



CAFÉFIL/2012

PENSANDO BEM A ARTE E A CULTURA

TEXTO VII

Sobre comidas e mulheres

Roberto DaMatta

A sociedade manifesta-se por meio de muitos espelhos e vários idiomas. Um dos mais importantes no caso do Brasil é, sem dúvida, o código da comida, em seus desdobramentos morais que acabam ajudando a situar também a mulher e o feminino no seu sentido talvez mais tradicional. Comidas e mulheres, assim, exprimem teoricamente a sociedade, tanto quanto a política, a economia, a família, o espaço e o tempo, em suas preocupações e, certamente, em suas contradições.

Creio que foi o antropólogo francês Claude Lévi-Strauss quem chamou a atenção para dois processos naturais – o cru e o cozido –, não somente como dois estados pelos quais passam todos os alimentos, mas como modalidades pelas quais se pode falar de transformações sociais importantíssimas. De fato, o cru e o cozido, o alimento e a comida, o doce e o salgado ajudam a classificar coisas, pessoas e até mesmo ações morais importantes no nosso mundo. Assim é que equacionamos simbolicamente a mulher com a comida e o doce com o feminino, deixando o salgado e o indigesto para estarem associados a tudo o que nos “cheira” a coisas duras e cruéis. Ao mundo difícil da “vida”, da “rua” e do trabalho em geral, esses universos que são profundamente masculinos e, por conseguinte, estão longe das cozinhas, dos temperos e das boas mesas e camas, onde só pode exercer uma comensalidade enriquecedora. Num plano mais filosófico e universal, sabemos que cru se liga a um estado de selvageria (a um estado de natureza), ao passo que o cozido se relaciona ao universo socialmente elaborado que toda sociedade humana define como sendo o de sua cultura e ideologia. Sabendo que o cru e o cozido exprimem mais que dois processos “naturais”, podemos agora entender por que falamos que “o apressado come cru...”. É que, com tal metáfora (ou associação entre o cru e a pressa), estamos nos referindo a esse elo entre a selvageria ou sofreguidão da pressa e o lado selvagem, ruim ou cru das coisas e da vida. O calmo, pode se dizer, complementando o provérbio revelador, come sempre cozido, pois quem tem calma possui um elemento da civilização e a civilização funda-se precisamente num saber esperar...

Mas o que é também interessante na oposição entre o cru e o cozido é descobrir que o universo da comida permite pensar o mundo integrando o intelectual com o sensível. Quer dizer: qualquer refeição mais bem preparada ou mais “caprichada”, conforme falamos coloquialmente, pode (e deve) promover essa união ou casamento entre o olhar – que remete ao intelecto – e, naturalmente, o gosto e o cheiro, que indicam o caminho do nariz, da boca e do estômago. Tudo que leva ao corpo, à sensualidade e à pança ou barriga, conforme falamos no Brasil. Assim, “encher a barriga” ou “encher a pança” é um ato concreto destinado à saciedade do corpo, mas é também um modo de se referir a uma ação simbólica. A tudo que foi capaz de satisfazer plenamente uma pessoa.

Mas é básico continuar enfatizando que a comida (com suas possibilidades simbólicas) permite realizar uma importante mediação entre cabeça e barriga, entre corpo e alma, permitindo operar simultaneamente com uma série de códigos culturais que normalmente estão separados, como o gustativo (que distingue o salgado do doce e do amargo; o gostoso do péssimo; o quente do frio, o código de odores (que permite separar dos outros o alimento que tem bom cheiro e está sadio e bom), o código visual (que nos faz comer ou não algum alimento com os olhos, ou recusá-lo por sua aparência, tendo ou não “olho maior do que a barriga”) e, ainda, um código digestivo, posto que no Brasil também classificamos os alimentos por sua capacidade de permitir ou não uma digestão fácil e agradável. Ora, é precisamente essa possibilidade de síntese e de equilíbrio entre o olho e a barriga – a parte de cima do corpo e sua parte de baixo – que a relação entre o cru e o cozido ajuda e consegue, entre nós, realizar.

Mas esses estados e suas concepções variam. Para europeus e norte-americanos, cru e cozido, alimento e comida, são categorias científicas, nem sempre levadas em conta no próprio ato de comer, conforme nos revelam as imensas saladas e as “comidas naturais” que são digeridas em países como Estados Unidos e Inglaterra como pratos principais, algo bem recente no Brasil.

Para nós, o cru e o cozido podem significar com muito mais facilidade um universo complexo, uma área do nosso sistema onde podemos nos enxergar como formidáveis e nos levar finalmente, muito a sério. Aqui, contamos uma história para nós mesmos, e essa é uma narrativa que admiramos e que nos permite que admiremos a nós mesmos, para usarmos a fórmula de Clifford Geertz, um sofisticado antropólogo americano. Sabemos que somos tão bons em comida quanto em mulher ou futebol. Aqui, afirmamos entre sorrisos, somos os melhores do mundo... E, como não poderia deixar de ser, o mundo das comidas nos leva para casa, para os nossos parentes e amigos, para os nossos companheiros de teto e de mesa. Essas pessoas que compartilham intensamente de nossa vida e intimidade. Intimidade que se faz na casa e na mesa, onde somos sempre e necessariamente tratados como alguém e temos direitos perpétuos de cidadania.

Nesse sentido, o cru seria tudo que está fora dessa área da casa onde somos vistos e tratados com amor, carinho e consideração, podendo – conseqüentemente – escolher a comida. Ou seja- o cru é tudo aquilo que está fora do controle da casa. Tudo que pode até mesmo estar oposto ao mundo da casa, como uma área cruel e dura do mundo social. Um espaço repleto de movimento contraditório, onde as pessoas não se harmonizam entre si, mas disputam na competição uma espécie de batalha que se revela sobretudo no trabalho.

Já o cozido é algo social por definição. Não é somente o nome de um processo físico – o cozimento das coisas pelo fogo –, mas, sobretudo, o nome de um prato sagrado dentro da nossa culinária. Prato, aliás, que diz tudo dessas metáforas que as comidas permitem realizar e que fazem desta sociedade o Brasil. De fato, no cozido temos o alimento que junta vegetais, legumes e carnes variadas num prato que tem peso social muito importante, pois que inventa a sua própria ocasião social. Quando se come um cozido, não se come um prato qualquer. É que há, no Brasil, certos alimentos ou pratos que abrem uma brecha definitiva no mundo diário, engendrando ocasiões em que as relações sociais devem ser saboreadas e prazerosamente desfrutadas como as comidas que elas estão celebrando. E de modo tão intenso que não se sabe, no fim, se foi a comida que celebrou as relações sociais, estando a serviço delas, ou se foram os elos de parentesco, compadrio e amizade que estiveram a serviço da boa mesa.

Tudo isso revela que a nossa concepção do cozido, em oposição ao cru, estabelece uma distinção entre coisas que são separadas e estanques – individualizadas umas das outras –, e tudo isso é o cru ou faz parte do que é cru... E o cozido é concebido como algo que permite a relação e a mistura de coisas do mundo que estavam eventualmente separadas. Voltarei a esse problema mais adiante. Agora, é importante falar de outra distinção que segue a mesma estrada do cru e do cozido, Quero me referir à distinção entre comida e alimento, que é tão importante no sistema social brasileiro. Realmente, para nós, saber comer é algo muito mais

refinado do que o simples ato de alimentar-se. Os americanos, sabemos, inventaram a chamada fast-food (alimento rápido) e, por causa disso mesmo, podem comer em pé, sentados, com estranhos ou amigos, sós ou acompanhados. Comem também misturando o doce com o salgado, e uma de suas preocupações básicas é, com raras exceções, comer para viver, comer, entre eles, é um ato que pode ser profundamente individual.

Para nós, brasileiros, nem tudo que alimenta é sempre bom ou socialmente aceitável. Do mesmo modo, nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga...

O alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou de casa, do céu ou da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo “decomer”, expressão equivalente à refeição, como de resto é a palavra comida.

Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa. É por termos essa concepção que nós, brasileiros, podemos dizer que queijo para nós é alimento, mas é comida de ratos. Logo: rato = queijo. Falar de queijo, então, é implicar a idéia de rato, já que esse alimento é algo irresistível para os ratos, marcando sua identidade e personalidade. Pela mesma lógica, leite é alimento para os seres humanos, mas é comida para nenéns. E osso é comida de cachorro, milho, de galinha, e sanduíche, de americano. Do mesmo modo, sabemos que churrasco é comida de gaúcho, prato que se come com os amigos e que requer certa intimidade e certo estar à vontade.

Mas qual é a comida brasileira básica? Certamente que se trata do feijão-com-arroz, essa comida que é até mesmo usada como metáfora para a rotina do mundo diário. Mas é preciso notar que, tanto no arroz quanto no feijão, temos um alimento que é cozinhado. E que é comido como se come um cozido, misturando-se as duas porções num só prato, e assim formando uma massa indiferenciada que assume as propriedades gustativas dos dois elementos. De tal modo que o feijão, que é preto, deixa de ser preto, e o arroz, que é branco, deixa também de ser branco. A síntese é uma papa ou pirão que reúne definitivamente arroz e feijão, construindo algo como um ser intermediário, desses que a sociedade brasileira tanto admira e valoriza positivamente. Comer arroz-com-feijão, então, é misturar o preto e o branco, a cama e a mesa fazendo parte de um mesmo processo lógico e cultural...

Temos então alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere. De fato, nada mais rico, na nossa língua, que os vários significados do verbo comer em suas conotações.

Existem várias metáforas onde se usa a palavra comer ou comida e onde o ato de alimentar se tem significados precisos. Assim, falamos em pão-duro referindo nos a quem é avarento e, para economizar, come o pão dormido, que fica, obviamente, duro... Usamos a imagem do pão, pão, queijo, queijo para separar coisas, acontecimentos e pessoas, pois não haveria nada mais distinto que o pão (de origem vegetal e agrícola, que vai ao forno) e o queijo (de origem animal e que se fabrica por meio de um processo de fermentação “natural”). Falamos também que alguém pode comer gato por lebre quando há uma confusão e uma mistura de pessoas, coisas, eventos. Além disso, podemos ter água na boca quando desejamos muito alguma coisa; podemos ser apanhados com a boca na botija e, quando somos vitoriosos, estamos com a faca e o queijo na mão, imagem que, como aquela outra que fala de quem está por cima da carne-seca, indica a propriedade de recursos de poder e força. Ademais, podemos ser convidados para

comes e bebes e, sempre que falamos alguma coisa que não deve ser levada a sério, falamos da boca pra fora. O processo de ingestão, equivalente lógico a “falar da boca pra dentro”, é tão impossível, representando uma metáfora de tudo que é inatingível ou absurdo... O fato é que o comer, a comida e os alimentos formam um código complexo – uma verdadeira boca rica social – que nos permite compreender como é que a sociedade brasileira se funde enquanto tal.

Assim, comer do bom e do melhor denota mais do que alimentar-se, indicando um passadio de rico, uma vida boa, gostosa, nobre. Vida de político ou de milionário que vive em palácio e tem gasolina paga pelo erário público ou pela firma. A comida vale tanto para indicar uma operação universal – o ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver. Em nossas casas, sabemos perfeitamente bem quem gosta do quê e como esse alguém gosta de comer alguma coisa. É ato de amor familiar e conjugal servir o pai, o irmão, a mulher e os filhos, mas também os subordinados e até mesmo visitantes esporádicos, levando em conta o modo como gostam de comer os ovos, o bife, o arroz, a salada e o feijão. E chegando mesmo ao requinte de saber como as pessoas gostam de ter seus pratos arrumados, arte que a mãe ou a dona-decasa conduz com precisão, solicitude e enorme paciência. Vovó adora pimenta, papai gosta de carne no ponto, titio só come com o arroz em cima do feijão, dona Maria detesta tomate na sua salada... Os exemplos poderiam ser multiplicados para indicar como a comida define as pessoas e, também, as relações que as pessoas mantêm entre si. Nós, brasileiros, sentimos saudade de certas comidas e poderíamos perfeitamente dizer: dize-me o que comes e dirte-ei quem és!

Mas há comida e comidas. Falamos que “mulher oferecida não é comida”, num trocadilho chulo mas revelador da associação, intrigante para estrangeiros, entre o ato sexual e o ato de ingerir alimentos. Entre a mulher da rua, a prostituta, ou a mulher que controla e é dona de sua capacidade de sedução e sexualidade, e certos tipos de alimento. Assim, a mulher que põe à disposição do grupo (da família) seus serviços domésticos, seus favores sexuais e sua capacidade reprodutiva tornam-se a fonte de virtude que, na sociedade brasileira, se define de modo pastoral e santificado. É a virgem, a esposa e a mãe que reside nas casas e que jamais é comida ou poderá virar comida: presa fácil de homens que se definem como sexualmente vorazes. Ou melhor, tais mulheres podem ser comidas, mas primeiro são transformadas em noivas e esposas. O bolo do casamento e o banquete que segue a cerimônia podem muito bem ser vistos como um símbolo dessa “comida” que será a noiva, algo elaborado e, sobretudo, socialmente aprovado pelos homens do seu grupo. Ora, a mulher da rua, essa que é a comida de todos, é algo muito diferente, conforme já assinalei acima. Em contraste com a mãe, a virgem e a boa esposa, ela surge como aquela mulher que pode literalmente causar indigestão nos homens, provocando a sua perturbação moral. Dessas mulheres deve-se fugir – diz a moral brasileira tradicional –, mas sem elas, reza paradoxalmente essa mesma ética, o mundo seria insosso como uma comida sem sal. As mulheres da vida, na nobre metáfora brasileira, estão para as mulheres da morte assim como as comidas fáceis e potencialmente indigestas, mas deliciosas na sua ingestão escondida e apaixonada, estariam para as comidas caseiras que eventualmente podem perder a capacidade de deleitar, servindo tão-somente para alimentar...

O fato é que as comidas se associam à sexualidade, de tal modo que o ato sexual pode ser traduzido como um ato do “comer”, abarcar, englobar, ingerir ou circunscrever totalmente aquilo que é (ou foi) comido. A comida, como a mulher (ou o homem, em certas situações), desaparece dentro do comedor – ou do comilão. Essa é a base da metáfora para o sexo, indicando que o comido é totalmente abraçado pelo comedor. A relação sexual e o ato da comer, portanto, aproximam-se num sentido tal que indica de que modo nós, brasileiros, concebemos a sexualidade e a vemos, não como um encontro de opostos e iguais (o homem e a mulher que seriam indivíduos donos de si mesmos), mas como um modo de resolver essa igualdade pela absorção, simbolicamente consentida em termos sociais, de um pelo outro. Assim, a relação sexual, na concepção brasileira, coloca a diferença e a radical heterogeneidade, para logo em seguida hierarquiza-las no englobamento de um comedor e um comido. E não se

pode deixar de observar, para quem estiver lendo estas linhas um tanto desavisado, que o englobador tanto pode ser um homem (esse seria o modelo ideal, a formulação tradicional) como também uma mulher (se for ela quem atua buscando e querendo a relação, exercendo com isso um papel ativo). Assim, pode-se dizer que, nas suas relações com as virgens e esposas – ou mulheres que assim se definem socialmente –, os homens é que são os comedores, mas nas suas relações com as mulheres do mundo e da vida – ou com aquelas que se definem como independentes e individualizadamente –, eles são comidos. O resultado é algo que reproduz, em outro nível e outro plano, a dialética da casa e da rua, deste mundo e do outro, da lei e da pessoa, do malandro e do caxias, da ordem rígida e do “jeitinho” que tudo resolve.

Num sentido muito geral e culturalmente valorizado, fala-se sempre que quem come é o homem, a mulher cozinha e dá os alimentos e a comida. Mas, como sugeri linhas atrás, pode haver casos contrários, onde o homem cai na panela de comida, tal como na história de Dom Ratão que caiu na panela de feijão, o conto de fadas sendo significativo para indicar de que modo a gula (o desejo incontrolado) pode levar o comedor a tornar-se comida. Mas pode-se afirmar, sem correr o risco do exagero, que mesmo hoje, nesta era de transformação e mudanças rápidas, o homem é o englobador do mundo da rua, do mercado, do trabalho, da política e das leis, ao passo que a mulher engloba o mundo da casa, da família, das regras e costumes relativos à mesa e à hospitalidade. E isso se faz no simbolismo da cozinha, espaço da casa teoricamente vedado aos homens e onde eles não devem entrar porque, como diz a música popular, “é lugar só de mulher...”.

Não é, pois, por acaso que muitas figuras de nosso panteão mitológico são mulheres cozinheiras ou que sabiam usar as artes da culinária para conseguir uma posição social importante. Gabriela e Dona Flor são cozinheiras de rara capacidade e estilo; também Xica da Silva, na criação cinematográfica de Cacá Diegues, foi genial articuladora de temperos (que usava como arma e requinte) e sexualidade para transformar em dominado o dominante-brancocomedor. Gabriela, cravo e canela. O nome é suficiente para inspirar essas formas de fazer e esses estilos de preparar que os poderosos ignoram e só os “fracos” podem conhecer. São segredos que permitem uma inversão do mundo, fazendo com que a cabeça seja trocada pelo estômago e pelo sexo (onde todos os homens se igualam e se deleitam...).

Quero sugerir que essa equação de dois processos tão valorizados na sociedade brasileira com as mulheres é algo a ser pensado com muito cuidado. Porque, entre nós, como em muitas outras sociedades, a sexualidade e a arte de comer (sobretudo a comensalidade que deve acompanhar a ação de ingerir o alimento) ainda não se transformaram em assuntos inteiramente individuais. São, ao contrário, coisas fundamentalmente coletivas – atos críticos de relacionamento e reprodução social. Como verdadeiras comunhões onde o encontro transforma as pessoas nele engajadas porque faz com que todos participem de uma mesma substância comum, o prato comido ou a pessoa amada que, sabemos, vira “comida” em nossa sociedade. E as mulheres desempenham, conforme sabemos, um papel básico nesses dois processos. Sobretudo nas nobres artes de comer, nas quais aprendemos a exercer um gosto que nos vai acompanhar o resto da vida. E comer é gostar, e comer é também viver.

Daí a nossa forma especial de comer. Nosso jeito brasileiro de apreciar a mesa grande, faria, alegre e harmoniosa. Mesa que congrega liberdade, respeito e satisfação. Momento que permite orquestrar todas as diferenças e cancelar as mais drásticas oposições. Na mesa, realmente, e através da comida comum, comungamos uns com os outros num ato festivo e certamente sagrado. Ato que celebra as nossas relações mais que nossas individualidades. Daí por que ligamos intensamente a comida com os amigos. Pois quem nos ampara quando “comemos da banda podre” e quem nos pode conseguir uma “boca” ou uma “comilança no Estado ou no Governo”? Certamente que são os amigos, esses nossos eternos companheiros de bródio, gosto e mesa...

Companheiros. O nome é rico para o que falamos. Pois há quem diga que a palavra deriva do latim com pão: quer dizer, aqueles que juntos comem o pão. E por isso estão relacionados.

Do mesmo modo, será preciso indicar como é que nós, brasileiros, sempre privilegiamos comidas nacionais e preferimos sempre os alimentos cozidos. Do cozido à peixada e à feijoada. Da farofa ao pirão e aos molhos, guisados e mexidos, às dobradinhas e papas. Parece que temos especial predileção pelo alimento que fica entre o líquido e sólido, evitando – nessas grandes refeições onde se celebram as amizades – o assado, alimento que não permite a mistura. Daí, também, por que temos sempre que usar a farinha de mandioca em sua forma simples ou como farofa em todas as refeições. De fato, a farinha serve como o cimento a ligar todos os pratos e todas as comidas. Enquanto ingleses e franceses usam molhos para pratos específicos, nós temos comidas que são múltiplas com seus caldos, molhos e sucos. Mas é importante acentuar que a comida misturada é uma espécie de imagem perfeita da própria situação que ela mesma engendra e ajuda a saborear. E isso é desses traços mais importantes a transformar o ato de comer num gesto brasileiro.

Assim, entre o sólido (que caracteriza o prato principal das comidas européias e americanas) e o líquido, preferimos uma forma intermediária. O cozido é sólido e líquido. Entre a carne e a verdura – que entram nos pratos europeus como comidas principais e secundárias –, somos muito mais dados a uma ligação entre os dois. E o cozido e a feijoada certamente realizam isso de modo perfeito, junto com a moqueca e a peixada, onde também se pode reunir de tudo. É claro que isso nos foi legado pelo mundo Ibérico, que de fato enquadra toda a nossa cena culinária. Mas também é claro que essa preferência denota uma forma evidente de escolha. Tal como somos ligados à idéia de sermos um país de três raças, um país mestiço e mulato, onde tudo que é contrário lá fora aqui dentro fica combinado, nossa comida revela essa mesma lógica. Temos, então, uma culinária relacional que expressa de modo privilegiado uma sociedade igualmente relacional. Isto é, um sistema onde as relações são mais que mero resultado de ações, desejos e encontros individuais, pois aqui entre nós elas se constituem, em muitas ocasiões, em verdadeiros sujeitos das situações, trazendo para elas o seu ponto de vista. Um ponto de vista, claro está, que sintetiza sempre as posições de quem está engajado na própria relação. No nosso mundo culinário, o que privilegiamos não é o prato separado (como na China ou no Japão) nem a combinação de pratos separados que são fortes e descontínuos (como na França e na Inglaterra), mas, isto sim, a possibilidade de estabelecer, também pela comida, gradações e hierarquias, permitindo escolhas entre uma comida (ou prato) que é central e dada de uma vez por todas – a comida principal – e seus coadjuvantes ou ingredientes periféricos, que servem para juntar e misturar. Temos, então, na nossa cozinha, na nossa comida e no nosso modo de comer, uma obsessão pelo código culinário relacional e intermediário. Um código marcado pela ligação.

Do mesmo modo que na vida e na sociedade, somos obcecados pelo amigo único, certo e seguro nas horas em que precisamos de amparo, e que jamais nos pode decepcionar “cuspindo no prato em que comeu...”

DaMatta, Roberto, *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco: 1986.