



Gastronomia e literatura ou a receita culinária como ficção e arte

Gastronomy and Literature or the Culinary Recipe as Fiction and Art

Antonio de Pádua Dias da Silva

Universidade Estadual da Paraíba (UEPB), Campina Grande, Paraíba / Brasil
magister.padua@hotmail.com

Resumo: Apesar de aparentemente novo, o tema da culinária na literatura já foi trabalhado em livros e artigos que estreitam os laços entre esses dois campos de conhecimento, seja pela produção, mercado ou recepção. O objetivo deste artigo é lançar bases para pensar o gênero textual receita culinária como um subgênero literário ou arte, tomando como elo de sustentação entre esses dois discursos o conceito de ficção. Defende-se a ideia de que tanto a escrita criativa (literária) quanto a comumente escrita instrucional (receita culinária) unem-se pelo fator ficção, imaginação. Toma-se *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias* (2006), de Cristiane Lisbôa, como obra problematizadora desse gênero borrado, híbrido.

Palavras-Chave: receita; ficção; culinária; cartas; memória.

Abstract: Although the theme of culinary in the literary field is apparently new, it has already been used in books and scientific articles that narrow the bonds between these two types of knowledge, whether by production, market or reception. We intend to lay the groundwork for thinking the textual culinary recipe genre as a literary subgenre or art, taking as support between these two discourses the concept of fiction. The idea advocated is that creative writing (literary) and the commonly called instructional writing (culinary recipe) are mediated by a fiction factor, imagination. The book *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias* (2006), by Cristiane Lisbôa, is used as an example of this hybrid genre.

Keywords: recipe; fiction; cooking; letters; memory.

1 Introdução

As literaturas têm trazido para os espaços representados, cada uma em sua singularidade, muito do que a cultura gastronômica cria, seja para indicar hábitos alimentares que corroboram, de certo modo, tipos, personalidades ou modos de agir de personagens (bem como seu humor, por exemplo), ou para estabelecer diálogos profícuos entre a cultura nacional representada e os modos alimentares do lugar tomado como referência, como já apontou Kaspar (2016). É certo que a cultura gastronômica invade as cenas da ficção pela necessidade que os narradores ou sujeitos textuais têm em determinadas situações de exibir aos leitores o ambiente construído na sua cotidianidade, uma vez que os hábitos de acordar, trabalhar ou passar o dia e dormir envolvem ou exigem minimamente uma refeição e, no mais das vezes, uma espécie de *cena*.¹ Isto sem falar que nascimentos, batizados, casamentos, aniversários, promoções no trabalho, prêmios, até mesmo rituais da morte (em muitas culturas) são envoltos por situações gastronômicas requisitando o comer, o degustar e, seja incorporando hábitos alimentares ao texto ou, nele, criando receitas, pratos, a culinária se faz presente na literatura.

O livro de Lisbôa, *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias* (2006), é um desses que, quando tomado em mãos, deixa o leitor perplexo, talvez, diante da multifacetada veia discursiva que orienta leituras várias, a partir de sua imprevisibilidade genérica, isto é, resta ao leitor uma degustação gastronômica e literária sem uma prévia sobre o gênero que está sendo lido; sem uma proposta óbvia de iniciar uma atividade conhecida; mas o percurso da leitura se faz a partir de uma textualidade que provoca, que desloca, que aponta para vários caminhos, uma vez que carrega em si traços de *receita culinária*, *carta pessoal*, *conto*, *poema*, *crônica*. Essa multifacetada escrita “sem gênero” fixo definido faz parte da discussão entabulada por Resende (2008) e Pellegrini (1999), quando discutem a literatura brasileira contemporânea: escrita sem apego rigoroso aos gêneros e suas formas (tradicionais), eivada de novidade, causadora de impacto, distante dos modelos de

¹ Faço menção à *cena* romana por ser ela uma refeição principal e muito semelhante ao modelo adotado no Ocidente, sobretudo, entre pessoas educadas (as mais afortunadas) para dividi-la, como os romanos em sua *cena*, em três momentos: *gustativo* (equivalente à *entrada*), *prima mensa* (equivalente ao *prato principal*) e *secunda mensa* (equivalente à *sobremesa*).

narrador, de personagem, de temática, temporalidades e espacialidades clássicas, porém saturada de contaminações benéficas que renovam a literatura em sua linguagem e textos. A obra em tela comparece mais como um livro de receitas (são muitos convites a sentar-se à mesa e degustar porções de cada prato descrito nas receitas que compõem cada “capítulo” do livro) e de cartas pessoais do que propriamente como literatura imaginativa, em seu sentido mais restrito, segundo a tradição da crítica e da teoria literárias.

O objetivo deste artigo, logo, é pensar a escrita dessa obra como possibilidade de um *subgênero*² literário ou, minimamente, refletir sobre os conceitos borrados do que sejam *literatura* e *receita culinária*, gêneros até então distintos, mas que encontram um canal de encontro e diálogo na própria teoria literária e linguística textual, quando da revisão das definições do literário e do gênero receita vinculadas diretamente ao conceito de ficção, à luz de Iser (2002) e Saer (2016). A receita culinária, tomada aqui na acepção de texto criado, planejado e assinado por um *chef* ou cozinheiro, por ser um gênero textual gestado na e pela imaginação, subjetivo, e por ser materializado, muitas vezes, em verdadeiras obras de arte, assume, em nossa leitura, esse aspecto de escrita criativa e ficcional. Desse modo, a obra tenderia a instabilizar o leitor quanto aos afetos que o gênero provocaria. Isso porque a noção de escrita criativa emana da imaginação autoral que a converte em texto e impulsiona a imaginação leitora; esta, por sua vez, ativa mecanismos de reconhecimento de gêneros textuais, sobretudo, no caso em tela, a partir do gênero borrado conforme estamos defendendo.

Adoto um modo de pensar orientado basicamente por duas vertentes de pensamento, trabalhadas em sua particularidade, mas convergentes, ao fim e ao cabo, quando da síntese da tese defendida no artigo. Primeiramente, exploro a noção de ficção como vetor central que orienta a propulsão semântico-cultural para se entender, em quaisquer

² A noção de subgênero literário (sem o ranço ideológico de que o *sub* é atraído por um sentido de algo menor, inferior) parte do princípio de que os gêneros clássicos (hiperônimos) se sustentam a partir de subgêneros ou formas literárias (hipônimos), antes fixas. Teóricos da tradição literária, a exemplo de Victor Manuel de Aguiar e Silva (1976) e Massaud Moisés (1993), dentre outros, sustentam essa ideia: o gênero narrativo, então, materializa-se em subgêneros ou formas literárias como o conto, o romance, a novela etc. Conferir o conceito de subgênero em Carlos Reis e Ana Cristina Lopes (2002).

sociedades letradas e literárias, a escrita ou proposta de texto/escrita imaginativa, criativa. Neste momento, conceitos como imaginação, criação, *poiesis* e fingimento poético serão trazidos à tona para fundamentar o conceito de literatura na base da ficção. Segundamente, problematizo a escrita e o provável efeito da leitura do livro de Lisbôa (2006) como uma possibilidade de um subgênero a ser reconhecido como prática ficcional, diante de vários, por trazer em sua formulação interna, inclusive a partir de sua ficha catalográfica, a insustentabilidade de um gênero literário, mas o direcionamento para a gastronomia (receita) como escrita poético-literária. Defendo o gênero *receita* como tão ficcional quanto poemas, contos e outros subgêneros da literatura. A memória afetiva, a escrita epistolar, a escrita culinária, vinculados aos sentimentos, aos sentidos (gradientes sensoriais) darão sustentação à tese defendida.

2 O que é ficção em literatura? Pode a receita culinária ser um subgênero ficcional?

Em literatura, o conceito de ficção já esteve atrelado, em sua versão menos crítica, à ideia de algo posicionado contrariamente à ideia de verdade, ou seja, o objeto ou matéria ficcional dicotomicamente funcionava numa proporção inversa à noção de verdade, sendo aceito, em muitos momentos, como sinônimo de mentira. Até mesmo quando discutido no contexto beletrista, a escrita criativa ou literária, por exemplo, confundia-se com a não verdade e, logo, menor, muitas vezes ininteligível, ou fazia parte de um universo de “coisas” que, por não estar vinculado à verdade, à realidade, não merecia atenção racional, distanciava-se do que era sublime e nobre, a saber, a filosofia do sujeito que elevava o espírito a camadas superiores do intelecto.

Em aprofundada discussão sobre este termo, Saer posiciona-se firmemente quanto à ideia de que “o próprio conceito de verdade é incerto e sua definição integra elementos díspares e mesmo contraditórios” (SAER, 2016, p. 14, tradução minha).³ A reiteração dessa ideia no artigo do teórico encontra lugar privilegiado porque discutiu especificamente os gêneros *biografia e autobiografia*, nos quais as noções de verdade,

³ No original: “El concepto mismo de verdad es incierto y su definición integra elementos díspares y aun contradictorios”. A partir deste momento, todos os fragmentos de textos em espanhol considerados no artigo foram traduzidos livremente por mim.

mentira, ficção, por exemplo, são uma constante. Aproprio-me desse profícuo arrazoado por ele caber na reflexão que trago para a obra já anunciada. Quando afirma que “uma proposição, por não ser fictícia, não é automaticamente verdadeira”⁴ (SAER, 2016, p. 15), traz no bojo dessa discursividade uma declaração consistente sobre o sentido do que seja uma escrita/obra ficcional pelo conceito de não ficção:

[N]ão ficção: sua especificidade se baseia na exclusão de todo vestígio fictício, mas essa exclusão não é por si mesma uma garantia da veracidade. Mesmo quando a intenção de veracidade seja sincera e os fatos narrados rigorosamente exatos – o que nem sempre é assim – segue existindo o obstáculo da autenticidade das fontes, dos critérios interpretativos e das turbulências de significado próprios à toda construção verbal”.⁵ (SAER, 2016, p. 14).

Como se vê, é de se corroborar o pensamento dado, uma vez que soa lógico o fato de que nem todo discurso aparente ou ilusoriamente neutralizado quanto a aspectos criados, imaginados, inventados, forjados – não importa o termo utilizado, desde que convirja para essa discussão – seja uma garantia da verdade e que mantenha a veracidade daquilo que foi/é narrado. À primeira vista essa discussão encontra respaldo em toda a tradição de teoria e crítica literária em razão do próprio conceito de literatura, que tem atravessado séculos e ainda não encontrou uma definição capaz o suficiente de estabilizar toda a batalha semântica que orbita até hoje em torno desse objeto, mesmo quando há uma consciência ou um discurso geral que defende o contrário do que foi dito: ao invés de pensar em definir literatura, gozá-la seria a melhor forma de entendê-la.

Essa mesma percepção sobre ficção, apresentou-a Iser (2002), ao reiterar o fato de a ficção não corresponder a uma noção de mentira, assim como também a realidade do objeto do qual se fala ou que se constrói não corresponder numa proporção direta a um saber verdadeiro. Em suas

⁴ No original: “Una proposición, por no ser ficticia, no es automáticamente verdadera”.

⁵ No original: “Non-fiction: su especificidad se basa en la exclusión de todo rastro ficticio, pero esa exclusión no es de por sí garantía de veracidad. Aun cuando la intención de veracidad sea sincera y los hechos narrados rigorosamente exactos – lo que no siempre es así – sigue existiendo el obstáculo de la autenticidad de las fuentes, de los criterios interpretativos y de las turbulencias de sentido propios a toda construcción verbal”.

palavras, “o ato de fingir⁶ [é] como [a] irrealização do real e a realização do imaginário” (ISER, 2002, p. 958), ou seja, para este teórico, uma vez que a ficção funciona no campo da linguagem e produz efeitos no leitor, ela é um termo cujo sentido é realizado e tornado verdade no campo do imaginário. Logo, conforme aventei no início desta discussão, trata-se de um conceito que se presentifica, materializa-se ou encontra ressonância no objeto/mundo criado, inventado, forjado, fingido, pleno de ideias e de sentimentos (realidade psíquica), possível fora das instâncias de vida a que chamamos de real, realidade, verdadeiro – sem que isso implique uma lógica binária de, por oposição, tratar-se de uma produção/produto restrito ao universo irreal e mentiroso.

Neste sentido, em se tratando do que seja real ou ficcional, referente existente no mundo que o leitor habita e referente criado, imaginado, a *receita culinária*⁷ transitaria de um lugar a outro, de um universo a outro, de uma textualidade a outra, soaria como um gênero híbrido. Na visão de Marcuschi (2010), sobre os gêneros textuais, a *receita culinária* faz parte dos textos cujas funções se sobrepõem à forma, porque:

[O]s gêneros textuais não se caracterizam nem se definem por aspectos formais, sejam eles estruturais ou linguísticos, e sim por aspectos sociocomunicacionais e funcionais, isso não quer dizer que estejamos desprezando a forma. Pois é evidente [...] que em muitos são as formas que determinam o gênero presente. (MARCUSCHI, 2010, p. 22).

A *receita culinária*, assim, é um desses gêneros em que, apesar de sua função instrutiva e orientadora predominar sobre a sua forma, é pela estrutura que os leitores a reconhecem automaticamente, pois sua

⁶ Iser trabalha com a noção do fingimento literário para explicar a noção de ficção.

⁷ Entendemos a receita culinária como um gênero textual universalmente aceito pela sua função e, prioritariamente, por sua forma. Trata-se de um gênero instrucional, orientador, formado basicamente por dois momentos: Lista de ingredientes e Modo de fazer. Para além desses dois elementos textuais básicos, é possível reconhecer na receita o título ou nome do prato (imaginado) que se quer reproduzir/reler, e modo de servir. Na parte do como fazer encontram-se quase unicamente dois modos de os verbos aparecerem: o imperativo (mais comum) ou o infinitivo. Receitas que buscam o maior grau de fidelidade e mimese ao prato investem também no tempo médio de cozimento, no grau de dificuldade (quando direcionado para cozinheiros amadores), no rendimento ou nas calorias contidas em cada porção.

forma é universal e determina o gênero do qual se fala. Isso é tão óbvio que mesmo diante de uma textualidade não instrucional, não orientada para um *fazer algo*, leitores reconhecem o modelo, estruturalmente, e passam a tratar o texto como uma típica receita (esse tratamento reitera a impressão afetiva que o gênero/escrita provoca no leitor), a exemplo do texto encontrado em Leite (2002):

RECEITA PARA COMER O HOMEM AMADO

[P]egue o homem que te maltrata, estenda-o sobre a tábua de bife e comece a sová-lo pelas costas. Depois pique bem picadinho e jogue na gordura quente. Acrescente os olhos e a cebola. Mexa devagar até tudo ficar dourado. A língua, cortada em minúsculos pedaços, deve ser colocada em seguida, assim como as mãos, os pés e o cheiro-verde. Quando o refogado exalar o odor dos que ardem no inferno, jogue água fervente até amolecer o coração. Empane o pinto no ovo e na farinha de rosca e sirva como aperitivo. Devore tudo com talher de prata, limpe a boca com guardanapo de linho e arrote com vontade, pra que isso não se repita nunca mais. (LEITE, 2002, p. 13)

O texto em tela, extraído de um livro de contos, suspende o leitor quanto ao gênero dele (mesmo quando essa discussão, no ato da leitura, salvo por questões específicas, não seja o objetivo de quem lê), pois a escrita do mesmo, apesar de estar catalogado como pertencente ao gênero *conto* (forma), é, como diz Marcuschi (2010), a sua funcionalidade que interessa ao leitor. Percebe-se haver nele as partes de uma receita culinária: título/nome do prato (“Receita para comer o homem amado”), ingredientes (corpo do homem, gordura quente, cebola, cheiro-verde, água, ovo, farinha de rosca), modo de preparo (corpo picado, temperado, refogado na gordura quente com as verduras; pinto empanado). O leitor ainda encontra o modo de servir: pinto empanado como aperitivo; o refogado do corpo, incluindo os olhos e a língua cortada, como prato principal, servido com talher de prata e guardanapo de linho.

É evidente que a forma não faz do texto dado uma receita. Não apenas por esse motivo. Vários elementos concorrem para que essa receita ficcionalizada não seja tratada no contexto gastronômico ou não se trate de um gênero textual que encontra referente no mundo real, mas nem por isso deixa de ser real ou alcance sua realidade na materialização do universo encenado no conto. Veja-se a aporia: uma receita que é conto,

um conto que se estrutura como receita. Dos elementos que desfazem a noção de receita neste texto ficcional, podemos falar da intenção do sujeito que expressa um discurso ao sugerir comer o homem amado e o modo como essa intenção coopta o leitor para a discursividade construída (os verbos estão, todos, no modo imperativo): os ingredientes são dados de forma genérica, sem especificar a quantidade exata tão comum em textos desse gênero; o tempo de preparo não é dito, apesar disso ser de grande importância no preparo de quaisquer pratos.

O que é real (porque é um referente no mundo dos leitores) ou fictício (resultado de uma seleção verbal para surtir determinado efeito) nesta receita? Evidente que por estar contida em um livro de contos, todo o campo linguístico concorre para dizer-se dele um texto cuja ficcionalidade é a dominante, pois só se pode entender essa receita como uma metáfora. Neste sentido, é visto sob a perspectiva da imaginação (como a dimensão psíquica que provoca/desperta afetos, sentimentos ou reconhecimento de gênero textual ou discursivo no leitor), tornando obrigatória a leitura do texto em sua ficcionalidade. Nenhum leitor maduro procuraria literalmente reproduzir a receita dada, visto não se tratar exatamente de um texto instrucional. Estamos diante de uma receita culinária ou de uma receita literária? Ou ambas, por associação, pertencem a um mesmo eixo ou tronco: a ficção? A fala de Iser (2002) quanto a esse tópico é bastante lúcida:

[C]omo produto de um autor, cada texto literário é uma forma determinada de tematização do mundo. Como esta forma não está dada de antemão pelo mundo a que o autor se refere, para que se imponha é preciso que seja nele implantado. Implantar não significa imitar as estruturas de organização previamente encontráveis, mas sim decompor. Daí resulta a *seleção*, necessária a cada texto ficcional, dos sistemas contextuais preexistentes, sejam eles de natureza sociocultural ou mesmo literária. A seleção é uma transgressão de limites na medida em que os elementos escolhidos pelo texto agora se desvinculam da estruturação semântica ou sistemática dos sistemas de que foram tomados. (ISER, 2002, p. 960-961).

Ora, diante da fala do teórico, parece não haver contra-argumento capaz de solapar a defesa de que o gênero receita culinária, existindo intencionalmente no universo da imaginação (seja do ponto de vista autoral materializado no texto ou da expectativa do leitor), passa ao estado

de ficção ou, de outra forma, é construído como ficção ou com um grau de ficcionalidade que o aproxima do gênero literário. A forma (estrutura) não é uma imitação, mas resultado de uma seleção de termos e imagens que organiza-se no entorno da textualidade e funciona como ficção; a funcionalidade, como diria Marcuschi (2010), predomina em detrimento da forma, porque, agora, ainda de acordo com as orientações teóricas de Iser (2002), pode-se afirmar que, no caso da “Receita para comer o homem amado”, há uma transgressão dos limites do gênero de tal modo que, pela seleção (vocabular, estrutura textual, intenções autorais), “os elementos escolhidos pelo texto agora se desvinculam da estruturação semântica ou sistemática dos sistemas de que foram tomados” (ISER, 2002, p. 961).

Logo, vale considerar toda essa aproximação que envolve o conceito desses dois modos de abordar um universo filtrado por um autor: escritor e *chefs* são autores, publicam textos/livros. Estes são frutos de um trabalho fundado na imaginação, elaborado como ficção e materializado através da escrita criativa que produz no leitor sentimentos diversos. O elemento a mais que o *chef* detém em relação ao escritor, poderia alguém argumentar, é o fato de a receita culinária poder ser materializada em um prato artístico. Mas, em se tratando de transposição de ideias/imagens do livro, do texto, mesmo em traduções intersemióticas, muitos textos literários foram materializados em filmes, encenações teatrais, declamações, saraus, etc.

Visto sob essa perspectiva, a receita deixa de ser receita enquanto gênero textual com uma função precípua no mundo real, sai do seu sistema semântico e interpretativo do qual foi tomado (universo da gastronomia, da cozinha) e passa a funcionar estruturalmente como um conto, uma narrativa apoiada numa voz que emite uma fala sobre um objeto ou referente, isso do ponto de vista da leitura. Não se apaga, de vez, a estrutura da receita. A forma, logo, ao invés de ser apagada, é borrada e, com isso também, todo um inventário semântico sobre a receita e sua estrutura, bem como sua funcionalidade. Vejamos, então, como foi formulado o livro de Lisbôa (2006), quanto a esse aspecto. Leiamos um texto e o tenhamos como referente de análise.

3 A ficção como receita ou a receita como ficção: uma proposta de leitura

A cultura gastronômica sempre esteve presente nas páginas da literatura. Não quero, aqui, usar o espaço para exemplificar obras literárias em que a culinária foi uma dominante. *O sítio do pica-pau amarelo* que o diga, com os quitutes da Tia Nastácia, como já apontaram Camargos e Sacchetta (2008), ao fazerem um levantamento da culinária das personagens de Monteiro Lobato. A gastronomia na literatura adquire importância porque sentimentos e gostos parecem convergir, em escritas literárias, para uma semiótica do afeto e da memória. Não é à toa que receitas inspiradas em contos de fada foram motivo de reflexão na pena de Canton (2015). Ou, então, as crônicas com receitas como se assinadas pelos escritores homenageados por Crick (2009). Em nossa cultura, é a escrita da poetisa Cora Coralina, trazida à tona por Pinheiro (2003), que adquire destaque, juntamente com a tradição em torno da cozinha lobatiana. Vê-se, por esse ângulo, que não é simples a relação culinária e literatura. Em se tratando da ficção para crianças, Bunny esclarece que

os contos de fada são recheados de comida. Há desde casas feitas de pão-de-ló, maçãs envenenadas, ovos de ouro e feijões mágicos, até três pratos de mingaus, servidos em três tamanhos e três diferentes variações de temperatura (BUNNY, 2009, p. 127).

Em Barzini (2013) encontramos uma discussão mais próxima daquela que lemos nos escritos de autoras como Lisbôa (2006). A crítica traz à tona um inventário culinário de receitas da gastronomia de escritoras como Virginia Woolf, Simone de Beauvoir, Agatha Christie. Mas é também considerando os aspectos semióticos do afeto e da memória, presentes, segundo Pinheiro (2003), na escrita de Cora Coralina, que centro a defesa da tese que sustento neste artigo: a de que a receita adquire valor literário por funcionar como ficção e esta traduz para o leitor aspectos dos cheiros, do visual, do paladar. É a voz da crítica que guia, então, a discussão que segue sobre a receita como ficção:

[E] ao abraçar um universo polissêmico, no qual as imagens, os sons, os cheiros seguem a orquestração da oralidade, a obra de Cora organiza-se em torno da mesa da cabocla, onde o ritmo das poesias se expande na pluralidade das enumerações: o som do canto do galo distante, o zurro do jegue damasco, a cor do mel

espumado, o cheiro do cajá maduro, o paladar do açúcar da garapa coada [...]. (PINHEIRO, 2003, p. 73).

Como se nota, há, na escrita dessa leitora de Cora Coralina, uma alusão aos sentimentos, afetos e *gradientes sensoriais*⁸ (BORGES FILHO, 2007) presentes na pena da poetisa. São esses aspectos, bem subjetivos, que impregnam o livro de Lisbôa (2006). Assim, não é apenas o caráter teórico que alicerça meu argumento em defesa da receita culinária como escrita ficcional, mas também os aspectos afetivos, da memória gustativa, olfativa, visual, por exemplo, que reiteram uma transgressão da escrita gastronômica – tida como objetiva, informacional, instrucional, técnica – em favor da saturação de afeto, memória, carinho, lembrança do outro distante, romantização da *cena romana*.

O livro em análise é composto por 44 cartas (34 na primeira parte e 10 na segunda) e 43 receitas. Dividido em duas partes, a ordem parece obedecer àquilo já mencionado sobre a cultura degustativa no Ocidente: a primeira parte (Cartas Salgadas) aparece com 34 receitas salgadas, chamando a atenção para pratos principais de uma refeição; a segunda parte (Cartas Doces), aparece com 10 receitas doces, aludindo à sobremesa. Importante ressaltar que todas as receitas são reproduzíveis ou passíveis de releitura, isto é, não são simplesmente invenções ou criações postas para serem verossímeis nas narrativas do também gênero epistolar presente no livro. Tratam-se de receitas ficcionais e, por isso mesmo, tão reais em seu mundo como no mundo dos leitores. Todas as cartas são assinadas por Antônia e endereçadas a sua avó, BisAna. A interlocutora facial de Antônia, de quem sempre faz menção nas cartas, é a Senhorita Virgínia, mulher com quem estuda e aprende gastronomia. Tomemos o texto de número 10 (apesar de não estar numerado), na íntegra, para leitura e acompanhamento do raciocínio sobre o argumento em defesa.

⁸ Por gradientes sensoriais estamos chamando aquilo que Borges Filho (2007) elabora como esquema para representar as sensações (das personagens narrativas) através dos sentidos, considerando estes em uma gradação, percebida hierarquicamente, em que a visão ocupa o topo da hierarquia e o paladar, a base; posicionam-se no meio desses dois sentidos os demais gradientes, de baixo para cima, depois do paladar: o tato, o olfato e a audição. Para o crítico, o paladar é o gradiente mais próximo, nas escritas literárias, entre os personagens e seus outros e o espaço com o qual se relaciona. Na perspectiva aqui adotada, pensando a relação literatura e gastronomia, os gradientes mais próximos da culinária são o paladar, o olfato e a visão.

[B]isAna

Os papéis estão cada vez mais raros. Penso em usar papel manteiga nas próximas cartas, mas temo que a Senhorita Virgínia dê por falta. Ela estranha as longas cartas, diz que nunca viu uma bisneta tão amorosa. Mal sabe do nosso segredo. Se soubesse, capaz de jogar-me no rio. Só para que eu bata a cabeça.

Ela insiste em odiar os livros de receitas. Imagina quem os compra. Será que fazem exatamente igual ao que a receita manda? Será que as despensas das casas têm sempre todos os ingredientes? Será que nunca hesitaram sobre as medidas estranhas? Ela pergunta e eu não respondo. Penso em todos os meus livros de culinária comprados às escondidas, e bem trancados no fundo falso do armário. Comecei lendo como se fossem ficção, e acabei em uma paixão proibida, alimentada pelo fogo e aromas. Estas ideias pegam as rédeas do meu subconsciente e ando tendo sonhos esquisitos. Noite dessas jantei em alma com um estranho. Tinha testa larga, cor de cabaça e um sorriso branco. Comparava minha pele à lua e às estrelas, queimava meu rosto quando chegava bem perto. Havia murmúrios em volta como se fosse uma música cantada repetidamente. O estranho pegava com as mãos bocados de comida, que estavam em pratos pequenos à nossa frente. Esfregava meus pulsos para sentir os odores do meu corpo e, quando levou o licor aos meus lábios, acordei.

Na hora do almoço, usei rum no frango. E tive certeza de que sonhara com um pirata.

Com suspiros,

Antônia

FRANGO PIRATA (COM RUM E NOZES)

2 peitos de frango desossados

½ xícara de nozes picadas

1 colher de farinha de trigo bem cheia

meio copo de rum

um punhadinho de tomilho

1 colher de queijo ralado bem cheia

2 dentes de alho esmigalhados

Raspas de limão

Sal e pimenta

Corte o frango, misture o alho, o rum, o tomilho e as raspas de limão e coloque em um recipiente com tampa, ou em um saco

plástico. Deixe marinar por duas horas. Em uma tigela, misture a farinha com as nozes e o queijo ralado. Passe o frango na mistura e asse em forno quente por 25 minutos, ou até ficar assado, porém macio. Dá tempo de colher flores no jardim para enfeitar a mesa.

Lembrança de Virgínia

Não esqueça de tomar um copo inteiro de rum enquanto cozinha. Pode dançar se quiser. (LISBÔA, 2006, p. 24-25).

O texto em tela orchestra uma discussão já anunciada e travada neste artigo: orbita em torno do conceito de receita culinária envolto em uma esfera ficcional. Para além disso, faz emergir questões relacionadas à memória: lembranças de Virgínia, a própria carta endereçada à avó; desejo físico (sonho com um pirata). Esse segundo aspecto, tão presente nas discussões que envolvem a cozinha, o fogo, as panelas, os temperos, os ingredientes, também encontra ancoradouro na própria linguagem do texto, em formato de carta, correspondente direto do gênero epistolar. Este gênero se caracteriza, em sua base, por uma linguagem intimista, às vezes visceral, segredada, através da qual relatam-se eventos, confessam-se sentimentos, afetos, desejos (em se tratando da carta pessoal).

Apesar de rápida, breve como deveria ser uma *carta*,⁹ a linguagem da mesma carrega a intimidade como marca, mesmo quando, assim defendendo, há no uso da linguagem uma *poesia* que encanta o leitor, convidando-o a emaranhar-se na imaginação da voz que submete seus afetos e memórias à leitura do outro. O próprio jogo linguístico, no primeiro parágrafo, procura justificar o título da obra (*Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias*). Há, nesse título, uma imagem borrada quanto aos gêneros textuais ou literários que salta aos olhos, apesar de sutilmente posta para o leitor. Ora, trata-se de um livro de cartas (gênero epistolar), de gastronomia (gênero receita) ou de ficção (papel manteiga para embrulhar segredos)? Ao debruçar-se sobre o livro,

⁹ Digo *deveria* porque hoje, depois do *e-mail*, do *chat*, do *Messenger*, do *Orkut*, do *WhatsApp*, do *Facebook*, do *Instagram*, do *Twitter* e outros meios de comunicação rápidos e/ou redes sociais, com chamadas de voz e de vídeo em tempo real, o gênero carta caducou de modo geral. Mas enquanto meio de as pessoas se corresponderem com outras, quando as tecnologias ainda não tinham chegado às inovações com as quais contamos hoje, ou quando ainda restrita a pequenos grupos de pessoas de alto poder aquisitivo, a carta funcionava e era resguardada por uma *estrutura* estudada, inclusive, em sala de aula. Foi uma tecnologia de comunicação em seu tempo de concepção e uso.

o leitor há de perceber que todos os textos trazem a mesma estrutura, mesmo formato, mesma composição, com assuntos ou temas diferentes, assim também como receitas diferentes. Mas não quero discutir o gênero epistolar, apenas o gênero receita em conformidade com o termo *ficção guarda-chuva*.¹⁰

Se o leitor se depara com a receita de “frango pirata (com rum e nozes)”, vai dizer tratar-se de uma invenção? É fruto da criatividade, da imaginação, da visão particular de mundo do sujeito que a pensou? Evidente que sim. Esses mesmos atributos ou qualificadores, quando transpostos para serem pensados em relação a uma obra ou texto literário, encontram a mesma ressonância semântica, ou seja, da mesma forma que um texto literário, e ficcional, é racionalizado a partir de uma *poiesis* como fabricação, criação, invenção de algo, de uma escrita envolta pela beleza de espírito, pode-se dizer o mesmo em relação à receita culinária, que, se assim entendida, é ficcional.

Produto de um estudo, escrito em um gênero e forma universal – com uma estrutura, se não fixa de um todo, mas fixa o suficiente para ser reconhecida pelo leitor, seja por essa questão, pela perspectiva funcional ou por ambas –, a receita fundamenta-se na ficção devido ao fato de pertencer a um tipo específico de escrita que sempre foi tomado de forma o mais comum possível, presente no cotidiano de todas as pessoas. Mas, segundo a visão que defendo, longe de ser unicamente um texto instrucional, a receita é elaborada a partir da criação de um espírito que busca alcançar a alma do outro. Alcança-se a alma do outro por vários sentidos, sobretudo pelo intelecto – talvez seja este o item que tornaria, para muitos, a receita culinária uma escrita menor.

Distante da não reflexão comumente atribuída a ela, a receita não busca tão somente orientar pessoas a suprirem uma necessidade básica e instintiva do homem: alimentar-se. Ultrapassa essa fase quando racionaliza um prato específico, autoral (veja a correlação com um livro/texto), não imitado, não dependente (muitos textos literários são imitação e dependem temática e estruturalmente de outros), pensado em seus

¹⁰ Atribuo ao termo *ficção* um caráter guarda-chuva por funcionar como uma espécie de genérico: literatura é ficção; narrativa é ficção; conto, novela, romance são ficções; biografia, autobiografia, escritas de si, por exemplo, são tomadas como ficção. Trata-se de um termo com alto poder semântico para abarcar vários subgêneros; para funcionar como um gênero independente; para caracterizar outros gêneros textuais e/ou literários.

ingredientes singulares, em medidas calculadas com exatidão, no modo de preparo, de combinação e ordem dos ingredientes; racionalizado, sobretudo, na sua apresentação ou *empratamento*, aspecto relacionado diretamente à arte visual, pois, se ao pensar os gradientes sensoriais é o paladar o primeiro sentido a estabelecer conexões com o espaço e com o outro (na perspectiva da personagem), o visual parece ser o campo primeiramente afetado (para quem tem a visão); nele, mesmo sem sentir o perfume, sem provar o sabor, a noção de *prazer* estético orienta a interpretação do objeto (de arte) pelo sujeito.

Pratos bem preparados teoricamente, autorais, que seguem toda uma dinâmica de preparo, mistura, cocção, *empratagem* até chegar ao servir, no geral, causam uma impressão visual de modo que, em muitos casos, comensais sentem um breve desestímulo em provar a comida que lhe é apresentada por não quererem destruir a “obra de arte” vendida, servida com todo um ritual e requinte. Assim, são entradas, pratos salgados, doces, sobremesas em geral cujos aspectos estéticos são os cooptadores de pessoas para si. Pode coincidir de o prato apresentado não ter o sabor correspondente à beleza visual, ou seja, prometer muitos sabores diante do efeito visual mostrado, mas este, por si só, parece funcionar como efeito estético, como uma espécie de provocador ou proporcionador de prazer ao sujeito que se coloca defronte ou em contato com o prato.

4 Preparando as considerações finais

Neste sentido, o que há de não ficcional na receita culinária? O caráter instrucional, orientador? Muitas obras literárias, em tempo e espaço bem definidos, também funcionaram quase como “manuais de instrução”, a exemplo de narrativas como as da coleção *Biblioteca das Moças*.¹¹ Nelas, mesmo romancesadas, havia regras para o comportamento das mulheres: como agir diante dos homens, no casamento, na maternidade, na cozinha, etc. M. Delly,¹² um dos nomes de maior prestígio da coleção,

¹¹ Esta coleção, composta por aproximadamente 180 títulos, foi publicada pela Companhia Editora Nacional entre os anos de 1920 e 1960. Dados mais precisos sobre ela podem ser encontrados em Castro (2014).

¹² M. Delly foi o pseudônimo usado pelos irmãos franceses Frédéric Henri Petitjean de la Rosière e Jeanne Marie Henriette Petitjean de la Rosière, recordes de venda/leitura, no Brasil à época de circulação da coleção.

que o diga, com os romances ambientados em um universo romântico e cor-de-rosa, plenos de *happy end*. Eram textos literários cujo caráter predominante visava a instrução de leitoras para ocuparem de maneira adequada os lugares a elas destinados dentro do sistema social da época.

Se a receita, em Lisboa (2006), é tão verdadeira ou unicamente pertencente ao mundo real, questionamos com Saer (2016, p. 17): “Que necessidade ela tem de valer-se da ficção? Para que romancear algo de que já se sabe tudo antes mesmo de pegar a caneta?”.¹³ Qual seria o sentido de, em um livro literário, abrir-se mão da criatividade, da imaginação, de todo um trabalho de produção para reiterar o dado, oferecer ao leitor o que já é conhecido dele, reproduzir uma realidade com a qual todos já estão acostumados e, talvez por essa razão, buscam na ficção outros modos de ser, de estar, de reagir no mundo? Que sentido teria a literatura-ficção se os seus universos fossem feitos de verdades não imaginadas, não fantasiadas? Segundo Saer (2016), “a ficção não pede para ser acreditada como verdade, senão como ficção [...] A ficção é um tratamento específico do mundo, inseparável daquilo com que lida”.¹⁴

Nesse sentido, sustentando a tese já levantada, e fundamentado nas ideias de Saer (2006) e Iser (2002) sobre o conceito de ficção como categoria predominante do texto literário, a receita, assim, borra a fronteira entre essa textualidade informacional e instrutiva e a textualidade criativa, imaginada, inventada, forjada para existir no universo ficcional. Logo, por assim dizer, e considerando a escrita literária como uma resposta pessoal e íntima a uma dada realidade posta (o escritor filtra o mundo a partir de seu olhar), lançada a outros como possibilidade de adesão, a receita culinária, e não apenas aquela contida em *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias* (2006), existe sob essa mesma perspectiva, exigindo o mesmo tratamento que o texto literário: o *chef* (ou a pessoa) que assina uma receita (a autoria se torna, assim, tão ficcional como em um livro), publica-a em um suporte (livro, internet, blog) e dirige-se a um público restrito (todo texto tem um público restrito, por mais que os clássicos existam e sejam levados às escolas) ou coopta um grupo específico de

¹³ No original: “Que necesidad tiene de valerse de la ficción? ¿ Para que novelar algo de lo que ya se sabe todo antes de tomar la pluma?”

¹⁴ No original: “La ficción no solicita ser creída entanto que verdad, sino entanto que ficción [...] La ficción es un tratamiento específico del mundo, inseparable de lo que trata.”

leitor, depende de um mercado que o avalie de modo crítico (a assinatura da receita, o valor de mercado do prato), e exige um público leitor que sempre (salvo em contextos de restaurantes da alta gastronomia) a entende como sendo para não ser imitada de tão “irreais” que são. Funcionam mais como um jogo de linguagem em que, pela seleção e combinação (categorias apontadas por Iser (2002)), não funcionam em todas as cozinhas, nos mesmos fornos, mesmo quando se busca atender à exigência da mesma temperatura (que varia de forno para forno, de acordo com o modelo do fogão); o prato não é reproduzido com os mesmos ingredientes (é mais fácil adaptar as receitas do que propriamente executá-las literalmente, pois as despensas das pessoas nem sempre têm os mesmos ingredientes de uma receita dada) nem com os mesmos passos (o rigor da técnica é algo que nem toda pessoa que cozinha tem).

Dito desta forma, e considerando a arte que envolve todo o fazer de um prato como um texto ficcional, pensemos no *empratamento*: este, além de toda a técnica prévia de cocção, exige um talento, uma criação, uma estética, uma *poiesis* na execução do apresentar do produto. A técnica, logo, se volta para aquilo que os gregos, quando discutiam conceitos da teoria da literatura, apontavam como *mimesis*, *techné* e *poiesis*. A técnica é uma competência aprendida, desenvolvida, trabalhada, planejada para executar algo com maestria. Quantas vezes não somos testemunhas de pratos em que se buscou imitar, ou até mesmo fazer, mas faltou ao executante a técnica necessária para produzir o efeito estético, a beleza do texto comestível? A receita culinária, assim como o texto literário, existe, em seus fundamentos caracterizadores e definidores, a partir de uma mesma dinâmica: elementos extraídos da realidade (noção de *mimesis*), técnica utilizada (visão da *techné*), seleção e combinação de termos/ingredientes (*poiesis*) que, linguisticamente, dirigem-se aos leitores/comensais de modo a provocar o *belo*, reiterando o caráter estético, específico e especial do uso da linguagem em funcionamento (linguagem literária, linguagem gastronômica).

Quanto ao sentido de transgressão de escritas que, em sua formulação interna, borram as fronteiras de gêneros e textos, as ideias de Iser (2002) e Saer (2006) se aproximam, pois “os elementos contextuais que o texto integra não são em si fictícios, apenas a seleção é um ato de fingir pelo qual os sistemas, como campos de referência, são entre si delimitados, pois suas fronteiras são transgredidas” (ISER, 2002, p. 961). Como se vê, tanto um texto (literário) quanto outro (receita culinária)

são regidos por regras da ficção, o que me faz afirmar ser a receita um gênero ficcional como o texto considerado literário.

A escritora de *Papel manteiga para embrulhar segredos* tem plena consciência dessa questão na formulação interna de sua obra, através das cartas de Antônia endereçadas a sua bisavó (Ana), trazendo à tona uma memória afetiva relacionada a sua formação como *chef* de cozinha, que diz: “Penso em todos os meus livros de culinária comprados às escondidas,¹⁵ e bem trancados no fundo falso do armário. Comecei lendo como se fossem ficção, e acabei em uma paixão proibida, alimentada pelo fogo e aromas” (LISBÔA, 2006, p. 24). A confissão feita, em uma carta, assemelha-se a relatos, de épocas passadas, em que determinadas leituras eram consideradas impróprias para jovens, por exemplo.¹⁶ *Comprar às escondidas* e guardar em lugares seguros, porém falsos (fundo do armário) são demonstrações do quanto ficcional é, nesse contexto, o livro de receitas.¹⁷ Não simplesmente por esconder de sua Mestra aquilo que esta abominava, mas o sentimento de que se impregnam as palavras, selecionadas e combinadas para surtir o efeito da ficcionalidade da receita, só prova que este gênero é ficcional (ou pode ser considerado, por tudo que já foi discutido).

Na busca do conhecimento, do manter a posição de um sujeito no encaixe de sua identidade profissional, no contexto dado, havia a necessidade de burlar ordens. E quando havia essa transgressão, para não haver ônus moral para o leitor, este tinha que desenvolver estratégias de manutenção da leitura. Esconder livros sob o colchão foi uma velha fórmula de engodo para despistar do leitor a pessoa vigilante. *Ler como ficção* poderia ser uma equação traduzida por *receita igual a ficção*. A paixão, o prazer, o amor desenvolvido, os sentimentos impregnados, tudo concorre para se pensar a receita como ficção, porque romanceada pela visão particular da personagem Antônia.

¹⁵ O segredo mantido entre ela e sua bisavó: a *Chef* de Antônia não incentivava nem acredita em livros de receita.

¹⁶ A respeito dos pedidos e leitura de livros proibidos, consultar Denipoti e Lima e Fonseca (2011).

¹⁷ Cartas de amor, também, pelo muito de afeto derramado, foram escondidas para leituras constantes como se fossem ficções. A paixão de que se impregnavam as escritas íntimas conferiam ao afeto escrito uma mágica muito maior do que o afeto “merecido” no mundo real. Daí elas serem tomadas pelos amantes, ao longo da duração desse veículo, como uma ficção. Consultar Perrone-Moisés (2000) sobre essa questão.

A receita como extensão ou como apêndice da carta borra os gêneros inicialmente pensados para ambos: não se trata mais de carta e receita, mas de um texto só, híbrido, formulado de tal modo inseparáveis, amalgamados por uma construção linguística já anunciada na ficha catalográfica do livro, logo na sua primeira entrada de sentido: gastronomia-ficção. Um novo gênero ou um dado ainda não problematizado? A receita sempre existiu, mas parece não ter sido priorizada sob esta perspectiva. O nome do prato e seus ingredientes, por exemplo, podem ser encontrados, formal e estruturalmente, em quaisquer meios de divulgação. Mas o leitor jamais encontrará em um “gênero técnico, instrucional” algo como o que lemos no modo de preparo da receita do “Frango pirata”: “Dá tempo de colher flores no jardim para enfeitar a mesa” (LISBÔA, 2006, p. 25). O dado mais pessoal, intimista presente na receita em tela desloca esse texto do antes receituário gastronômico, introduzindo-o no universo da ficção, porque as fronteiras desses gêneros, nesta obra, conforme já afirmado, são borradas. E a receita conclui com o que há de mais pessoal, intimamente relacionada à discussão em torno da memória gustativa, olfativa, afetiva: “Não esqueça de tomar um copo inteiro de rum enquanto cozinha. Pode dançar se quiser” (LISBÔA, 2006, p. 25). Que o leitor diga: onde os limites da receita, da carta, da confissão, da crônica, do relato, da narrativa, diante desse conselho em fim de texto, depois de passar por uma carta e uma receita?

Como o leitor há de ter percebido, não foi minha intenção discutir a relação literatura e culinária na perspectiva da representação ou configurações da cultura alimentar nos textos literários. Entendo toda essa discussão e percebo o valor contido nela, sobretudo, quando leituras como a de Kaspar (2016) buscam em autores como José Alencar elementos que formaram ou apoiaram a formação da cultura gastronômica brasileira pelas configurações alimentares e cenas das refeições brasileiras em seus romances. Procurei avançar na perspectiva teórica, trazendo à luz uma discussão que pode alimentar o campo dos estudos literários, teoricamente falando. Enveredei por esse caminho por acreditar poder contribuir neste aspecto: problematizar a receita culinária em sua forma e conteúdo, tirá-la da tão somente funcionalidade e rediscuti-la à luz de todo o processo de pensamento, elaboração, escrita, realização, técnica, *empratagem*, até chegar ao comensal (há os leitores também), que fica deslumbrado pela estética do prato que vê diante de si.

Referências

AGUIAR E SILVA, Vitor Manuel de. *Teoria da literatura*. São Paulo: Martins Fontes Editora, 1976.

BARZINI, Stefania Aphel. *A cozinha das escritoras: sabores, memórias e receitas de 10 grandes autoras*. Tradução de Rubia Sammarco. São Paulo: Editora Benvirá, 2013.

BORGES FILHO, Oziris. *Espaço e literatura: introdução à toponálise*. Franca: Ribeirão Gráfica e Editora, 2007.

BUNNY, Crumpacker. *A vida sexual dos alimentos*. Tradução de Drago. São Paulo: Ideia & Ação, 2009.

CAMARGOS, Marcia; SACCHETTA, Vladmir. *À mesa com Monteiro Lobato*. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

CANTON, Katia. *A cozinha encantada dos contos de fada*. São Paulo: Companhia das Letrinhas, 2015.

CASTRO, Kercya Nara Felipe de. *A representação feminina e a recepção dos romances sentimentais*. 2014. 112 f. Dissertação (Mestrado em Literatura e Interculturalidade) – Centro de Educação, Universidade Estadual da Paraíba, 2014.

CRICK, Mark. *A sopa de Kafka: uma história completa da literatura mundial em 14 receitas*. Tradução de Irene Hirsch. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2009.

DENIPOTI, Cláudio; LIMA E FONSECA, Thaís Nívea de. Censura e mercê – os pedidos de leitura e posse de livros proibidos em Portugal no séc. XVIII. *Revista Brasileira de História e Ciência*, Rio de Janeiro, v. 4, n. 2, p. 139-154, 2011.

ISER, Wolfgang. Os atos de fingir ou o que é fictício no texto ficcional. In: LIMA, Luiz Costa (org.). *Teoria da literatura em suas fontes*. v. 2. Tradução de Heidrun Krieger Olinto e Luiz Costa Lima. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002. p. 955-987.

KASPAR, Katerina Blasques. Gastronomia e literatura na formação da identidade nacional. *Revista Contextos da Alimentação*, São Paulo, v. 4, n. 2, p. 2-10, 2016.

LEITE, Ivana Arruda. *Falo de mulher*. São Paulo: Ateliê Editorial, 2002.

LISBÔA, Cristiane. *Papel manteiga para embrulhar segredos: cartas culinárias*. Rio de Janeiro: Memória Visual, 2006.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. Gêneros textuais: definição e funcionalidade. In: DIONÍSIO, Ângela Paiva; MACHADO, Anna Raquel; BEZERRA, Maria Auxiliadora (org.). *Gêneros textuais e ensino*. Rio de Janeiro: Parábola Editorial, 2010. p. 19-38.

MOISÉS, Massaud. *A criação literária: prosa*. 9. ed. São Paulo: Cultrix, 1993.

PELLEGRINI, Tânia. *A imagem e a letra: aspectos da ficção brasileira contemporânea*. Campinas: Mercado das Letras; São Paulo: Fapesp, 1999.

PERRONE-MOISÉS, Leyla. Sinceridade e ficção nas cartas de amor de Fernando Pessoa. In: GALVÃO, Walnice Nogueira; GOTLIB, Nádya Battella (org.). *Prezado senhor, Prezada senhora: estudos sobre cartas*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000. p. 175-183.

PINHEIRO, Sueli Reis. Biografia, culinária e literatura: a história do cotidiano com o tempero de Cora Coralina. *Revista Niterói*, Niterói, v. 3, n. 2, p. 69-79, 2003.

REIS, Carlos; LOPES, Ana Cristina. *Dicionário de narratologia*. 7. ed. Lisboa: Almedina, 2002.

RESENDE, Beatriz. *Contemporâneos: expressões da literatura brasileira no século XXI*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra: Biblioteca Nacional, 2008.

SAER, Juan José. El concepto de ficción. In: _____. *El concepto de ficción*. Barcelona: Rayo Verde Editorial, 2016, p. 13-22.

Recebido em: 23 de agosto de 2018.

Aprovado em: 30 de janeiro de 2019.