Griação & Grítica

# O cru, com açúcar, o cozido, com afeto

a mesa e o imaginário alimentar na literatura

Bem-vindos ao banquete. Nada de penúria aqui. Festejamos a abundância. São 17 textos e, como no banquete socrático, convidamos a todos para se reunirem e conversarem sobre literatura e alimentação entre uma refeição e outra.

Recurso para criar um dos efeitos do real, as comidas e as cenas de alimentação são também usadas como metáforas, retratos da memória ou mesmo representações coletivas de práticas, muitas vezes relativas ao próprio ato poético. O alimento tem uma dimensão histórica e interage com pessoas, ideias e principalmente com a cultura, o cultivo e a própria transformação do alimento exigem um *savoir-faire*: mais do que necessidade biológica ou instinto de sobrevivência, comer é cultura e prazer.

Esta recepção, porém, já está longa quando consideramos o número de pratos em nosso banquete. Apresentaremos nosso cardápio e esperamos que se sirva de tudo que temos. Eis o menu!

#### Entrada ou comida para abrir os caminhos

Como entrada, iniciamos nosso menu com a cozinha ritualística, um *libum*, para os deuses da antiguidade, e um acarajé, como Ebó, para fortalecer o axé. Abre o número o artigo de Júlia Avellar, **Um manjar de poesia: comidas e etiologias míticas nos** *Fastos*, **de Ovídio**. Nele, a autora discute o estatuto literário de alimentos oferecidos aos deuses e descritos na obra ovidiana. Poema em forma de calendário, os ritos e seus alimentos constroem uma memória da tradição cultural romana, que também introduzem reflexões sobre o fazer poético.

Equivalente cultural desse tipo de relação entre alimento e ritual se desenvolveu entre os yorubás e é facilmente reconhecível em nossa cultura. A partir das narrativas de Jorge Amado, Alexandre de Oliveira Fernandes, no artigo Em narrativas amadianas, Exu: a boca que tudo come, mostra a comida ritualística em um sistema mítico de restituição de poder e de movimentação de energias que fortalecem o axé.

## Gozinha clássica

Agora que já pedimos favores aos deuses e orixás, adentremos nas searas da cozinha clássica francesa e italiana. Debora Sicco, em seu artigo, 'L'estomac gouverne la cervelle' – nourriture et morale dans les contes de Voltaire, analisa a importância das imagens alimentares para a reflexão ética na obra de Voltaire. Ainda com a culinária francesa, oferecemos o artigo Falar, pensar, olhar: três verbos da gastronomia balzaquiana, Paula Caldas Frattini observa a poética de reconstrução da comensalidade e da vida do homem

do século XIX na obra de Balzac, assim como a relação entre o descritivo e os aspectos visuais da representação gastronômica em seus romances.

Se é o belo que lhe apraz, procure um lugar próximo ao *dandy* e *gourmet* Gabriele D'Annuzio. Em **O prazer estético da comida em Gabriele D'Annunzio**, Fabiano Dalla Bona discute o papel da estética na comida, na gastronomia e nos rituais da mesa descritos nas obras desse escritor italiano.

E, já que estamos entre os italianos, **A prosa gastronômica de Pellegrino Artusi: cultura, gosto e alteridade em um receituário oitocentista**, de Isabella Magalhães Callia, traz uma leitura interpretativa da obra *A Ciência na cozinha e a arte de comer bem — Manual prático para as famílias* (1891) do escritor, gastrônomo e crítico literário Pellegrino Artusi, que compilou essa obra considerada cânone histórico da culinária moderna italiana.

## Amuse bouche: o abaporu

Para brincar com seu paladar, lembremos que é possível comer nossos semelhantes. Em As guloseimas canibais de Bataille, Raquel Campos analisa a linguagem poética e transgressora do romance *História do olho*, descrevendo como Bataille desenvolve uma afinidade simbiótica entre o ovo e os olhos – como uma parte do corpo humano que pode ocupar o lugar de um alimento. O artigo seguinte, de Rosane Cardoso e Marina Oliveira, intitulado O ogro no espelho: Hannibal Lecter e o mito do homem selvagem, as autoras tratam do canibalismo na literatura tomando como eixo central a figura de Hannibal Lecter, de Thomas Harris, personagem que é colocado na posição de ogro contemporâneo e analisado na sua relação com o mito do homem selvagem.

## Gozinha Moderna

O artigo Decifra-me ou me devoras: um paladar tagarela em "Sob o sol-jaguar", de Italo Calvino, de Laís Mendes Velloso de Oliveira, abre a seção de nosso número reservada à cozinha moderna e contemporânea; a autora analisa as metáforas alimentares no conto de Italo Calvino cotejando o jogo de fala e escuta das personagens a partir da relação com a comida. O trabalho seguinte, de Jenisson Alisson dos Santos e Ana Cristina Marinho Lúcio, Opressão e resistência na cozinha em *Como água para chocolate*, de Laura Esquivel, tematiza a representação do espaço da cozinha em *Como água para chocolate* (1993) e suas implicações nos movimentos de opressão e resistência caracterizados pela autora em sua diegese.

Griação & Grítica

Griação & Grítica

## Cozinha Brazileira

*Yes*, nós temos bananas. Temos também a antropofagia. O bispo Sardinha foi comido pelos índios e a piada estava pronta. Na cozinha brasileira, assimilar e desconstruir são movimentos que engendram o deslocamento para a criação.

O clássico pode ser visto como a fala do grupo dominante. A zona selvagem é o que é visto como fora desse lugar de dominação. Em O azedo e o doce: a simbologia do alimento na construção da personagem feminina idosa nos contos "Feliz aniversário", de Clarice Lispector; e "Doce de Teresa", de Flávia Savary, Marina João Bernardes de Oliveira mostra como a metáfora alimentar se volta contra o corpo feminino e como a mulher se comporta na zona selvagem.

A metáfora alimentar também é o tema de A economia alimentar do corpo e da alma: ensaio sobre o romance *O seminarista*, de Gabriel Queiroz Hernandes. O sofrimento do protagonista do romance de Bernardo Guimarães tem relação com a manipulação de seu corpo e alma para que se operasse uma economia alimentar: ao lhe tirar o alimento, extenuar e fazer sofrer o corpo, sua alma seria alimentada por meio do martírio.

O clássico e o nacional podem ser incorporados para criar uma ilusão de cor local, como foi mostrado por Katerina Blasques Kaspar no artigo **Literatura e alimentação em José de Alencar**. Incorporando Brillat-Savarin (*Fisiologia do gosto*, 1825), obra que alimenta Balzac (*Tratado sobre os excitantes modernos*, 1839), também acionado por Alencar, seus romances constroem personagens a partir de modelos reais de indivíduos, dessas leituras tomadas como informativas e como arcabouços metafóricos, as cenas de comensalidade funcionam para criar o "efeito de real".

O aspecto simbólico dos alimentos que desencadeiam uma série de memórias nos faz lembrar das *madeleines* de Proust – mas é somente essa a presença francesa no próximo artigo, pois essas cenas de alimentação em Alencar que se baseiam na cozinha e na literatura francesa comentadas no artigo anterior são muito diferentes da comida dos jagunços do interior do Brasil. Em À mesa com Tatarana: a alimentação como marca da memória em *Grande Sertão: Veredas*, Aline Macedo Silva Araújo aborda a obra de Guimarães Rosa e nos mostra como as cenas de alimentação (a fartura, a alimentação restrita, o canibalismo, entre outras) agem como gatilhos de memória individual e coletiva.

#### Hors d'ocurre

Oferecemos a nossos convivas um presente, fora do nosso cardápio sobre literatura e alimentação: em **Jorge Luis Borges em dois juízos finais**, Gustavo Ponciano Cunha de Oliveira aborda a obra borgiana e a construção da ficção abismal sobre o tempo e a constituição da identidade. A contínua reflexão sobre a circularidade do tempo é também uma indagação sobre os limites do eu.

Griação & Grítica

#### Sobremesas

Para finalizar nosso banquete, proporcionamos duas saborosas sobremesas: as traduções. Apesar de não integrarem diretamente o dossiê, sobremesas são surpreendentes e vão agradar seu paladar: em **Um minimanifesto**, George Saunders (texto traduzido por Bruno Mazolini de Barros), um professor de escrita criativa (cursos que podem ser vistos como proporcionadores de receitas de como escrever literatura), avalia os problemas e impasses desses cursos.

É nossa sobremesa Romeu e Julieta que encerra esse banquete. Quem não gosta de Romeu e Julieta? Em Formação do cânone: ideologia ou qualidade estética?, de Willie van Peer (traduzido por Matheus Freitas), a proposta é reposicionar a discussão a respeito do cânone literário e discutir a pressuposição de que são termos políticos que definem a permanência ou não de uma obra. Para tanto, van Peer toma a obra *Romeu e Julieta*, de Shakespeare, como objeto de análise.

Bon Appétit!

Mônica Gama Aline Macedo Silva Araújo Editoras