

CULINÁRIA DE TEXTURAS: NUTRIR E DEVORAR

O ato de comer, em seus ritos culturais, análogos a falar, ler, ou escrever, não só envolve um complexo aparato sensorial de cultivo orgânico, como entrecruza e substitui, seus usos e seus modos de apropriação, por modas maquínicas industriais, na produção estética moderna. Daí as três partes constitutivas deste número de *travessia*, no duplo enfoque — nutrição e devoração — visarem refletir algumas texturas culinárias das passagens históricas e dos processos políticos, nas dobras modernas de um corpo enquanto território cultural significante. Da primeira à segunda parte, passa-se dos alimentos — como ingredientes da terra em seu valor de uso e de pertença, ou ainda, dos produtos que se extraem à manufatura doméstica e à indústria do engenho — a uma culinária fundacional: texturas cujas múltiplas camadas estratificadas se articulam em arte ao se desnaturalizarem do território. Alimentação que se des-territorializa, produzindo-se fragmentária, resultante de cortes maquínicos extraídos às dobras de um corpo antigo que se industrializa, a cozinha literária reflete, nos modos e nas estéticas de sua escritura barroca moderna, as dobras apropriativas de seus nutrientes sensoriais culturais, nas transformações dos sentidos sagrados pelos profanos, em substituições das técnicas domésticas pelas tecnologias científicas, e das derivações entre os seus usos e suas trocas, se desdobram os valores e os modos de produção e consumo, tais como os naturais, religiosos, nacionais, sociais, étnicos, sexuais, etc. A terceira parte enfoca as teorias psicanalíticas (entre prato e mundo, o estômago como um elo vital da cultura apropriativa do simbólico) e políticas, a partir do exemplo significativo dos rituais pré-colombianos do povo azteca, em sua relevância atual ao poder, no capitalismo ocidental.

Na primeira parte, destaca-se uma omissão irdevida dos catálogos críticos acadêmicos: a meritoria e vasta contribuição de Câmara Cascudo, para a riqueza de um sentido de paladar brasileiro que se estende à latinidade americana de seu território (Leonil Martinez). A importância de Câmara Cascudo, para a história da alimentação, corajosa viagem épica pelas nuances híbridas fundacionais de uma cultura de pertença em transformação, restaura-se, justamente, aos saberes únicos das mãos oficiosas, através das

variações de seus sentidos artesanais e enciclopédicos, em matérias de nutrição. Em homenagem há muito devida ao mestre Câmara Cascudo, na ocasião de seu centenário, transcreve-se aqui alguns dos extratos (de uma antologia sua que já não se publica), como partes esquecidas das texturas sensoriais constitutivas da memória de um corpo cultural, tais como: os registros de banquetes literários do fim do século (a formação de "panelinhas"), trechos evocativos de uma composição alimentar híbrida, ora em seus vínculos religiosos, ora sociais, ora nacionalistas, nas mudanças históricas de sabores ricos em suas crenças e cultivos, extensivos às vizinhanças hispânicas (a exemplo do caso do café, por Alfonso Reyes) e de norte a sul do Brasil, ou seja, do registro local (ex. vatapá) aos cardápios nacionais ou aos menus internacionais, às receitas, das domésticas às jornalísticas. Destaca-se, como exemplo interessante de substituição paradoxal, por deslocar um nome canônico literário para um contexto periférico, as receitas à moda de Clarice Lispector, extraídas a uma das páginas femininas do *Correio da Manhã*, de provável autoria de Clarice Lispector, ela mesma, sob o pseudônimo de Mirtes Paranhós. Acrescente-se aqui, a título de curiosidade sobre as transculturações globalizadas, as proliferantes reciclagens especializadas das culinárias ornamentais, como as nomeou Roland Barthes a propósito da revista *Elle*. A mescla estética de moda de vestuário à culinária, iniciada pela revista francesa, hoje parece ceder lugar à mescla de exotismos paisagísticos ao paladar visual burguês do brasileiro da revista *Gula*, cujo subtítulo ou *slogan*, vem a propósito da transformação dos modos de comer gastronômicos em modismos, como enigma sintomático do *devarar* como meio de consumo moderno: "Comer bem é a melhor vingança".

Mas, depreende-se ainda desta primeira parte de *travessia*, a singularidade das sobremesas regionais, legadas do fundo da senzala nordestina de Gilberto Freyre à variação alemã dos doces de Pelotas, de Athos Damasceno. Assim também, observa-se na anedota da sobremesa como charuto, da casa grande, que este vinculava os prazeres digestivos aos modos elaborativos de sua produção corpórea. Dentre outros transcritos anedóticos, o do Pe. Lopes Gama, para além da mera curiosidade de hábitos masculinos e de modas femininas, mostra o trânsito para o racionalismo cientificista e progressista do capital e do consumo, enquanto se faz sátira social às extravagâncias das mesas finisseculares (*O Carapuceiro*).

A segunda parte destaca a gastronomia literária do corpo cultural: a exuberância dos frutos tropicais da terra nutriente se oferece, gratuita, ao banquete barroco, que nasce da natureza e se incorpora à culinária matricial e cubana da palavra sensual, no trecho de *Paradiso*, de Lezama Lima. Da paródia moderna ao indiscreto charme burguês de Sarah Light, nos pratos por ela oferecidos e selecionados do *Banquete* de Mario de Andrade, questiona-se as

texturas artísticas brasileiras, culinárias, musicais e literárias, através das políticas inculturais que as desterritorializam (do vatapá à salada americana). João Cabral psicanaliza historicamente o açúcar como matéria cultural, fazendo aflorar, na extração poética do barro de um fundo antigo de infância, o seu processo de transformação no cristal "em mãos de metal de gente indústria". Em "A cozinha da escritura", a escritora porto-riquenha Rosario Ferré extrai a culinária negra do fundo da senzala (como Gilberto Freyre), ou, como a "mãe da casa das comidas" (Clarice Lispector), elabora a rica estética doce-apimentada do corpo sensorial latino-americano, transmitido do labor suado e ocioso de mãos escravas, pré-industriais, ao incorporá-las ao processo escritural, em sua própria técnica de extração doméstica, feminina. A contraparte masculina deste texto ocorre, a propósito da passagem às técnicas maquinicas, na perda da atitude senhorial de um passageiro de ônibus da metrópole, num texto inédito em coleção, de Clarice Lispector: ao sujeitar-se às pressões da urbanidade do negócio, choca-se com a brevidade impossível da nutrição laborativa corpórea (os seios de uma mulher desconhecida) e daí "desenlançar" seu corpo antigo na sarjeta, e dobrar-se à exigência do anonimato público: "Desespero e desenlanço às três da tarde".

A terceira parte, em seus fundamentos teóricos psicanalíticos e políticos, coloca as fronteiras entre o corpo gastronômico e o antropofágico: do privado ao público, os elos sensoriais entre o desejo e a lei, partem de rituais familiares da mesa, em suas maneiras de ingestão e digestão (a tradução do texto de Gisèle Harrus-Révidi) e se deslocam às práticas culturais do fim da modernidade, às políticas tecnológicas do consumo capitalista. Nesse sentido, o ensaio de Deborah Root, traduzido, resgata as práticas canibais dos aztecas como rituais de mesa daquele contexto de poder imperial em suas afinidades ao contexto de poder do capital de hoje. A capitalização consumidora esvazia os modos de troca, e desvincula o sensorial do corpo da memória de suas significações, tornando-o cada vez mais dócil às *políticas indigestas*: no ensaio com este título, o "espelho fumante" de Deborah Root recobra força no deslocamento político de sua economia divina para o contexto de economias monetárias brasileiro e latino-americano, nas dobras e nos cortes de um corpo cultural em suas trocas valorativas, com a diferença dos tempos: se o espelho em que se mira o imperador devolve-lhe imagens esfumadas do futuro (a vinda dos espanhóis), o espelho em que nos miramos hoje nos devolve imagens de um presente cujo futuro (comprometido em suas dívidas) já é passado.

O presente número — "Gastronomia e antropofagia" — antecede e introduz o próximo, 37, exclusivo sobre a Antropofagia, na releitura e na atualização de seus sentidos, inclusive o modernista brasileiro, através de ensaios teóricos, (alguns traduzidos ao portu-

guês), antropológicos, ensaios que problematizam o próprio sentido cultural em suas relações estéticas, políticas e econômicas, pós-modernas, e ensaios, enfim, que refletem questões fundamentais na pauta em debate, da literatura e da cultura.