



Sobre aquilo que não nos deixa: memória, afetos e gosto em Rachel de Queiroz

About that Which Does Not Leave Us: Memory, Affection and Taste in Rachel de Queiroz

Ivana Teixeira Figueiredo Gund

Universidade do Estado da Bahia (UNEB), Salvador, Bahia / Brasil

ivanatfgund@hotmail.com

Resumo: Este estudo discute a interpenetração dos temas literatura e comida presente no livro *O Não me deixes: suas histórias e sua cozinha* (2000), de Rachel de Queiroz, com vistas a demonstrar a relação entre comida, memória e gosto. O entrelaçamento desses temas permite pensar as práticas alimentares, os ingredientes, os modos de fazer e os que se alimentam, para além do campo da nutrição. Nesse sentido, a comida ganha um valor simbólico, uma espécie de compêndio, no qual estão depositados sabor/saberes e as identidades forjadas a partir dessa experiência. Como fundamentação teórica, este texto convoca os estudos: sobre o gosto, Giorgio Agamben (2015); sobre a relação entre memória e comida, Walter Benjamin (2011); e, no que concerne à transformação do alimento e sua passagem da natureza ao estado de cultura, Claude Lévi-Strauss (2004) e Michel Serres (2001).

Palavras-chave: literatura; comida; sertão; gosto; memória.

Abstract: Abstract: This study discusses the interpenetration of the themes of literature and food present in Rachel de Queiroz's book *O Não me deixes: suas histórias e sua cozinha* (2000), in order to demonstrate the relation between food, memory and taste. The interweaving of these themes allows us to think about food practices, ingredients, ways of doing and those who are fed, beyond the subject of nutrition. In this sense, food holds a symbolic value, as a compendium, in which the taste/knowledge and the identities forged from this experience are deposited. As theoretical framework, this paper relies on the following studies: regarding taste, Giorgio Agamben (2015); about

the relationship between memory and food, Walter Benjamin (2011); and about the transformation of food and its transition from nature to the state of culture, Claude Lévi-Strauss (2004) and Michel Serres (2001).

Keywords: literature; food; *sertão*; taste; memory.

1 Introdução

Rachel de Queiroz, em *O Não me deixes: suas histórias e sua cozinha*, livro publicado no ano 2000, escreve sobre a memória gastronômica de seu tempo vivido no sertão nordestino. Essa memória conserva em si sabores permeados de lembranças da infância, que se mantiveram até a vida adulta, apontando tanto para um forte vínculo ou sentimento de pertencimento com o lugar de origem, quanto para a relação entre ingredientes, receitas e a herança cultural de povos ancestrais que povoaram as terras sertanejas do interior cearense. Tudo isso guardado nas rememorações sobre a cultura e despertado pela experiência sensorial do gosto. A interpenetração do tema da comida na literatura sugere, nessa obra, um teor de subjetividade vinculado ao sentido do gosto e também à possibilidade de compreender o alimento, muito além de suas características nutricionais, relacionando-o a um saber próprio dos habitantes das paisagens sertanejas. Dessa forma, o alimento estaria, então, em um campo de conhecimento ao qual se relacionam sabores, culturas, identidades e sensações despertadas nos seres que dele se apropriam e se nutrem.

2 A cozinha sertaneja

A comida aparece nessa obra literária de Queiroz em registros culinários reveladores das peculiaridades de uma cozinha vista como espaço de união e acolhimento, de conhecimento ancestral de técnicas dos trabalhos artesanais e de estabelecimento das relações entre a vida rural e o cultivo, num processo que vai da colheita, passando pelo preparo, à degustação dos alimentos. Dessa forma, a palavra cozinha designa um campo semântico que abarca sentidos diferentes: é o cômodo da casa no qual são preparadas as refeições e também é o conjunto de saberes, sabores, práticas e características de uma determinada culinária.

Como lugar de preparo da comida, a cozinha contém o fogo, elemento que aquece, dá vida e proporciona a transformação de algo do estado da natureza para a categoria de produto cultural. A respeito disso, no ato cotidiano de cozinhar se esconde um legado da humanidade que inclui o ser humano produtor do alimento cozido no campo da cultura, pois, como afirma Claude Lévi-Strauss, no âmbito da natureza, o alimento vai, linearmente, do cru ao podre. Atravessar esse limite se caracteriza como cultura, já que “o cozimento realiza a transformação cultural do cru, assim como a putrefação é sua transformação natural” (LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 172). Seguindo o mesmo pensamento, Jean-Pierre Vernant estabelece uma ligação entre o ato de cozinhar e a cultura. Para ele, “ao cozinhar o alimento, esse fogo secundário, derivado, artificial em relação ao fogo celeste, distingue os homens dos bichos e os instala na vida civilizada” (VERNANT, 2006, p. 64). Por essa perspectiva, o poder transformador do fogo e sua relação com o conhecimento faz do ato de cozinhar um processo de construção que adensa e dá forma nova à matéria. Sobre isso, Michel Serres afirma que o fogo:

[...] concentra, reduz, faz convergir o dado, o cozido faz abundar o cru, o dado passa do acaso, da circunstância improvável e leve, inconstante, ao costume e à compacidade. Vai da mistura caótica e difusa à mistura ordenada, densa. O fogo cimenta os mistos, transforma em vitral a referida confusão, agita bem as pequenas partes secretas para ligar o que repugnaria a frio. Ajuda os concursos, favorece as convivências, estreita as vizinhanças, enriquece as amálgamas, descobre de súbito novas ligas, aprende, por síntese, a saber. (SERRES, 2001, p. 168).

O fogo é, então, o instrumento com o qual se pode preparar as refeições e estas apresentam especificidades de cada culinária. A presença desse elemento transformador é enfatizada no livro de Queiroz por um capítulo intitulado “Fogões e fornos”. Nele há uma fotografia na qual se vê a imagem de uma cozinha simples, tendo ao centro um fogão de barro – cenário bastante frequente nas cozinhas sertanejas e em outras paisagens do interior do país. Essa fotografia destaca o fogão quase exclusivamente, apesar de se ver também moringas para água, panelas de barro, garrafa de café e, pendurada na parede ao fundo, uma bateria – nome costumeiramente dado ao suporte para pendurar as tampas e as panelas utilizadas no dia a dia. Esse fogão representa a alma da

cozinha sertaneja. Quando o fogo está aceso, significa que há a comida. Consequentemente, há a alegria e a festa. A chama acesa do fogão é indício de fartura. Por outro lado, fogo apagado pode ser sinal de tristeza ou de falta de movimento e de vida na cozinha.

Ainda nesse capítulo pode-se ler os relatos de saberes tradicionais na produção de fogões e fornos, dos modelos e materiais usados para a construção, dos tamanhos adequados, da combustão à lenha e outros detalhes que envolvem o conhecimento técnico das etapas de produção da culinária sertaneja. De forma sutil, a percepção social da autora descreve os tipos de fogões frequentes nas casas sertanejas: o fogão de ferro seria o mais moderno; o fogão de tijolos “composto por uma longa fornalha, coberta por uma chapa de ferro fundido, onde estão abertas as bocas de fogo” (QUEIROZ, 2000, p. 29), seria o mais tradicional; e, nas casas mais pobres, nota-se o fogão “construído no quintal, armado o esqueleto por varas grossas, compondo-se de uma espécie de taipa” (QUEIROZ, 2000, p. 31). Todos à lenha e sem seus fornos, construídos separadamente. Mas, na descrição do material usado – ferro fundido ou varas grossas – e do lugar de preparo, dentro da casa ou no quintal, mostra-se a que a desigualdade social não se detém no acesso aos ingredientes e na quantidade do alimento, mas também nas condições adequadas de preparo do alimento, refletindo a própria condição de vida dos seres humanos. Portanto, Queiroz explora o outro sentido de cozinha, como o conjunto de saberes de um – ou sobre um – determinado povo.

No manejo desses fogões, as mulheres sertanejas ocupam o lugar de guardiãs do conhecimento gastronômico. As receitas, os segredos do preparo, a habilidade com os utensílios, a sabedoria da partilha na escassez, o afeto: tudo isso faz da cozinha o espaço de força feminina. Refletindo sobre essa característica da culinária sertaneja, a autora afirma: “Ouso dizer que no Recife, principalmente, e na Paraíba, no Rio Grande do Norte e no Ceará, comem-se com fidelidade as receitas das senhoras-donas, nossas avós” (QUEIROZ, 2000, p. 45). Nessa narrativa, as formas do feminino se mostram dentro do espaço familiar da cozinha: está na lembrança das comidas preparadas pela avó, também chamada Rachel; nos dons culinários e na vocação de Nise, “herdeira da cozinha de Antônia”, pois “foi com Antônia que Nise se fez cozinheira” (QUEIROZ, 2000, p. 53); na mão experiente da mãe da autora e nas outras mães que preparam e dividem a comida entre os seus. Contudo, para além da adição do afeto ao prato preparado, a autora destaca a força física, o volume

e a condição de trabalho dessas mulheres cozinheiras. Os serviços do preparo trazem as marcas do tempo da escravidão, no qual “havia muito que cozinhar e muitas cozinheiras” (QUEIROZ, 2000, p. 54).

Em relação ao sentido para a palavra cozinha, como compilação de conhecimentos e habilidades culinárias, a autora destaca o caráter múltiplo da comida sertaneja – nordestina e brasileira – adquirido pelas heranças culturais advindas dos principais grupos étnicos, dos quais se origina o povo dessa nação.

De qualquer forma, sendo conjuntos de conhecimentos e práticas culturais, cada cozinha possui suas especificidades. A título de exemplo, tem-se as diferenças encontradas entre ingredientes, formas de preparo e modos de servir o alimento. Na análise do nível de sofisticação de algumas delas há, entre as receitas, uma longa conexão com os sistemas políticos, com o pensamento de uma época, com o poder que estipula o direito do acesso ao alimento ou à privação. Existem cozinhas reconhecidas como marca cultural de seu país ou ainda ligadas por sua relação com as formas de religiosidade, apresentando interdições alimentares, formas de sacrifícios, dietas específicas para ritos ou datas festivas, entre outros aspectos. Há também a preocupação com um cardápio saudável e balanceado, por meio do aproveitamento dos produtos regionais, destacando-se o interesse pela combinação e cocção de ingredientes, que explicitam a preocupação com a saúde e o modo de vida dos habitantes. Além dessas formas, há uma cozinha bem mais familiar: a cozinha brasileira. Esta se subdivide em diversas outras a depender da região e dos costumes próprios das esferas sociais e dos grupos populacionais. Mas, em geral, há pontos em comum nos cardápios tipicamente brasileiros. Um deles é a presença, nas mesas, de “uma certa matéria branca, como confeito de coriandro – que era consumido no lugar do pão” (MONTAIGNE, 2009, p. 58), comumente chamada de mandioca, aipim ou macaxeira. Esse ingrediente evidencia a herança da matriz indígena ameríndia na construção étnica desse povo. Ao longo de todo o território brasileiro, esse é o alimento comum nas cinco regiões, diferenciando apenas os modos de ingestão, o aproveitamento de suas partes e a produção de seus subprodutos, dentre eles a farinha, a tapioca, o beiju, o sagu, o tucupi, o polvilho, a puba, a maniçoba. A mandioca é um dos principais ingredientes da culinária sertaneja. Ou ainda, corroborando a reflexão feita por Montaigne, Queiroz afirma que “a farinha de mandioca, para o nordestino, ocupa o mesmo lugar que

o pão nas outras culturas” (QUEIROZ, 2000, p. 67). É marca indígena na comida do dia a dia. A esse respeito a autora salienta que “culinária nordestina descende da cozinha portuguesa, mas apenas em termos, pois a influência do que poderíamos chamar de culinária indígena ainda se faz muito sentir” (QUEIROZ, 2000, p. 23). Essa descendência portuguesa é posta com cuidados, pois o acesso aos ingredientes básicos – por falta de produção local ou por custo alto – nem sempre foi possível. Houve, então, uma adaptação das receitas a ingredientes locais e sua mistura aos costumes indígenas, como o hábito de comer “carne moqueada na brasa, misturada com farinha de mandioca” (QUEIROZ, 2000, p. 23). Posteriormente, foram incluídos os modos de comer vindos dos povos negros trazidos coercitivamente para o Brasil, acrescentando à culinária sertaneja a presença de “sua gorda e variada culinária” (QUEIROZ, 2000, p. 24).

Por essa perspectiva, a palavra cozinha conquista a condição de ocupar um valor simbólico, com toda a complexidade desse conceito. Transforma-se em uma forma de conhecer. Seus pratos e ingredientes situam-se em uma confluência: de um lado, fazem parte do ato de comer, básico a todo ser vivente, e, de outro, alcançam a complexidade de vincular a experiência do sabor e do gosto à aquisição de um saber representativo. Nas produções gastronômicas de uma determinada cozinha expõe-se a correlação entre o comer e a vasta produção cultural que circunda esse ato, confirmando a ligação etimológica entre saber e sabor. Aquilo que se saboreia, sabe-se.

Contudo, a divisão dos significados adquiridos pela palavra cozinha – entre o espaço físico e o compêndio de saberes – não é tão simples assim. Luís da Câmara Cascudo, ao definir o verbete “comida” em seu dicionário de folclore, articula os dois sentidos da cozinha, por meio de uma significação que envolve o compartimento físico, os costumes, as celebrações, o alimento ingerido, como se pode observar na descrição do termo:

A cozinha sempre foi considerada o compartimento mais importante da casa, uma espécie de posto avançado para controle de tabus e restrições religiosas relacionadas aos alimentos. A ingestão de alguns pratos nem sempre foi livre: carne e peixe juntos; frutas e leite ao mesmo tempo; bebidas durante ou após as refeições; comidas quentes e frias misturadas; ou agrídoces; ou a combinação do doce e do salgado. Assim como há restrição

alimentar em situações de doença, no pós-parto, nas dietas, por promessas, jejuns etc. Entretanto, a comida era sempre especial, e até mesmo extravagante, considerando-se essas restrições, por ocasião das datas comemorativas de cunho religioso ou apenas social, como Natal, Páscoa, Semana Santa ou aniversários. (CASCUDO, 2001, p. 149).

Nessa definição de Cascudo observa-se a complexidade do tema comida. No ato de sentar-se à mesa, partilha-se muito mais que bebida e comida, temperos e sabores. Há os ensinamentos, as tradições, as práticas culturais, os costumes. No ato de comer existe a correlação com a produção cultural, composta pela experiência dos saberes.

Essa relação entre a experiência do sabor e da sapiência marca a cozinha sertaneja descrita no livro de Queiroz. Por intermédio das lembranças da época vivida no sertão cearense, são apresentados os cardápios mais apreciados nas fazendas onde ela morou como, entre outros lugares, a fazenda chamada *Não me deixes*, propriedade rural pertencente à família e, por gerações, o lugar mantenedor das tradições por ela herdadas. Ali, o valor afetivo, a fartura da mesa posta ou as histórias da fome na região, a partilha, a ligação da comida a uma ancestralidade, visível em pratos e receitas, as pessoas responsáveis pela cozinha, entre outros aspectos, resgatam as tradições e a afirmação dos traços culturais e regionais, nos quais são inseridos os que comem, a terra produtora e os viveres cultivados no ambiente sertanejo. Todos os elementos dessa cozinha são integrados ao mundo por intermédio de sua identidade gastronômica.

Assim, define-se, ao longo do livro, a cozinha sertaneja como “sóbria e magra” (QUEIROZ, 2000, p. 89) e afirma ter, no passado e nas formas de cozinhar, os traços da ascendência resultante dos encontros culturais entre as protocélulas constitutivas do povo brasileiro. Essa herança se mostra em técnicas, como a construção dos fornos, visto de igual forma em Portugal; no hábito indígena de comer subprodutos da mandioca, nas técnicas de caça e pesca; e na presença dos povos negros como principal mão de obra das cozinhas nos tempos da imposição de um sistema escravocrata. Sobre esse último grupo étnico, segundo a autora, foi pelas mãos negras que foram criadas ou transformadas as receitas importadas e autóctones, modificadas em algo mais aprazível ou mais viável de ser feito com os produtos locais.

No entanto, essa cozinha sóbria do cotidiano abre espaço para a fartura dos dias de festa. Comer – e comer em grande quantidade – faz parte do imaginário do povo sertanejo e do povo brasileiro em geral, quando se trata de pensar a celebração. Nota-se isso até no adágio popular “quem convida, dá banquete”. A autora conclui que:

o nordestino é um sóbrio; essa frugalidade, contudo, desaparece nas ocasiões consideradas de “festa”: casamentos, aniversários, bodas de prata ou de ouro. Tudo isso, claro, tratando-se de famílias abastadas. Mas em muitas famílias de recursos modestos abrem-se exceções; fazem-se até dívidas, para comemorar devidamente um casamento, um batizado ou umas bodas de ouro. (QUEIROZ, 2000, p. 25).

Em relação à cozinha sertaneja nos dias de festejos, Queiroz fala de comidas e comilanças, expostas em um cardápio variado e tentador, entre elas: queijo coalho, farinha, beijus, carne seca, baião-de-dois, canjica, mugunzá, pamonha, mal-assada (uma espécie de omelete), jerimum na fogueira, bolo de milho, cuscuz, panelada, pirão de ovos, maxixe, buchada, sarrabulho (cozido feito com sangue coagulado e vísceras), paçoca de carne seca, carne sepultada, leitão assado, peru, feijoada de peru, bode assado, galinha de cabidela, galinha cheia, capote, tatu, preá, capivara e os peixes curimatã, acará, piau e traíra. São pratos sem os requintes das etiquetas gastronômicas de refinados restaurantes, mas que primam pelo frescor e pela qualidade do ingrediente, colhido ou criado nos quintais, sem conservantes ou quaisquer outras formas de industrialização.

3 A cozinha sertaneja, lugar da memória

Nesse cardápio apresentado, há uma dedicação maior da autora em relação à descrição dos doces variados. Ela relembra: “A mesa do *Não me deixes* sempre foi pródiga em doces, pois a dieta do nordestino é rica em açúcar” (QUEIROZ, 2000, p. 138). Fazem parte do cardápio do sertão cearense “doces de tudo em massa ou em calda” (QUEIROZ, 2000, p. 47), produzidos pelas mãos das mulheres ali mesmo na cozinha, tendo como ingredientes principais os frutos das árvores do próprio pomar: doce de caju, laranja-da-terra, mamão verde com coco, goiaba, banana e banana couruda, esta “feita inteira e deixa-se na calda, em fogo

baixo, por algumas horas, até que elas adquiram uma bela cor vermelha, quando então se põe na calda uma colher de manteiga e um cálice de vinho do Porto” (QUEIROZ, 2000, p. 139). Além desses, há ainda os chamados doces de espécie, que levam esse nome por conter especiarias. Esse elenco é acompanhado por bebidas como café, cajuína, aluá, entre outros. Uma parte desses sabores pode ser considerada estranha aos paladares urbanos, acostumados aos aditivos químicos. Contudo, na cozinha sertaneja, cada um desses ingredientes faz parte do cotidiano alimentar, das memórias e costumes, revelando seu sabor em receitas nas quais prevalecem a essência do alimento natural. Não são, na maioria, comprados, mas produzidos na propriedade rural. Assim, ao sabor do alimento vão se juntando as lembranças: o plantio da árvore, o cultivo do pomar, a espera pelo amadurecimento do fruto, o crescimento dos animais, o abastecimento da casa com legumes e verduras de uma horta por vezes “caótica, onde se misturavam couves e tomates com rosas e resedás” (QUEIROZ, 2000, p. 54). Por essa perspectiva, comer algo está relacionado com as etapas de sua produção e com a presença do humano, ao selecionar as espécies e as formas para o plantio. Assim, o sabor do alimento contém memória.

Alguns dos aspectos destacados no livro *O Não me deixes*, como o subtítulo sugere, ligam a cozinha e as histórias. A memória é acionada pelas narrativas e pelas receitas antigas incorporadas ao livro. A forma de escrever escolhida pela autora corrobora os escritos de Walter Benjamin, quando ele, em seus textos, aproxima comida e memória. Em seu livro *Rua de mão única* (2011), publicado pela primeira vez no Brasil no ano de 1987, Benjamin dedica a seção denominada “Comer” à rememoração de cenas, nas quais se destacam pontos que também se notabilizam na forma como Queiroz apresenta a cozinha sertaneja, seus pratos e seus comensais.

Em primeiro lugar, o que Benjamin propõe sobre a comida pressupõe pensar em experiência. Há uma valorização da degustação, não por intermédio da moderação, mas como entrega de si, relacionada à avidez e ao prazer. Para ele, comer “significa antes de tudo: comer radicalmente” (BENJAMIN, 2011, p. 202), ou, ainda, “Jamais provou uma iguaria, jamais degustou uma iguaria quem sempre comeu com moderação” (BENJAMIN, 2011, p. 202). Com isso, ele sugere não apenas comer ou beber, mas embeber-se de algo e de todo contexto comunicativo que circunda o ato de se alimentar.

Essa experiência do comer também expõe a relevância dos sentidos. Comer é uma ação que concatena o paladar, a visão e o olfato. Diante de algo apetitoso, o cérebro é acionado, o corpo produz saliva e desejo. Essa fusão de sensações é descrita por Benjamin ao utilizar, como exemplo, a imagem da sopa de beterraba chamada *borscht*, uma memória afetiva e gastronômica de sua infância. Para ele, antes mesmo de degustar tal iguaria, o corpo é marcado pela sensação quente do vapor na língua, pelo lacrimejar dos olhos, pelo cheiro invadindo as narinas. Ou, ainda, antes mesmo de comer, os olhos já “beberam da abundância rubra desse prato” (BENJAMIN, 2011, p. 205-206). A comida, então, detentora de uma espécie de segredo ou de magia, toma por completo o ser que a sabe/saboreia, proporcionando sensações que explodem em imagens afetivas.

Mais um tópico apresentado por Benjamin diz respeito ao ato de comer em companhia de outros. Assim, repartir o alimento é bem mais significativo que apenas parti-lo em pedaços. Comer sozinho não garante a vivência da partilha. Em contrapartida, repartir se configura como oportunidade de aprendizagem e de estabelecimento de relações interpessoais, entre os que se sentam juntos à mesa, ou seja, os companheiros.

Etimologicamente, a palavra companheiro advém do latim *cum pannis* e designa o ser com quem se divide o pão. Tal divisão permite não apenas saciar a fome de outros, mas a aproximação dos que da mesma comida se alimentam. Sendo assim, o ato de comer e o alimento se tornam parte de quem come, não somente porque é mastigado e engolido, transformando-se em matéria para sua energia vital, mas é um elo que enlaça o ser particular em sua coletividade. Para esses que comem e identificam-se com um mesmo cardápio, há um sentimento de pertencimento. Dessa intensa experiência resulta a relação de harmonia entre ingredientes, receitas e a própria identidade. Esses aspectos elencados por Benjamin no tocante à comida e à memória podem ser observados também na escrita de Queiroz. Em primeiro lugar, por mais que a mesa sertaneja não seja, de certa forma, uma mesa requintada, comer passa pela experimentação da vida: os sabores guardados nas lembranças, as restrições alimentares, as credices e os costumes, a presença da identidade gastronômica nas festas, nas celebrações religiosas, na cultura daquele povo, faz do alimento uma forma de compreensão do mundo, evidenciando a mesa como lugar de afetividades, de troca, de fusão do

eu em um nós. Corroborando esse pensamento, também Mikhail Bakhtin afirma a proximidade entre o homem e o que está ao seu redor ao falar sobre como a alimentação proporciona o encontro do homem com o mundo. Ele afirma que “O homem degusta o mundo, sente o gosto do mundo, o introduz no seu corpo, faz dele uma parte de si” (BAKHTIN, 2013, p. 2450). Nesse encontro o homem triunfa sobre o mundo, pois, saboreando-o, passa a conhecê-lo. As fronteiras são apagadas por essa aproximação e isso é favorável ao ser humano.

Em relação à coletividade, o alimento no livro de Queiroz é marcado pela partilha entre os trabalhadores da fazenda, os membros da família e demais pessoas. Índícios como as histórias de festejos, os tamanhos das panelas, da mesa, dos fornos e fogões – tanto no texto como nas fotografias que ilustram o livro – são marcas de que, na vida rural, a repartição dos pães parece ser uma analogia de uma outra repartição mais célebre – a dos pães e peixes – na qual se apresenta uma constatação: na vida coletiva é preciso pensar sobre o bem comum para a sobrevivência de todos. Ou seja, dividindo, multiplica-se.

Essa constatação se torna mais explícita na história narrada por Queiroz no capítulo V, no qual é relatado um fato verídico: uma família de retirantes fugindo da seca e da miséria, acaba por chegar a uma fazenda das redondezas. O homem – marido e pai de algumas crianças – mata uma cabra da propriedade rural, retira a carne para sua família e leva o couro para ser vendido ao proprietário. Diante dos empregados, o velho fazendeiro após humilhar o retirante – por pena das crianças – repensa a situação e manda dar a ele uma cuia de farinha. A autora finaliza a narração com uma moral da história – chamada por ela de moralidade – e sentencia que “[...] a fome dá um direito que passa por cima de qualquer direito dos outros” (QUEIROZ, 2000, p. 63). A fome é universal, iguala a todos, é por todos temida. Em uma região pobre, sujeita às intempéries do clima árido e à falta de políticas públicas, a fome é presença fantasmagórica que invade o sossego de todos. Assim, a generosidade da partilha do alimento não se concentra somente no conceito de caridade cristã, mas na hipótese de ser um mal que pode assolar a todos. Sobre isso nem sempre se tem o controle. Por isso dividir é tão necessário.

Entretanto, não só nas adversidades se pode observar o caráter coletivo do alimento. Nas celebrações também há partilha. Dentre as festas, Queiroz descreve a maior e mais esperada na alma sertaneja: o São João. Faz-se a fogueira – outro momento do fogo acolhedor e

promotor da felicidade e da vida – e, em seu entorno, come-se, canta-se e dança-se. Nas histórias das ocasiões de festejos, as práticas relacionadas às formas de alimentação aparecem revestidas em uma pele social. Na narração sobre os festejos juninos, os tocadores são chamados com seus instrumentos típicos dos sons do sertão, que são a sanfona, o triângulo, o bumbo e o pandeiro. Nas danças, destacam-se o forró, o xote e o baião, todos dançados sob o telhado do alpendre da casa da fazenda ou no terreiro varrido. Os vizinhos, sem convite formal, mas por hábito, vão chegando para festejar. Sabendo da “grande afluência dessas ocasiões” (QUEIROZ, 2000, p. 148), os donos da casa mandam preparar previamente as provisões para os convivas, como refrescos, aluá e esperado bolo de milho

feito em quatro ou cinco tabuleiros e, já que precisa de grande quantidade, tem que ser bolo simples e ao gosto deles: nada de bolo fofo, mas um bolo compacto, bem temperado, cortado em grandes pedaços, ou seja, que dê para ‘encher a barriga’. As moças vão servindo as bandejas, tudo corre sem atropelo nem algazarra, que antes de tudo impera o respeito pela “dona” [...] Dos bolos, do aluá, dos refrescos, nada sobrou, é claro (QUEIROZ, 2000, p. 148).

O São João é, pois, uma festa na qual se consome o alimento colhido no período, dentre eles o amendoim, a batata doce, o gengibre, o milho e outros produtos agrícolas. Uma celebração do milagre da colheita, por isso mesmo, do milagre da vida. Dessa forma, é marcado pelos símbolos da alegria, da música festiva, da mesa farta, da roupa nova, da dança em pares, da coletividade.

Esse laço festivo entre a produção alimentícia e os seres humanos faz lembrar a imagem mitológica da deusa grega da agricultura, Deméter, representante das forças ctônicas que fecundam a terra e produzem o alimento. Na *Teogonia* (1991), de Hesíodo, ela é a responsável por fecundar a terra e torná-la produtiva. Deméter, tendo sua filha Perséfone raptada por Hades – deus do mundo subterrâneo –, ocupa-se de tentativas de procurar e resgatar a filha. Sem encontrá-la, a deusa da fertilidade não tem a alegria necessária para que o chão possa gerar o alimento e para que aconteça a mitigação das fomes, a festa da colheita, a distribuição do afeto. Só quando esse laço se restabelece no reencontro com a filha é que a felicidade materna pode ser vista na suculência do fruto maduro, na abundância dos grãos, na renovação da esperança dos povos com a

colheita. Assim também é o sertão nordestino narrado por Queiroz: é a alegria da bonança, motivo para se festejar. O sertão se faz partilha e festa com a comida. Tempo de prosperidade para a terra e suas gentes: a espera, a colheita, por fim, a celebração da vida na festa. Rito da alegria para comemorar a dádiva do alimento à mesa.

Outro aspecto de destaque para o caráter coletivo da comida é a vinculação do ser em sua terra. Isso é demonstrado por meio da adjetivação utilizada pela autora, ao se referir à cozinha sertaneja, no título do capítulo I, como “Nossa cozinha” (QUEIROZ, 2000, p. 21). Esse lugar de encontro muito pessoal – entre os seres e suas heranças culturais – evidencia uma aproximação entre a autora e seus pares. Ao rememorar as cenas e as receitas presentes em sua identidade sertaneja, ela destaca que, por trás dos sabores típicos, há uma sensação de pertencimento ao território, despertada, entre outros motivos, pelo fato de comer da mesma comida e comê-la coletivamente. A ligação entre ser e território pode ser notada em um dos trechos do livro, no qual a ideia de pertencimento ao sertão é sentida por quem nele nasceu; contudo nem sempre compreendida pelos que são de outros lugares, como se lê a seguir:

Chegam os amigos de visita pelo sertão e nos seus olhos leio o espanto, e, quando não o espanto, pelo menos a estranheza: que é que nos prenderá nesta secura e nesta rusticidade? Ou nos meses que precedem a secura, os excessos dos invernos nordestinos, as águas torrenciais, os caminhos desfeitos, as várzeas alagadas, qualquer comunicação interrompida. (QUEIROZ, 2000, p. 167).

A sensação de fazer parte de uma comunidade identitária é marcada por algo que não se coloca na condição do racionalmente explicável, porém representa uma carga de subjetividade na qual se abriga o sentimento de ligação à terra e a tudo que a representa, inclusive seus sabores, sua cozinha. Nisso se apresenta o elo que muitas vezes une o conhecimento e o prazer, que aqui talvez pudesse ser chamado de gosto.

4 Nos sabores sertanejos, a subjetividade do gosto

Ao refletir sobre a relação entre conhecimento e prazer, Giorgio Agamben (2015) adiciona ao assunto o sentido do gosto. Pontuando historicamente a questão, Agamben salienta a classificação que vigorou a partir do século XVI e que relegou o gosto a uma condição de sentido

inferior, bem menos valorizado que outros sentidos, como a visão e a audição. Dessa forma, por exemplo, em relação à arte, as percepções provocadas pelos olhos ou ouvidos seriam mais objetivas, uma vez que não se poderia degustar o objeto artístico, compreendendo esse verbo a partir de seus sinônimos por intermédio das sensações físicas ligadas ao paladar, como são as palavras saborear e experimentar. Contudo, outras possibilidades de sentido de igual forma são admitidas pelo verbo degustar, podendo ser entendido como deleitar-se, comprazer-se, apreciar – palavras que denotam, justamente, a provocação realizada pela arte no ser humano que tem acesso ao objeto artístico.

Essa discussão pode compreender outros campos do conhecimento além da arte. Vale salientar que o gosto passa pela atitude do degustador frente à coisa degustada, pois, conforme Agamben (2015), aquele que degusta aprecia de acordo com um critério de verdade. Esse critério é, porém, norteado por um teor de subjetividade que julga por meio de padrões pessoais.

Entre o conhecimento científico e o gosto também se estabelecem pontos de conflito. Este, diferenciando-se do conhecimento científico, seria como um instinto ou um conhecimento excedente, unindo o saber – mesmo que não seja um saber institucionalizado – ao prazer. Isso não teria, então, um valor correspondente às formas institucionalizadas de produção do saber.

Contudo, a subjetividade do gosto foi entendida por Agamben como um lugar privilegiado: nele emerge, à luz, a fratura entre conhecimento do prazer e o prazer do conhecimento. O filósofo destaca no gosto a transformação pela qual passou sua significação, que transita entre “un sapere che non sa, ma gode” – um saber que não sabe, mas goza – e “un piacere che conosce” (AGAMBEN, 2015, p. 22) – um prazer que conhece. Sendo assim, o degustador não é guiado por um campo “storicamente chiuso” – historicamente fechado – que é a estética, mas por um outro saber não explicável objetivamente, relacionado a uma espécie de atração que algo ou alguém imprime sobre o degustador e que, de acordo com Agamben, Montesquieu conceitua como um “non so che” – um não sei quê – (AGAMBEN, 2015, p. 25), que se funda sobre o princípio da surpresa.

Dessa forma, o gosto propõe outra percepção do conhecimento, pois a subjetividade provocada a partir da experiência do gosto enfatiza o ser, diferenciando-se da visão e da audição, pensadas como sentidos que

destacam bem mais o objeto artístico apreciado. Destaca-se a autonomia do degustador frente ao que ele elege como algo provocador de sensação.

Por isso o sertão, em suas memórias e histórias, é descrito pela autora por intermédio de traços de subjetividade. As refeições, os pratos servidos, os sabores são apreciados por esse olhar, que sabe e saboreia porque conhece, por escolha pessoal, por autonomia frente à degustação do alimento. Por isso esse saber é valoroso. É um saber originário do conhecimento do prazer – um prazer que vem da memória gastronômica e que remete a cheiros e sabores já experimentados – e do prazer do conhecimento, que é aquilo que proporciona um lugar de destaque para o que se degusta.

O sertão é, portanto, poeticamente descrito por Queiroz, no último parágrafo do livro, como a terra do sol e dos prazeres do paladar:

Só comparo o Nordeste à Terra Santa. Homens magros, tostados, ascéticos. A carne de bode, o queijo duro, a fruta de lavra seca, o grão cozido em água e sal. Um poço, uma lagoa é como o sol líquido, em torno do qual gravitam plantas, os homens e o bichos. Pequenas ilhas d'água cercadas de terra por todos os lados, e em redor dessas ilhas a vida se concentra.

O mais é paz, o sol, o mormaço. (QUEIROZ, 2000, p. 170).

Comparável à Terra Santa, ou seja, ao solo sagrado e desejado por uma determinada população, o sertão se torna um lugar que, malgrado as dificuldades enfrentadas no cotidiano das lutas diárias pela sobrevivência, é sinônimo de acolhimento e identidade. Sua cozinha – entre os sabores e as práticas culturais – é um dos elementos que une os seres humanos nascidos nas terras áridas do sertão nordestino e o próprio território de origem.

5 Considerações finais

Na análise do ato de comer de um determinado povo estão imbricadas outras perspectivas, como o direito de comer e os sentidos de fome, as leis dietéticas, as histórias que se mostram nos cardápios, os jogos de poder na produção e distribuição do alimento, as atividades econômicas, os deslocamentos geográficos e intempéries climáticas, as regras sociais, os padrões de beleza dos corpos, entre outros. Assim, a comida sempre se situará em um lugar fronteiro, pois é parte da

natureza, na manutenção da vida, e está dentro da cultura, com a produção de bens, serviços, normas e padrões estéticos. Dentro dessa perspectiva, também a cozinha sertaneja produzida no Nordeste do Brasil pode ser compreendida como transformação, mas não apenas da matéria orgânica que compõe os ingredientes modificados pelo fogo. É o lugar da construção da identidade, lapidada sob a égide da coletividade, tanto na divisão dos trabalhos como na apreciação dos sabores e nas partilhas.

Assim, como sugere o nome da fazenda – o *Não me deixes* –, cujas memórias gastronômicas construíram o gosto de Queiroz, também não se pode deixar o que se tornou parte da constituição do ser. No paladar de uma pessoa encontram-se os sabores e, junto a eles, tudo o mais que o alimento representa: são as cenas de refeições ao redor da mesa, a espera pela época de cada fruto com seu sabor característico, as receitas repassadas na família e guardadas como verdadeiros tesouros, os momentos de fartura e de falta, a generosidade ou a necessidade de repartir. Esse conhecimento sobre a comida é permeado por um saber que quer degustar. Continuar comendo dessa comida é a garantia de preservar a memória. Nesse sentido, come-se não somente a materialidade, mas também o símbolo de identidade, do qual não se permitem afastamentos.

Referências

AGAMBEN, Giorgio. *Gusto*. Roma: Quodlibet, 2015.

BAKHTIN, Mikhail. *A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais*. 8. ed. Tradução de Yara Frateschi Vieira. São Paulo: Hucitec Editora, 2013.

BENJAMIN, Walter. *Rua de mão única: Obras escolhidas II*. Tradução de Rubens Rodrigues Torres Filho e José Carlos Martins Barbosa. São Paulo: Brasiliense, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Dicionário do folclore brasileiro*. 10. ed. São Paulo: Global, 2001.

HESÍODO. *Teogonia: a origem dos deuses*. Tradução de Jaa Torrano. São Paulo: Iluminuras, 1991.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. Tradução de Carlos Eugênio Marcondes de Moura e Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

MONTAIGNE, Michel de. *Dos canibais*. Tradução e apresentação de Luiz Antônio Alves Eva. São Paulo: Alameda, 2009. (A descoberta do pensamento; v. 1).

QUEIROZ, Rachel de. *O Não me deixes: suas histórias e sua cozinha*. São Paulo: Siciliano, 2000.

SERRES, Michel. *Os cinco sentidos: filosofia dos corpos misturados*. Tradução de Eloá Jacobina. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

VERNANT, Jean-Pierre. *Mito e religião na Grécia Antiga*. Tradução de Joana Angélica D'Ávila Melo. São Paulo: Martins Fontes, 2006.

Recebido em: 1º de dezembro de 2018.

Aprovado em: 22 de maio de 2019.