo com o desejo da mãe, teria sorte similar a da tia. Desta vez Tita coloca as mãos na comida, construindo o prato no contato com a própria pele.

Rosaura, ao longo da trama,

desenvolve terrível mal hálito e desagradáveis problemas digestivos, além da obesidade, chegando ao óbito e libertando a filha da mal fadada tradição.

Além disso, vê-se no filme, construída, a ideia dos modos de cozer transmitidos de geração para geração. Como Tita não teve filhos, sua culinária feita de afetividades e efeitos sensíveis passou para sua sobrinha e depois para sua sobrinha neta, numa continuidade, repleta de saudade, memória, e magia, de entendimentos, traduções e sentimentos transmitidos pelo comer.

### 3.3. O temperamento mágico das especiarias

Se Tita, para alcançar seu envolvimento com um comensal, precisava se colocar no prato, ou seja, utilizar-se como ingrediente secreto na transmissão de suas informações sensíveis, integradas ao alimento, Tilo não poderia nem mesmo ser tocada pelo interlocutor.

Em *The Mistress of Spices* (2005), no Brasil, *O Sabor da Magia*, dirigido por Paul Mayeda Berges, conta-se a história de Tilo, uma mulher sobrenatural, com poderes extrassensoriais, do ponto de vista humano, que aprende, com uma anciã, *a Primeira Mãe*, sobre a magia das especiarias.

Esta narrativa evidencia que todos os condimentos são mágicos, e possuem um propósito, uma atuação a serviço de alguma intenção ou necessidade humana. Além disso, que cada pessoa teria uma especiaria de correspondência direta, algo como uma especiaria coligada à sua ânima.

Tilo, relacionada à semente de gergelim, a semente da nutrição, para manter-se coligada a esta magia, e ativa em seu desígnio, assim como as demais *senhoras das especiarias*, não poderia infringir três regras: estar atenta aos desejos alheios, jamais utilizando o poder das especiarias para si mesma; nunca sair da loja, para não se afastar da proteção oferecida pelos condimentos; e em tempo algum tocar a pele de outra pessoa. Ela abandonaria qualquer gosto em troca dessa proteção e poder, estando impedida de amar qualquer coisa ou ser além dos temperos, numa imposição de abandonar seus interesses e gostos pessoais, para continuar atendendo as necessidades das outras pessoas. Por exemplo, quando uma senhora das especiarias tenta fazer uma leitura, para seus próprios desejos, usando seu poder de visão extrassensorial, esta sensibilidade se turva, deixando-as confusas, não mais as obedecendo. Uma sugestão do

amor pensado pela filosofia cristã, em ágape<sup>9</sup>, um *amor* que visa o bem estar do *outro*, em detrimento ao próprio, sem nem mesmo questionar quem esse outro é, um amor de doação, portanto, que entende a *alteridade* como mais importante ou igual ao *eu*, em termos de privilégios oferecidos.

Caso as regras fossem infringidas, caberia às especiarias decidirem o destino de suas senhoras.

No livro que deu origem ao filme, homônimo, escrito pela indiana Chitra Divakaruni, fica evidente que a mestra protagonista tem conhecimento sobre o sobrenatural do “mineral, metal, terra e areia e pedra.(...)Os líquidos cujos tons ardem em nossos olhos até nada mais enxergarmos.”(DIVAKARUNI, 1997, p.7) e que aprende sobre todos em seus potenciais mágicos, porém, que seu gosto maior é pelas especiarias que, por sua condição existencial, estão ligadas à terra. Contudo, nesta história a presença do fogo é constante, ele é o elemento da clarividência, e também da purificação, transforma conferindo poder, aniquila construções e constrói relações, neste caso, sendo um *fogo* compreendido no ardor dos sentimentos.

Cozer pelo fogo, entretanto, não é ação que Tilo execute nas cenas, seu cozer é um misturar místico, remexe especiarias para incensar a loja, de onde nunca sai, compõe unguentos para feridas, e somente ensina a fazer comida com intuitos de cura, afloramento de intenções ou sentimentos e transformações psíquicas, ou seja, para causar a modificação mental ou comportamental, sempre positiva de um ponto de vista moral e ético, em indivíduos conflitados pelo convívio social ou familiar.

Ela, assim como as especiarias, é a conselheira de todos os que visitam a loja em busca de um condimento ou mesmo dos que não sabem o que foram buscar. Oferece soluções a partir de uma compreensão mística das necessidades de cada indivíduo, em interação física distanciada, mas, num envolvimento sensível e unilateral, onde ela pode colocar-se em contato com o *outro*, mentalmente, e esse outro, jamais, em contato com ela, de maneira alguma.

Ao se deparar com um homem desconhecido e acidentado diante de sua loja, Tilo vai para a cozinha não para fazer comer, mas para curar. Prepara um unguento que alivia dores e fecha feridas abertas. Ela ainda carrega a preocupação com o outro, mas já capta, pela *conversa* com a pimenta vermelha, que algo está em desalinho com o que foi

---

<sup>9</sup> Ágape: festa dos primitivos cristãos que consistia de uma refeição comum com a qual era celebrado o rito eucarístico [Além de propiciar a mistura de pobres e ricos, seu ritual incentivava o beijo da paz; com o tempo entretanto acabou degenerando e proibida pela cristandade.]

estabelecido para a sua vida. Mais do que misturar ingredientes, a fim de ajudar o homem ainda sem nome, trata-se do início de uma mistura não planejada, dinamizada por práticas e saberes que não são melhores em um lugar que em outro, e por isso, colocam pessoas diferentes em conjunção, abalando uma noção de pureza e origem que impedem Tilo de viver o amor por outros objetos, por assim dizer. Ela fica mais aproximada da ruptura com suas tradições e regras, sem pensar em deixar de ser quem é.



**38. Sequência: Tilo, por obrigação ou aceitação ao amor em ágape. Preocupação com o outro.**

[...] As boas sensações tem sido reunidas ao longo da história do pensamento por detrás da palavra amor. Assim, parece verdadeiro que quando a vida é vivida com amor, ela tem muito mais graça e cor. Acordar segunda-feira de manhã às oito, é bem possível, e até apetitoso, se naquele dia formos encontrar algum amor. Sem amor, no entanto, a vida é arrastada, cinza, em preto e branco, e é preciso esperar a semana inteira para que um novo e entediante final de semana separe a desgraça da semana anterior da desgraça da próxima semana. O amor parece mesmo a referência. E amor é sentimento. Infelizmente escapa ao nosso controle. O amor nada tem a ver com vontade, nada tem a ver com decisão, com escolha. O amor não é uma questão moral. (...) Moral é a inteligência a serviço da vida. Existe moral toda vez que escolhemos o caminho. (...) Moral é escolha, é decisão racional. O amor, não. O amor é sentimento. (...) Fenômeno do nosso corpo, que se

presta a nossa contemplação. Surge sem que tenhamos decidido, e vai embora, pra nosso lamento, sem que nada possamos fazer para impedir. (...) A moral é uma imitação do comportamento de quem ama. A moral é uma tentativa desesperada de agir como se amássemos, sem amor. (...) Quem ama dá, e dá por amor. (...) O generoso é aquele que dá sem amar. (...) A generosidade é escolhida, decidida, pensada. Assim também é a fidelidade.

(BARROS FILHO, 2011)

Sendo assim, Tilo, numa primeira ponderação, seria fiel às especiarias e com isso, não as amaria, propriamente, como esperavam ser amadas. E, na mesma medida, não seria capaz de amar o *outro*, em ágape, estaria sendo generosa para cumprir seu código de conduta. Porém, nessa intrincada relação passional com as exigentes especiarias, Tilo estabelece um amor tríplice entre o platônico, o aristotélico e o cristão, em que torna possível, pela filia, alegria do companheirismo por essa personagem aromática e saborosa, um contato com a humanidade em ágape até ceder aos próprios desejos. E antes deles, por desejar manter o que perderia caso cedesse às suas volições.

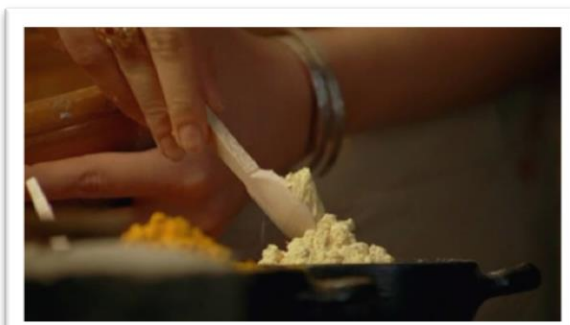
Pensando nisso, e no que discute BARROS FILHO (2011) entre os filósofos do espiritual Platão, Aristóteles e Cristo, sobre **A Gramática do Amor**<sup>10</sup>, com referência ao trecho da palestra citada, existem três amores que podem ser sentidos por Tilo em sua culinária, que ensina fazendo alimentar e curar: o primeiro amor exibido por ela é o mais recente pensado, o amor de Cristo. Em ágape, amor de doação, Tilo expressa seu amor pelos condimentos agindo como lhe pedem, mantendo-se longe do contato com outros amores e colocando-se à disposição das aflições da humanidade. Mais um ato desse jeito de amar.

Para que esse amor aconteça, ela se coloca em conjunção com as especiarias; como sua companheira fiel, alegre por seu desígnio, mesmo que, em primeira ou segunda instância, obrigatório, não oferecendo a ela condição existencial conjunta às especiarias e seus interesses pessoais, pela *filia*, ela se mantém permanente na escolha feita, alegrada por ser quem é junto dos condimentos, com a vida que eles oferecem, e constante em seus afazeres.

Pelo amor platônico, o erótico, o desejo pelo que faz falta, ela mantém acesa a chama da paixão pelas especiarias, qualquer deslize a colocaria em disjunção dessa felicidade. E por ele também, percebe o que lhe falta e poderia ser complementar, mas impossível diante da exigência de fidelidade dos temperos.

---

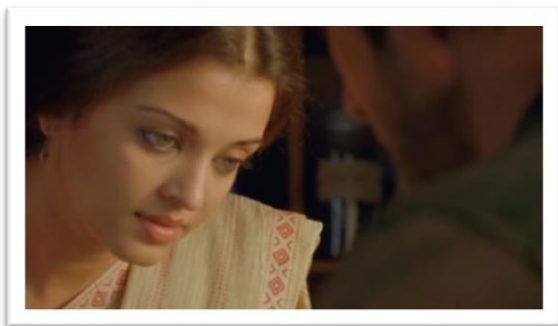
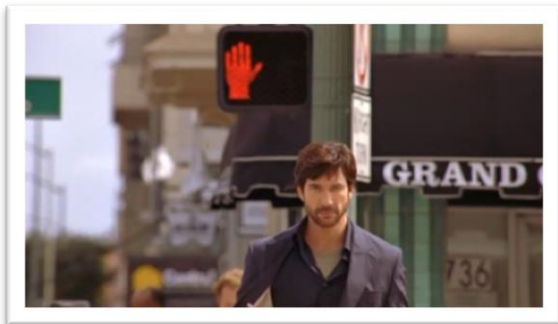
<sup>10</sup> Palestra do filósofo disponível no site Espaço Ética.



39. Expressão do amor em ação por outro ser humano: preparo de uma cozinha afetiva que serve para curar, não para comer.

É pelo calor da pimenta vermelha que Tilo é alertada sobre o perigo de violar as regras, com a chegada desse homem em sua vida. E o calor dessa aproximação é reiterado pelo cromatismo em uma sequência de visões alcançadas, por ela, no momento em que se dispõe a ajudá-lo, após um acidente de moto, mesmo antes de conhecê-lo e de perceber suas intenções, com a aproximação.





40. Durante o curativo: Tilo e as visões em vermelho pimenta que alertam para o perigo de confrontar as especiarias em seus desejos pessoais.

Por colocar-se em contato e para compreender o *outro*, Tilo é constantemente alertada por visibilidades da ardência vermelha e calorosa do fogo, dizendo para que esteja atenta com os sentimentos em devir. Porque se eles fluem de cá a lá, em algum momento poderiam capturá-la em uma atmosfera que a colocaria à prova diante de sua fonte de poder, com a quebra de alguma das regras.

Como o intuito não se faz em tirar o brilho da intenção da história, mas sim, de encontrar as marcas de uma cozinha afetiva, por ela construída, além de suas comunicações, voltemo-nos a isso. Na narrativa são circunscritos dois pontos

interessantes da cozinha afetiva: o sagrado, religioso ou dogmático e o da transformação.

### **O dogmatismo sagrado da cozinha afetiva**

Tilo é procurada pelas pessoas ao seu redor por um saber, o saber do uso de ervas e especiarias. Ela dita como devem ser preparadas tanto para comer quanto para a aquisição modificadora, e seus *pupilos* seguem à risca, comprovando num segundo momento que tudo correu como esperado. Uma receita a ser seguida dogmaticamente, sem alterações significativas que descaracterizassem o feito.

Esse saber aparece, sobretudo, para a reformulação de questões morais, que buscam definir a melhor forma de viver em sociedade, visando quase sempre, ao longo do filme, uma maneira de ser mais bem aceito, de confrontar menos o outro ser humano, de ser menos afrontado por ele. O filme apresenta o açafraão para o fim das noites solitárias, o alho como afrodisíaco, o sândalo como para o alívio de dores memoriais, o coentro para intensificar a atividade sexual no período noturno, a canela para a amizade, o cominho contra o mal olhado.

Ora para serem bebidos ou comidos, ora para serem usados no corpo, até mesmo como amuletos, os condimentos vão construindo a narrativa de uma consumição que nem sempre acontece pelo gustativo.

Essa prática na narrativa leva apenas a um questionamento curioso do porque um ingrediente ou outro, mas não provoca a reflexão de um paralelo com a fisiologia do condimento na fisiologia humana.

Uma reiteração das receitas, que não promovem reflexão do porque se deve fazer assim ou de outra maneira, apenas deve ser seguida, compromissadamente.

### **A transformação sagrada da cozinha afetiva**

Se o prazer serve para diminuir a desconfortável condição da existência, é interessante observar que comer não serviria apenas para matar a fome, mas para satisfazer a necessidade de sentir bons sabores na boca, que ao longo do tempo teria que lidar com o sabor de si mesma, que sem água ou comida vai tornando-se ruim, para dizer o mínimo.

Na cozinha dos afetos, o fazer é sempre transformador. Não somente da condição da fome, mas das diversas vicissitudes a que as alteridades estão fadadas a viver. Nota-se, sobretudo, na cozinha mágica, ou seja, uma cozinha feita para transformar intencionalmente, que há um valor moral estabelecido capaz de dizer o que é bom, o que é válido e deve ser vivido e, assim, desenrolar uma série de atitudes prescritivas, para que, como um objetivo, tal moral seja atingida.

Essa transformação visa sempre o bem de quem executa suas prescrições e realmente altera suas condições para os patamares desejados, quando tudo sai como esperado.

Assim, Tilo investe nas suas relações como alguém que ama, se preocupa e se ocupa de fazer a vida ser melhor vivida, indicando a que é mais adequado em termos de transformação na aquisição de ervas e especiarias, como usá-las, como consumi-las, atendendo não somente à necessidade, mas também a um prazer gustativo. Assume, portanto, o papel da sacerdotisa, da *chef*, da mãe, da professora. Alguém a quem se deve respeitar e acatar sem questionamentos.



41. "Religion Beach" inscrição selecionada para aparecer na camiseta de uma compradora da loja: indicação de uma religiosidade assumida.



43. Depuração do ambiente: uso do incenso, como em diversas culturas religiosas.



44. Receitas com ingredientes mágicos: tudo deve ser seguido conforme prescrição.



42. Receita para acalmar a família: a comunhão das necessidades de um para os outros.

### 3.4. A magia da cozinha afetiva

Comida que alimenta a alma. Comida que concretiza desejos. Gente que cozinha por amor ao outro. Gente que cozinha por amor a si mesmo. A cozinha afetiva quando tem por vontade modificar o andamento da vida, reflete os sentimentos das pessoas de maneira mais evidente, pois é pensada pelo desejo de mudança. Se o interlocutor soubesse ler os sinais, perceberia a proposta antes da degustação. Mas não há um consenso, há intenção e por isso não aprofundarei, neste momento, as questões sobre a *fisiologia significante* dos ingredientes.

Contudo, juntar ingredientes de acordo com sua simbologia e/ou fisiologia, faz crer em uma cozinha competente na possibilidade da modificação, seja do degustador, quando ela é feita para comer, seja do ambiente, quando ela é feita como oferenda ou como imantação para algum aspecto da vida. Nem sempre se cozinha para comer neste ponto.

Dos terreiros vemos a comunicação de ervas e especiarias combinadas em pratos para agradar aos Santos e convocá-los a um banquete que *reponha o axé*<sup>11</sup> na vida dos devotos. Um banquete que tem por finalidade o alcance de uma graça específica. Para o bem ou para o mal, o que se oferece sempre tenta agradar quem pode fazer a doação modificadora, o orixá.

Na integração dos santos do candomblé com os seus devotos em busca de graças, agradecimentos ou de somente cultuar seus deuses, cada planta tem sua representação mítica e a relação direta com um orixá. Por exemplo: o *manjerição* erva extremamente corriqueira nos molhos de tomate, é relacionada por sua conformação ao elemento água, e ao feminino. Seus orixás de ligação são Oxalá, Iemanjá e Oxum.

Nos cultos jêje-nagôs, suas folhas são usadas em banho para todos os orixás, nos rituais iniciáticos, àgbo e em banhos purificatórios. As folhas secas são empregadas em defumadores. Pulverizadas e misturadas a outras, são utilizadas como “proteção contra feitiços, inveja e mau-olhado”. Na umbanda, o manjerição é utilizado em banhos “para lavar a cabeça e guias dos filhos-de-santo”.

(BARROS & NAPOLEÃO, 2013, p.123)

---

<sup>11</sup> Axé: a força sagrada de cada orixá, que se revigora, no candomblé, com as oferendas dos fiéis e os sacrifícios rituais.

Não somente os ingredientes seriam *mágicos*, mas a completude do prato no qual eles foram reunidos.

Tomemos o ofertório de todas as missas, das festivas às diárias, a simbologia da mesa católica transmuta o vinho no sangue e o pão, ou a hóstia, no corpo do Salvador da humanidade de todas suas desgraças e desesperanças; essa transmutação pressupõe a doação de Cristo em favor de seus irmãos, que como um cordeiro, o de Deus, se deixa imolar em ofertório ao Pai. Comungar desse pão e desse vinho, e do vinho mais raramente, em missas festivas, é participar da rememoração de um *homem* que viveu e morreu para expiar as culpas da humanidade, mas numa reativação memorial física. Colocamos então o vivente e o dispositivo para alcançar Jesus Cristo num toque gustativo, aromático, capaz de nos fazer ver e ouvir pela imaginação do que pode ter sido cada humilhação em favor da gente toda do mundo. Uma profanação do corpo e do sangue do Filho de Deus proposta por Ele mesmo como um ato em sua memória.

<sup>26</sup> Durante a refeição, Jesus tomou o pão, benzeu-o, partiu-o e o deu aos discípulos, dizendo: “Tomais e comei, isto é o meu corpo.” <sup>27</sup> Tou depois o cálice, rendeu graças e deu-lho, dizendo: “Bebei dele todos, <sup>28</sup> porque isto é o meu sangue, o sangue da Nova Aliança, derramado por muitos homens em remissão dos pecados. <sup>29</sup> Digo-vos: Doravante não beberei mais deste fruto da vinha até o dia em que o beberei de novo convosco no reino de meu Pai.”  
(MATEUS, 1986, p. 1317)

<sup>15</sup> Disse-lhes: “Tenho desejado ardentemente comer convosco esta Páscoa, antes de sofrer. <sup>16</sup> Pois digo-vos: Não tornarei a comê-la, até que ela se cumpra no reino de Deus.” <sup>17</sup> Pegando o cálice, deu graças e disse: “Tomais este cálice e distribuí-o entre vós. <sup>18</sup> Pois digo-vos: já não tornarei a beber do fruto da videira, até que venha o reino de Deus.” <sup>19</sup> Tomou em seguida o pão e depois de ter dado graças, partiu-o e deu-lho, dizendo: “Isto é o meu corpo, que é dado por vós; fazei isso em memória de mim.” <sup>20</sup> Do mesmo modo tomou também o cálice, depois de ceiar, dizendo: “Este cálice é a nova aliança em meu sangue, que é derramado por vós...”  
(LUCAS, 1986, p. 1378)

Na cozinha judaica, as tradições e as simbologias doadas de mães para filhas, de filhas para empregadas, de avós para netos acabam por dominar a tradução de afetividades simbolizadas de outros lugares e outros tempos. Do caldo de galinha que cura tudo até o gefilte fish de inúmeras receitas e possibilidades gustativas por mãos contratadas e brasileiras, a completude da informação desse contato memorial se daria, então, no que cada alimento significa, e na transmissão das valorações impostas neles.

Sem dúvida, o gefilte fish é a grande iguaria judaica entre os ashkenazes. O prato está presente em todo Shabat e nas festas tradicionais. O

bolinho de peixe moído parece ter o incrível poder de conectar esses judeus às suas mais distantes raízes e de trazer para a mesa suas mais preciosas recordações familiares. Apesar disso, a receita pode variar muito e criar enormes desavenças – pode ser feita com diferentes combinações de peixes, ser salgada ou adocicada, ser servida fria ou até mesmo quente, dependendo da origem de cada família. O fato é que esse é um prato idolatrado pelos ashkenazes, o que os sepharades definitivamente não compreendem.

(LESSA & STEINBRUCH, 2011, p.15)

Tomar um chá para dor de cabeça, para curar um resfriado, acabar com as sensações ruins dos ciclos menstruais, que vão desde dores a um complexo de enfermidades para umas e simplesmente nada para outras, é pensar e fazer uso dessa fisiologia, físico-química, das ervas e especiarias. Contudo, essas, todas já catalogadas por pesquisadores como Pio Correa e G. L. Cruz, parecem agregar a toda a sua fisiologia uma significação simpática às necessidades e quereres humanos. Parecem estar a serviço de um poder além do físico.

Do universo simbólico ao universo simpático tudo é ligação, coesão, interpretação, tradução, mescla, mestiçagem, desejo de traduzir, de versar sobre uma manutenção do mundo em que um *eu*, talvez até se sentindo manipulado, tenta manipular esse mesmo mundo, só para ter mais gosto em viver.

É a vida em disforia que provoca essa vontade.

#### 4. A cozinha afetiva da passagem: rápidas percepções de mim

De maneira geral, estamos todos de passagem, por onde quer que andemos. Na verdade estamos indo, não sabemos bem onde, temos ideia, apenas, de por onde queremos passar, já que cumpriremos o nosso trajeto de qualquer maneira.

Seguir por determinado caminho, um escolhido, não *parece* ser possível para muitos, o que, por vezes, pode causar profunda desesperança. As trilhas, então, vão ganhando contornos de obrigação, enfado e cansaço. Contudo, sempre é possível sentir um cheiro bom, um sabor marcante, convidativo. Paramos, sentamos e nos refazemos para continuar logo a seguir.

É comum ver as pessoas fazendo essas paradas, é comum ver que elas se humanizam, com essas estratégias de voltar a sentir-se. Elas parecem não ver nada nem ninguém além de si mesmas.

Pode parecer desconfortável comer na rua, sem fazer cerimônia, diante de quem quer que esteja atravessando o caminho. Contudo, existem momentos em que esse *outro* não é capaz de notar.

##### 4.1. Viagens no tempo: o sentir a si mesmo no comer

A cozinha afetiva no cinema, não é simplesmente uma cozinha feita de boas sensações percebidas em um determinado momento da vida, e rememorada no contato com uma degustação que mostra ao gosto do comedor a mesma impressão do passado. Ela é uma construção de efeitos de sentido tomados e compartilhados por quem prepara e por quem consome o alimento preparado.

Nesse jogo de avaliações, observa-se com minúcia o cozinheiro. Ele acaba por impor aos outros, os que comem, possibilidades restritivas em seu fazer culinário. Na cozinha afetiva do cinema não parece ser possível escapar do fazer sentir imposto pelo criador do prato. Uma trilha construída para transformar, mesmo que apenas em alguma medida, mas, sempre, irremediavelmente. Um fazer indelével, permanente, das mãos capazes de colocar num prato tais conduções.

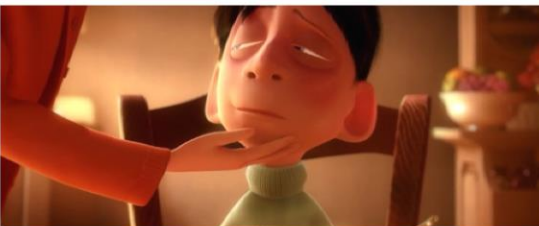
Esse é um fato observável também nas patas do *chef* Remy, de *Ratatouille*, dirigido por Brad Bird, 2007. A animação traz a inusitada, mas previsível, presença de um rato na cozinha, atuando com um chefe, fazendo uso de seu olfato apurado para afinar sabores e aromas na composição de pratos diversos.

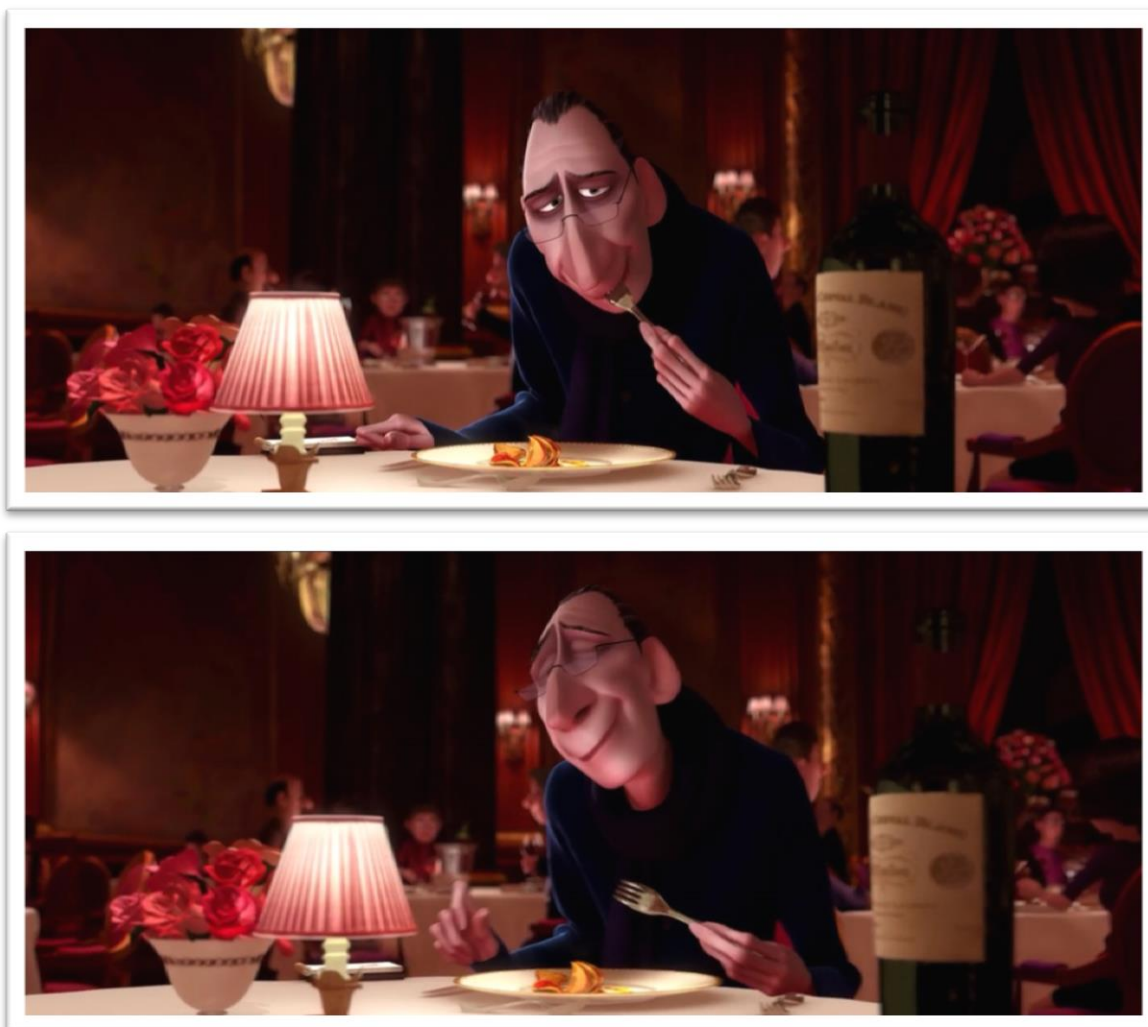
A história coloca em discussão diversos fatos sobre o cozer, mas o principal é lembrar que “qualquer um pode cozinhar”, porém, nem todos são capazes de fazer sentir como os mais geniais cozinheiros.



45. Remy: condição dos principais mestres da gastronomia no cinema.

Remy podia e fez. Conduziu o mais temido crítico gastronômico de Paris a uma viagem rumo ao passado. Num retorno ao entendimento primeiro do que vem a ser *cozinha afetiva*, o rato conduz, a partir de uma receita comum, o ser humano altamente especializado na captação gustativa, a um momento específico de sua infância, quando após se machucar tentando andar de bicicleta, ele chega chorando em casa, e sua mãe o espera, carinhosamente, com um prato de *ratatouille*, um combinado de abobrinha, tomates e berinjela, levado para abafar ao forno, com fundo de molho de tomate e rega de azeite.





46. Sequência: Prazer nos sabores simples: reencontro com o tempo ideal.

Essa lembrança demarca uma experiência quase mística com a comida, uma possibilidade de voltar a ser o que se era quando o momento era ideal e tinha um sabor inigualável. É como se tudo pudesse sumir e apenas um contato com o íntimo sobrasse num corpo que seria nada além do que a personificação de um prazer profundo e talvez indescritível.

#### **4.2. Comer e correr na pauliceia: sensibilidades urbanas no gosto das ruas**

Ao deprender a questão do tempo a partir de uma possibilidade gustativa, lembro que existe um ir e vir em São Paulo que passa longe da badalação dos bairros movimentados por caros restaurantes, bares, famílias em festa ou o vaivém dos

shoppings. Este ir e vir, também, não é o das feiras livres, mercados municipais ou das compras nas Ruas Direita ou 25 de Março. Ele brota por todos os cantos da cidade a serviço, com hora marcada e tempo de percurso.

Este fluxo incessante e frenético que faz o trânsito, passo a passo, corpo a corpo, pelos centros da cidade, velho ou novo, demonstra-se apenas como uma possibilidade de coexistir, aparentando um efeito de mobilidade dispersa, feita de olhares vazios e, por (muitas) vezes, alienação ao meio. Esta afirmação poderia ser comprovada com exemplos de passantes que circulam com a audição tapada para os sons das ruas, abafados pelas seleções musicais de seus mp3 (4 ou 5) e celulares que fazem de tudo, até chamadas telefônicas.

O agito destas pessoas automatizadas para a execução de suas tarefas diárias, na maioria das vezes obrigações de trabalho, é interrompido por breves momentos em que são capazes de se reconciliar com aquilo que são esteticamente, ou seja, em seus modos de sentir o ambiente, as coisas, as pessoas e a si mesmos, durante o trajeto.

Mesmo com a hora marcada ou o tempo escasso, para o atendimento de apressadas demandas, estes pedestres, ausentes de personalidade, recuperariam, em um breve momento, a sua individualidade por meio do contato com seus gostos.

A atenção a estes momentos traria de volta a memória e a cultura que os constituem como pessoas, com histórias pregressas a serem continuadas logo após aqueles instantes de recomposição. Ou ainda, com esses instantes, sendo a continuação da vida desejada, diferente daquela vivida por obrigação, em deslocamento.

Com a observação dos passantes que transitam às pressas por centros em São Paulo, vê-se que o gosto constituído do indivíduo está sempre predisposto a ressurgir, se reafirmar ou se adaptar a qualquer que seja a oportunidade do caminho. Neste ponto, poderíamos verificar impulsos consumistas para satisfações várias necessidades de contato consigo, tais como: uma massagem de 10 minutos no shopping que faz parte do roteiro ou, quem sabe, a compra de um novo par de sapatos, na loja oportunamente instalada logo ali. Enfim, poderíamos abordar qualquer aquisição ou contato com pessoalidades objetivadas no desejo de voltar a ser e impor uma particularidade ao meio, um gosto, por assim dizer. Mas, a intenção é falar do comer e seus tempos, dentro do tempo que o tempo tem no vaivém de quem vai ou vem.

#### 4.2.1. O devir contra o costume <sup>12</sup>

[...] o que se denomina de “costume” é uma abstração que coletiviza as manifestações individuais concretas e que não contém por inteiro nenhuma atividade cultural em particular.

(PINHEIRO, 1982, p. 60)

Então, voltemos ao agito que faz da pausa uma necessidade para o paulistano, nato ou assimilado, o *brake* para o chamado cafezinho, a boquinha, a alimentação rápida, frugal e muitas vezes portátil, prestimosa à recomposição de si mesmo diante das multidões sem nome, sem passado nem futuro, somente com um objetivo imediato de seguir, indo ou voltando.

Nessa condição, o sujeito que faz a sua pausa para alimentar-se, busca um contato com suas intimidades que podem, sim, saciar um pouco de uma fome “brutal”, mas podem, também, tão honestamente quanto, ser um jeito de dizer a si mesmo que ainda há um alguém habitando aquele corpo que pertence a outro, pelo menos durante o horário comercial.

A parada para comer na rua, nos lugares mais improváveis, no meio do trajeto e dos afazeres, parece respeitar algumas variantes que definem a escolha do que comer. Quero, com isso dizer que, ninguém para para comer tapioca ou tomar cappuccino gratuitamente, existe uma sensibilização do ser para a retomada dos contatos consigo por meio das mãos de *outros*, comendo aquilo que escolhem. Sejam esses outros cozinheiros especializados e independentes (camelôs) ou cafeterias e lanchonetes instaladas no roteiro.

Talvez não seja tão óbvio considerar que existe, mesmo, uma ponte de imbricações constituintes de um sujeito, o guiando à escolha no comer de passagem: a cultura, a memória e o gosto, entrelaçados, em continuidade, dobras e movimentos ajudariam na determinação de onde será a parada, o encontro comensal e o tempo a ser oferecido à tarefa.

Contudo, a disposição ao devir, à oportunidade apresentada no caminho, pode até não deturpar, mas adaptar o gosto à ocasião. Dessa forma, os hábitos ou os costumes de um sujeito, não seriam a prioridade, mas a composição deles na formação deste *si mesmo* ressurgido para efetivar a escolha em busca da satisfação.

---

<sup>12</sup> Título do capítulo IX de **A textura: Obra e realidade**, de Amálio Pinheiro. p.60

Tal composição individual permite a customização das possibilidades de satisfação, pontuais e calculadas temporalmente, pois, sendo obrigado a cumprir prazos e horários, o sujeito faria uso de um caráter de dilatação, multiplicação, ramificação e fragmentação, favorecido por processos civilizatórios fronteiriços, onde o gosto é dado no enfraquecimento de qualquer noção binária e dicotômica, obrigando-o sempre a uma reconfiguração de seus conceitos, não os abandonando, mas os reorganizando em combinatórias de tempos, prazeres e contatos conhecidos, previamente experimentados e internalizados.

São Paulo é uma cidade fervilhante, uma maré humana que se apressa, se acotovela e avança num ritmo trepidante. É uma cidade febril cujo motor nunca se detém. Tudo parece impedir que se tenha tempo para respirar. (LAPLANTINE, 1993, p. 7) Ao observarmos São Paulo aos pedaços, temos a possibilidade de estratificar o vaivém comandado ou obrigatório, presente na cidade. Aqui, os caminhos dos passantes são entrepostos por três modos de comer, convidando à pausa e à recomposição sensível do indivíduo.

Cada um destes tipos de comedorias imporia um tempo de comer diferente, do tempo real do comensal, que se reúne à estranhos para a degustação sempre rápida do que quer que seja, mas com tempo suficiente para revisitar intimidades.

Os modos e os tempos de comer se dariam da seguinte maneira:

– **Durante a passagem (ex.: terminais de ônibus) | Sem tempo**

- Comida à pronta entrega;
- Portátil, portanto, não havendo espaço para permanência no local;
- E de fácil consumo, sem possibilidade de comer e beber, apontando para uma escolha.

– **De passagem (ex.: estações de metrô) | Desvio de tempo**

- Comida oferecida sob demanda;
- Consumo facilitado por balcões e espaços comensais;
- Possibilidade de composição do comer e beber.

– **Na passagem (ex. Conjunto Nacional) | Subversão do tempo**

- Cardápio para observação e seleção;
- Serviço rápido;
- Refeições frugais ou de rápido consumo compostas por um prato principal, bebida e sobremesa.

#### 4.2.2. Terminais de ônibus: sem tempo para comer

Nos horários de pico das atividades nos terminais de ônibus, a céu aberto ou entranhados sob marquises, não é possível identificar feições, humores ou desejos. Todos os que passam parecem guardados dentro de suas carapaças, atrasados e aos solavancos, seguindo para algum lugar aonde se deseja chegar contando com apenas um único ônibus.

Mesmo não sendo essa a realidade é assim que ela é pintada por quem faz o percurso pelos terminais urbanos; como numa prova de velocidade, para chegar primeiro à escada rolante, ou num combate, com qualquer um, para alcançar os melhores lugares nas longas filas e quem sabe, até, em um assento.

Nestes caminhos existem propostas para a lembrança do si mesmo num modo de comer em trânsito junto dos outros, porém, sem a participação deles. Mesmo estando em relação com personagens anônimos é possível comprar e comer sozinho, na distância entre os pontos de saída e chegada.



47. Instalações de compra de comidas que acompanham o passageiro durante seu deslocamento.

As barracas dispõem variedades entre doces, salgados e bebidas, mas não oferecem o recanto para a permanência do comensal. Este deve adquirir o alimento desejado e se retirar, dando espaço para a nova venda, o outro comensal de passagem.

Quem ainda assim deseja comer em partilha, fica aos cantos das barracas, comendo em pé, olhando para o nada ou para os goles e bocadas que em breve cessam e permitem a retomada do tempo que já era urgente.

A experiência sensível com a comida portátil, que se carrega ou se consome em pé, se assemelha a uma conversa entre amigos, que no contato, trocam o conforto da companhia, permitindo um dedinho de prosa ou um trajeto que, apesar das agruras, dos apertos e solavancos, será mais agradável.

Neste tempo de comer, não há tempo para comer. O comensal pode ou não oferecer o que come ao outro desconhecido, mas dificilmente o verá aceitar. A comida que vai junto, pelo caminho sendo degustada, seria um objeto que controla a experiência do ir e vir gerando um conforto no desconforto de transitar em favor da obrigação. Este conforto poderia ser entendido como um sujeito acompanhante do vivente na duração da experiência, contemporizado a ela, sendo possivelmente rememorado em outras viagens.



**48. Comedorias fixas: Terminal Bandeira em São Paulo.**

Aproveito a ideia de dispositivo trazida por Agamben (2009, p.41), a partir de Foucault, para falar desta possibilidade de subjetivação. O autor entende que entre as duas grandes categorias de existentes, viventes e dispositivos, existe um sujeito, dado na relação de um com o outro, no contato. Chama, assim, de “sujeito o que resulta da relação e, por assim dizer, do corpo a corpo entre os viventes e os dispositivos”.



49. Estabelecidas na passagem: comedorias móveis para um contato com o eu.

humor do passante.

Nesta conquista entre o conforto da companhia e o bem-estar, qualquer alimento favorável à portabilidade parece valer: salgadinhos, biscoitos recheados, amanteigados à granel, refrigerantes, sucos, pães de queijo, batatas fritas em cones de papelão ou pratinhos plásticos, recobertas por maionese, catchup e queijo ralado (para comer com palitinho), copinhos de café com ou sem tampa, pipocas doce ou salgada, balas, chicletes, barras de confeito sabor chocolate. Tudo depende da hora e da disposição das comedorias móveis, nas imediações dos terminais e fixas nestes ambientes.



50. Comedorias móveis nas imediações do terminal urbano do Tatuapé: cada dia em um lugar, mas sempre a serviço do sentir a si mesmo.

Se dispositivo é, segundo o próprio Agamben “(...) qualquer coisa que tenha de algum modo a capacidade de capturar, orientar, determinar, interceptar, modelar, controlar e assegurar os gestos, as condutas, as opiniões e os discursos dos seres viventes”, a comida é o assegurador de gestos durante o trajeto e, o ato de comer, um controlador do ânimo do

O passante individuado e transformado em outro pelos outros tantos que ao seu redor circulam, se apazigua num pacto com a comida. Faz dela uma parceira, uma amizade refletora de sua *mesmidade*. Aqui não temos outro além do si mesmo implicado numa relação comensal, mas a tradução do “eu” em outro de “mim”, permitindo o desfrute das pessoais e intransferíveis gustações de tão amistosa presença.



51. Arredores da estação Bresser de metrô: comedorias móveis e informais.

O amigo não é um outro eu, mas a alteridade imanente na “mesmidade”, um tornar-se outro do mesmo. No ponto em que eu percebo a minha existência como doce, a minha sensação atravessada por um consentir que a desloca e a deporta para o amigo, para o outro mesmo. A amizade é essa des-subjetivação no coração mesmo da sensação mais íntima de si.

(AGAMBEN, 2009, p.90)

### 4.2.3. Estações de Metrô: desvio de tempo com o comer

A relação de amizade consigo mesmo continua presente nas estações de metrô. Mas com a diferença de o ambiente permitir ou mesmo solicitar uma pausa mais descontraída para a atenção às personalidades gustativas.



52. Comedorias fixas no espaço do metrô: desvio no tempo para comer

Nas comedorias aqui instaladas é obrigatória a parada e a reflexão mais atenta sobre a escolha. Os comedores contam com o serviço de cafeterias e delicatessens de marcas conectadas com as necessidades deste trânsito.

Nas estações de metrô, existe uma paciência maior com a expectativa da saída, pois elas acontecem regularmente a cada dois minutos, exceto quando não se tem que “esperar a movimentação do trem à frente”. Os usuários deste tipo de transporte não fazem fila, mas, de maneira conturbada, respeitam, até certo ponto, a ordem de chegada que, se dilui com a abertura das portas e o carregamento dos vagões.

Quem não tolera a chamada *muvuca*, nesse caso, o grande tumulto dos horários de pico, tem a opção de parar para comer ou, somente, comprar o que comer na duração do caminho. Basta que se disponha ao convite amistoso, preparado para todos os tipos de pagamento e exigente de um contato mais humano com o atendimento e os demais convivas, a troca de olhares, gentilezas, sorrisos e expressões faciais que colorem a passagem, por darem feições aos passantes em pausa.

O tempo de comer aqui é ditado pela pressa do comensal, pela disposição dele ao contato com outrem, por seu desprendimento na compartilha existencial, sem amizade pela alteridade, mas também sem repúdio, apenas convívio à mesa.



53. Espaço para sentar e exercer em minutos contatos o contato consigo.

Há, então, tempo de escolher, tempo de pausar ou continuar lentamente e tempo de retomar os caminhos, onde acontece a reintegração com o tempo *normal*. Uma volta à captura do ir e vir por motivo alheio à vontade que acabou de ser exercida em minutos contados, que podem ter valido horas na redefinição do sentir e do viver deste passante.

Uma profanação da sacralidade do tempo, um “contradispositivo que restitui ao uso comum àquilo que o sacrifício tinha separado e dividido” (AGAMBEN, 2009, p.45), coisa que reconstitui por meio da satisfação de um gosto o sentir e o viver do passante para depois devolvê-lo ao tempo *normal* que pode e será recuperado.

#### 4.2.4. Conjunto Nacional - subversão do tempo para comer na passagem

Observamos até então que o outro jamais deixa de existir, neste desvario coexistencial que é a cidade de São Paulo, nas localidades abarcadas. Mesmo quando excluído, este outro é parte integrante do comer e do correr que faz a vida do paulistano, nativo ou assimilado, parecer sempre atribulada.

Essa afirmação se exhibe com clareza nos modos de comer que a gente, vinda de toda a parte, adota como sua usual e corriqueira maneira de se alimentar e dizer à cidade que é preciso um tempo no espaço ocupado por todos os horários, por todas as situações e por todas as ações.

Na Av. Paulista, um tradicional recorte do ritmo da pauliceia, o Conjunto Nacional talvez não contemple todos os paladares, mas, acomoda os comedores de passagem que precisam de uma pausa para a recarga de energias físicas, e além, daquelas que dizem respeito ao *eu* ausente do ser e do sentir, numa tentativa de deixar de ser todo mundo para voltar a ser quem se é.

### **Ausência e presença de si mesmo: a afetividade da cozinha na passagem**

Se quando uma pessoa oferece comida a outra ela está querendo expressar o seu amor, qual a comunicação expressa quando esta pessoa oferece comida a si mesma? Estaria querendo expressar seu amor próprio? Aproximar-se daquilo que a faz sentir próxima desta afetividade?

No viés dos afetos, os sentimentos ou as emoções em diferentes graus de complexidade, caminhando com a ideia do amor à ira, ou seja, dos sentimentos positivos aos negativos, tem-se nas experiências sensíveis, recriadas pelo cotidiano vivido no compasso da cidade, uma fácil lateralidade entre a comida e as sensações eufóricas a serem repostas como o amor, o carinho, o acalento e o conforto.

No individualismo que segue os sujeitos nesses vãos de vaivém que fazem da Avenida Paulista um deserto árido de muitos outros, todos desconhecidos, sem nome, sem rosto e sem gosto na pressa da passagem, o Conjunto Nacional transforma-se num oásis onde parece existir gente buscando ser e sentir de maneiras bastante variadas, apoiadas no sorriso da atendente boa praça ou no cuidado da charmosa borra de chocolate ao lado da xícara de cappuccino.

Tais buscas reformulariam os espaços de comer no local que, apesar de sugerir em todos eles o efêmero estado da não permanência, permite que sejam vislumbrados em diferentes tempos, de acordo com as possibilidades do comedor que, calcula a sua parada e o potencial quantitativo de sua degustação.

Alimentar-se nestas condições, portanto, significaria mais que o descanso e reposição de energias, mas um reencontro emocional com a própria presença, existência

retomada por meio dos prazeres postos à mesa, mesmo que essa mesa seja um balcão, de onde só se possa aproximar por alguns minutos velozes, por causa da própria correria ou por causa da correria alheia que também precisa do espaço para comer.

Na entrada principal do condomínio tem-se o convite do Café Viena, para esta pausa. Com algumas mesas altas para que se coma em pé ou acomodado em banquetas, que também são poucas no circundar do balcão de atendimento, é possível agradar a si mesmo em carícias do café ao cappuccino, do bolinho de queijo ao croissant.

Este convite insere a quebra na rotina da correria, uma ruptura acidental e sinuosa no vaivém ortogonal da avenida, algo que pode ser assentido pelo passante sem que se perca, com isso, o tempo de retomada das atividades que aguardam na calçada à beira do oásis.



54. Café Viena no Conjunto Nacional: Alimentação solitária, acalento de si mesmo

É possível ali, sem muita elegância, introspectivamente, em uma atitude quase de autopreservação, frugalmente saborear, em alguns minutos, a própria natureza, aproveitar de um contato rápido com o próprio gosto, numa inserção individualista no trâmite do ir e vir, desinteressando se quem vem ou vai está a mando de alguém ou atendendo à própria demanda. Nos vultos da avenida, todos os sujeitos seriam o mesmo. Na preservação da entrada da galeria, o contato com o externo se mantém, mas é

possível notar-se e, agradecer-se na fruição da frugalidade que recoloca o sujeito da ação de comer em contato com aquilo que ele é por meio da atenção ao próprio gosto. Mesmo que rapidamente e somente de passagem.

Neste espaço o passante se mimetizaria ao ambiente, mantendo o seu anonimato na visualidade do casual, onde somente o seu íntimo estaria preservado no contato consigo mesmo. Em geral, o que se observa nos comedores que por

poucos minutos se colocam à disposição de si mesmos é que, eles se mantêm na solidão, trocando poucas palavras com as atendentes, virando suas xicarazinhas de café e seus derivados aos goles com a boca e os olhos se esticando, observando os arredores, como se nada vissem além do vazio de um momento, um lugar onde nada mais existe além do si mesmo.

Com essa imagem de completa ausência do outro em interação e comunicabilidade, observa-se que os sujeitos desse modo de comer, na passagem, adentram uma relação subjetiva consigo mesmos, pois ao observarem-se objetos na rotina que circunda o condomínio, permitem-se tornar novamente uma pessoa com vontade, sensação ou presença no ato de comer, preservados intimamente do espaço dos demais passantes.

Nesse mesmo tempo, porém, numa proposta de atitude e contato consigo mesmo ainda mais abrupta, estaria a loja de serviço rápido do



55. No balcão: o individual preservado ou readquirido



56. Um recorte de tempo que não oferece muito tempo para comer: permanência na correria.

restaurante Tenda Paulista. Se na calçada, pelo lado de fora, no limite da avenida, ele parece convidar a sentar e relaxar em meio a convivas, no lado interno do condomínio ele se transforma em um *drive-thru* de pedestres. Em fila única as pessoas obedecem ao ritmo ditado pelo tempo que seu pedido demora para sair, colocando-se em contato com sua existência sempre a caminho de algum lugar, ao encontro de alguém, sem pausa na pressa que a avenida suscita.

Mas nem só de uma refeição acidental se alimenta o paulistano de passagem pelo condomínio Conjunto Nacional. Existe mais um modo de comer que permite outros ritmos a estas passagens. Quem dispõe de mais tempo e consegue refrear os prazos, pode se alimentar em restaurantes com cadeiras e mesas. Contudo, apesar de assim serem reconhecidos, é no tipo de alimentação oferecida nestes estabelecimentos que se observa o mesmo caráter passageiro, proposto pelo espaço. O diferencial está no tempo que dentro destes espaços parece ser movido mais lentamente.

No restaurante Subito, que em italiano significa “imediatamente, instantaneamente”, apesar da pausa do passante paulistano poder ser mais longa e de a alimentação lembrar o *slow-food* da cozinha italiana, repleta de molhos, massas e risotos, além dos sanduíches, são refeições *fast-food* as servidas ali.



57. Proposta à imaginação: comer e beber com alegria no contato com o outro e consigo

A passagem neste ambiente se traduz em um tempo diferente do que se vê ao lado de fora, de frente à porta de entrada. O espaço conserva tanto no nome quanto no ato de servir, o caráter do passageiro, do efêmero, no *fast-food* com cara de comida italiana.

Ali o tempo também é veloz, mas, mais lento porque é possível sentar e comer. A comida chega à mesa com certa velocidade, mas o sujeito pode degustá-la com certa brandura de gestos, com a respiração mais pausada e as feições menos tensas. O prazer de comer neste espaço parece ser vivido de maneira mais relaxada, menos angustiada, e mais profícua.

Outro detalhe que evidencia essa tentativa da ruptura com o tempo veloz, de passagem pelo lado de fora, são os vitrais que tampam a visibilidade do interno ao externo deste espaço.

Da calçada ou de dentro do condomínio, pelos vidros, só se pode ter ideia do que se passa no restaurante. Nesse simulacro de ser e sentir, na criação de um parecer, ele pinta-se como um ambiente de confraternização e alegria, onde um sujeito jamais estará só. Nele, o partícipe do ato de comer está no contato ambientado pela festividade da presença do outro. A única entrada para este espaço simulado situa-se no interior do condomínio, sem visão para nada do que sucede fora dali.

Em outro espaço, o se dar a ver parece mais presente. O V. Café da Livraria Cultura, uma divisão do Café Viena, serve os visitantes com iguarias da cafeteria chegando a alguns alcoólicos que rompem definitivamente com o estado de passagem. Ali, mesmo que o visitante esteja pronto para zarpar a qualquer momento, ele indiscutivelmente se coloca em outra condição temporal, experimentando mais de si no contato ao menos visual com o outro. Quem escolhe este ambiente para a mais frugal



58. V. Café, Livraria Cultura: Visão da calçada da Al. Santos, paralela a Av. Paulista

das refeições, está ali para fazer parte de uma mesma conjuntura existencial, o *it* que traduz um transeunte qualquer em alguém que lê para ser.



**59. Visão externa: perfeita integração no interior**

participa do ato de comer, parece perfeitamente integrado ao conhecido espaço que tenta ser convidativo mesmo para quem não lê mesmo para quem não é.

Todos os comensais parecem convivas, integrados, membros de uma pulsante cultura que se traduz até mesmo na pausa para o lanche, numa demonstração de que todos que habitam este espaço fazem parte da cidade, que os leva e os traz para o convívio dos seus iguais, para a demonstração de suas afinidades com o que o ambiente, em sua totalidade, deseja comunicar. Seja trabalhando, se exibindo ou se mimetizando, parecem todos pertencentes a uma descontração divertida do habitar, do fazer parte, mesmo na passagem.

Neste espaço o tempo de comer parece realmente refreado, mesmo na pressa do passante. Quem



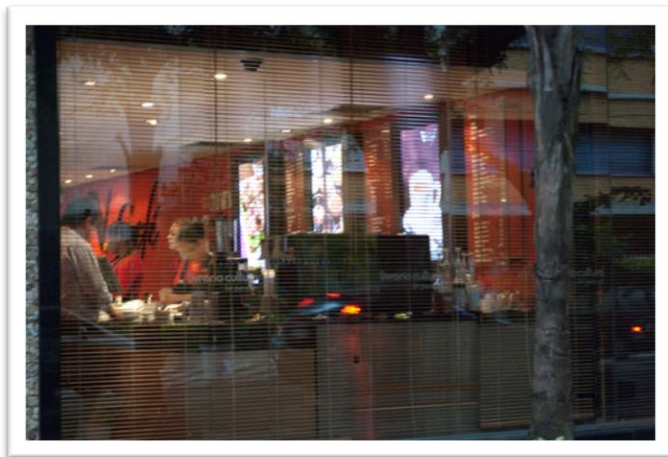
**60. Sujeitos integrados a outro: ritmo de vida.**

se vê sentado à estas mesas parece dotado de uma calma exuberante, paciente e sensata. Os gestos são fluidos, as conversas são relaxadas, os olhares se atentam para ver o outro e percebê-lo assim como se percebe a si mesmo no ato da refeição.

Aqui, há tempo para o reconhecimento das faces, mesmo das atendentes que se tornam duplicatas de si mesmas, fazendo uso de uniformes, penteados e maquiagens idênticas.

O V. Café parece contribuir para o domínio do homem sobre o tempo no espaço. Ali se vê gente trabalhando, gente estudando, gente confraternizando e gente

Visto do lado de fora, o espaço assume as feições do slogan – Ler para ser – proposto pela livraria que, se tornou um ícone na Avenida Paulista. Interna ou externamente, como se propõem nas imagens apresentadas, quem dali



61. Atendentes reconhecíveis, num ambiente onde todos se dão a ver.

solidificando sua imagem na simulação ambiental proposta pela livraria, todos numa atitude fluida que descaracteriza o estilo do paulistano de correr sempre.

A iluminação ambiente dá ao café a duração de um fim de tarde tranquilo, ensolarado. A sensação ao se sentar para uma xícara de *latte*, expresso ou

qualquer outra frugalidade de beber ou comer, é que ali há tempo sem atrasos ou demora. Se um indivíduo na livraria pode ser lendo, na cafeteria da livraria ele também o é comendo, habitando, trabalhando ou meramente se divertindo no ambiente que recria a situação temporal do passante habitual da Paulista.

Alimentar-se, mesmo vulgarmente, na passagem o de passagem, detendo ou não o tempo, faz o sujeito da ação ortogonal do vaivém restabelecer suas conexões afetivas consigo, independentemente do contato com o outro, o que ele precisaria, mesmo que por um breve momento, é se dar a ver a si mesmo e o Conjunto Nacional oferece essa possibilidade assim como diversos outros pontos na avenida.

### 4.3.Pastel de feira: um caso à parte

Tendo sido ou não criado por sino-brasileiros e aprimorado por nipo-brasileiros, que tiveram que operar traduções de suas culinárias, nos idos da Segunda Guerra Mundial, para chegar ao que conhecemos como pastel de feira, esta iguaria é quase uma unanimidade no Brasil e, por isso, não pode ser entendida como um simples texto que permite matar a fome ou a vontade de comer. Para os pedintes usualmente passantes nas feiras livres talvez, e somente talvez, seja, mas, para os afortunados que podem fazer a escolha de levantar cedo em sábados ou domingos para garantir tal degustação, a coisa é diferente.

Se fosse possível separar o inteligível e o sensível de um “pastel de feira”, poderíamos começar a racionalizá-lo a partir desta alcunha. Em muitas barracas

vendedoras de pastel fora das feiras livres, produtoras da massa ou não, vemos escrito em plaquinhas improvisadas: “Pastel de Feira” -, como se essa fosse prerrogativa de qualidade. Mas são os usos de temperos diversos nos recheios, o modo como se recheia, a qualidade da liga da massa, o aquecimento do óleo, o tempo de fritura e o escorrimento, após ela, que dão aos comedores, praticamente especialistas, a possibilidade do parecer.

Na grande variedade de recheios, se observa o emaranhado das muitas culturas formadoras do que vem a ser entendido como gosto brasileiro, em termos de constituição do que nos chega à boca como bom ou ruim, num mero julgamento. O retângulo de massa frita e recheada é tradução de importância cultural, gustativa, memorial e proprioceptiva, repleta de intenções de resgate e autoconhecimento, além de sociabilidade, contato entre o exógeno e o endógeno e juízos de valor que nos permitem dizer, simplesmente, aceitarmos ou rejeitarmos tais opções de sabor.

Culturalmente, poderíamos dizer que, em um pastel de carne vê-se tanto de encontros e desencontros culturais que se torna impossível, a cada bocado, comer só massa e recheio. Deglutem-se ali pensamentos e conformações de gosto de gente vinda de todos os oceanos, se rearranjando, se reorganizando, se reinventando para chegar àquela receita. Nada é novo, tudo prolifera a partir dessas idas e vindas que nos fazem mais do mesmo e não novidades em estado da arte. É preciso lembrar que jamais fomos modernos e que a temporalidade pode ser reconstituída na afetividade do comer, dada a multiplicidade dos atores implicados nesse ato tão corriqueiro. No comer, o passado não existe, ele se transforma em presente no momento mesmo do contato com o outro. E esse *outro*, também sendo *eu*.

A mobilização do mundo e dos coletivos em uma escala cada vez maior, multiplica os atores que compõem nossas naturezas e nossas sociedades. Mas nada nesta mobilização implica uma passagem ordenada e sistemática do tempo. Entretanto, graças a sua forma peculiar de temporalidade, os modernos irão ordenar a proliferação de novos atores quer enquanto uma capitalização, um acúmulo de conquistas, quer enquanto uma invasão de bárbaros, uma sucessão de catástrofes. Progresso e decadência são seus dois grandes repertórios e têm ambos a mesma origem. Sobre cada uma destas três linhas, poderemos assinalar os antimodernos, que mantêm a temporalidade moderna mas invertem seu sentido. Para apagar o progresso ou a decadência, desejam retornar ao passado — como se houvesse passado!

(LATOUR, 2009, p.71 )

Se nos propusermos a deixar de simplificar os textos em dicotomias, poderemos entender um pastel como um objeto complexo, capaz de colocar em implicação as linguagens sonora, auditiva, gustativa, visual e tátil, como é possível fazer com qualquer objeto sávido, sim, mas de maneira peculiar, por sua constituição que mistura culturas de preparo, entendimentos de gosto e capacidade de adaptação tradutória, fazendo-o praticamente uma série que rompe com seus limites de forma e conteúdo, propriamente ditas.

No caso dos pasteis, brincando com a questão da forma e do conteúdo, poderíamos dizer que, com esse pensamento, é possível então encontrar um pastel redondo, assado e recheado de vento. Sim, porque não? Pasteis de vento são muito consumidos em São Paulo, ora por falta de recheio, regulado pelo pasteleiro, ora por falta de desejo de comer o recheio, solicitado pelo degustador. Pastel assado tem sido uma opção para quem quer evitar a fritura e, quanto à forma redonda, existe uma pastelaria no centro da cidade que o vende assim, como diferencial. São modos de comer que alteram o salgado refazendo seus sentidos ou significados, sem perdê-los? Eu diria que sim.

Os pasteis comunicam muitas coisas. Colocam, como todos os alimentos feitos por outrem, sujeitos em relação, fazendo-os entenderem-se em alguma medida, numa troca de gostos e cognições múltiplas, móveis, variáveis, “que subvertem, em boa medida, as fórmulas redutoras dos dualismos conceituais baseados na superioridade do acúmulo do conhecimento abstrato” (PINHEIRO, 2009, p.19), permitindo a incorporação do outro, uma apropriação dos modos de ser e sentir desse outro, transformando esses modos em coisa pessoal e intransferível.

Citado por Pinheiro (2009, p.19), Martín-Barbero (2002, p.17) fala dessa assimilação do alheio:

A apropriação se define (...) pelo direito e a capacidade de fazer nossos os modelos e teorias venham de onde vierem geográfica e ideologicamente. O que implica não somente a tarefa de encaixar mas também aquela mais arriscada e fecunda de redesenhar modelos para que caiba nossa heterogênea realidade com a consequente e inapelável necessidade de fazer leituras oblíquas desses modelos, de leituras “fora do lugar”, a partir de um lugar diferente daquele em que foram escritos (grifos do autor).

Se pasteis são trazidos para a realidade da moça magra que deseja manter a forma e ainda assim garantir o prazer de devorá-lo quentinho, mesmo que assado, é

porque assimilações em um viés de aproximação e afastamento são sempre possíveis numa cultura de gosto. Os gostos que nos colocam em contato, também nos delimitam e falam de nós para o outro, que nos devora, informando a nós outras possibilidades de sermos ele sem que deixemos de ser nós mesmos.

Essa antropofagia comunicante dos pasteis de feira pode ser infinita, mas basta, para compreendê-la, que não existem dois pasteis de queijo iguais, mesmo que saiam da mesma produção. Contudo, por similaridade de ideários, os da banca da dona Maria classificam-se, segundo júri, entre os três melhores de São Paulo desde 2009. Os jurados participantes do evento compactuam, em termos de gosto, com a receita e os modos de preparo do pastel oferecido nesta banca, mas isso não quer dizer que serão sempre igualmente feitos ou percebidos. Cada jurado teria seus próprios motivos para dizer que o pastel da dona Maria é o melhor da cidade, porque cada um interpreta o que está comento de maneira diferente e porque nenhum pastel pode ser mensuravelmente idêntico ao outro.

Esta luta entre o significante e o significado é constante no que tange ao gosto. Este se esfrega nas culturas, se permite abalroar pelo que vem de externo ao corpo que o sente. Está sempre, mesmo que indisposto, contra a vontade, sujeito a mudanças, a adaptações que o reformulem.

Pasteis de queijo são os meus preferidos desde a infância, mas por períodos diversos fui adepta dos sabores bauru e pizza. Há períodos em que os de carne são os meus preferidos, momentos passageiros. Meu paladar sempre me coloca de volta ao tempo dos pasteis de queijo, como se estivesse em busca de uma recordação daquilo que me fez perceber pasteis como uma das mais graciosas especialidades da cozinha nacional. Provavelmente esse gosto se definiu na infância, quando me permitiram provar os pasteis de uma feira no bairro da Mooca ou Vila Prudente.

Pastel de feira, nestes bairros, tem sabor diferente dos pasteis conseguidos nas barracas noturnas da Vila Maria ou da Vergueiro. Contudo, sendo bem feitos, e fritos em óleo não saturado, conquistam o glutão, mesmo com o ambiente e a solidão da comilança influenciando no sabor e na tradução da afetividade reelaborada pelos pasteis. A afetividade remonta a sensações de que ao comer um pastel o mundo se torna mais terno, mais feliz, mais capaz de bondades, doações, amizades, risadas, espontaneidades, festividades, compartilhamentos. Pasteis são capazes de falar de nós para nós mesmos.

## 5. Conclusões sobre as comunicações de uma cozinha afetiva

No cinema ou no cotidiano a cozinha afetiva se traduz em magia das mãos para as bocas. Isso porque ela invade um território que prolifera um *ser* em outros *seres*, efetivando ou consolidando comunicações, mesmo que subjetivas, inexplicáveis, subsumidas em pensamentos limitados ao “isso é bom, isso é ruim”.

Do fechamento do pastel de feira ao vasto e complexo universo da culinária brasileira, combina-se, com esse pensamento afetivo do comer e do fazer comer, valores, aromas e sabores de origens diversas.

Fica patente que a afetividade na cozinha é tão diversa quanto a afetividade em qualquer lugar. Euforias e disforias passeiam pelos universos constituintes do comer assim como do viver, fazendo com que acessemos as propostas gustativas de maneiras favoráveis ou desfavoráveis, de acordo com uma percepção pessoal e intransferível.

Não interessa para onde olhamos, podemos ver o gosto humano envolvendo e sendo envolto por mais complexidade que a observada em relações meramente opositivas. A produção dos significados ou sentidos fica, portanto, a encargo da complexidade de um jogo de implicações que não excluem ou anulam elementos, mas, sim, os englobam ou meramente os aglomeram como parte ressignificada de seus próprios textos.

É pela capacidade de mestiçar-se que essa possibilidade da *refeição* torna-se possível. Pois a mestiçagem não é a dissolução dos elementos em uma totalidade unificada. Ela não tem nada somente de si, acaba sempre por carregar o *outro* em sua constituição, e esse carregar, abarcar, traduzir, faz o eu aproximar-se da outra humanidade, colocando-o em contato numa capacidade inclusiva.

Esse estudo torna-se relevante, então, quando em sociedade ou individualmente, pequenas coisas passam a valer como grandes. Além, é claro, das ampliações dos estudos sobre a cultura e seus modos de nos colocar em jogo. É preciso pensar sobre si mesmo para viver em sociedade. E para viver, enfim.

Muito poderia ter se dito sobre o comer, a fome, a anorexia, o descomer, mas esses aprofundamentos podem ser analisados num novo momento onde já não seja *novidade*, ao menos para mim, pensar que o ser, como formulado por Merleau-Ponty, é atravessado pela captação dos sentidos e que, essa captação se faz também pelo que se come.

Esse atravessamento faz refletir sobre o fazer semiótico que nos coloca no lugar do *outro*, buscando compreender suas experiências, comprometidos com a alteridade que faz sermos quem somos. Diferentes.

À mesa, essa diferença parece diminuída, pois encurta os caminhos que nos distancia do *outro*. Pelo sentir somos aproximados, os problemas pela falta de *identificação* com uma vida de acontecimentos, fatos e realidades construídas, parecem desvanecer e perder o sentido, a significação. Para ganhar outras significações. Talvez aquelas que queremos, talvez aquelas que nos sobraram, que remontariam tempo e espaço ideais. Essa diferenciação é inclusiva, aglutinadora do *outro*, permitindo compreender, pelos sentidos e talvez, nunca intelectualmente, o quanto de um *eu* há nesse *outro*.

Assim, a magia transformadora de caracteres, estados de alma, condições de vida, acontece na reformulação de entendimentos da experiência, pois se compromete com o alvo da modificação. Mesmo que sem planejamento prévio. Cozinhar afetivamente é pensar em *fazer bem* pelo prazer da degustação ou *fazer mal* a partir desse prazer. Só existe desprazer gustativo quando a comida é mal feita, feita com baixa perícia, sem *conhecimento* ou técnica. Nem tudo é euforia.

Aliás, é pela disforia que todo o movimento começa e se permite transformar. Se pela fome, disfórica, ou pela necessidade de entrar em contato consigo na obrigação, disfórica, sabe-se que não é *bom* comer num ônibus lotado e *sacolejante*, por exemplo. Mas praticar o ato de comer, algo escolhido por um *eu*, que não escolhe estar ali, é aproximar-se de uma possibilidade de melhor sobreviver ao trajeto.

Os usos que se faz do objeto modificam o objeto, incluindo-o nos processos culturais. Na tradução há sempre ganhos e perdas e, neste caso, há tradução; como diria Pinheiro (1994), a experiência sensível tem a ver com os processos físicos da cultura. A cultura deve ser conhecida de maneira relacional para que se observe a dinâmica semiótica da sociedade, onde o alto e o baixo se aproximam, se misturam.

A cozinha afetiva se põe, portanto, não somente a partir de vultuosas lembranças da infância ou de um tempo que ocorreu como ideal. Ela acontece sempre que nos colocamos com afetividade, positiva ou negativa, ou ainda a mistura ambígua dessas possibilidades, em um prato a ser oferecido para alguém. E quem come, também teria esse alcance como possível. Quem faz comer a si mesmo, por suas próprias receitas ou por escolha de um cardápio, também. O fato é que, a cozinha afetiva é aquela que por transmitir informações, quaisquer que sejam, coloca o ser em

contato consigo de alguma maneira, porque é na proprioceptividade que as estesias são atingidas e elas permitem a qualquer um perceber sua extensão de vida.

Entrar em contato com isso de maneira sensível e atenta, não é simples para todos. As experiências devem ser convidativas, ou mesmo uma escapatória, uma fuga da realidade construída. Trata-se da manutenção desse viver, portanto, refeições servem para isso, para refazer(-se).

Tenho pensado muito no que denominei *fisiologia significativa*, o poder de uma composição físico-química enfatizada por um entendimento de uso, reverberação e todo de sentido, simbólico, simpático a esse ou aquele fato da vida de um indivíduo. Essa denominação possivelmente será um elo para a continuidade desse trabalho.

## 6. Referências Bibliográficas

### Livros

- AGAMBEN, Giorgio. *O que é o contemporâneo? e outros ensaios*. Chapecó: Argos, 2009.
- ANDRADE, Oswald de, *Do Pau-Brasil à Antropofagia e às utopias*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1978.
- ATALA, A. & DÓRIA, C.A. *Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 2ªed.
- ÁVILA, Affonso. *O lúdico e as projeções do mundo barroco*. São Paulo: Perspectiva, 1994.
- BACHELARD, Gaston. *O Novo espírito científico*. In: Os Pensadores. São Paulo, Abril Cultural, 1978.
- \_\_\_\_\_. *A Filosofia do Não*. In: Os Pensadores. São Paulo, Abril Cultural, 1978.
- \_\_\_\_\_. *A água e os Sonhos - Ensaio sobre a imaginação da matéria*. São Paulo: Martins fontes, 1989.
- \_\_\_\_\_. *A poética do devaneio*. São Paulo, Martins Fontes, 2000
- \_\_\_\_\_. *A poética do espaço*. Rio de Janeiro, Eldorado, 1989.
- \_\_\_\_\_. *A psicanálise do fogo*. São Paulo, Martins Fontes, 1989.
- BAKHTIN, Mikhail. *A cultura popular na idade média e no renascimento*. São Paulo: Annablume, 2002.
- \_\_\_\_\_. *A. Estética da Criação Verbal* ( trad. Maria E.G.G. Pereira). São Paulo, Martins Fontes, 1992.
- BARTHES, Roland. *Mitologias*. Rio de Janeiro: Ed. Bertrand, 1993. 9ª ed.
- \_\_\_\_\_. *O rumor da língua*. Lisboa: Edições 70, s/d.
- BASTIDE, R. *Brasil, terra de contrastes*. São Paulo: Difel, 1959.
- BENJAMIN, Walter. *Magia e técnica, arte e política*. São Paulo: Brasiliense, 1984
- \_\_\_\_\_. *Documentos de cultura, documentos de barbárie*. São Paulo: Cultrix, 1986.
- BURKE, Peter. *Hibridismo Cultural*. São Leopoldo: Unisinos, 2003.
- BLOOM, Paul. *How pleasure works*. WW NORTON, 2010.

- BORNHAUSEN, Rosy L. *As ervas do sítio*. Beí: São Paulo, 2009
- \_\_\_\_\_. *As ervas na cozinha*. Beí: São Paulo, 2009
- CAMPOS, Haroldo. *Metalinguagem*. Rio de Janeiro: Cultrix, 1967.
- \_\_\_\_\_. *Ruptura dos Gêneros na América latina*. In: América latina em sua literatura. MORENO, César Fernandez (org.) São Paulo: Perspectiva, 1979.
- CANCLINI, Nestor García. *Culturas Híbridas*. São Paulo: Edusp, 2003.
- CARPENTIER, Alejo, *Literatura e consciência na América Latina*. São Paulo, Global Editora, s/d.
- CORRÊA, M. P.. *Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas*. Rio de Janeiro: IBDF, 1984.
- DELGADO, Manuel. *Sociedades movedizas. Pasos hacia una antropologia de las calles*. Anagrama: Barcelona, 2007.
- DIVAKARUNI, C. *A senhora das especiarias*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1997.
- ENZENSBERGER, Hans Magnus. *Mediocridade e Loucura*. São Paulo: Ática, 1995.
- FERREIRA, J.P. *Armadilhas da memória: conto e poesia popular*. Salvador: FCJA, 1991.
- FREYRE, G. *Açúcar - Uma Sociologia Do Doce, Com Receitas*. São Paulo: Global Editora, 2007
- GREIMAS, A. J. *Da imperfeição*. Trad. A.C. de Oliveira. São Paulo: Hacker, 2002.
- GRUZINSKI, Serge. *El pensamiento mestizo*. Barcelona: Paidós, 2007.
- GURÉVITCH, Aaron. "O tempo como problema de história cultural". In: *As culturas e o tempo*. Petrópolis: Vozes: São Paulo: EDUC, 1975.
- \_\_\_\_\_. *Les catégories de la culture médiévale*. Paris: Gallimard, 1983.
- \_\_\_\_\_. *La culture populaire au Moyen Âge*. Paris: Aubier, 1996.
- HOLANDA, Sergio Buarque. *Caminhos e fronteiras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- \_\_\_\_\_. *Raízes do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995
- \_\_\_\_\_. *O extremo oeste*. São Paulo: Brasiliense, 1986.
- HOUAISS, Antonio. *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Objetiva. 2004.
- JESUS, S.R. *A SENSIBILIDADE INTELIGÍVEL DO CHOCOLATE: Uma análise do fazer estético apreendido, cultivado e comunicado*. São Paulo, 2009. Dissertação de mestrado.

- KECK, F. e RAINBOW, P. “Invenção e representação do corpo genético” . In: História do Corpo, de CORBIN, A. , COURTINE, J. E VIGARELLO, G. Ed. Vozes, 2008
- KUHN, T. *A estrutura das revoluções científicas*. São Paulo, Perspectiva, 1975.
- LANDOWSKI, E. *Presenças do Outro*. São Paulo: Perspectiva, 2003.
- \_\_\_\_\_. *Da interação, entre Comunicação e Semiótica*, In: A. Primo et al. (éds.), *Comunicação e interações*, Porto Alegre: Sulina-Compós, 2008, p. 43-70.
- \_\_\_\_\_. *Aquém ou Além das estratégias, a presença contagiosa*. Documento de Estudo do Centro de Pesquisas Sociosemióticas – 3. São Paulo: Edições CPS, 2005.
- \_\_\_\_\_. *O olhar comprometido*. In: Revista Galáxia n°3, trad. A. C. de Oliveira, M. da Vinci de Moraes. São Paulo: 2001, pp.19-56
- LANDOWSKI, E., FIORIN, J.L. (éds.). *O gosto da gente, o gosto das coisas*. São Paulo: Educ, 1997.
- LAPLANTINE, F. NOUSS, A. *Mestizajes. De Arcimboldo a zombi*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 2007.
- LAPLANTINE, F. , OLIVENSTEINM C. *Um olhar francês sobre São Paulo*. São Paulo: Brasiliense, 1993.
- LATOUR, Bruno. *Jamais fomos modernos*.São Paulo: Editora 34, 2009.
- LESSA, V. & STEINBRUCH, L. *Cozinha judaica da Maria*. São Paulo: Alaude, 2011.
- LÉVI-STRAUSS, C. *O pensamento selvagem*. São Paulo: Papyrus, 2009.
- LÉVI-STRAUSS, C. e PERRONE-MOISES, B. *Antropologia Estrutural*. São Paulo: CosacNaify, 2008.
- LIMA, Lezama. *A expressão americana*. São Paulo: Brasiliense, 1988.
- LÓTMAN, Iuri. *La semiosfera I, II, III*. Cátedra: Madrid, 2002.
- \_\_\_\_\_. Para la construcción de una teoría de la interacción de las culturas: El aspecto semiótico. In: *La Semiosfera 1* . Madri: Cátedra, 1996.
- \_\_\_\_\_. *A Estrutura do Texto Artístico*. Lisboa: Editorial Estampa, 1978.
- LÓTMAN, Iuri y Escuela de Tartu. *Semiótica de la cultura*. Madrid: Cátedra, 1979.
- LÓTMAN, Iuri e USPENSKI, Boris. *Sobre o mecanismo Semiótico da Cultura*. In: *Ensaio de Semiótica Soviética*. Lisboa: Livros Horizonte,1981.

- MACHADO, Irene. *Escola de semiótica: A experiência de Tártu-Moscou para o estudo da Cultura*. São Paulo: Ateliê Editorial - FAPESP, 2003.
- MARTÍN-BARBERO, J. *Ofício de Cartógrafo. Travesías latinoamericanas de comunicación en la cultura*. Fondo de Cultura Económica: Santiago do Chile, 2002.
- \_\_\_\_\_. *Dos Meios às Mediações*. Editora UFRJ: Rio de Janeiro, 2003.
- MATTELART, A. *História das teorias da comunicação*. Edições Loyola: São Paulo, 2004.
- MESCHONNIC, Henri. *Transformation du traduire*. Lagrasse: Verdier, 1999.
- \_\_\_\_\_. Trad. Jerusa Pires Ferreira e Suely Fenerich. *Poética do traduzir*. São Paulo: Perspectiva, 2009.
- MÉZAROS, István. *Filosofia, Ideologia e Ciência Social*. Boitempo Editoria, 2008.
- MORIN, Edgar. *O Método*. Mira-Sintra: Europa-América, 1986.
- NEPOMUCENO, Rosa. *Viagem Ao Fabuloso Mundo Das Especiarias*. Rio de Janeiro: José Olympio, 2003.
- \_\_\_\_\_. *O Brasil na rota das especiarias*. Rio de Janeiro: José Olympio, 2005.
- OLIVEIRA, Ana C. de, LANDOWSKI, Eric (eds.). *Do inteligível ao sensível. Em torno da obra de A.J. Greimas*. São Paulo: Educ, 1995.
- \_\_\_\_\_. *Entre o social e o estético: Análise de campanhas publicitárias de cerveja*. In: "VIII CADERNO DE DISCUSSÃO DO CENTRO DE PESQUISAS SOCIOSEMIÓTICAS". CPS: São Paulo, 2002.
- PINHEIRO, Amálio (org.) *O meio é a mestiçagem*. Estação das Letras e Cores: São Paulo, 2009.
- \_\_\_\_\_. (org.). *Introdução em Comunicação & Cultura: Barroco e Mestiçagem*. Ed. Uniderp: Campo Grande/MS, 2006
- \_\_\_\_\_. *Mídia e mestiçagem em Comunicação & Cultura: Barroco e Mestiçagem*. Ed. Uniderp: Campo Grande/MS, 2006.
- \_\_\_\_\_. *Aquém da identidade e da oposição: formas da cultura mestiça*. Unimep: Piracicaba, 1994.
- RASHED, R. *La Notion de Science Occidentale*. In: *Entre la arithmétique et algèbre – Recherches sur l’histoire des mathématiques arabes*. Paris, Les Belles Lettres, 1984.
- ROSSET, Clément. *Lógica do Pior*. Rio de Janeiro, Espaço e Tempo, 1989.
- ROSSI, P. *Os filósofos e as máquinas*. São Paulo, Cia. das Letras, 1989.

SANTOS, Boaventura de Sousa. *A gramática do tempo – por uma nova cultura política*. Vol.4. Cortez: São Paulo, 2006.

\_\_\_\_\_. *A crítica à razão indolente*. Cortez: São Paulo, 2007.

SANTOS, B. de Sousa, MENESES, M. P. *Epistemologias Do Sul*. Cortez: São Paulo, 2010.

SARDUY, S. *Escritos sobre um corpo*. São Paulo: Perspectiva, 1979.

\_\_\_\_\_. *Gestos*. Seix Barral, 1963.

SERRES, Michel. *Os cinco sentidos*. Trad. Eloá Jacobina. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

\_\_\_\_\_. *Filosofia Mestiça*. São Paulo, Nova Fronteira, 1993.

SEVERINO, J. *A Metodologia do trabalho científico*. São Paulo, Cortez Editora, 2000.

SODRÉ, Muniz. *As Estratégias Sensíveis. Afeto, Mídia e Política*. Edição Brasileira, 2006.

ZUMTHOR, Paul. *A letra e a voz*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

BIBLIA SAGRADA. Revisão: Frei João José Pereira de Castro, O.F.M. e pela equipe auxiliar da editora Ave Maria. 1986. 51ª ed. Claretiana.

#### **Palestras online**

BARROS FILHO, Clóvis de. **A gramática do amor**. São Paulo: Espaço Ética, 2011. Palestra disponível em: <<http://www.espacoetica.com.br/palestras-e-cursos/44-palestras/195-a-gramatica-do-amor>> .