Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Certeau, Michel de, 1925-1986.

A invenção do cotidiano : 2. morar, cozinhar / Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol ; tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. - Petrópolis, RJ : Vozes, 1996.

Título original: L'Invention du quotidien.

Bibliografia.
ISBN 85-326-1669-0

1. Conduta de vida 2. Cultura 3. História social 4. Vida - Habilidades básicas I. Girard, Luce. II. Mayol, Pierre. III. Título.

96-2514 CDD-306.4

Índices para catálogo sistemático:
1. Artes de fazer : Cultura : Sociologia 306.4
2. Cozinhar : Cultura : Sociologia 306.4
3. Morar : Cultura : Sociologia 306.4
4. Vida cotidiana : Cultura : Sociologia 306.4

Michel de Certeau
Luce Giard
Pierre Mayol

A INVENÇÃO DO COTIDIANO

2. Morar, cozinhar

Tradução de:
Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth

Feita a partir da nova edição francesa
revista e ampliada

VOZES

Petrópolis
1997

CAPÍTULO XI

O PRATO DO DIA

Cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias. No "invisível cotidiano[1]", sob o sistema silencioso e repetitivo das tarefas cotidianas feitas como que por hábito, o espírito alheio, numa série de operações executadas maquinalmente cujo encadeamento segue um esboço tradicional dissimulado sob a máscara da evidência primeira, empilha-se de fato uma montagem sutil de gestos, de ritos e de códigos, de ritmos e de opções, de hábitos herdados e de costumes repetidos. No espaço solitário da vida doméstica, longe do ruído do século, faz-se assim porque sempre se fez assim, quase sempre a mesma coisa, cochicha a voz das cozinheiras; mas basta viajar, ir a outro lugar para constatar que *acolá,* com a mesma certeza tranqüila da evidência, se faz *de outro modo* sem buscar muitas explicações, sem se preocupar com o significado profundo das diferenças ou das preferências, sem pôr em questão a coerência de uma escala de compatibilidades (do doce e do salgado, do adocicado e do acre, etc.) e a validade de

uma classificação dos elementos em não comestível, repugnante, comível, deleitável e delicioso.

Histórias

A propósito das sociedades primitivas, Mary Douglas se interrogava sobre a definição do "sujo", "uma idéia relativa", elemento de um sistema simbólico pelo qual uma cultura ordena o mundo sensível, classifica e organiza a matéria, se bem que, dissimulada sob esta obsessão de evitar a sujeira, de cumprir os ritos sagrados da purificação, "a reflexão sobre a sujidade implica a reflexão sobre a relação da ordem com a desordem, do ser com o não ser, da forma com a falta de forma, da vida com a morte[2]". Pode-se transferir esta observação à questão da nutrição, mas sem deixar de reconhecer no tecido desta estruturação simbólica o papel de alguns parâmetros ligados a uma determinada história e geografia.

Um primeiro nível depende da *história natural* de uma sociedade (espécies vegetais e animais disponíveis, natureza dos solos cultivados, condições climáticas), mas este nível dificilmente é separável do nível da *história material e técnica* (técnica de arroteamento, de lavragem e de irrigação, melhoria das espécies animais e vegetais, introdução e aclimatação de espécies trazidas de outros espaços geográficos, aumento do rendimento graças aos adubos e à correção dos solos, modo de conservar e de preparar os alimentos, etc.). Tudo isto se insere nos ciclos de longa duração cujos benefícios herdamos sem sequer tomar consciência: assim, desde o século XVI, a França foi buscar na Itália legumes melhorados por seus horticultores (aspargos, alcachofra, couve-flor, etc.) e aclimatou plantas vindas da América (pimentão, tomate, feijão, etc.[3]).

O recente aumento de nossos recursos neste domínio nos fez esquecer as preocupações do passado. Com a aceleração dos meios de transporte, a multiplicação das trocas entre países, o controle das condições de conservação dos alimentos, quer crus ou cozidos (esterilização a alta temperatura, pasteurização, liofilização, congelamento e supergelação, etc.), a lembrança das lutas incessantes do camponês, do atacadista e da dona-de-casa contra o calor, a umidade, os insetos e os pequenos roe-

dores para conservar os gêneros estocados (sementes, forragens, provisões para o inverno) se evaporaram em algumas gerações.

Entretanto, da Antiguidade até o nosso século, todas as sociedades humanas viviam obsidiadas pela necessidade de proteger as substâncias, de estocar seguramente grãos e alimentos: reservas de grãos enterrados em covas profundas para protegê-los da fermentação[4]; carnes defumadas ou salgadas; excedente de leite transformado em manteiga e em queijos; secagem de frutas e legumes, conservas em óleo, em água com vinagre ou em álcool, etc. Aqui a criatividade fez maravilhas: cada cultura com suas descobertas, suas astúcias e suas ignorâncias. Por exemplo, por volta de 1800, os camponeses do Nivernais não sabiam conservar para o inverno a colheita dos frutos do verão[5], enquanto os poloneses do século XVI já secavam as frutas, os peixes e algumas carnes (bacon), secavam e defumavam nabos e cebolas, salgavam em tinas repolho, pepino, carne de porco e de boi, conservavam no saibro cenouras e nabos, etc.[6]

Mas não basta conhecer uma técnica para colocá-la em prática. É preciso ainda dispor dos recursos necessários: para um pequeno camponês, a criação de um ou dois porcos depende do alimento disponível (resíduos de cereias, cascas ou restos, frutos de faias-do-norte, bolotas das florestas de carvalho) e do preço do sal necessário para conservar e salgar a carne dos animais abatidos[7]. A introdução de uma nova espécie vegetal se defrontava com dois obstáculos a contornar - a suspeita dos prejuízos e o conjunto dos hábitos culinários: a batata podia alimentar, desde o fim do século XVIII, cinco vezes mais pessoas, ocupando a mesma superfície plantada que os cereais comuns; mas foi preciso uma longa espera para que deixasse de ser um alimento reservado ao gado[8] e se inventasse uma cozinha própria para ela, com receitas eruditas (por volta de 1820), depois burguesas (por volta de 1860), em seguida mil variações populares[9] para que enfim conquistasse sua patente de alimento de base, apreciado por todos.

Este aspecto das coisas nos faz chegar ao terceiro nível, o da *história econômica e social*. O preço dos gêneros alimentícios, a flutuação do mercado livre, a regularidade das provisões, sua abundância, eventualmente seu racionamento, tudo isto compõe a imagem de prosperidade ou de penúria de uma sociedade. Sem discutir o negro espectro das grandes fomes e sem trazer à memória os tempos sombrios da guerra e a penúria gerada por ela, não podemos esquecer a miséria comum do povo simples ao longo dos séculos. No século XVIII, em Paris, nos motins, o que primeiro se fazia era saquear as padarias, roubar o trigo ou o pão. Os arquivos judiciários conservam o traço de muitas mulheres de vinte e cinco a trinta e cinco anos em geral, responsáveis pelos filhos, que tinham que roubar carne e alguns legumes para poder sustentá-los. Roubava-se aos poucos, com discrição, só o necessário para fazer uma refeição: ou um pedaço de toucinho, ou um pouco de alho-poró, um cesto de cerejas, quase nada, para poder subsistir[10].

Mas houve coisa pior ainda. No século XIX, a burguesia parisiense e seus fornecedores (donos de hotéis e restaurantes), todos comerciavam suas sobras. A mesa posta com fartura para as recepções, o guarda-roupa repleto e variado para quem quisesse manter seu status ou justificar a reputação de seu comércio eram coisa cara e as técnicas de conservação ainda sumárias. Daí o costume de revender as sobras ou restos. Estes restos seguiam um circuito descendente (à medida que sua frescura diminuía), através dos bairros da cidade: cada mercado possuía balcões reservados ao comércio de *bijoux*, como se dizia na linguagem da época. Cada vez mais avariados, tendo perdido sua identidade, seu gosto requintado e sua especificidade, esses desperdícios acabavam pelo menos encontrando comprador a preço mínimo[11]. Na verdade, os pobres não são muito exigentes, ou melhor, não podem sê-lo, o que vem a dar no mesmo. A fome está aí, o corpo do pobre reclama sua ração e pior ainda se tiver que perder a saúde, ou até a própria vida. Chamava-se então de "febre maligna" ou "vondade de Deus", aquele lento envenenamento da miséria. O jeito era submeter-se, aceitar o golpe da sorte.

Com esta obstinação do pobre, um corpo faminto cuja fome nunca acaba, sonhando continuamente com uma possível saciedade, com uma abundância capaz de inverter a lei comum

das proporções, cantando as ladainhas da saciedade, desenhando a imagem de uma fabulosa satisfação plena nas mil lendas do País de Cocagne[12], tendo como herói imortal o Pantagruel de Rabelais, a literatura volta incessantemente ao tema do comer. O exemplo da *Bibliothèque bleue* é característico: nos quase 450 títulos, continuamente reeditados do século XVII ao século XIX, encontramos uma longa série de livretos que descrevem "festins" e "banquetes", oferecem "listas" e "inventários" de pratos, contam as "histórias" e "façanhas" que têm lugar à mesa, espaço festivo por excelência, legendário de um improvável excesso onde se conjugam os prazeres arcaicos do beber e do comer[13].

Experiência imemorial daquelas ladainhas de palavras repetidas para evocar a falta de comida, jogo mil vezes retomado nas reuniões coletivas, no refeitório do colégio, na caserna dos soldados, na cela do preso e num campo de concentração de apátridas judeus na Suíça durante a última guerra:

"Com Germaine de T., inventamos uma estratégia interessante e útil. A cada refeição – somos dez em redor de uma mesa – cochichando de modo a podermos ser ouvidas pelas mulheres de nossa reunião de convivas, discutimos, ela e eu, o menu do dia: 'Eu sugiro um suflê de queijo como entrada (...). E a carne? Se fizéssemos um frango ao estragão acompanhado de vinho Moselle um pouco seco? E como sobremesa? Um creme de café com chantilly não é muito pesado. Precisamos de café bem forte' (...). E, enquanto falávamos, as oito mulheres e também nós sorvíamos a sopa leve de couve de todo dia e as costumeiras batatas cozidas com o paladar divino das maravilhas culinárias[14]".

Magia evocadora das receitas detalhadas que levam por um instante ao tempo feliz da abundância. Mas esta magia supõe que se tenha passado outrora por uma verdadeira experiência dos prazeres culinários. Os pobres, os realmente pobres, os que sempre foram pobres não têm cozinha, como podemos verificar pelas pesquisas e lembranças. A mãe Denis conta assim o mundo bretão de sua infância, na virada do século, perto de Pontivy: de manhã comíamos o cozido de trigo mourisco e de noite a sopa com bolachas. O almoço do domingo era mais farto:

carne de porco salgada (jamais outra carne), batatas e mais uma vez bolachas. Monótono e frugal, pobre em nutrientes de carne, esse regime repete o dos camponeses da Idade Média, ao longo de toda a história imóvel da terra dos pobres[15].

Como criada para todo o serviço na casa de um comerciante do povoado próximo, a pequena Jeanne, futura Mãe Denis, descobre o luxo fabuloso das refeições substanciais servidas diariamente; ela ainda guarda a lembrança maravilhosa daquele jantar festivo, "uma jantarada" coroando um domingo de dois em dois meses, o grande dia de limpeza geral de toda a casa. Neste comerciante, Jeanne aprendeu um pouco de cozinha: cozidos, assados, uma difícil aprendizagem em que a gente tem que encarar com humor a completa ignorância na matéria. Mas naquela ocasião ela reencontrou também a frugalidade da comida de seus pais: para seu noivado eles só puderam oferecer aos jovens noivos aquele menu de festa, que é simplesmente uma refeição de bolachas com manteiga e toucinho. No fim de uma longa e dura vida de trabalho, guarda-cancelas, empregada diarista e lavadeira, a Mãe Denis ainda permanece nos costumes de sua infância: ao meio-dia, diariamente, bolachas e toucinho, este último um sinal de enriquecimento; para homenagear a pessoa que a entrevistou, ela preparou um menu de festa, o único que ela conhece: um cozido de couve com toucinho e bolachas bem quentes[16].

Outra região, outro meio, à mesma época e na mesma pobreza: aqui trata-se dos tecelões do Avesnois que trabalham em casa no inverno e que se empregam no verão como operários agrícolas na Normandia. Uma mulher já de idade, com o mesmo modo de falar, conta as mesmas privações: em sua infância ela jamais tomou leite ou comeu frutas, a não ser uma laranja que ganhou de presente de natal; a comida de todo dia eram fatias de pão com queijo branco (o pão era feito por muito tempo pelo próprio pai para economizar alguns trocados), sopa e algumas vezes batatas. Para o domingo a mãe comprava um pouco de carne, de última categoria, um pedaço pequeno que ela cozinhava e recozinhava para amaciá-la um pouco e que servia para "dar gosto" ao cozido e "forças" às crianças; neste caso o que devia nutrir era mais o cheiro do que

a própria carne: como dizia o veterano Kant, "o cheiro da comida é uma espécie de sabor preliminar[17]". Quando o tio vendedor ambulante parava de passagem, ofereciam-lhe uma comida extraordinária aos olhos das crianças: toucinho com couve. A mãe conhecia as ervas, as plantas que curam os pequenos problemas de saúde, mas "só havia, dizia minha mãe, uma doença que ela não podia curar com suas plantas: era a fome, quando não tínhamos o que comer[18]".

Perguntadas por Marie Ferrier sobre as receitas tradicionais da família, as camponesas do Jura responderam: nossas avós nem tinham cozinha, eram tão pobres que misturavam tudo num grande caldeirão que cozinhava lentamente suspenso à cremalheira na lareira. Tratava-se principalmente de não perder nada. As pessoas pobres do East Anglia também diziam a mesma coisa[19]. Escolher, combinar, preparar são gestos da cidade "quando já se tem com que fazer". Citadinos da era da abundância, nós sonhamos com alimentos sadios, produtos naturais e achamos os camponeses bem mais favorecidos que nós. Talvez isso seja verdade hoje para certos meios rurais, mas é algo recente e não podemos esquecer que há hoje "novos pobres" nas cidades, sem trabalho nem moradia que às vezes compram o mais barato dos alimentos, isto é, ração feita para cães e gatos.

A história da multidão de camponeses é uma história de pobres que se privam para vender o melhor de sua produção aos que moram nas cidades e reservam os subprodutos medíocres para o autoconsumo familiar. Assim os camponeses da Alsácia não consomem queijo ou manteiga, produtos reservados à venda, contentando-se com leite desnatado e soro de leite coalhado[20]. A pesquisa dos historiadores mostra em toda parte "a incontestável superioridade alimentar da cidade comparada à do campo". "As pessoas do campo comem mal, apesar ou por causa do autoconsumo. Além disso, em épocas de crise de alimentos, é a população rural que sofre mais, sofrimento ainda redobrado pela total falta de dinheiro. (...) O camponês vem para a cidade tanto para trabalhar como para ter o que comer[21]".

Este balanço também vale para o dia de hoje. A pesquisa do INSERM, feita há alguns anos[22], permitiu definir um "tipo

alimentar rural tradicional", encontrado tanto em Morbihan como na região de Toulouse, onde a sopa é o prato único servido em todas as refeições, preparado de acordo com uma técnica de cozimento lento na água, em que o cozido de legumes e de carne (esta em pequena quantidade) compõe uma mistura que pouco difere de um dia para outro[23]. Neste quadro, quanto mais importante o autoconsumo e menor a circulação de dinheiro, mais monótono é o regime e pobre em carnes, além de desprovido de frutas. O desenvolvimento da escola primária no campo teve um efeito benéfico sobre o estado de saúde das crianças, não graças aos bons princípios inculcados, mas pela criação de cantinas escolares onde as crianças pobres recebiam ao meio dia uma substancial refeição quente[24]: em 1904, o inspetor primário de Château-Chinon constatou que a maioria dos alunos (que têm que percorrer vários quilômetrtos a pé de manhã e à tarde) traziam como provisão "o inevitável *grapiau*, *galette* de farinha mourisca, até bom enquanto está quente, mas pesado e indigesto quando frio[25]".

Um último elemento vem corroborar esta imagem da pobreza no campo. É a natureza do material de cozinha mencionado nos inventários de pessoas falecidas: no Auvergne do século XVIII, o essencial para os camponeses é o "pote" ou caldeirão para ser suspenso à lareira, além dos tachos de cobre e algumas frigideiras; os utensílios mais complexos (pingadeira ou escumadeira, espeto, etc.) só aparecem em casas de pessoas importantes[26]; um estudo da mesma natureza para a região de Meaux constata o crescente aparecimento de peças de faiança e de vidraria após 1750: no fim do século, já encontramos sete ou oito pratos por família, uma travessa e saladeiras[27]. Indicações de detalhe que vêm confirmar as hipóteses do realismo social: há uma "hierarquização alimentar" que corrobora a hierarquia social, como nota Guy Thuillier para o Nivernais de outrora[28], e isto ainda continua verdade até hoje.

De um grupo a outro, não se consomem os mesmos produtos, não se acomodam da mesma forma, nem são absorvidos respeitando o mesmo código de boas maneiras à mesa. As diferenças muitas vezes ficam por conta de uma *história cultural regional*, dos particularismos obscuros, quando se

trata de necessidades materiais configuradas pela tradição e de uma maneira de adaptar-se à produção agrícola do lugar: quando um determinado legume ou fruto é colhido em abundância, é preciso aprender a prepará-lo e conservá-lo. Assim, desde a segunda metade do século XVIII, os menus dos colégios apresentaram um aspecto regional bem nítido: couve e chucrute na Alsácia, feijão branco e castanhas en Auch[29]. Da mesma maneira, se a cozinha da Alsácia se especializou em chucrute e na utilização do nabo, é porque se dispunha de grande quantidade desses dois legumes adaptados ao clima da região e ao seu solo, e porque se encontrou um meio de conservá-los pela salga e fermentação[30].

Em cada cozinha regional, se houve invenção de um "modo de fazer" particular, cujo significado ou cujas razões foram depois esquecidos, isso via de regra foi para responder a uma necessidade ou a uma lei do local. Os viajantes estrangeiros admiravam outrora a sutilidade do Sul da China, cuja cozinha é baseada no arroz integral, na pimenta, nos legumes verdes, soja e peixes, mas os elementos desta composição lhe foram impostos pelos fatos: eram estes os produtos ao mesmo tempo mais baratos e mais nutritivos disponíveis na região[31]. Muitas vezes o sabor de um prato está na natureza própria de um produto do solo: preparada com batatas da Califórnia, a torta Tatin perde o extremo equilíbrio do acidulado (atribuído às maçãs-rainetas) e do açúcar caramelizado que faz todo o seu charme, e o *pollo negro* do México seria irrealizável sem pó de cacau (sem açúcar).

Atualmente, coisas e pessoas se transportam de um continente a outro, pode-se saborear cozinhas exóticas, experimentar novos sabores, estranhas combinações, receitas inesperadas são feitas e o vínculo de causa e efeito entre produtos disponíveis a bom preço e cozinha comum local já não existe mais. Não são mais as condições locais que impõem a escolha de um prato, seu modo de prepará-lo, mas o contrário. Decide-se preparar aquele prato vindo do Magreb ou das Antilhas e para isso se vai à procura de todos os ingredientes: aqui as batatas-doces, ali o cordeiro, mangas ou bananas verdes. No fim das contas cada cozinha regional perde sua coerência interna, aquele espírito de economia cuja engenhosidade inventiva e rigor constituíam toda a sua força; em sua vez e seu lugar, o que resta é apenas uma sucessão de "pratos típicos" cuja origem e função já não temos possibilidade de compreender, como aqueles lugares pitorescos que legiões de turistas percorrem mas não podem conhecê-los pelo que foram. Mil supostas cozinhas fabricam em nossas cidades pratos exóticos simplificados, adaptados aos nossos hábitos anteriores e às leis do mercado. É assim que comemos os fragmentos de culturas locais que se desfazem ou o equivalente material de uma viagem passada ou futura; assim o Ocidente devora com toda garra cópias pálidas dessas maravilhas sutis e ternas, elaboradas com muito vagar durante séculos por gerações de artistas anônimos.

A esta multiplicação de empréstimos, fruto da sociedade do espetáculo e da viagem, somam-se outros fatores que vêm arrancar de seu solo uma cozinha regional. Um fato novo entrou em cena: a regularidade das provisões ao longo de todo o ano. Frutos e legumes sazonais podem ser importados fora da estação ou sua maturação pode ser retardada por diversos processos, de modo que as limitações que deram origem às práticas regionais perdem atualmente seu peso. Além disso, há uma ou duas gerações, ampliou-se singularmente o horizonte das mulheres cozinheiras. Outrora as receitas eram aprendidas e passadas da mãe ou da avó para a filha. Minha mãe conservou ao longo dos anos o caderno manuscrito de receitas que a mãe dela lhe havia dado às vésperas de casar-se; nem ela nem eu achamos útil fazer a mesma coisa por ocasião do meu casamento. Os tempos haviam mudado e minhas fontes de informação em matéria culinária eram quase sempre a mídia (fichas dos magazines femininos, receitas explicadas nos programas de rádio ou de TV) ou minhas amigas. Cada uma se volta então para a experiência das pessoas da mesma idade, abandonando em silêncio o modelo das gerações passadas, com o obscuro sentimento de que as receitas tradicionais vindas do passado seriam complicadas demais, muito longas de preparar, não se adaptariam ao nosso modo de vida, além de, no fundo, fazerem referência a um antigo status social da mulher. Parece que muitas de minha geração fomos levadas a pensar que à recusa

do antigo estatuto devia acompanhar a recusa das antigas maneiras de fazer que lhe são próprias, portanto devíamos mudar também de *estilo de cozinha*.

É verdade que os pratos regionais dependem muitas vezes de uma cozinha rústica, exigindo um cozimento regular, lento e longo, difícil de reproduzir hoje na vida urbana: nem o tempo que se pode dedicar nem os aparelhos culinários disponíveis (tipos de fogão, combustíveis utilizados) lhe convêm. Além disso, um amplo domínio da cozinha regional se presta aos banquetes de festa e exige ingredientes caros na cidade (caça, por exemplo) e um longo tempo de preparação. Somando tudo isto, esses traços explicam a nítida desregionalização das práticas culinárias, como se todo um estrato histórico se apagasse de nossa memória. Este efeito é redobrado pela mobilidade social e profissional das gerações jovens, sua exogamia territorial: hoje muito menos que antigamente se escolhe o cônjuge no círculo estreito do bairro, da parentela ou da aldeia. À cozinha de sua mãe que ela aprendeu a amar como criança, a jovem traz muitas modificações, tanto valendo-se da tradição de sua sogra, como dos conselhos de suas colegas de trabalho ou da lembrança das últimas férias no estrangeiro.

Por um estranho desvio, continua-se não obstante a valorizar a referência a uma cozinha regional que cada uma de nós conheceria, donde extrairia suas melhores receitas. Assim a maioria das interlocutoras de Marie Ferrier, e sempre aquelas de mais idade no momento da pesquisa, pensavam a priori que se tratava de consultá-las sobre a cozinha regional que elas supostamente praticariam ainda hoje, pelo que, de antemão, elas se escusavam de ter permanecido em geral bem pouco fiéis aos hábitos de sua região. É claro que esta suposição também dependia da maneira comum de considerar ou antes desconsiderar o cotidiano. No espírito de nossas interlocutoras, a cozinha comum, as práticas cotidianas, não podia merecer a atenção de uma entrevistadora "que veio especialmente de Paris" como dizia uma delas no Sul (Laurence).

Como o resto da vida do dia-a-dia, a cozinha constituía para todas elas uma zona de silêncio e de sombra, dissimulada no

detalhe indefinidamente repetido da vida comum. À medida que o diálogo progredia, podia-se ouvir suas vozes mais livres, vivas e felizes, libertadas do temor "de não ter nada de bom para dizer" (Jeanne), de "não parecer interessante" (Irene). Elas se adiantam para falar mais, felizes por encontrar "palavras para dizê-lo", restabelecendo de modo bem natural um diálogo entre mulheres cúmplices, uma conivência marcada no discurso pela constante repetição de expressões como "você sabe, não é, como se faz" e "você vê", "você compreende", "isso, nem vale a pena explicar", etc. Prazer de romper a lei do silêncio público, prazer de contar exatamente aquilo que faz a rotina dos dias e das horas que se sucedem, prazer de revelar-se, justificando-se assim de ser mulher, de ocupar-se no trabalho do lar e encontrar nele sentido, variação e criatividade. Cada qual praticando, sem saber, mas querendo, o retorno de *Monsieur Teste*: "Perdidas no brilho das descobertas publicadas, mas à margem das invenções ignoradas que o comércio, o medo, o tédio, a miséria comprometem cada dia, eu estava certa de encontrar obras-primas interiores. Eu me divertia em extinguir a história conhecida sob os anais do anonimato[32]".

Culturas

Se abandonarmos a dimensão diacrônica das histórias empilhadas na evidência das práticas culinárias e tentarmos considerá-las na ficção de um puro presente, o que nos surpreende é sua abundante diversidade, de uma sociedade a outra, dando a estranha impressão de que deve haver alguma razão para isto e que os hábitos alimentares de uma determinada sociedade num dado tempo estão ligadas por coerências internas, invisíveis, mas reais. Tudo se passa como se um determinado regime alimentar revelasse uma ordem do mundo, ou antes postulasse em seu próprio ato a inscrição possível desta ordem no mundo. Com os quatro volumes dos *Mythologiques* (1964-1971) e com o caso da América índia, Lévi-Strauss nos deu um exemplo deslumbrante de onde se pode encontrar um modelo de análise de cozinhas específicas, de suas escolhas, seus preconceitos, suas proibições e do discurso social que o reproduz, sob a forma lendária e mítica.

Lévi-Strauss interessou-se por todos os aspectos da comida: alimentos tidos como comestíveis, modos de preparação, maneira de absorvê-los (com as regras de compatibilidade e de incompatibilidade), atividades de digestão, funções de eliminação. Tomou como hipótese que todos esses elementos, essas redes de informações diversas, de menus diferentes e de francas oposições têm sentido, e que a cozinha constitui "uma linguagem na qual cada sociedade codifica mensagens que lhe permitem significar pelo menos uma parte do que ela é[33]", isto é, "uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura[34]". A coerência dessas aparências falsamente incoerentes, mas que não se comprova como tal, a não ser num discurso também ele falsamente explicativo, se situa em três níveis: uma lógica das qualidades sensíveis, uma lógica das formas e uma lógica das proposições[35].

A primeira dessas lógicas refere-se à escolha inicial dos alimentos aceitos como comestíveis, que devem ser absorvidos sob forma de *comida crua*, ou necessitando de uma preparação que os transforma em *comida cozida*, ou ainda perdendo sua qualidade primeira de comestíveis por putrefação (comida estragada). A segunda lógica refere-se às misturas permitidas e aos modos de preparação reconhecidos, pois nem tudo é aceito num determinado grupo social. A terceira trata das boas maneiras à mesa e do calendário das proibições provisórias (tal iguaria para tal período da vida, ou tal comida preparada deste jeito durante os ritos de iniciação, etc.).

Cada uma dessas lógicas funciona a partir de um grande número de exclusões e de um número limitado de autorizações válidas dentro de um determinado círculo de compatibilidades. Esta compatibilidade diz respeito não só às misturas de ingredientes, mas também à adequação de uma comida a um status social ou a uma determinada idade. Não se sabe o que deve surpreender mais, se o teorema de limitação que opera a cada nível ou a criatividade que preside à constituição das listas de compatibilidade, ou ainda as artimanhas do discurso que servem para explicá-las.

Tudo isto deve ser levado a sério, como o repete o discurso social, mais claro talvez neste ponto nas sociedades sem escrita:

"violar um regime alimentar, negligenciar o emprego de utensílios de mesa ou de toilette, fazer gestos proibidos, tudo isto infecta o universo, arruína as colheitas, afasta a caça, expõe os outros à doença e à fome[36]...". Pois trata-se de respeitar uma ordem do mundo, e as boas maneiras à mesa ou a fidelidade às proibições alimentares manifestam uma necessária "deferência diante do mundo[37]". Esta leitura antropológica das práticas alimentares é mais sedutora ainda porque permite dar sentido a proibições inexplicáveis, como no caso do judaísmo e de suas prescrições minuciosas.

Retomando as teses de Mary Douglas e completando-as com uma paciente consideração dos detalhes, Francis Martens explicou a (quase) inexplicável recomendação do Pentateuco: "não cozinharás o cabrito no leite de sua mãe" (Ex 23,19) como ligada à proibição do incesto mãe-filho, especialmente terrível num universo ritual onde o elemento maternal exerce um papel preponderante[38]. Se é difícil colocar em evidência a coerência do sistema de proibições que dá significado a cada uma delas e a necessidade que suscita o detalhe das prescrições alimentares, é que a eficácia dos processos simbólicos parece proteger-se de seu caráter inconsciente, apoiado numa justificação defensiva e numa recusa de avançar na discussão como dizem a seu modo as explicações geralmente aceitas: "sempre foi assim" ou, "em todo caso, é mais saudável[39]".

Podemos substituir ou justapor a este tipo de leitura um outro, com base na sincronia, por exemplo o do modo sociológico. Um modelo deste foi proposto por Bourdieu ao tratar em *La distinction* das condutas de preferência (alimentação, vestuário, mobília, música, etc.) que em geral dependem do gosto individual, mas ao mesmo tempo reconhecidas como ligadas à estratificação social, mesmo que só seja aos julgamentos da linguagem comum: a classe popular tem gostos "vulgares", ao passo que a burguesia tem gostos "distintos". A tese central de Bourdieu, já presente em suas obras anteriores, é clara: "Assim, os espaços das preferências em alimento, em vestuário e em cosmética se organizam segundo a mesma estrutura fundamental, a do espaço social determinado pelo volume e pela estrutura do capital. Para construir completamente o espaço dos estilos

de vida no interior dos quais se define o consumo cultural, é preciso estabelecer, para cada classe e fração de classe, isto é, para cada uma das configurações do capital, a *fórmula geradora* do habitus que retraduz num *estilo de vida* particular as necessidades e as facilidades características desta classe, de condições de vida (relativamente) homogêneas[40]...".

Nesta hipótese, que parece receber em Bourdieu valor de dogma, a cada indivíduo é atribuída de início uma posição de classe, caracterizável pelo montante do capital (real e simbólico) que detém, modificável em certas proporções (que são limitadas) pelo resultado feliz ou infeliz das estratégias de mobilidade social. Tudo se passa como se a sociedade, sem outra história que o desenrolar temporal das trajetórias individuais, fosse imóvel, presa como um condenado numa estratificação em classes e subclasses bem estanques e estritamente hierarquizadas. Nesta estrutura rígida de conjunto, só se deslocam indivíduos prontos a adotar, na parte mais visível de seu modo de viver, as maneiras de agir usadas no estrato social de acesso. Mas esta conformação continua superficial: no que diz respeito ao vestuário, à mobília ou à comida, setores da vida social que são objeto "de aprendizagens precoces" e não são retomados no modelo escolar, continua-se mais estreita e significativamente tributário do *habitus* de classe originariamente recebido[41].

Uma interpretação como esta repousa no postulado de que haveria uma homologia termo a termo entre grupos sociais e modos de agir. Cada grupo se definiria por sua posição de classe e seu modo de agir dependendo de uma circulação *obrigatória* em "um conjunto de opções totalmente preparadas, de possíveis objetivamente instituídos[42]". Deste modo, a criatividade do grupo ou do indivíduo é descartada de antemão, nada de novo que realmente importa pode advir, nem o gosto pode ser ampliado por uma descoberta ocasional (como ouvir uma ária que intriga pelo rádio ou um anúncio com novo estilo gráfico que prende o olhar), nem encontro marcante com um novo interlocutor que faça conhecer outras práticas culturais, nem desejo pessoal de uma autoformação num determinado domínio estético. Poderíamos dizer – usando a terminologia de Karl Popper – que a teoria de Bourdieu é irrefutável, pois não é

"falsificável": nenhum fato "inédito" que seja não interpretável na teoria e possa abalar o edifício pode sobrevir.

Na perspectiva de Bourdieu, as práticas alimentares são tão imóveis quanto as outras, ou até mais, pois estão sempre ligadas à primeira infância, ao mundo maternal[43]. Aliás, a natureza dos produtos utilizados lhe parece menos importante do que a maneira de prepará-los, e sobretudo de consumi-los, se incluirmos no consumo o modo de servir, apresentar, oferecer e partilhar[44]: se a hipótese é discutível, pois a qualidade de uma cozinha depende da qualidade dos produtos utilizados e de sua escolha minuciosa, ela inspira a Bourdieu uma atenção aguda para os diferentes estilos de etiqueta à mesa, donde ele tira soberbos fragmentos de antologia sobre "a mesa popular", lugar de "comer sem cerimônia", ao passo que entre a burguesia tudo concorre para "comer conforme manda a etiqueta[45]". Em contrapartida, apesar de ser um grosso volume, *La distinction* nada diz sobre o modo de cozinhar: como acontece em geral em Bourdieu, as atividades femininas são um lugar de silêncio ou de desinteresse que a análise nem se dá o trabalho de levar em conta.

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 assimilável 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,