

09/04

CERTEAU, M., L. GIARD e P. MAYOL. *A invenção do cotidiano*. R. J., Vozes,

CAPÍTULO X

ARTES DE NUTRIR

A seguir, trata-se principalmente do papel (privilegiado?) das mulheres na preparação da comida no lar. Não que eu acredite numa natureza feminina imamente e estável que destinaria definitivamente as mulheres aos trabalhos domésticos, dando-lhes o monopólio da cozinha e das tarefas de organização do lar¹.

Desde que a Europa transpôs suas fronteiras geográficas no século XVI e descobriu culturas diferentes, a história e a antropologia nos fizeram ver que a distribuição dos trabalhos entre os dois sexos, os ritos de iniciação, os regimes alimentares ou as assim chamadas "técnicas do corpo"², conforme Mauss, dependem da ordem cultural local e consequentemente podem mudar. Dentro de uma cultura, uma mudança das condições materiais ou da organização política é o que basta para modificar a maneira de conceber e de repartir este tipo de tarefas cotidianas, podendo também alterar a hierarquia dos diferentes trabalhos.

O fato de continuarem sendo, na França, *as mulheres* que em geral se encarregam do trabalho cotidiano de cozinhar depende de uma situação social e cultural e da história das mentalidades: não vejo nisso qualquer manifestação de uma essência feminina. Se achamos necessário interessar-nos neste estudo por este tipo de prática ao invés de qualquer outro, é por causa de seu papel central na vida cotidiana da maioria das pessoas, independentemente de sua situação social e de sua relação com a "cultura erudita" ou com a indústria cultural de massa. Além disso os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir às circunstâncias. Com seu alto grau de ritualização e seu considerável investimento afetivo, as atividades culinárias são para grande parte das mulheres de todas as idades um lugar de felicidade, de prazer e de invenção. São coisas da vida que exigem tanta inteligência, imaginação e memória quanto as atividades tradicionalmente tidas como mais elevadas, como a música ou a arte de tecer. Neste sentido, constituem de fato um dos pontos fortes da cultura comum.

Introito (*in v. a. cap.*)
Como criança, eu me recusava a seguir os conselhos de minha mãe que queria que eu ficasse ao lado dela para aprender a cozinhar. Eu detestava este trabalho de mulher, porque jamais era pedido a meu irmão. Minha escolha já estava feita e meu futuro determinado: um dia eu teria uma "profissão de verdade", estudaria matemática ou me tornaria escritora. As duas opções me pareciam estreitamente ligadas como se uma exigisse a outra. A idade, as viagens e os livros pareciam garantir-me que um dia, com meu esforço e aplicação, seria possível chegar à arte de escrever palavras e números destinados a encher minha vida.

Bem cedo saí de casa e aprendi, como muitas outras, a tomar as refeições em comum - uma comida feita para muita gente, sem sabor nem identidade - nos refeitórios barulhentos e sombrios; e só me lembro daquelas batatas de todo dia, daquele arroz empapado e daquela carne de nome indefinível

que parecia perpetuar aos meus olhos a sobrevivência de raças animais tão antigas que só sua antiguidade genética poderia justificar seu grau de dureza e resistência. Foi assim que descobri, *acontrario*, que até aquele momento eu tinha sido muito bem alimentada, que jamais alguém havia racionado a parte em frutas ou queijos que me cabia, e que a prosperidade de uma família se traduzia antes de tudo por seu regime alimentar. Mas continuei ainda por muito tempo a achar que a habilidade feminina de fazer a compra dos mantimentos, de preparar e servir a comida eram tarefas elementares, convencionais e prosaicas e, por conseguinte, um pouco estúpidas.

Enfim, com vinte anos de idade, consegui um pequeno alojamento individual, fora dos internatos escolares. Era uma moradia rudimentar, porém suficiente para preparar minhas refeições. Vi-me então na condição de cuidar de minha própria comida, orgulhosa de poder escapar do barulho e da multidão dos restaurantes universitários, das filas e dos menus obrigatórios. Mas, como proceder? Eu não sabia fazer nada e esperar ou pedir conselho às mulheres da família seria como voltar ao seio materno e submergir no próprio modelo feminino recusado. A solução me pareceu evidente: essas coisas como tantas outras podem ser aprendidas nos livros. Basta encontrar na livraria uma fonte de informações "simples", "rápidas", "modernas" e "baratas", como dizia meu vocabulário ingênuo. E, para confirmar essa possibilidade (pelo menos era o que eu achava), comecei a estudar atentamente um livro de receitas publicado em edição de bolso, sem ilustrações e sem floreios "femininos", o que lhe dava, na minha opinião, um eminentemente valor prático e eficácia segura.

Da experiência tateante dos primeiros gestos, dos ensaios e erros, o que sobrou foi esta surpresa: constatei que jamais aprendi alguma coisa, nada observei, pois sempre preferi fugir, com obstinação, do contágio daquela educação que se dá à filha. Sempre preferi meu quarto, meus livros e meus jogos silenciosos à cozinha onde minha mãe vivia atarefada. Entretanto, meu olhar de criança viu e memorizou gestos, meus sentidos guardaram a lembrança dos sabores, dos odores e das cores. Já me eram familiares todos esses ruídos: o borbulhar da água fervendo

do, o chiar da gordura derretendo, o surdo ruído de fazer a massa com as mãos. Bastariam uma receita ou uma palavra indicativa para suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências que, sem querer, havia herdado e estavam armazenadas em mim. Tive que confessar que também em mim se animava um saber de mulher que sorrateiramente havia escorregado para dentro de mim, burlando a vigilância de meu espírito. Algo que me vinha do corpo, agregando-me ao grande corpo das mulheres de minha linhagem, para incorporar-me ao seu grupo anônimo.

Aos poucos fui descobrindo não o prazer de comer bons pratos simples (tenho pouca atração pelos deleites solitários), mas o prazer de manipular a matéria-prima, de organizar, combinar, modificar e inventar. Aprendi a alegria tranquila da hospitalidade antecipada, quando se prepara um jantar ou uma ceia para partilhar com amigos, da mesma maneira que se compõe uma ária festiva ou se pinta um quadro, com as mãos em movimento, os dedos atentos, o corpo todo tomado, pelo ritmo do agir e o espírito como em sonho, liberto de seu próprio peso, esvoaçando de idéia em reminiscência, descobrindo enfim aquele encadeamento de pensamento que modula de novo aquele fragmento de texto. Assim fui investida sub-repticiamente, sem que pudesse desconfiar, do prazer secreto e tenaz de *cozinhar*.

Quando me conscientizei claramente disto, já era tarde demais, o inimigo já se havia instalado. Tive que tentar explicar a mim mesma a natureza, o sentido e o modo de tudo isto, na esperança de compreender por que este prazer me parece tão próximo do "prazer do texto", por que teço um parentesco tão íntimo entre a escrita dos gestos e a escrita das palavras, e, se é lícito estabelecer, como o faço, uma espécie de reciprocidade entre suas respectivas produções. Por que procurar satisfazer, tanto num caso como no outro, a mesma necessidade central de *despender* ou consagrar uma parte do próprio tempo de vida àquilo que não deixará nenhum traço, àquilo que deverá apagar-se? Por que desejar tanto e inquietar-se por imprimir nos gestos e nas palavras aquela mesma fidelidade às mulheres de minha linhagem?

Mulheres votadas sem fim aos trabalhos domésticos e à produção do que mantêm a vida, mulheres subtraídas da vida pública e da comunicação do saber, mulheres escolarizadas à geração de minhas avós: delas gostaria de guardar uma lembrança viva e verdadeira. Seguindo seus passos, sonhei fazer uma escrita pobre, de *escritor público* a quem não pertencem as palavras, cujo nome próprio se apaga, uma escrita que visa à sua própria perda, que repete, à sua maneira, aquele humilde serviço em favor do outro cujos gestos elementares, sempre entrelaçados, exigidos pela indefinida repetição das tarefas domésticas, aquelas mulheres obscuras (ninguém mais sabe o nome delas, ninguém mais conhece sua força ou sua coragem) fizeram ao longo das gerações, na sucessão das refeições e dos dias, na atenção pelo corpo do outro.

Quem sabe se o que eu procuro na minha satisfação culinária não seja exatamente isso: a restituição, através dos gestos, dos sabores e das composições, de uma *legenda muda*, como se, por força de *assumida com meu corpo e minhas mãos*, eu devia chegar a restaurar-lhe a alquimia, a merecer-lhe o segredo da língua, como se, deste pisar obstinado na terramãe, um dia acabaria recuperando a verdade da palavra. Ou antes, uma escrita de palavras, renascida, capaz enfim de revelar a dívida maravilhosa e a graça impossível de poder saldá-la. Mulheres sem escrita que me precederam, que me legaram a forma de suas mãos ou a cor de seus olhos, vocês que me desejaram de antemão, me carregaram, me nutriram – bisavó que ficou cega de tão velha esperando que eu nascesse para consentir em morrer – vocês cujos nomes eu balbuciava nos meus sonhos de infância, vocês cujas crenças e sujeições eu não conservei, eu gostaria que a lenta memorização de seus gestos na cozinha me insulfassem as palavras que lhes serão fiéis, que o poema das palavras traduzisse o dos gestos, que às receitas escritas de vocês e aos sabores correspondesse uma escrita de palavras e de letras. Enquanto uma de nós conservar os saberes nutricionais de vocês, enquanto de mão em mão e de geração em geração se transmitirem as receitas da terna paciência de vocês, subsistirá uma *memória fragmentária e obstinada da própria vida de vocês*. A ritualização requintada dos gestos elementares tornou-se-me assim mais preciosa que

a persistência das palavras e dos textos, porque as técnicas do corpo são mais bem protegidas da superficialidade da moda e porque aí entra em jogo uma fidelidade material mais profunda e mais densa, uma maneira de ser-no-mundo e de fazer aqui a própria morada.

O anônimo inominável

"Sou parte de algumas imagens bem precisas de minha infância: minha mãe que eu via na banca da cozinha; minha mãe carregando as compras. O que eu quero não é fazer naturalismo. Mas, a partir de uma imagem bem estilizada, chegar à própria essência da realidade".³

"Em última análise, Jeanne Dielman é um filme hiper-realista sobre a ocupação do tempo na vida de uma mulher limitada a seu lar, sujeita ao conformismo imposto dos gestos cotidianos... Mas revalorizei todos estes gestos restituíndolhes sua duração real, filmando, em planos-sequências, em planos fixos, com a câmera sempre voltada para a personagem, fosse qual fosse sua posição. O que eu quis foi mostrar o justo valor do cotidiano feminino. Acho mais fascinante ver uma mulher - que pode ser todas as mulheres - arrumando sua cama durante três minutos que uma corrida de carros que dura vinte minutos".⁴

"Mas para meu cinema, tenho antes a impressão de que a palavra que mais lhe convém é fenomenológico: trata-se sempre de uma sucessão de eventos, de pequenas ações que são descritas de maneira precisa. E o que justamente me interessa é esta relação com o olhar imediato, com o como tu vês essas pequenas ações que se passam. E é também uma relação com o estranho. Tudo é estranho para mim, tudo que não vem à superfície é estranho. Uma estranheza ligada a um conhecimento, ligada a alguma coisa que sempre viste, que está sempre aí em torno de ti. É justamente isto que produz um sentido".⁵

Estas frases cortantes e essas imagens eficazes de Chantal Akerman traduzem quase perfeitamente a intenção deste estudo sobre o número sem conta das cozinheiras. Nesta voz, em sua doçura e sua violência, reconheci a própria necessidade de

retornar à insignificância para romper o cerco. A própria vontade de aprender a desviar os olhos da "cultura erudita", aquele fundo herdado e exaltado entre os que residem nos bairros de luxo. A mesma distância relativamente à "cultura popular" cujas maravilhas ingênuas são mais bem cantadas quando se enterra ou despreza aqueles que a geraram. A mesma recusa de denegrir uma "cultura de massa" deplorando sua mediocridade produzida em escala industrial, repartindo ao mesmo tempo os dividendos desse comércio. Portanto, voltar o olhar para as pessoas e as coisas do presente, para a vida comum e sua diferenciação indefinida. Reencontrar "o gosto da germinação anônima inominável" e tudo o que constitui o *vivo* do sujeito. Ver o gelo frágil dos hábitos, o solo movediço dos partidos tomados onde se incisam circulações sociais e costumeiras, onde se descobrem atalhos. Aceitar como dignas de interesse, de análise e de registro aquelas práticas ordinárias consideradas insignificantes. Aprender a olhar esses modos de fazer, fugidios e modestos, que muitas vezes são o único lugar de inventividade possível do sujeito: invenções precárias sem nada capaz de consolidá-las, sem língua que possa articulá-las, sem reconhecimento para enaltecê-las; busca-tes sujeitos ao peso dos constrangimentos econômicos, inscritos na rede das determinações concretas.

Neste nível de invisibilidade social, neste grau de não reconhecimento cultural, coube há muito tempo e ainda cabe, como de direito, um lugar às mulheres, uma vez que, em geral, não se dá qualquer atenção às suas ocupações cotidianas: é preciso que "essas coisas" sejam feitas, portanto alguém tem que fazê-las; de preferência será uma mulher, outora era uma "criada para todo o serviço". Esta própria designação revela exatamente o status e a função. Trabalhos que visivelmente nunca acabam, jamais suscetíveis de receber um arremate final: a manutenção dos bens do lar e a conservação da vida dos membros da família parecem extrapolar o campo de uma produtividade digna de ser levada em conta. Só quando faltam é que chamam a atenção, mas neste caso é ainda de reprovação que se trata. Como canta muito bem a inspiração salutar dos quebequenses, "môman não trabalha, ela tem muito que fazer!"⁷

Como todo agir humano, essas tarefas femininas dependem da ordem cultural: diferem, de uma sociedade à outra, sua hierarquia interna e seus modos de proceder; de uma geração à outra, numa mesma sociedade e de uma classe social à outra. Transformam-se as técnicas que presidem essas tarefas, como também as regras de ação e os modelos de comportamento que dizem respeito a elas. Cada mulher pode criar para si um *estilo próprio*, imprimir um toque especial, acentuando um determinado elemento de uma prática, aplicando-se a um outro, inventando uma maneira pessoal de caminhar através do recebido, do admitido e do já feito. Deste modo, apropriando-se do “saber-fazer” comum, cada “fada do lar” adquire finalmente um modo próprio de fazer intervir, umas sobre as outras, as sequências cronológicas e de compor, sobre temas obrigatórios, *ne varietur*, uma música de variações jamais fixas numa forma estável.

As práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezado. Na França, é de tradição que a responsabilidade caiba quase exclusivamente às mulheres e que essas tarefas sejam objeto de sentimentos ambivalentes: a cozinha francesa é valorizada em relação à das nações vizinhas, a importância da alimentação infantil e da higiene da família é sublinhada pela mídia, a responsabilidade e o papel da dona-de-casa como principal compradora e provedora do lar são priorizados. Ao mesmo tempo, esse trabalho é considerado monótono e repetitivo, desprovido de inteligência e de imaginação; é mantido fora do campo do saber, negligenciando-se nos programas escolares a educação dietética. Entretanto, com exceção dos pensionários de coletividades (conventos, hospitais, presídios), quase todas as mulheres têm que cozinhar, quer só para suas necessidades, quer para alimentar os membros da família e seus convidados ocasionais.

Em cada caso *cozinhar* é o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço, com raízes na urdidura das relações com os outros e consigo mesmo, marcada pelo “romance familiar” e pela história de cada uma, solidária das lembranças de infância como ritmos e estações.

Trabalho de mulheres que as faz proliferar como “árvores de gestas” (Rilke), como deusas Chiva de cem braços, hábeis, econômicas: o vaivém sacudido e rápido de bater as claras em neve, as mãos que fazem lentamente, em movimento simétrico, com uma espécie de ternura contida, a massa de brioche. Preocupação de mulheres: “será que o biscoito vai ficar bastante macio?” Observação de mulheres: “esses tomates não são suculentos; é preciso regá-los de vez em quando enquanto cozinham”. Transmissão de saber: “minha mãe (minha tia ou minha avó) sempre me aconselhava acrescentar uma gota de vinagre à costela de porco grelhada. Movimentos ágeis e habilidosos da mão que é preciso observar antes para depois poder imitá-los: “para despregar o crepe da frigideira, dar uma pancadinha, assim”. Atividade multiforme considerada tão simples ou até um pouco tola, salvo nos casos raros em que é elevada à excelência, ao extremo requinte – mas isto já é questão de *grands chefs*, que são homens, é claro.

Entretanto, desde que alguém se interessa pela arte culinária, pode constatar que ela exige uma memória múltipla: memória de aprendizagem, memória dos gestos vistos, das consistências, por exemplo para saber o momento exato em que o creme inglês está no ponto e retirá-lo do fogo para não derramar. Exige também uma inteligência-programadora: é preciso calcular com perícia o tempo de preparação e de cozimento, intercalar as sequências umas às outras, compor a sucessão dos pratos para atingir o grau de calor desejado no momento adequado: por exemplo, é inútil que os filhós de maçã da sobremesa estejam no ponto quando os convivas mal estão nos aperitivos. A receptividade sensorial também intervém: mais que o tempo teórico de cozimento indicado na receita, o que informa sobre a evolução do cozimento e sobre a necessidade de aumentar ou diminuir o calor é o cheiro que vem do forno. Aqui também entra a engenhosidade que cria artifícios: como aproveitar os restos para dar a impressão de que se trata de um prato completamente diferente? Cada refeição exige a capacidade inventiva de uma miniestratégia para fazer mudança, por exemplo quando falta um ingrediente ou não se dispõe do utensílio próprio para uma determinada receita. E quando os amigos chegam de improviso justamente na hora do almoço

⁹ ou jantar, é preciso saber improvisar sem precisar dividir, utilizando os artifícios combinatórios. Portanto, entrar na cozinha, manejar coisas comuns é pôr a inteligência a funcionar, uma inteligência sutil, cheia de nuances, de descobertas iminentes, uma inteligência leve e viva que se revela sem se dar a ver, em suma, *uma inteligência bem comum*.

Numa época em que o emprego que se tem ou que em vão se procura muitas vezes não é mais um emprego que dá uma identidade social, em que para tantas pessoas nada resta no fim do dia a não ser a amarga sensação da inutilidade de tantas horas sombrias, a preparação de uma refeição oferece aquela rara felicidade de fazer pessoalmente alguma coisa, dar forma a um fragmento do real, conhecer as alegrias de uma miniaturização demitúrgica que garante o reconhecimento daqueles que a consumirão através de inocentes e prazerosas seduçções. Aquela trabalho culinário que parece sem mistério nem grandeza, eis que ele se desenrola numa montagem complexa de coisas a fazer, segundo uma seqüência cronológica predeterminada: prever, organizar e abastecer-se; preparar e servir; descartar, arrumar, conservar e limpar. Eis que ele assedia a memória dos romancistas, desde os fabulosos excessos dos heróis de Rabalais, totalmente entregues ao comer, digerir, eliminar⁸, até as "longas listas de pratos ou manjares" de Júlio Verne⁹, passando pela "cozinha burguesa" das criaturas balzaquianas,¹⁰ pelas receitas de Zola e pelos simples pratos ensopados dos porteiros de Simenon.¹¹

Vozes de homens que descrevem comidas de mulheres, como as pessoas simples de Pierre Bonte, cujos acentos ardentes vinham povoar de "bons selvagens" as manhãs das cidades:

"Vejam, esta sopa de feijão. Como se diz, é uma sopa de feijão mas, entendase bem, isto não quer dizer que é só de feijão. Minha mulher fez esta sopa hoje de manhã. Por isso levantou-se às sete horas; a água do feijão já estava sobre o fogão de lenha - ela havia colocado o feijão de molho ontem à noite - acrescentou-lhe dois alhos-porós cortados em pedaços miúdos com algumas batatas, juntou tudo isto e, quando começou a ferver, colocou os salgados. Uma hora antes de servi-la, depois de três e meia a quatro horas de cozimento...

ela temperou a sopa. O tempero é assim: colocou numa frigideira banha de porco, refogou nela uma cebola até ficar bem tostada, juntou um pouco de farinha, misturou e verteu a mistura na sopa.¹²

Confesso que ainda sonho com os croquetes de arroz e com os pastéis fritos que os felizardos filhos da Condessa de Ségur comiam no jantar, em recompensa de seu saber; eu não era tão sabido como eles e a mesa de minha família jamais servia esses manjares desconhecidos que me pareciam ter estranhos sabores. Mas, saídos dos temperos literários, despojados de sua nobreza passageira, os trabalhos culinários aí estão em sua crua realidade. Trabalhos de mulheres, sem horário nem salário (salvo quando se é empregado de alguém), trabalhos que não têm valor nem somam renda (os homens têm coisas mais sérias a calcular), trabalhos em que o sucesso sempre se prova pela falta de duração (como um suflê que, ao sair do forno, em seu equilíbrio sutil, em seu cume glorioso, já vacila para imediatamente murchar). Sim, um lento e interminável trabalho de mulheres. Mulheres tão pacientes que são capazes de repetir indefinidamente os mesmos gestos.

"São as mulheres que descascam as batatas, as cenouras, os nabos, as peras, as laranjas e picam a couve. Tudo que se descasca, as mulheres sabem descascar. Não é complicado fazer isso. Aprende-se desde pequena, de mãe para filha: "Querida, vem me ajudar a descascar as batatas para o jantar!" (...) As mulheres descascam as batatas todo dia, para o almoço e para o jantar; as cenouras e também o alho. Sem problemas, sem criar problemas para si nem para o marido. As batatas, isso sim, é problema das mulheres (...). O domínio das mulheres é o da mesa, da comida, da batata. É o legume básico, o mais barato; dela pouco se fala, mas se descasca e se prepara de mil maneiras. Como será que vou servir as batatas no jantar? É aí que está um problema doméstico: a administração. Por que dar tanta importância à administração (...)? Você faz tão bem as coisas, minha querida. "Eu adoro as batatas que você faz, diz o homem. Você vai fazer batatas fritas amanhã?" E a mulher faz batatas fritas. A questão é importante, mais importante que a discussão: não contraria-

lo, para que tenha tanto desejo de mim como de minhas fritas. E no dia seguinte ela descasca de novo, batata por batata, corta, recorta em pequenos pedacos, pacientes, minuciosos, todos quase iguaizinhos. Para que tudo fique bom, bonito e atraente. De tal forma a despertar o apetite. Desejo de comer, desejo de nutrir-se de mim. "Tenho fome de você, diz o homem. Você é gostosa. Eu vou devorar você, diz o homem. Um dia. Tenho appetite de você"¹³.

Memórias

O que se come? Come-se, é claro, aquilo que se pode "oferecer", aquilo que gostamos de comer: frase que denuncia uma falsa clareza e revela uma simplicidade totalmente enganosa. "Poder" remete aqui ao disponível como as provisões, ao acessível como o preço, ao assimiável pela digestão, ao permitido pela cultura, ao valorizado pela organização social. "Gostar" também é um termo confuso, ligado ao jogo múltiplo das atrações e das repulsas, fundado nos hábitos da infância, magnificados pela lembrança, ou tomados ao avesso pela vontade adulta de livrar-se deles. "Em suma, nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer – ou o que a mãe de nossa mulher lhe ensinou a comer. Gostamos daquilo que ela gostava, do doce ou do salgado, da geléia de manhã ou dos cereais, do chá ou do café, do azeite de oliva (quem é provençal), dos *gaffelbitter* (quem é escandinavo)", de tal forma que "é mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras,

temperadas de ternura e de ritos, que marcaram nossa primeira infância⁴⁶.

Comer serve não só para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo: isso se pode perceber muito bem entre os velhinhos internados no asilo que reclamam obstinadamente pelo respeito aos seus antigos hábitos alimentares. É o caso de Amélia, do Jura, que queria encontrar de novo a manteiga (banha) de porco de sua infância e a profusão de legumes verdes de seu passado rural: "Como se come aqui, não se pode pensar em... estar bem, ah, não!... No campo se come verdura, quer dizer, couve, alface, espinafre, de tudo, saladas cozidas, até alho-poró com aspargos..."⁴⁷.

Assim também, quando alguém é forçado ao exílio pela conjuntura política ou pela situação econômica, o que subsiste por mais tempo como referência à cultura de origem é a comida, se não para a refeição cotidiana, pelo menos para os dias de festa. É uma maneira de mostrar a pertença a outro solo. Experiência multissecular, verificada sempre de novo, reatualizada para os judeus do Magreb, chegados à França com o fim das guerras de independência: "Cozinhamos aqui como cozinávamos 'em casa', como se fazia 'lá', lembrando a Argélia e o tempo anterior à partida. O ato de comer se torna então um verdadeiro discurso do passado e o relato nostálgico do país, da região, da cidade ou do lugar em que se nasceu"⁴⁸. Reservada ao dia do sábado e às grandes festas litúrgicas, ou da história familiar (nascimento, casamento, etc.), a comida tradicional com seus ritos minuciosos de composição (este prato para o tempo pascal, aquele para a festa da circuncisão) e de preparação se torna a manutenção e "a narração da diferença, inscrita na ruptura entre o tempo alimentar 'do si-mesmo' e o tempo alimentar do outro"⁴⁹.

Mas também comemos nossas representações sociais da saúde, o que supomos ser "bom para nós". Na pesquisa de Claudine Herzlich, a mais mencionada das práticas de higiene necessárias à conservação de uma boa saúde é o regime ali-

mentar⁵⁰. Na pesquisa feita pelo INSERM, a preocupação com uma alimentação "saudável" e "higiénica" cresce com o nível de vida, com o grau de instrução e com a taxa de urbanização da comuna em que se reside⁵¹.

É ainda necessário precisar, como complemento, que essas representações dependem do nível social ou, como observa Bourdieu, que há "paradoxos do gosto, por necessidade": os gostos populares, por necessidade econômica e por hábito, se baseiam nos "alimentos mais nutritivos e mais econômicos ao mesmo tempo", devido "à necessidade de reproduzir a custo mínimo a força de trabalho"⁵². Também existe muitas vezes uma estreita relação entre o que uma família pode adquirir como alimento comum, o que gostaria de comer e o que acha benéfico à saúde.

O que revela o papel atribuído ao tipo de alimento para manter a boa saúde é a evolução dos termos *dieta* e *dietética*. Em grego, *dieta* designa em geral o "gênero de vida" e, em particular, o que é "prescrito pelo médico"; em Hipócrates, *diatētikē* é a "ciência das prescrições higiénicas", sentido que a palavra conserva ainda no francês da Renascença: "a segunda parte da medicina é chamada dietética, que visa socorrer os doentes pela boa higiene de vida", diz Ambroise Paré⁵³. Porém, na linguagem contemporânea, a dieta se tornou a supressão de todo alimento sólido e a dietética diz respeito ao estudo e composição do regime alimentar, como se o essencial de uma boa higiene de vida fosse definido exclusivamente pela alimentação recomendada.

Toda prática alimentar depende em linha direta de uma rede de pulsões (de atração e de repulsa) quanto aos odores, cores e formas, também quanto aos tipos de consistência; esta geografia é tão fortemente culturalizada quanto as representações da saúde e da boa educação à mesa e, consequentemente, é também historicizada. No final dessas exclusões e dessas escolhas, o alimento escolhido, permitido e preferido é o lugar do emplanhamento silencioso de toda uma estratificação de ordens e contra-ordens que dependem ao mesmo tempo de uma etno-história, de uma biologia, de uma climatologia e de uma economia regional, de uma invenção cultural e de uma

experiência pessoal. Sua escolha depende de uma soma de fatores positivos e negativos, fatores por sua vez dependentes das determinações objetivas do tempo e do lugar, da diversidade de criadora dos grupos humanos e das pessoas, da contingência indecifrável de micro-histórias. Citando o exemplo da América que entrou na modernidade europeia, para nela suscitar "aqueles movimentos de homens, de plantas, de alimentos", Fernand Braudel sonhava com "a história simultânea daquelas associações alimentares, tão lentas a se combinar e depois descombinar-se (...), combinação a descobrir em seus elementos e em sua duração, como também em suas relações com outras combinações⁵⁴".

O inventário dos ingredientes, de suas associações e de suas transformações em preparações diversas, fornece os elementos de uma imensa *combinação de múltiplas entradas* que infelizmente não podemos repertoriar de modo unívoco por mil razões: as espécies animais e vegetais viajam e se modificam em qualidade de acordo com suas condições de produção (criação artesanal ou industrial, tipos de forragem, natureza do solo e de exposição ao sol, escolha das variedades de sementes e de adubos, etc.); os sabores não são quantificáveis e dificilmente se distinguem como bem o sabia o perto no assunto, Brillat-Savarin: "Sabendo-se que existem séries indefinidas de sabores simples que podem modificar-se pelo acréscimo recíproco de qualquer número e qualquer quantidade, precisaríamos de uma língua nova para exprimir todos esses efeitos, de montanhas de infólio para defini-los e caracteres numéricos desconhecidos para etiquetá-los⁵⁵".

Todos os prazeres da boca são duplamente sujeitos às leis da *oralidade*: como absorção do alimento, prazer do paladar, e como suporte de uma atividade profusa da linguagem, prazer da fala, que descreve, nomeia, distingue, matiza, compara, irisa e desdobra. A criancinha leva à boca tudo que sua mão alcança ao explorar o espaço que a rodeia, mas não é só por desejo compulsivo de tudo incorporar a si: Michel Tournier lembrou bem que, para a criança, a boca serve de segundo órgão do tato que lhe permite "tocar mais", apalpar, sentir a rugosidade de uma coisa, conhecer-lhe intimamente a semente⁵⁶. Mais tarde,

no adulto, através do jogo impenetrável dos comportamentos alimentares e de suas minúsculas variações de pessoa a pessoa, se superpõem histórias (cultural, social, familiar) e suas memórias. Juntas, elas inspiram hábitos, costumes e preferências, tributários de mentalidades e de sensibilidades, e também marcados com uma *inscrição na temporalidade* que intervêm em diferentes níveis.

Primeiro, como as culturas, os grupos sociais não vivem na imobilidade e seus gostos não são imutáveis. Tal prato valorizado em tal época, por tal meio, será mais tarde descartado como "muito vulgar", "grosseiro", ou "pesado". Também no caso da comida, o costume comum depende da moda, como o vestir-se ou as idéias. Por exemplo, o arroz figurou no cardápio "do melhor estilo" durante grande parte do século XIX; ainda em 1870 era servido mais freqüentemente como prato interme-diário doce do que como prato salgado acompanhando uma carne; quanto ao queijo, hoje tão estreitamente associado à imagem dos hábitos franceses, ele quase não aparecia na mesa da classe burguesa do século passado, pois conotava uma referência à terra⁵⁷. O tempo impõe ainda o ciclo das estações: aos morangos sucedem os damascos e ao feijão-manteiga, as endívias.

O tempo ainda obriga a fazer permutas agradáveis e regulares, cuja sucessão faz o ritmo dos meses do ano, apesar de serem hoje, graças às técnicas de conservação e à diversificação das provisões, menos rígidas que outrora. Os balcões dos mercados continuavam a mudar de semana a semana: o morango do Périgord cede o lugar às peras Beurré Hardy, a Belle de Boskoop aparece ao lado da moscatel de Hamburgo, e logo depois vem a inesquecível Rainha das maçãs rainetas. Por pequenos toques se esboça uma geografia de cores, de odores e de formas, anunciada pela voz estridente dos vendedores que gritam todos ao mesmo tempo, em tom firme, as qualidades excelentes de seus produtos garantida pela magia semântica de sua ligação com lugares desconhecidos, cuja repetição de ano em ano se torna familiar a você; entre eles e você se tece uma muda cumplicidade, como entre o vendedor e sua possível clientela, para a qual ele atualiza de novo cada ano, com a

mesma convicção, um repertório ritual. Na estação dos marmelos, um grita: "Para encontrar marmelos, madames, sigam por aqui", enquanto seu sócio repete com uma doçura equívoca: "Venham, venham pegar-me, venham colher-me, eu sou a mais bela, a mais doce do mercado", apontando com um gesto de convite sua maravilhosa moscatel.

Ligado à escala das idades, o tempo vem ainda modificar, nas diferentes etapas da vida, as necessidades biológicas e as preferências alimentares, fazendo, por exemplo, o velhinho recuperar naturalmente os gostos da infância: laticínios e pratos doces, sopa de legumes passada no liquidificador e compotas suculentas de frutas. Mas existe também o tempo do ano civil, as escansões do calendário com a alternância dos dias de trabalho e de descanso semanal, a vinda das festas litúrgicas cujos ritos culminários sobrevivem prazentemente à erosão das práticas religiosas, enfim as celebrações familiares (aniversários, batizado, casamento, etc.). Vêm, pois, sobrepor-se, completando-se ou contrariando-se, às escolhas dos pratos e da composição das refeições, os sinais do tempo real e os do tempo biológico, psicológico, familiar e social.

Alguns desses traços têm vida longa, sem que se consiga explicar a razão. Assim, na região parisiense, que se tornou maioritariamente estranha à prática católica, a sexta-feira continua sendo o dia de maior consumo de peixes⁵⁸. Será que é o hábito das donas-de-casa que é determinante, ou a inércia das colektividades, a crescente facilidade de encontrar peixe fresco naquele dia, ou a necessidade inconsciente de um ponto de referência visível do desenrolar da semana, prenunciando o tão desejado *week-end*? Se as proibições religiosas tradicionais já se apagaram, novas ritualizações se oferecem para sucedê-las, vindas da esfera mercantil, do tipo "chegou o novo *beaujolais*" (vinho de Beaujolais), ou os regimes "macrobiótico" e vegetariano, cujos adeptos se impõem voluntariamente o sistema de exclusões e de preceitos estritos, enquanto outros se impõem só comer produtos colhidos pelos métodos de uma "agricultura biológica" (em princípio sem adubos químicos nem pesticidas, simplesmente plantados na terra), supostamente menos perigo-

so à saúde que os produtos de uma agricultura intensiva, à vida de altos lucros.

Divididos entre o temor e a lembrança, tomados de desejos contraditórios, o coração e a razão têm que escolher entre "o bom", isto é, meu gosto pessoal, e "o bom para minha saúde", isto é, meu interesse. É como navegar entre o Lago da Ternura e o Oceano da Razão, entre os adágios da tradição e os conselhos da dietética moderna. Alguém insinua: "nada é melhor que a comida da vovó Maria, lentamente cozida no fogo de lenha, que os bolos rústicos de tia Adélia"; outra pessoa adverte: "já está mais do que na hora de aprender a comer alimentos saudáveis⁵⁹", "um quilo a menos, um ano a mais"⁶⁰. E enquanto Bourdieu ainda acha que as práticas alimentares nada têm a ver com o discurso escolar, o Comitê Nacional de Educação para a Saúde propõe aos professores, como atividade de alerta, um jogo pedagógico *Comer certo* que permite ensinar aos alunos, sob forma de brincadeira, a compor menus equilibrados e a compreender o uso dos diversos alimentos⁶¹. O combate desproporcional entre as guloseimas e as prescrições, entre o razoável e o desejável!

Memórias obstinadamente fiéis ao maravilhoso tesouro dos sabores da infância. Bolo de amêndoas cujo sabor secreto ainda continuava vivo na mente de meu pai, já velho e doente, sabor que desapareceu com a avó dele, tão querida, que morreu no começo do século, antes que ele completasse sete anos. E aqueles ovos nevados que um amigo meu já de certa idade me olhava pedir num restaurante, ele mesmo proibido de comer tal guloseima, mas justamente aquele manjar que lhe trazia à memória o sabor de seus primeiros sucessos escolares, assim recompensados à mesa familiar. Sabores da felicidade perdida, doces sabores do tempo passado: "Este copo de vinho pálido, fresco, seco, coloca diante de mim toda a minha vida champanhosa. Achavam que eu bebia: eu me lembro tão bem⁶²...". Este vinho, eu o reconheço, que importarte sido produzido em outra terra; é aquele que meu avó, andarilho solitário e altivo, colocava no riacho para ficar fresco, ao sair da mata, para o piquenique que corava o longo passeio silencioso, do qual ele sabia fazer, misteriosamente, uma festa inesquecível.

Já condenado ao anonimato da morte, Gabriel acabou seus dias num asilo e suas únicas lembranças se concentram na comida preparada pela mãe: "Penso muito nela, na minha mãe, penso constantemente, era uma pessoa muito gentil. Meus irmãos e irmãs, não acho que eles se sentiam magoados com isso, mas eu, eu era sempre bem recebido, mesmo depois de casado. Quando ela nos convidava, sempre fazia bons pratos"; ou o almoço oferecido pela vovó: "Todos os domingos, a vovó preparava a sopa de chocolate, depois comíamos omelete com presunto, salada, manteiga, carne de porco em conserva frita na banha, havia de tudo sobre a mesa no fim do almoço"⁶³, como se falar da comida outrora oferecida e partilhada fosse sua única maneira, pobre e pudica, de reviver a doçura do passado e a ternura dos rostos amados.

Corpo

No comportamento alimentar, tão profundamente arraigado na vida cotidiana que parece coisa tão simples, se atuam, se entrelaçam e se contrariam dois modos de relação que começam a definir-se e a estruturar-se desde os primeiros tempos da vida. Um se refere à relação primária com a mãe que nutre ou com aquela que faz as suas vezes; o outro designa a relação que o indivíduo entretém com seu próprio corpo como corpo vivo, sujeito à restrição do tempo, condenado à morte, e como corpo sexuado, destinado a tomar forma masculina ou feminina.

A criança é nutrida pela mãe, de sua mão recebe aquilo que foi preparado para ela; mais tarde, a mãe vai consultá-la sobre suas preferências, mas sempre achará, em última análise, que ela sabe melhor que a criança o que é "bom para ela". Não poucas refeições familiares são palco de uma luta obstinada pelo poder, o poder da mãe e do pai sobre o corpo do filho forçando-o a "comer tudo, tudo que está no prato", ou a "comer a carne, se não não terá sobremesa".

É claro que não existe neste domínio sabedoria natural do homem grande ou pequeno. Deixar que falem apenas as preferências da criança nos levaria a um regime desequilibrado, rico em doces ou em farinhas, pobre em proteínas animais e em

legumes frescos, como confirma, em nossa pesquisa, a entrevista de Elisabeth. Ela relata as milhares de discussões entre o pessoal da cantina de sua escola que reclama dos menus adaptados aos gostos das crianças (arroz, massas e batatas todo dia) e o administrador responsável que se sente na obrigação de seguir as diretrizes dietéticas recebidas da Educação Nacional e se obstina em introduzir pratos de legumes cozidos, patês de peixe, etc., que as crianças, principalmente antes de onze ou doze anos, se recusam a comer.

A mãe insiste, ela força a comer, confirmando deste modo que o corpo da criança ainda é seu: "Minha mãe vigiava sempre para ver se comíamos tudo que ela nos serviu. Muitas vezes eu não queria comer, mas ela insistia, tentando me enfiar a comida na boca. 'Mais uma colher, esta é para o tito, estas duas para a tita. Olha que suco gostoso e que belos legumes a mamãe preparou. É para você crescer e ficar bem forte'⁶⁴". A criança se mantém obstinada na recusa, buscando primeiro subtrair seu corpo à lei materna, descobrindo obscuramente que possui um trunfo maior: recusar é poder ter a mãe em seu poder, resistir-lhe, inquietá-la, "matá-la de desgosto e de preocupação", como diz às vezes a voz lamuriosa da cozinheira quando vê que sua comida não agradou.

Trata-se de uma luta corpo a corpo que se trava a pequenas colhedoras e grandes palavras em torno da mesa familiar: a criança quer ser livre imediatamente, crescer pode ficar para mais tarde; a mãe exige que coma primeiro, isto é, obedeça, para mais tarde se tornar grande, forte e livre, mas a criança se impacienta, não pode esperar. Inventa então mil artifícios, nunca tem fome em casa, mas devora qualquer coisa na casa dos outros. Bem cedo descobre outras vinganças sorradeiras, elogios a comida das outras, e fere a afeição exclusiva da mãe: "Uma vez meu pai nos levou a passeio e, no salão de chá, comemos Welsh Rarebit: canapé de queijo fundido. Comentei com entusiasmo com minha mãe a respeito do delicioso prato, um prato que ela jamais havia feito (...). Minha mãe ficou toda ofendida! Eu não compreendi por que nem como fiz isto. Sentime 'malvada' e envergonhada. Atualmente posso com-

prender como minha mãe se sentia traída quando comíamos a comida feita por outra pessoa⁶⁵”.

Mas o conflito não é geral nem contínuo. Tudo depende de como a mãe sente a recusa, de sua capacidade de ceder em parte diante das reivindicações da criança ou de sua obstinação em fazer valer todo o peso de sua autoridade na batalha. Geneviève, falando de seu filho, de dez anos: “Ele não gosta de nada. Gostaria que eu lhe fizesse todos os dias espetinhos (*brochettes*), fritas ou pizza. Não gosta de nada, ele é assim, exatamente como o pai dele (os pais são separados)”. “Com ele, tudo muda de repente: entre o queijo de Gruyère e o presunto, os ovos, o purê, as fritas, talharim, espaguete, carne picadinha, frango assado e ainda... Como podes ver, muda de repente em torno dessas dez coisas”. Geneviève evoca seus esforços passados, inúteis, não reconhecidos, o desabafo de uma oferta de amor não aceita: “Quando ele era pequeno, fiz todo esforço, você sabe, para variar suas refeições, para não repetir duas vezes seguidas a mesma coisa. Eu me esforçava, punha a funcionar minha imaginação: fazia-lhe vagens com meia batata e meia cenoura e misturava tudo isto com frango. Fazia a comida dele, mas só conseguia provocar crises, ele não queria comer nada! Fiz tantos esforços inúteis que desisti de tudo, deixei voar, abandonei uma porção de coisas”. Sua voz, quase sumindo ao pronunciar a última frase, queria como que dizer também: “Meu filho me abandonou, ele não me amou, exatamente como o pai dele”.

De modo geral, se a mãe se sente feliz e tem certeza de ser querida pelos seus, a comida será para o bebê um momento maravilhoso de festa, ocasião de uma intensa troca de risos, de carinhos, de palavras inarticuladas, de mil sinais para chamar a atenção da mãe, atrair seu olhar, fazê-la sua. Mais tarde, mal começando a engatinhar e andar, já virá esconder-se na cozinha, sob a mesa, brincando aos pés da mãe, fustando nos armários da despensa, lambendo a caçarola do creme, deliciando-se com o cheiro do chocolate que derrete ou com os aromas pegajosos que sobem do tacho de fazer doce.

A criança olha, observa os movimentos da mãe, admira a força das mãos que preparam a massa; o mistério da bolinha

de fermento que sobe no copo de água a fascina: aprecia em silêncio a habilidade da faquinha que vem com um ligeiro gesto retirar o excesso de massa das bordas da forma de torta; aprende a fazer tarefas simples (descascar nozes sem quebrá-las, descascar damascos, descascar maçãs); aprende o nome dos pratos e dos utensílios, aprende a diferenciar os verbos de ação e os graus de cozimento. A cozinha é parte essencial de sua aprendizagem sensorial e motora: “Tirar a criança da cozinha – dizia Bachelard – é condená-la a um exílio que a afasta de sonhos que jamais conhecerá. Os valores oníricos dos alimentos se ativam quando se acompanha sua preparação (...). Feliz o homem que, em criança, “ficava em volta” da dona-de-casa⁶⁶”.

A cozinha pode ser o abençoado lugar de uma doce intimidade, conversas sem nexos travadas a meias-palavras com a mãe que vai e volta da mesa para a pia e da pia para o fogão, com as mãos ocupadas mas o espírito disponível e a palavra atenta a explicar, discutir, reconfortar. Mais tarde, o adulto, ele próprio artista em sua cozinha ou visitante da cozinha de alguém, suspira: “É tão bom entrar na cozinha. Cada vez que entro tenho a impressão de voltar à minha infância⁶⁷”. Às vezes a recordação do passado é tão premente que se decora a própria cozinha à antiga, ou se decide instalar nela um aparelho antigo, alguma coisa do passado: “Há algum tempo adquiri um fogão daqueles que nos aquecem, aquele que se acende com fogo, fogão de lenha legítimo, que suja as mãos, que queima, que tem que ser reabastecido e que exige tempo. Há muito tempo sonhava com um deles, gosto de acender o fogo cedinho, ao ralar do dia, e à noite quando faz frio, gosto de vigiá-lo (...). Acabo de reencontrar uma felicidade esquecida, uma recordação de infância. Como se toda a vida não passasse de uma busca desses prazeres! Será que não passamos do lado deles sem saber? Eu estou feliz, minhas mãos estão quentes, meus pés também e meu coração⁶⁸ ...”.

Através do interesse e do cuidado que se tem com a comida, no leque de prazeres que nos permitimos ou nas restrições que nos impomos, se lê e se traduz em atos visíveis a relação que mantemos com o nosso próprio corpo e com os outros. Inter-

rogando adolescentes e adultos jovens sobre o tema da alimentação, *Le Monde* concluiu que essas novas gerações, tão ávidas por experimentar drogas ou álcool, pouco se interessavam com a nutrição. De fato, a maior parte deles respondia que deixavam de fazer uma refeição ou até duas para economizar tempo e dinheiro, que preferiam reservar para outras atividades de lazer, que detestavam a demora das refeições em família e que não gastavam tempo em preparar de vez em quando refeições elaboradas para partilhar com os amigos. Esta mesma pesquisa trazia outras informações da mesma ordem: em 1975, no restaurante universitário de Rennes, em mil estudantes observados, mais de um terço fazia suas refeições em menos de vinte e cinco minutos; em Paris, numa grande cantina da Seguridade Social cuja metade dos dois mil clientes cotidianos são jovens adultos, a duração da refeição é em média de vinte minutos⁶⁹. Mas não devemos atribuir a essas cifras um significado absoluto: na França, uma cantina de refeições coletivas raramente é um lugar agradável, calmo, bem ventilado, arrumado com gosto, ainda que seja frequentado apenas por necessidade e se passe nele o menos de tempo possível.

Talvez seja necessário reconciliar-se com o próprio corpo para dar-se o trabalho de nutri-lo convenientemente, ou ter experimentado a plenitude de um vínculo de afeição durável para encontrar o prazer de preparar um banquete para outrem. Pode-se analisar essas questões colocando-as no quadrilátero de seus excessos, que vai da bulimia à obesidade, passando depois ao processo de emagrecimento para acabar na anorexia mental. Se faço alusão a essas condutas extremas, é porque elas parecem radicalizar e levar à sua extrema intensidade, teatralizar e dar a ver o que, em outros instantes, nos tenta insidiosamente, e cujos começos esboçamos de modo atenuado naquele esquatrelamento que ameaça e que perturba entre o excesso mortífero do comer demais ou do beber demais sem qualquer limitação e a renúncia também excessiva de comer e de beber, condutas simétricas pelas quais o indivíduo clama a aversão ao próprio corpo e sua impossibilidade de assegurar-lhe a sobrevivência autônoma.