

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 imanente e estável que destinaria definitivamente as mulheres aos trabalhos domésticos, dando-lhes o monopólio da cozinha e das tarefas de organização do lar<sup>1</sup>.

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"<sup>2</sup>, conforme Mauss, dependem da ordem cultural local e conseqüentemente 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.

### *Intróito* (início do 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, ao contrário, 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 eminente 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 ferven-

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 aninhava 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 despende 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 mantém 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 assumi-la 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 terra-mãe, 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 insuflassem 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<sup>3</sup>”.*

*“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 restituindo-lhes 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<sup>4</sup>”.*

*“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<sup>5</sup>”.*

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<sup>6</sup>” 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; biscates 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, outrora 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!*”<sup>7</sup>

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 seqüências 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 seqüências 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

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 demiúrgica que garante o reconhecimento daqueles que a consumirão através de inocentes e prazerosas seduções. Aquele 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 Rabelais, totalmente entregues ao comer, digerir, eliminar<sup>8</sup>, até as “longas listas de pratos ou manjares” de Júlio Verne<sup>9</sup>, passando pela “cozinha burguesa” das criaturas balzaquianas<sup>10</sup>, pelas receitas de Zola e pelos simples pratos ensopados dos porteiros de Simenon<sup>11</sup>.

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, entenda-se 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<sup>12</sup>”.

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 contrariá-*

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 pedaços, 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 apetite de você"<sup>13</sup>.