



Imaginação, memórias e sabores em *Baú de ossos*

Imagination, memories and tastes in Baú de ossos

Imagination, mémoires et goûts dans Baú de ossos

Maria Alice Ribeiro Gabriel

Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, Paraíba / Brasil
rgabriel1935@gmail.com

Luciane Alves Santos

Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, Paraíba / Brasil
luciane.ufpb@gmail.com

Resumo: Patrimônio material e imaterial, a alimentação integra os domínios da literatura e da memória, individual e coletiva. Partindo desse princípio, nosso objetivo neste estudo é apresentar a questão da alimentação como tema específico nas memórias do escritor e memorialista brasileiro Pedro da Silva Nava. Nossa proposta é estabelecer uma abordagem multidisciplinar do tema da alimentação na obra *Baú de ossos* (1972), com base nos estudos de Gilberto Freyre, Luís da Câmara Cascudo e Séverine Mathieu. A análise assinala que o tema se inscreve no quadro geral das reflexões de Nava sobre a importância da imaginação e da memória na composição do texto literário memorialístico.

Palavras-chave: Pedro Nava; memórias; alimentação.

Abstract: Regarding tangible and intangible cultural heritage, alimentation integrates the field of literature and the realms of collective and individual memory. Starting from this premise, this study aims to present the issue of food as a specific theme in the memoirs of Brazilian writer Pedro da Silva Nava. Its purpose is to establish a multidisciplinary approach on the theme of food in *Baú de ossos* (1972), in accordance with considerations of Gilberto Freyre, Luís da Câmara Cascudo and Séverine Mathieu. The analysis shows that the theme of food integrates the reflections of Pedro Nava on the role of imagination and memory in the literary composition of his memoirs.

Keywords: Pedro Nava; memoirs; alimentation.

Résumé: Patrimoine immatériel et matériel, l'alimentation intègre des domaines de la littérature et de la mémoire, individuelle et collective. En partant de ce principe, notre objectif dans cette étude est de présenter la question de l'alimentation comme un thème spécifique dans les mémoires de l'écrivain et mémorialiste brésilien Pedro da Silva Nava. Notre proposition est d'établir une approche pluridisciplinaire de la thématique de l'alimentation dans l'œuvre *Baú de ossos* (1972), en s'appuyant sur les écrits de Gilberto Freyre, Luís da Câmara Cascudo et Séverine Mathieu. L'analyse signale que le thème s'inscrit dans le cadre général des réflexions de Pedro Nava sur l'importance du rôle de l'imagination et de la mémoire pour la composition du texte littéraire mémorialistique.

Mots-clés: Pedro Nava; mémoires; alimentation.

“Il n'y a de solide que de boire,
manger, vivre, aimer et dormir.”

Diderot, *Le Neveu de Rameau*

Nas primeiras páginas do volume inicial das Memórias, *Baú de ossos* (1972), Pedro Nava (1974, p. 17) dirige-se ao leitor com uma afirmação simples, porém bastante significativa: “Sobre as famílias de meus pais e a enorme influência que elas tiveram em mim, muito terei de falar.” São infundáveis as associações de ordem (auto)biográfica, cultural, filosófica, histórica e literária que influenciaram a composição do memorial dedicado pelo escritor aos pais: “[...] o médico cearense Dr. José Pedro da Silva Nava e a mineira D. Diva Mariana Jaguaribe Nava, de nascimento, e apelido a Sinhá Pequena” (NAVA, 1974, p. 16). A reconstituição da história dos antepassados descreve pormenores do cotidiano. Nava reuniu vasta documentação, atualmente integrada no acervo da Fundação Casa de Rui Barbosa. A diversidade das fontes do historiador – correspondência, daguerreótipos, documentos, fotografias, inventários e livros – inscreve-se no regresso poético ao passado, revelando o arquivista metuculoso e estudioso da genealogia: “O livro de contas do Halfeld é um documento psicológico importante, além de repositório de maior interesse para a história social de Juiz de Fora. Lá estão as contas das pessoas que podem ser consideradas a origem da elite municipal” (NAVA, 1974, p. 142). O livro de contas do Comendador Henrique Guilherme Fernando Halfeld, “[...] alemão, natural de Klausthal, no reino de Hanover, onde nascera a 23 de fevereiro de 1797” (NAVA, 1974, p. 131) e o de sua terceira mulher, Dona Maria Luísa da Cunha Halfeld, a “Inhá Luísa”, avó materna do

autor, são documentos complementares mas infelizmente nem todos os escritos pessoais dessa época se preservaram:

Minha avó [...] ficava de janela, esperando a passagem dos conhecidos que eram seu jornal falado. A parteira Senhorinha [...] Mulata quadravona. Vinha tomando rapé ou fumando cachimbo. Parava e dava notícias a Inhá Luísa das recém-paridas. [...] Insistia muito com a Senhorinha para saber se os filhos e netos das amigas tinham nascido de *jenipapo* ou limpos de pele. Assentava num caderno explicando que era para não deixar moleques de bundinha verde casarem, mais tarde, com suas netas. [...] O livrinho dos *jenipapos* foi depois destruído por minha Mãe, tal e qual como os registros de entrada de escravos nos portos do Brasil foram queimados por obra e graça do Conselheiro Rui Barbosa. Minha avó, que era contra gente de cor, valorizava muito o *jenipapo*, para ela sinal tão seguro de mulatice como pigmentação peri-ungueal, gengiva roxa, genitália escura... (NAVA, 1974, p. 252, grifos do autor).

O livrinho dos *jenipapos* faria parte de escritos de viés particular, como o jornal íntimo ou pertenceria à esfera do *domus* e do social? Tais anotações atraem o olhar do historiador, do memorialista e do sociólogo. No prefácio à primeira edição de *Sobrados e Mucambos* (1936), Gilberto Freyre alude às “tendências” e obras de cronistas e historiadores que lhe serviram de referência, apresentando perspectiva metodológica afim à do memorialista na busca de dados para reconstruir o passado, ao privilegiar fontes julgadas secundárias pela Historiografia, como jornais, testemunhos e o diversificado acervo dos arquivos familiares:

Mas o ponto de vista especializadíssimo em que se colocou o autor diante do desenvolvimento daquelas tendências – o ponto de vista quase proustiano de estudo e interpretação da casa em suas relações mais íntimas com as pessoas – obrigou-o a socorrer-se menos desses ilustres historiadores e dos cronistas do tipo de Macedo, de Vieira Fazenda e de Pereira da Costa do que de material quase esquecido: arquivos de família, livros de assento, atas de câmara, livros de ordens régias e de correspondência da corte, teses médicas, relatórios, coleções de jornais, de figurinos, de revistas, estatutos de colégios e recolhimentos, almanaques, álbuns de retratos, daguerreótipos, gravuras. Sem desprezar, é claro, diários e livros de viajantes estrangeiros [...] as excursões

pelo interior do Estado do Rio de Janeiro, pelos Estados de São Paulo, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Bahia, Alagoas, Sergipe. Aí e no Rio de Janeiro pudemos entrevistar sobreviventes ilustres dos últimos dias de opulência patriarcal e escravocrática em nosso país, cujos depoimentos e reminiscências de antigos residentes de sobrados ou casas patriarcais de cidades foram elementos valiosos de esclarecimento do material de arquivo. (FREYRE, 1996, p. XLVIII).

O princípio adotado por Nava na composição das Memórias é análogo ao descrito pelo sociólogo: “depoimentos e reminiscências” unem-se às fontes documentais numa constelação de informações ou dados que por vezes gravitam em torno de uma só pessoa, a exemplo do “Arquivo de família e de engenho, livros de assento, diários, correspondência particular e comercial de Manuel Tomé de Jesus, senhor de engenho” citado por Freyre (1996, p. 668). As Memórias reúnem assim confissões, escritos íntimos, inventários, lembranças, livros, recortes de jornais e textos alusivos à literatura oral e erudita da época, registros únicos, feito os versos de uma tia-avó de Nava (1977, p. 35): “Especializara-se na repetição do postal que mandava a todos os parentes e amigos nas datas magnas [...] De quem seriam os versinhos que serviam de legenda?” Em tal contexto, Nava (1977, p. 16-17) inscreve o perfil biográfico da avó materna, pelo segundo casamento, D. Maria Luísa da Cunha Jaguaribe, de “conversa agradável”, “engraçada nas suas observações”, apesar do “gênio de fúria” e talvez em razão dele, corajosa, decidida, despótica, excelente administradora, “[...] bastante inteligente e que tinha uma instrução bem acima da das mulheres de seu tempo. [...] Deixou cadernos e mais cadernos, um mundo de álbuns, onde copiava o que lhe agradava. Poesia brasileira, portuguesa e francesa”. A descrição, a seu modo, ratifica a ideia de Freyre (1996, p. XCIV):

Matriarcas houve, no Brasil patriarcal, apenas como equivalentes de patriarcas, isto é, considerando-se matriarcas aquelas matronas que, por ausência ou fraqueza do pai ou do marido [...] foram às vezes os “homens de suas casas.”

Do memorial reservado à Inhá Luísa, a imagem revelada por seu diário é a que mais se distancia das retraídas “sinhá-donas de Minas” e ainda do retrato das “matutonas, das fazendas” aspirantes a “fidalgas burguesas finas de sobrado”, aproximando-a da “senhora de sobrado e de

casa-grande”, com energia para dirigir a família, “[...] dando ordens aos homens com a sua voz dominadora, dirigindo o engenho, as plantações, o gado, os escravos” (FREYRE, 1996, p. 95). Esse modelo está consignado à memória de umas das casas da avó e das “[...] filhas do Rei Jaguaribe, filhas da Rainha Maria Luísa. Princesas de estrela na testa. Lindo casarão de fazenda do século passado com varanda fronteira toda envidraçada e cheias de janelas de guilhotina”, às margens do Paraibuna.

“Quartos de boas camas – lençóis cheirando a baunilha e lavanda. Cozinha de bons jantares, de bons almoços, onde minha avó fabricava litros de café-com-leite-de-açúcar-queimado, que mandava vender na Estação de Cotegipe” (NAVA, 1974, p. 203-204), *locus amoenus* onde

As meninas tiravam leite de manhã para bebê-lo espumoso e ainda quente do ubre. Tinham formas redondas para fabricarem seus queijos diminutos. Acompanhavam brincando o serviço da fazenda e eram cozinheiras, doceiras, pastoras, moleiras, capineiras, jardineiras, fiandeiras – atrás de uma Inhá Luísa gritando ordens no seu Trianon. (NAVA, 1974, p. 204).

Nava transcreveu apontamentos do diário de Dona Maria Luísa, anos após essa época idílica de harmonia conjugal no Bom Jesus, destacando o cunho pragmático dos registros:

Minha avó, implacável, consignava no seu diário sentimental-mercantil-rol de despesas: “Depois de oito meses de ausência o Jaguaribe aqui chegou a 31 de dezembro de 1907 e voltou a 5 de janeiro de 1908”. Noutra página: “O que me pertence não pode e não deve viver nessa liberdade, portanto eu abro mão do meu direito e não aceito condições”. Estavam praticamente separados e numa vez que o Major, cinicamente, dedica-lhe poema composto por ele e mandado do São Francisco do Uruburetama, transcreve-o rancorosamente nas colunas do seu dever-haver e comenta: “Pensei, pensei, não me serve absolutamente. Cante noutra freguesia!”. (NAVA, 1977, p. 19).

A menção à variedade de apontamentos e notas que compõem o arquivo familiar de Nava permite entrever por meio de gestos cotidianos a vida de diferentes perfis femininos. Para Séverine Mathieu (2009, p. 77-78), a cozinha, espaço da memória e de transmissão privilegiada, é o local onde a cultura alimentar se enriquece por formas de comensalidade e sociabilidade no meio familiar, permitindo “operações de bricolagem”

que a conservam numa temporalidade mítica ou histórica. Tais operações abrangem cinco possibilidades correlatas: encontrar a infância, inscrever-se na memória familiar, aprender com o outro, distinguir o próprio saber e transmiti-lo, garantindo-lhe a perpetuação. Se a cozinha é lugar primordial em matéria de transmissão, as mulheres geralmente representam suas fontes mais importantes:

A irmã de meu avô, Ana Flora [...] Era a suavidade em pessoa. E a boa educação. Realizava o tipo perfeito da viúva. Não a viúva em negro, mas a viúva em roxo, romântica, sonhadora, saudosa, poética [...] Tudo nela era intemporal, delicado e harmonioso [...] Ensinava tudo que sabia. Passava suas receitas de doce à minha avó. (NAVA, 1977, p. 35).

Com referências minuciosas e inúmeras alusões à culinária, as Memórias destacam a ideia de transmissão cultural nas famílias paterna e materna do autor. Do primeiro matrimônio da avó Maria Luísa, Nava (1974, p. 16) comenta que: “O casamento e a convivência com o Halfeld mais lhe teriam aberto o espírito.” Quando menciona os títulos da biblioteca do alemão Henrique Guilherme Fernando Halfeld, Nava (1974, p. 136) expõe porque é “[...] do maior interesse no conhecimento da sua personalidade [...] a lista dos livros de que ele era possuidor. Cerca de 400 volumes de 318 obras alemãs, francesas e inglesas que logo mostram o homem versado em outros dois idiomas”. Uma obra merece destaque: “Voltando aos livros, uma palavra sobre o romance de Eugène Süe. Foi nele que o Halfeld ensinou francês à terceira mulher e a história calou tanto no seu espírito, que uma das filhas do seu matrimônio com meu avô chamou-se também Matilde”. Assim, nos ritos sociais e celebrações em família:

Costumes de avô, resposos de avô, receitas de comida, crenças, canções, superstições familiares duram e são passadas adiante nas palestras de depois de jantar; nas das tardes de calor, nas varandas que escurecem; nas dos dias de batizado, de casamento, de velório (Ah! As conversas vertiginosas e inimitáveis dos velórios esquentadas a café forte e vinho do porto enquanto os defuntos se regelam e começam a ser esquecidos...). (NAVA, 1974, p. 17).

No romance *Éramos seis* (1943), Maria José Dupré reproduz as “conversas vertiginosas e inimitáveis dos velórios esquentadas a café

forte e vinho do porto”, ambientadas num palacete da Rua Guaianases, em São Paulo, no início da Primeira Guerra:

Nessa sala, a prosa era animada; conversavam e riam; então me convidaram para ir tomar um café na sala de jantar; havia gente em todos os cantos da casa e uns conversavam a meia voz, outros em tom alto. Muitas senhoras se encontravam depois de não se verem há muito tempo; faziam exclamações de alegria e trocavam beijos [...] Mais tarde uma das netas de tia Emília nos levou para a copa e tomamos um prato de canja. Era meia noite. Ficamos lá muito tempo, bebendo vinho do Porto e tomando café. Tia Elvira formou uma rodinha de parentes e conversou com animação durante mais de uma hora [...] Convidaram novamente para comer alguma coisa, na copa havia um prato de sanduíches, bolo e café. Enquanto comia sozinha, lembrei-me de que uns meses antes ali estivera festejando um casamento: houvera também flores, bolos e movimento. (DUPRÉ, 1945, p. 41-43).

Claudine Vassas (2001) destacou o interesse da etnografia romena pelo tema da morte, particularmente relativo ao dispositivo mítico-ritual destinado, de uma parte, a mitigar o significado da morte individual, “ao liberar sua alma” e, de outra, a restituí-la ao plano das relações cotidianas, outorgando ao morto o estatuto de “ancestral”, “comemorado” por meio do repasto oferecido durante o velório. As mulheres têm posição central em cada momento dos ritos fúnebres, preparando os alimentos, as flores que ornamentam a ocasião, lavando e vestindo pela última vez o “corpo do morto” a ser velado e assistindo os participantes.

Nas Memórias, a alimentação se configura muito além do prazer e de necessidades vitais, segundo espaços e momentos específicos. Câmara Cascudo (2002) ressalta que ritos e cerimônias de passagem sempre tiveram lugar especial em todas as culturas. O autor assinala que a presença de comidas e bebidas em ritos fúnebres reflete a universalidade da herança cultural presente em diferentes povos e que, adaptada ao Brasil, difundiu-se amplamente:

Preparado o corpo, disposto no caixão, acesas as velas, queimando-se incenso, guardam os amigos e a família o morto durante as horas que antecedem o sepultamento. Atravessam esse período conversando em voz baixa, servindo-se café, biscoitos, massas secas. Se o velório é noturno, leva-se o amigo que está “fazendo quarto ao defunto” para uma ligeira refeição sólida,

sanduíches, torradas. [...] Os alimentos, bebidas frias ou quentes são os vestígios do banquete fúnebre, diante do morto, que o Egito iniciou e divulgou. Os banquetes fúnebres, as refeições no enterro ou durante o velório são universais. [...] Esses costumes se espalharam e os colonos portugueses trouxeram-nos para o Brasil. (CASCUDO, 2002, p. 22-23).

A pesquisadora Juliana Resende Bonomo (2017), em investigação para reconhecimento da memória social, estudou a comensalidade nos velórios de Minas Gerais. A partir dos relatos obtidos nas entrevistas, Bonomo pondera que diferentemente de outras culturas, como as africanas, que associam os alimentos ao sagrado, a presença de alimentos nos velórios, na segunda metade do século XX, aproximava-se da hospitalidade, de modo a caracterizar a cordialidade tão valorizada pela cultura mineira. Importante ressaltar que a hospitalidade mineira já foi observada no início do século XIX pelo viajante Auguste de Saint-Hilaire (1938 *apud* CASCUDO, 2004, p. 209) ao relatar o fato de que “Muitas vezes, em casa de gente de cor, o próprio dono da casa vem, como nos tempos antigos, lavar os pés do viajante que acolheu com a mais franca hospitalidade”. As descrições de Dupré e Nava ilustram a interação entre as pessoas no funeral, e as longas conversas, regadas a ingestão de café e vinho, marcam o rito de passagem dos mortos. Ao contar a história do avô homônimo, Pedro da Silva Nava, nascido na freguesia de Nossa Senhora da Conceição de São Luís do Maranhão, em 1843, e falecido aos 37 anos, negociante e dono de casa comissária, o memorialista esboça um quadro do dispositivo “mítico-ritual da morte” segundo as cores locais em que este se apresentava em meados do século XIX:

Resplandecente São Luís... Alegre São Luís – em que até os enterros eram motivos de festa. Lavado e amortalhado o corpo, bem posto no seu caixão, saía imediatamente o cortejo para o velório na casa dos amigos. Porque cada um disputava o pobre morto e queria hospedá-lo em sua câmara ardente uma ou duas das vinte e quatro horas que ele tinha para errar de porta em porta, no seu passeio derradeiro. Improvisava-se a essa, recoberta das mais ricas colchas, das mais belas rendas, das mais virentes flores, cercada dos castiçais de prata queimando altas velas, armava-se a mesa para o festim funerário. Abancavam todos. Comia-se de rijo; águas ardentes e vinhos corriam como o Pindaré e o Itapicuru nas grandes cheias. Depressa minha gente, que ainda temos muita casa

para entrar antes da última... E seguia o préstito aumentado em cada esquina pela perspectiva da vinhaça e comezaina. No fim o caixão oscilava incerto em mãos variáveis e o defunto, ia passando a segundo plano, era apenas elemento acessório da procissão que seguia – festiva e lúgubre – com arrotos, soluços, ânsias de vômito, imprecações de órfãos, fungações de riso abafado e gritaria de viúva a todo pano. Só na hora e do memento e do abismo dos sete palmos, cessava o alarido e todos silenciavam num arrepio – cada qual pensando no dia da Cólera em que seria pretexto de bródio igual. Acredite na história quem quiser. Eu acreditei, quando a ouvi contada pelo mais veraz dos maranhenses: Antônio Ennes de Souza. Estranha e perturbadora São Luís... (NAVA, 1974, p. 23).

A exemplo do escritor Marcel Proust, Nava transforma a alimentação em motivo literário, tornando-a elemento-chave do cronista histórico e de uma teoria sobre a transcrição literária das associações mnemônicas. As descrições das migrações, nas quais homens e mulheres carregavam o fardo necessário para a preparação da comida, fornecem rico detalhamento de pratos típicos, os quais adquirem importância no acervo da memória cultural:

Nas paradas os homens descansavam pitando, a negrada ajuntava lenha e acendia o fogo, as mulheres e as escravas preparavam a comida. O angu, que, mole ou duro, combina-se com o feijão, com o arroz, com a carne e cujo único tempero deve ser o sal, assim mesmo pouco, para não alterar o gosto do que o vai acompanhar. O que sobra é cortado em fatias que, fritas, são o pão mineiro de cada dia. O feijão fervido com bastante sal durante as paradas é levado em caixetas atulhadas e em cujos intervalos se escorreu a banha derretida que endurece e não deixa azedar a massa cozida. Na hora, vai tudo para a frigideira, a banha derrete-se, solta e refoga as pevides com mais a cebola, o alho, o cheiro-verde, a salsa e muita pimenta. Rola-se na farinha que se embebe de gordura, mas que não pode ficar empapada – antes móvel, toda untada e toda desgrudada. (NAVA, 1974, p. 125).

A pesquisadora Sabrina Sedlmayer (2014) lembra que a inscrição de hábitos alimentares em textos literários constitui um rico campo investigativo. Em seu artigo “Comer o passado como pão de fome: relações entre comida e literatura” são recuperados vários exemplos que permitem melhor compreender a relação da comida com a evocação

da memória afetiva, com as relações de poder, com o espaço e com a tradição. Do *Banquete* de Platão, passando pelas *madeleines* de Marcel Proust, à *Metamorfose*, de Franz Kafka, o tema permanece e as minúcias da cozinha podem tornar-se elementos fundamentais no texto literário. Ainda de acordo com Sedlmayer (2015), na literatura brasileira, talvez tenha sido Pedro Nava o escritor que mais dedicou espaço em seu projeto memorialístico para a descrição de hábitos alimentares, usos, virtudes e sabedorias. Nesse sentido, Sedlmayer (2016) comentou igualmente a obra roseana:

[...] o jagunço tem em *Grande sertão*: veredas, de Guimarães Rosa, uma caudalosa língua literária e, na dieta, muitas jacubas. Pirão, sopa ou refresco, a jacuba pode ser quente ou fria e preparada com vários líquidos: água, café, chá, cachaça ou, onde houver esteio, um caldo. Adiciona-se farinha de milho (fubá) ou de mandioca. Para adoçar, acrescenta-se açúcar, rapadura ou mel. Em determinados cantos de Minas, adicionam-se pedaços de queijo. Pode ser doce ou salgada. Não só no sertão, mas também no mar, jacuba é um alimento que engana a fome. [...] Em outra passagem, descreve minuciosamente o seu modo de preparo: “o que eu queria era que o senhor mandasse aprontar para mim uma jacuba quente, com a rapadura bem preta e a farinha bem fina, e com uma folhinhas de laranja-da-terra no meio...” (GS:V, p. 347). (SEDLMAYER, 2016, p. 12).

A exemplo do texto de *Grande sertão*, *Bau de ossos* menciona alimentos típicos e refeições da cozinha mineira que representam os sabores simples do dia-a-dia, a exemplo do “mexidinho” preparado pela escrava Laura para Luís da Cunha, bisavô materno do escritor:

E a Laura levantava, atiçava o fogo, fervia a banha onde refogava os restos do feijão, do angu, do arroz, da carne seca, do cará, punha mais sal, misturava um ovo, nacos de toucinho, rodela de linguiça e de banana-ouro. Depois ia jogando a farinha aos poucos e num instante o *mexidinho* estava pronto. Antes, uma lambada de cachaça. (NAVA, 1974, p. 168, grifo do autor).

Conforme Sedlmayer (2016, p. 13): “Se a receita de jacuba sugere uma relação de proximidade ao conceito de patrimônio vivencial (imaterial), ela também marca a importância dos ‘usares’.” De modo análogo, o texto de Nava sugere como certas receitas e “usares” da terra

estão unidos, indicando as fontes de transmissão eruditas e populares de um costume:

E a abóbora da noite de São João? Era aberta por cima, esvaziada dos fiapos e caroços, cheia de rapadura partida, novamente tampada, embrulhada em folhas de bananeira e enterrada a dois palmos de fundo, debaixo das grandes fogueiras. Aí ficava duas, três horas e quando saía dessa moqueada, tinha cheiro de cana queimada e gosto ainda mais profundo que o das castanhas. Comia-se no fim das festas de junho bebendo *crambambali* e cantando até cair ao pé das brasas que morriam. O *crambambali* é bebida sagrada – um quentão legitimamente centro de Minas. A receita? Uma travessa cheia de pinga, rodelas de limão, lascas de canela e rapadura. Toca-se fogo na cachaça e deixa-se esquentar bastante. Apagar, coar e servir em canequinhas de gomo de bambu. Ela teve, aí pelos vinte, pelos trinta, uns tempos de voga no Rio, quando foi adotada em casa de Eugênia e Álvaro Moreyra, que a descobriram no relato dos viajantes do princípio do século passado. Até que Manuel Bandeira espalhou esse segredo de estado pelas colunas do *Para Todos*. (NAVA, 1974, p. 161-162, grifos do autor).

Mathieu (2009, p. 85) refere-se à cozinha como lugar de confrontação de hábitos, gostos e “aprendizagem do outro”, entendido por “diferente”. Num casamento entre pessoas de credos e regiões distintas, viver com o outro implica conhecer e adotar sua “linguagem culinária”. Nava (1974, p. 27) reconstitui detalhadamente elementos (até o gestual) dessa linguagem nas passagens em que narra o casamento do avô maranhense com a cearense “Dona Ana Cândida Pamplona”, ou Dona Nanoca, “filha do tabelião Cândido José Pamplona” e de Dona Maria de Barros Palácio. A reconstituição do passado é feita por Nava (1974, p. 32) de maneira indireta, pela observação e testemunho: “Adivinho a vida de minha avó pelo que eu vi na casa de suas filhas – que eram exímias na arte de terem seus dias cheios, como são cheias as horas nos conventos [...] disciplina meio mozárabe, meio portuguesa, fixada nos costumes da boa burguesia do Norte.” Mathieu (2009, p. 85) reitera que, num casamento, a educação e os hábitos característicos dos cônjuges podem confrontar (ou harmonizar) na rotina diária culturas alimentares diferentes:

O príncipe acorda para o café ritual. O grão, cuidadosamente escolhido, foi queimado pela manhã e vai ser pulverizado na hora, não em moinhos, como se usa entre os bárbaros, mas no pilão. A semente torrada, deu ao seu côncavo um pardo quente e *mordoré, lustroso* na mão que também envernizou de tanto pisar. Sua batida começa surda e áspera, no fundo. Fica depois alta e clara, conforme persegue os grãos quebrados que se levantam nas bordas. Novamente surda e fofa, quando o pó se afina por igual e fica todo leve e oloroso. Uma colher de pau para cada meio litro d'água. Água da serra ou água virgem de chuva – nunca água salobra de cacimba. Mexe-se e na primeira fervura, tira-se do fogo para passar. Não num saco, como no Sul, mas num guardanapo de que cada dois cantos são seguros por uma das mãos de quem vai torcer. Mas despejada a mistura fervendo, por uma das deusas escuras da cozinha, começa a outra a enrolar de fora para dentro, o lado esquerdo do pano e de dentro para fora, o seu lado direito, esticando-o como se faz a um corropio, apertando cada vez mais a borra – até espremer as últimas gotas que saem como verdadeira tinta. Esse movimento pede destreza de pelotiqueiro e as mãos não se molham no trabalho antagônico, cuja dificuldade acarreta sincinesias do torso que ondula [...] Quando a bailarina de muitas mãos termina a tarefa, está quente do esforço e suas axilas embalsamam o ar com veemência semelhante à do café fresco que ela acabou de fazer. (NAVA, 1974, p. 37).

Já o falecimento da avó Inhá Luísa coincide com os preparativos para o noivado de uma das filhas, em 1913, com “aquele piquenique na Cervejaria Weiss, que ficou famoso em Juiz de Fora”, em cujo retrato, tirado na ocasião e noticiado na imprensa local, “aparecem moços de chapéu coco e chapéu bilontra” e as beldades da época, “[...] todas usando os chapéus de linho de pala pespontada – que na época faziam furor. Num canto da fotografia, a figura devastada e trágica da [...] avó trazendo estampadas no rosto as marcas augustas da Morte” (NAVA, 1977, p. 72). “O festivo jantar seria a 1.º de setembro de 1913. O dia amanhecera como os outros, só que às nove horas ouviu-se o estrondo e o cascalhar argentino de vidros se partindo. O que é? Onde foi? [...] E logo espelho quebrado. Que agouro!” Nava (1977, p. 74), assim como Dupré (1945, p. 43), une “as duas pontas da vida” através de cenas e recordações voltadas à alimentação “[...] lembrei-me de que uns meses antes ali estivera festejando um casamento: houvera também flores, bolos e movimento.” A descrição dos preparativos

concede à narrativa imagens que trazem à memória a *Natureza morta com torta de peru* (1627), do barroco Pieter Claesz:

Varreram os cacos e foram arrumar a mesa. Estenderam a toalha adamacada e puseram, aos pés, os travessões carregados de uvas, peras e maçãs – as frutas que só eram comidas em ocasiões de festa. Em torno, as velhas compoteiras cheias dos doces que tinham sido preparados com antecipação, na casa da tia Regina. Almoçamos todos no corredor de trás e lá para as duas horas minha Mãe e a Inhá Luísa foram fiscalizar a Lúcia e a negrada de forno e fogão. Minha avó ia cuidar de sua velha especialidade: a maionese. Ninguém fazia igual à dela. Pois começou a bater firme; de repente minha Mãe deixou de ouvir aquele ruído ritmado que foi substituído por uma raspação esquisita no fundo do prato. Olhou e viu a Inhá Luísa como que abestalhada, derramando tudo, a cara puxada para um lado, metade do corpo se firmando e metade, de pedra, resvalando. Cortada ao meio. [...] Logo ela, que amava tanto a vida, com o que ela lhe dera, com o que ela lhe tomara (NAVA, 1977, p. 74-75).

FIGURA 1 – *Nature morte à la tourte avec une dinde* (1627), de Pieter Claesz



Fonte: https://fr.wikipedia.org/wiki/Pieter_Claesz#/media/File:Still_Life_with_Turkey_Pie_1627_Pieter_Claesz.jpg

Os ritos que celebram a existência e a “Morte” estão unidos neste trecho das Memórias: “metade do corpo se firmando” e “metade, de pedra, resvalando”. No excerto a seguir, os cuidados de amigos, conhecidos e familiares, apreensivos com a aproximação da “Indesejada das gentes”, estão imbuídos da religiosidade popular que se conecta à evocação do sagrado em formas representativas de um “cristianismo cósmico”, termo usado por Vassas (2001, p. 119) em alusão à “mitologia poética” implícita no preparo do cerimonial funerário:

E agradeço o que dela me veio da ancestralidade que tanto prezo [...] Ela estava morrendo e eu sentia confusamente que cada um de nós morria um pouco daquela morte [...] Aquilo foram dias de balbúrdia, de liberdade dos meninos, de calaçaria das negrinhas, dum entra-e-sai, dum servir de café, dum abrir de garrafas de vinho do Porto como nunca se viu no 179. Não se fechavam mais portas nem janelas. Havia sempre dez, quinze, vinte pessoas, entre filhas em prato, netos, visitas, parentes, comadres e curiosos – dentro do quarto da agonizante. Todos davam palpites, sugeriam remédios, que se despachasse o Almada e se chamasse a rezadeira de Milheiros, traziam imagens, fitas santas, palhas milagrosas, bentinhos, orações fortíssimas, terços que tinham tocado na santinha Bernadette, no Menino de Aracelli, no Santo Sepulcro, contas do Rosário do Padre Júlio Maria, água de Lourdes, água da Aparecida, água de Lagoa Santa, água do banho do Monsenhor Horta. (NAVA, 1974, p. 76-77)

Anne Muxel (2008) ressalta que a memória familiar é, sobretudo, história em construção permanente. Trata-se de uma forma de mobilizar o passado e dar-lhe sentido. Esse tipo de memória é também uma presença interior manifesta por meio de lembranças, a partir de imagens, impressões e sensações. É a memória interiorizada, cujas portas abertas deixam entrever múltiplas sensações, odores, sons, objetos, lembranças de entes queridos, jardins e até receitas de cozinha. Muxel (2008) aponta três funções que constroem a ponte entre o indivíduo e o seu passado: a transmissão, a revivescência e a reflexividade. Na primeira função, a memória reconstitui laços genealógicos e simbólicos que unem o indivíduo à família à qual ele tem consciência de pertencer. É assim que a recuperação da memória “degustativa e olfativa” em *Bau de Ossos* opera segundo a transmissão da herança cultural de uma geração a outra. “Primeva”, a recordação da prima “como um raio de sol, cheia de ouro

e de guizos no riso [...] que era a Estrela da manhã e a mais linda figura de moça”, é associada por Nava (1977, p. 249-250) aos momentos em que a família se reunia “para o café da Inhá Luísa”:

Depois é que ela seguia para o inverno de sua moradia – dentro dos espinheiros. Quando chegávamos era hora do café na sala de jantar da Inhá Luísa. Café fresco, pelando, bem fraco e servido em xícaras grandes. Vinha forte e era adicionado, na hora, da água quente que a Rosa e a Deolinda despejavam das chaleiras de ferro que tinham de ficar segurando ao lado da mesa. Leite, não. Quando muito, queijo de minas para picar e deixar amolecendo dentro do café fervente. Pão alemão fofo e macio, cheiroso, ao partir, como um trigal. Pão de provença, em forma exata de bundinhas e que se dividia arreganhando as duas nádegas. E o cuscuz de fubá doce. Feito em metades das latas do queijo do reino furadas a prego e onde a mistura cozia em cima do vapor de uma panela. Já do jardim se sentia o cheiro do café, do pão, do fubá, do açúcar mulatinho. (NAVA, 1974, p. 249).

O café “pelando”, o toque adicional do queijo de minas e as variedades de pão são memórias ligadas ao convívio familiar de Nava (1974, p. 302) e à lembrança da prima “raio de sol”: “Essa luz prestigiosa e mágica fez renascer [...] do fundo da memória, do tempo; das distâncias das associações, da lembrança. Como ela era!”. A segunda função, denominada revivescência, traz à tona percepções, sensações e sentimentos experimentados na infância. A memória afetiva rememora cenas do cotidiano familiar, mas também recordações de aromas, sabores e sons do passado. Para Muxel (2008), esse instante de revivescência se caracteriza pela atemporalidade, passado e presente se encontram em um mesmo sentimento imediato. Nestes excertos, o aporte mnemônico da experiência sensorial é evidenciado. O sentido do olfato é parte das recordações de infância, quando o pequeno Nava era levado para “cortar o cabelo no *seu* Elias”; já o sentido da audição traz de volta a musicalidade dos pregões de rua:

A compensação do suplício era a passagem no Cristiano Horn para a compra de suas floridas balas, em forma de travesseiro. Vermelhas, brancas, amarantes, alaranjadas, encarnadas, verdes, nacaradas, lilases, malvas e chocolates. Vinha com elas, dentro do cartucho, aquele aroma de açúcar queimado que era o cheiro da casa adorável do baleiro. (NAVA, 1974, p. 246).

Outros vendedores ambulantes, com outros barulhos. Baleiros – *baleiro-bááála* – pulando dos estribos dos bondes que subiam para os passeios e destes, tornando a levantar-se, com seu grito, para os que desciam – realizando o milagre de equilibrar e manter arrumadas as bandejas com os pacotes de biscoitos Brichy; com os peixes, as moedas, os cigarros, os charutos e os cachimbos de chocolate envoltos em lâminas de ouro, prata e púrpura; os enrolados de balas, feitos de papel brilhante e lustroso em que uma rodela de cor indicava a qualidade. Verde escuro, bala de limão. Verde claro, bala de hortelã. Alaranjado, de laranja. Amarelo, de mel. Creme, de abacaxi. Branco, de coco. Pardo, de chocolate. Roxo, de violeta. Lembram-se das balas de violeta? Que não eram balas, mas as próprias flores, as próprias violetas, confeitadas. *Dilim-dilim* era o nome onomatopeico dado a um cartucho de massa de trigo que se quebrava nos dentes e derretia na língua feito hóstia. Vinham uns enfiados nos outros e seus cones se arrumavam espiralados numa enorme lata redonda que o ambulante trazia às costas, segura por bandoleira para, com as mãos livres, percutir o triângulo de metal que fazia *dilim-dilim, dilim-dilim...* (NAVA, 1974, p. 313-314).

Por fim, a função reflexiva explora alguns momentos do passado como forma de avaliar experiências vividas. Nesse caso, a memória se torna mais seletiva, as escolhas tendem a restituir sofrimentos, rancores e culpas, a exemplo da passagem em que o escritor recupera o memorável roubo de uma nota de 5 mil-réis, retirada do “patrimônio da própria Inhá Luísa”:

De posse dessa fortuna nababesca, em vez de ir ao Andrès, fui para a babilônia da rua Halfeld, onde comprei um livro (lembro-me de gravura representando uma carga de cossacos) e uma lâmpada elétrica de tamanho desmedido e não sei de quantas centenas de velas. Fui para o parque Halfeld com o butim da minha pirataria. Joguei o troco num bueiro. Como ainda não soubesse ler, rasguei o livro e atirei seus restos no tanque da “Cabana”. A lâmpada, enorme, esfregada, não fez aparecer nenhum gênio. Fui me desfazer de mais esse cadáver na escada da igreja de São Sebastião. Lá a estourei, tendo a impressão de ouvir os trovões e o morro do Imperador desabando nas minhas costas. Depois dessa série de atos gratuitos e delitos inúteis, voltei para casa. Raskolnikov. O mais estranho é que houve crime e não castigo. Crime perfeito. Ninguém desconfiou. Minha avó não deu por falta

da sua cédula. Eu fiquei por conta das Fúrias de um remorso que me perseguiu toda a infância, veio comigo pela vida afora, com a terrível impressão de que eu poderia reincidir porque vocês sabem, cesteiro que faz um cesto... Só me tranquilizei anos depois, já médico, quando li num livro de psicologia infantil que só se deve considerar roubo o que a criança faz com proveito e dolo. O furto inútil é fisiológico e psicologicamente normal. Graças a Deus! Fiquei absolvido do meu ato gratuito... (NAVA, 1974, p. 273).

As funções citadas por Muxel (2008) apontam em que medida o coletivo se envolve na memória individual criando sistemas analógicos de referências que transitam, segundo Mathieu (2009, p. 22), de uma “memória geral” para uma “memória privada”, mais subjetiva:

Há assim uma memória involuntária que é total e simultânea. Para recuperar o que ela dá, basta ter passado, sentindo a vida, basta ter, como dizia Machado, “padecido no tempo”. A recordação provocada é antes gradual, construída, pode vir na sua verdade ou falsificada pelas substituições cominadas, pela nossa censura. É ponto de partida para as analogias e transposições poéticas que Proust aponta em Baudelaire [...] A essas analogias podem servir ainda certos fragmentos de memória que – como nos sonhos, surgem, somem e remergulham feito coisas dentro de uma fervura de panela. Pedacos ora verdadeiros, ora ocultos por um símbolo. (NAVA, 1974, p. 306).

Nava (1974, p. 33) confere aos aromas, cores, sabores e ingredientes da “Alquimia fabulosa e bromatologia sem par da copa e da cozinha de Dona Nanoca” e aos prazeres da infância ligados à alimentação, a função de vetores da “memória involuntária [...] total e simultânea”, resistente ao tempo e ao oblivio graças à subjetividade e pronta a despertar pelos sentidos: “Se a batida do Ceará é uma rapadura diferente, a batida de minha avó Nanoca é para mim coisa à parte e funciona no meu sistema de paladar e evocação, talqualmente a *Madeleine* da *tante Leonie*” (NAVA, 1974, p. 35). Mathieu (2009, p. 145) atribuiu à memória, sob diferentes condições de existência, um papel reconstrutivo do passado. E

[d]o passado se pode escrever o que Proust escreveu do mundo: que está sendo sempre recriado pela arte. E quase como a arte pode ser a ciência, busca ou procura de realidade complexa

que adormeça em fatos aparentemente mortos tanto como em naturezas chamadas igualmente mortas; uns e outros valorizados e incorporados ao conhecimento humano pelo impressionismo revelador de aspectos esquivos ou fugazes da realidade ostensivamente viva ou aparentemente morta. (FREYRE, 1996, p. LXIII).

Além da crônica de costumes e do registro biográfico, Nava (1974, p. 35) reserva à alimentação sentido mais amplo, similar ao conceito proustiano de memória associativa. Esta cumpriria a tarefa de fornecer à imaginação do escritor (e do leitor) a “alquimia fabulosa” de uma “viagem no tempo” que revela a culinária “na sua forma, no seu cheiro, no seu sabor”. Viagem no tempo que recupera a gastronomia como sistema rizomático a percorrer planos diversos da história do cotidiano, celebrações, hábitos domésticos, ritos de nascimento e morte, costumes rurais e até processos de urbanização, feito os bondes de Juiz de Fora, que:

Tiniam, ano inteiro, suas campainhas, substituídas por caixas de pau, na semana em que Nosso Senhor morria. Quando a morte era de mortal, a campainha não parava de tocar. Vinha na mão do sacristão e o padre trazia o viático. À medida que passava, todos se ajoelhavam ou formavam em procissão até a porta do agonizante, onde iam ficar engrenando até o reverendo acabar de ungir e sacramentar. Quando ele saía, a família em lágrimas mandava entrar, dava um vinho-do-porto, um licor de pequi, um café e pedia a todos a caridade de voltarem para o velório e para o enterro. E todos voltavam mesmo, principalmente se era defunto importante, defunto de ceia de galinha, colares e gelatina. (NAVA, 1974, p. 244-245).

Campo para estudos antropológicos, históricos e sociológicos, o universo gastronômico das Memórias reúne informes específicos, demarcados histórica e geograficamente. O ambiente do excerto seguinte é a festa de São João organizada em Juiz de Fora, no ano que precedeu a passagem do cometa de Halley. A iguaria central do relato é citada duas vezes em *Baú de ossos*:

A Rua Direita não era calçada, era ensaibrada ou macadamizada, de modo que não houve dificuldade em fazer buraco para assar as batatas sob as fogueiras. Na nossa, além das batatas doces, havia uma imensa abóbora que a Rosa abriira, esvaziara dos caroços,

enchera com pedaços de rapadura e com um copo de vinho-do-porto. Tornara a tampar, envolvera em folhas de banana e encerrara sob as achas. Depois que a fogueira desabou, as negrinhas pularam como sacis, por cima das brasas e das últimas chamas. Quando tudo virou cinza, tiraram-se as batatas e a abóbora. Esta, aberta, cheirava a melação. A rapadura derreteria, penetrara a polpa amarela e tudo aquilo estava mole e cozido, oloroso e doce, dando à língua a sensação macia de uma pasta de castanhas. Tal e qual, como gosto. (NAVA, 1974, p. 264).

Nava distinguiu basicamente dois tipos essenciais de memória: a voluntária, unida por diversas operações de assimilação e interpretação à cultura, Historiografia, sociedade e tradição, e a memória associativa, cujo repertório próprio de metáforas apreende também o coletivo. Ambas conectam o intelecto à imaginação, mas no segundo caso as associações vinculam-se à teia quase sempre indecifrável das emoções. Nava (1974, p. 18), investigando a origem de “certo Francisco Nava, que teria aportado no Brasil no fim do século XVIII ou princípio do XIX”, perscruta as duas formas de memória: “Essa coisa mística, evocativa, mágica e memorativa que o tira do nada porque ele era Francisco de seu nome; essa coisa ritual, associativa, gregária, racial e cultural que o envulta porque ele era Nava de seu sobrenome”. Em tal processo, a culinária desponta entre documentos e notícias genealógicas: “Em Bologna estive no armazém de um Nava que vendia todas as variedades de *pasta asciuta*” (NAVA, 1974, p. 20, grifo do autor).

As Memórias oferecem vários discursos para o tema da alimentação. Neste excerto, as sinestésias evocam a poesia simbolista: “Para adoçar a boca, manga. Para refrescar o corpo, garapa de tamarindo. Para rebater o banho, pinga de macaxeira” (NAVA, 1974, p. 23). Mesmo a linguagem do historiador dos costumes do século XIX busca retratar o passado sem prescindir da beleza, a exemplo da enumeração de iguarias que revelam a fusão das cozinhas nacional e portuguesa:

[...] vinham as negras – duas para cada bandeja de prata – com o chá, o chocolate, as garrafas do vinho, a frasqueira dos licores, o pinhão de coco, as mães-bentas, os cartuchos, as fofas, as siricaias, os tarecos e tudo quanto é bolo da doçura luso-brasileira. Bolo ilhéu, bolo-da-imperatriz, bolos de raiva, esquecidos, brincadeiras, doce-do-padre, toucinho do céu. (NAVA, 1974, p. 30).

Nava reitera a ideia proustiana do paladar como viagem no tempo e gatilho da memória associativa, ideia que nos permite compreender melhor a importância da imaginação nas cenas, léxico, fontes históricas e influências literárias auxiliares no esforço de reconstituição, em uníssono com a memória sensorial do leitor, de aromas, “usares” e sabores do passado. Entre as lembranças de infância, significativa menção é dedicada à família do português Manuel da Silva Carneiro, proprietário da fazenda Santa Clara, em Juiz de Fora, amigo íntimo de Joaquim Nogueira Jaguaribe, avô materno de Nava e padrinho de casamento dos pais do memorialista, José Nava e Dona Diva. As “recordações terapêuticas” indicam os alimentos usados na panaceia local:

[...] Portugal – linda palavra que sabe a vinho, que é alegre como o sol e como um canto de galo nas madrugadas de verão [...] o Miltinho, mais moço que eu e meu companheiro de comer formigas. Sim, formigas, como os tamanduás. Eu tinha aprendido não sei como nem de quem que comer formigas era bom para os olhos. Na varanda de trás da casa de Santa Clara passava sempre uma correição de vermelhas carregadeiras, e ficávamos os dois pegando uma por uma e trincando-as sucessivamente. São de um acidulado adstringente. O tratamento comportava umas dez a vinte formigas *pro diae* e era seguido rigorosamente, por mim e pelo meu primeiro cliente. Outras recordações terapêuticas me vêm dessa varanda. Dela se divisava, de manhã, a ordenha e, numa época de epidemia de coqueluche, o curral passou a encher-se das crianças que vinham buscar, *in loco*, o remédio para o mal: a mistura em partes iguais de leite e mijo de vaca, colhidos na fonte. Dose: um copázio por paciente. Diariamente. Meu pai dizia que aquilo era uma grossa porcaria, mas seu Carneiro insistia que não que não e que não. [...] Na copa eu admirava Dona Elisa preparando seus tabuleiros de biscoito de polvilho. (NAVA, 1974, p. 275-276).

A variedade de preparações, hábitos, costumes, utensílios, anedotas e histórias em torno da ideia de alimentação indica a profundidade e riqueza do tema nas Memórias, além do vasto campo de estudos oferecido à gastronomia, folclore, história cultural e literatura. No projeto memorialístico de Nava, as práticas alimentares assumem importante função catalisadora para a composição de espaços, de personalidades e de valores sociais. Em *Bau de Ossos*, a alimentação consumida e produzida

em Minas Gerais e no Ceará, respectivos estados de origem da família materna e paterna do autor, transita entre a construção da memória afetiva e coletiva, registrando literariamente tradições culinárias. O tema concede vislumbres sugestivos ao plano biográfico, a exemplo da dieta ministrada ao “primeiro cliente” pelo futuro médico, ainda menino, e a imagem da mulher que sempre figurava de Rainha nas suas “histórias de fada”, devido à “pontualidade da goiabada e queijo com que [o] recebia”.

Referências

BONOMO, J. R. Alimentando o luto: as memórias e as transformações das comidas de velório em Minas Gerais. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA – CONTRA OS PRECONCEITOS: HISTÓRIA E DEMOCRACIA, XXIX., 2017, Brasília. *Anais [...]*. Brasília: Universidade de Brasília, 2017. p. 1-16.

CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

CASCUDO, L. C. *Superstição no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 2002.

DUPRÉ, M. J. *Éramos seis*. 6. ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1945.

FREYRE, G. *Sobrados e mucambos*. 9. ed. Rio de Janeiro: Record, 1996.

MATHIEU, S. Mémoires cuisinées. In: _____. *La transmission du judaïsme dans les couples mixtes*. Paris: Éditions Ouvrières, 2009. p. 77-94.

MUXEL, A. *La mémoire familiale, un passé devant soi?* [S. l.: s. n., 2008?]. Disponível em: <https://cgerevisionbts.files.wordpress.com/2011/04/lamc3a9moire-familiale-anne-muxel.doc>. Acesso em: 18 nov. 2018.

NAVA, P. *Balão cativo*. 3. ed. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1977.

NAVA, P. *Baú de ossos*. 3. ed. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1974.

SEDLMAYER, S. Comer o passado como pão de fome: relações entre comida e literatura. *Abril – Revista do Núcleo de Estudos de Literatura Portuguesa e Africana da UFF*, Niterói, v. 6, n. 12, p. 141-152, abr. 2014.

SEDLMAYER, S. Sem leite e derivados: intolerâncias na contemporaneidade. *In*: SEVFALE, XII., 2015, Belo Horizonte. *Anais [...]*. Belo Horizonte: UFMG, 2015.

SEDLMAYER, S. Jacuba é gambiarra. Belo Horizonte, 2016. p. 1-14. Disponível em: <http://www.caoguimaraes.com/wordpress/wp-content/uploads/2018/01/Jacuba-e%CC%81-gambiarra-abralic.pdf>. Acesso em: 19 fev. 2019.

VASSAS, C. En Roumanie, l'autre moitié du rite: les cuisinières des morts. *Clio. Histoire, Femmes et Sociétés*, [S. l.], v. 14, p. 119-153, 2001. Disponível em: <http://journals.openedition.org/cli/105>. Acesso em: 11 nov. 2018.

Recebido em: 1º de dezembro de 2018.

Aprovado em: 27 de fevereiro de 2019.