

AS MÃOS DE MINHA AVÓ: CONHECIMENTO TRADICIONAL E ARTE NA OBRA DE ESCRITORAS LATINO-AMERICANAS

Carla Cristina Garcia¹

RESUMO

Este trabalho procura entender a estratégia discursiva que algumas escritoras latino-americanas utilizam em suas obras na reivindicação do lugar espacial e cultural do saber tradicional feminino, frequentemente confinado à invisibilidade pela cultura androcêntrica, como locus e ethos, a partir dos quais subverter a ordem patriarcal e os contextos que nomeiam, conceituam e hierarquizam as obras artísticas.

Palavras-Chave: Literatura. Mulheres. Cozinha. Conhecimento tradicional.

ABSTRACT

This paper seeks, through the analysis of the work of some Latin American writers, to understand the discursive strategy used in the claim of spatial and cultural places of women's traditional knowledge confined to invisibility by androcentric culture, as locus and ethos from which to subvert the patriarchal order and contexts that name, conceptualize and rank works of art.

Keywords: Literature. Women. Kitchen. Traditional knowledge.

O conhecimento tradicional feminino e a arte popular compartilham uma condição semelhante: presentes na vida cotidiana, com muita frequência passam-se os olhos por eles sem vê-los. São quase tão invisíveis quanto insignificantes. Muitas das atividades criativas das mulheres ficaram ocultas atrás da invisibilidade do espaço privado. A arte popular é mais uma delas. Desse modo, para levar a cabo esse tipo de investigação, deve-se ampliar o conceito de arte popular, os de trabalhos domésticos, os de arte e os de artesanato.

Revisar tais conceitos, tratando de encontrar a ideologia oculta subjacente a eles, e refletir sobre os contextos que nomeiam e hierarquizam as obras artísticas permitem tirar do anonimato muitas mulheres que no passado – e no presente – têm trabalhado em campos da criatividade humana que foram classificados como inferiores, muitas vezes sem outro critério que o preconceito sexual, racial ou social.

¹ Carla Cristina Garcia é antropóloga e professora da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.
E-mail: ca-cris@uol.com.br.

Precisamente são essas artes infravalorizadas em que as mulheres atuavam e atuam como produtoras, público e crítica, e cujo saber se transmite de geração em geração, que se procurou analisar neste trabalho por meio das obras literárias de algumas escritoras latino-americanas que reivindicam o saber tradicional feminino – a cozinha e suas receitas – introduzindo-os em suas obras como *locus* e *ethos*, com os quais subvertem a ordem patriarcal e os conceitos que dividem as obras por categorias e os artistas pelo sexo.

O trabalho de revalorização das obras das mulheres e de seus temas deve passar pela reconstrução histórica da palavra “feminina”, não apenas para reparar uma injustiça, mas principalmente para apontar os vazios no saber dominante.

Virginia Woolf, em seu clássico *Um Teto Todo Seu*, iniciou esse trabalho de valorização de tais temas por meio de um discurso com questões sobre as quais ninguém ainda havia se atrevido falar:

É um fato curioso como os romancistas têm um jeito de fazer-nos crer que os almoços são invariavelmente memoráveis por algo muito espirituoso que se disse ou muito sábio que se fez. Raramente, porém desperdiçam sequer uma palavra sobre o que se comeu. Faz parte do consenso dos romancistas não mencionar sopa, salmão e pato como se sopa salmão, e pato não tivessem importância alguma. Aqui, no entanto tomarei a liberdade de desafiar esse consenso [...]. (WOOLF, 1985, p. 24)

Woolf assinala que para a crítica tradicional um livro é bom porque fala de guerras; outros, insignificantes porque trata dos sentimentos das mulheres na sala de estar. A diferença de valores persiste em todas as partes e é necessário que esta seja explicitada e não entendida como inferioridade:

Basta que entremos em qualquer cômodo de qualquer rua para que essa força extremamente complexa da feminilidade nos salte aos olhos por inteiro. E como poderia ser de outro modo? Pois as mulheres têm permanecido dentro de casa por todos esses milhões de anos, de modo que a essa altura as próprias paredes estão impregnadas por sua força criadora, que, de fato, sobrecarregou de tal maneira a capacidade dos tijolos e da argamassa que deve precisar atrelar-se a caneta e pincéis e negócios e política. (WOOLF, 198, p. 108-109)

E todos os cômodos da uma casa, inevitavelmente, estão conformados pelas mulheres que usam esses lugares. Para a escritora brasileira Néli-da Piñon: “durante séculos, a casa esteve ligada ao destino da mulher que deve talhar a vida cotidiana [...]. É natural, portanto que esta casa siga seus passos; faça seu repertório” (PIÑON, 1999, p. 69).

Piñon afirma que embora impedidas de embarcar nesse mundo itinerante, as mulheres sempre encontraram um caminho para aventurar-se – o caminho da imaginação quer seja bordando “no tecido sucessivas

versões da história que os homens iam lhe contando e que [...] reproduzia com fios coloridos a cada movimento da agulha, [...] segundo sua melancolia, seus sonhos, sua perplexidade frente ao mundo”, quer seja pela criação culinária, “ao levar outrora ao forno uma torta infiltrada de essências orientais, que haviam viajado mais que ela” (PIÑON, 1994, p. 109), ou ainda através de seus cadernos de receitas:

A mulher redigia suas receitas com letra apaixonada e certo maneirismo literário. Dotada de esperança de vir a ser lida um dia com o mesmo tremor e sensação de delícia que os poemas anônimos lhe provocavam. Decerto ambicionando esclarecer sua participação na poética da realidade. (PIÑON, 1994, p. 110)

Ao ampliar as fronteiras fluidas do mapa de seu percurso literário, Piñon veste-se de tradutora das vozes silenciadas dessas mulheres, às quais só restavam “como recurso lutar por esfregar no próprio corpo o generoso óleo daquelas palavras. Por descobrir o segredo que cercava cada criação humana” (Piñon, 1994, p. 110). Como escreveu no fragmento “Penélope”: “A mesa está posta. Todos os dias distribuo e recolho os talheres e os pratos. Quentes e frios, eles se sucedem. Não tenho pressa. Não me deixam andar senão de acordo com o tamanho dos meus pratos. Levada assim pela minha fome, não chegarei longe. Paciência” (Piñon, 1994, p. 110)

Dessa forma, sua criação literária traz à tona a arte e a linguagem criada pelas mulheres como forma de expressão, há tanto tempo subjugada e oprimida. As escritoras buscam reverter esse quadro ao abandonar os antigos grilhões patriarcais, sob jugo dos quais haviam estado exiladas até então:

Partícipes discretas de um banquete produzido por suas sensíveis entranhas de artistas, pronto dominaram a arte do cotidiano. Iam agindo com galhardia em face da palheta e dos pincéis, do cinzel, do canto, da palavra escrita. Com que fervor povoavam a pátria de mulheres legendárias! De criaturas que enquanto faziam prosperar o próprio imaginário, e o alheio, levavam inscritas no corpo as marcas de suas difíceis trajetórias. Traziam à tona suas memórias femininas soterradas há séculos. Tratavam de enfeitá-las com a guirlanda do tempo e da dignidade. (PIÑON, 1999, p. 110)

Por isso, todas as suas personagens são o contrário da mulher submissa. A mulher assume, em sua obra, um caráter essencialmente criador e fundador, rompendo com a ideia de feminino postulada pelo modo de pensar patriarcal. Suas personagens femininas são parte de uma colcha de retalhos que representa os diversos aspectos da emancipação da mulher. “Essas figuras femininas têm uma ‘inconsistência de raça’, ou seja, valem-se de uma estratégia de distração, porque arredadas do acesso à palavra, buscam penosamente a assunção de sua própria história” (MONIZ, 1993, p. 152)

Em sua obra, encontra-se no mais profundo sentido da alimentação – não somente aquela que provém das sopas, das receitas, mas a que alimenta a alma criativa feminina – a voz da imaginação.

As mulheres mantêm uma relação íntima com o alimento, passada de mãe para filha oralmente, o que, se por um lado, aprisionou-as; por outro, tornou-se, muitas vezes, foco de resistências, de criatividade e arte. Porém, do ponto de vista hegemônico, cozinhar ou nutrir, atividades que no dualismo do pensamento se alinham ao corpo, ao efêmero, à prática da natureza e da mulher, foi também desvalorizado como atividade não compatível com o pensamento científico ou filosófico. Essa hierarquia valorativa também já foi empregada na filosofia da arte com a distinção entre belas artes e artesanatos ou artes aplicadas. Nesses casos, a distinção teórica tem um desvio de gênero, pois a alta cozinha e as belas artes são domínio preferencial dos homens, enquanto cozinha popular e os artesanatos são das mulheres. É a distinção da ética expressa por Kant, entre julgamento moral correto posto que imperativo universal, pertinente à filosofia e costume cultural ou mera antropologia. No entanto, como as correntes de pensamento também não são monolíticas, já foi questionada, no passado, a ausência de reflexões sobre os alimentos. Assim, diz a poeta do século XVII Sórora Juana Inês de La Cruz:

Pues que os pudiera contar señora, de los secretos naturales que he descubierto al guisar? Veo que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por el contrario, de despedaza en el almíbar; veo que para que el azúcar se conserve fluido basta echarle una muy mínima parte de agua en que estado membrillo u otra fruta agria; veo que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que para azucararlos se pueden usar por separado, nunca juntas. No quiero cansaros con tales frialdades, que sólo refiero por daros entera noticia de mi natural y creo que causaría risa; pero ¿Señora que podemos saber las mujeres sino filosofía de cocinas? bien dijo Lupericio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito. (CRUZ, 1971, p. 37)

Na resposta a sor Filotea, sor Juana Inês de la Cruz se atrevia, em primeiro lugar, a ilustrar o caminho pessoal seguido por ela para depois tratar de colocar-se como pertencente a uma tradição de mulheres sábias e conhecedoras. Entretanto, antes de incluir seu quadro em um panorama geral, sugere a possibilidade de um pensamento concreto “culinário” no qual encontraria sua própria síntese, tanto das práticas domésticas cotidianas como das teorias contidas nos livros de sua biblioteca.

Parece, portanto, que sua intenção é resgatar com um gesto sensível em relação à realidade e à memória de muitas de suas antepassadas sem títulos ilustres. Haveria de fazer também, por meio de um livro de cozinha, uma tentativa de compor uma genealogia de mulheres, uma sucessão de silenciosas *experts* nas artes dos alimentos, cujas identidades acabariam por se desvanecer.

Dito de outra forma, esse tema não é reflexo de uma natureza feminina imanente e estável que encontra satisfação nos ofícios domésticos, mas o núcleo a partir do qual se irradia outro saber distinto e contraposto ao oficial. De tal maneira que, colocando-se nessa perspectiva, se trata de refletir sobre o que na verdade significam as filosofias da cozinha de Sor Juana, que ultrapassam os ingredientes habituais, propondo uma receita inédita até aquele momento.

Desse modo, a escritora não se limitou a colocar em cena os saberes e as práticas das quais as mulheres têm sido mudas depositárias. Na verdade, sua proposta – ao auspiciar de maneira implícita uma confluência entre as abstrações filosóficas e a materialidade concreta da culinária – pretendia superar a rígida separação entre o pensamento abstrato, entendido como exclusivo do mundo masculino, e o ligado aos saberes práticos, frequentemente relacionado às mulheres. A escritora equipara a cozinha com uma espécie de laboratório científico onde os diversos ingredientes combinados servem para saciar mais os apetites da mente do que do corpo e representa um passo além da própria cozinha, fazendo alusão à possibilidade de uma coexistência harmônica entre os fatos concretos do corpo e as abstrações do pensamento.

Mais especificamente, trata-se de uma proposta relacionada com uma preocupação presente com certa frequência na obra da autora e que parece expressar um desejo de uma identidade em que – para além da separação entre os mundos masculinos e femininos – haja lugar para uma fusão harmônica entre os elementos. Alguns autores veem aqui um fio que atravessando mais de dois séculos reúne Sor Juana a Virginia Woolf: “Sendo a estrutura humana o que é, coração, corpo e cérebro misturados, e não contidos em compartimentos separados, um bom jantar é de grande importância para uma boa conversa. Não se pode pensar bem, amar bem, dormir bem quando não se jantou bem” (WOOLF, 1985, p. 87).

Ao propor a conjugação da biblioteca com a cozinha, sor Juana antecipa discussões que seriam retomadas séculos depois. No século XIX, foi a vez de Nietzsche perguntar: “Até aqui ainda falta, a tudo o que dá cor à existência, uma história: ou onde poderia alguém encontrar uma história de amor, avareza, inveja, consciência, piedade ou crueldade? [...] Alguém sabe os efeitos morais da comida? Existe uma filosofia sobre o alimento?” (NIETZCHE apud CURTIN, 1992, p. 3).

Vale ressaltar que Nietzsche é um dos primeiros filósofos modernos a criticar o binarismo da cultura ocidental, e a morte da filosofia que ele denuncia está acompanhada de igual esterilização do espírito, que perde gostos e sabores por serem considerados ingredientes menos nobres.

Nascendo a tragédia, do saborear passa-se à descrição das coisas e, talvez, a intensificação da relação humana com a comida recupere importante papel na recriação radical da subjetividade produtora da vontade de poder.

A epistemologia feminista contemporânea compartilha o senso crescente de que o sistema cartesiano é fundamentalmente inadequado, uma visão de mundo obsoleta e autoilusória, necessitando urgentemente de reconstrução e revisão.

Central a esse questionamento é uma ideia que está, atualmente, presente nas construções das complexidades e da nova ciência da cognição, a saber: que as unidades básicas do conhecimento são:

Concretas, corporais, incorporadas, vividas: que o conhecimento diz respeito ao estar situado; e que a singularidade do conhecimento, sua historicidade e contexto, não é um “barulho” que encobre uma configuração abstrata em sua verdadeira essência. O concreto não é um passo rumo à outra coisa: é tanto onde estamos quanto o como chegaremos para aonde estamos indo. (VARELA, 1999, p. 7)

A filosofia e os estudos literários têm sido domínio dos homens na cultura ocidental, razão pela qual os pensamentos filosóficos e a literatura desenvolvidos pelas mulheres têm sido sistematicamente ignorados. Lisa M. Heldke afirma que “Tradicionalmente, os filósofos ocidentais consideram as atividades femininas como sendo filosoficamente irrelevantes, eles definiram-nas como fora da existência, representada no invisível, descrita através do seu silêncio” (HELDKE, 1992, p. 45).

Segundo essa mesma tradição, a atividade de nutrir é considerada transitória, por satisfazer uma necessidade física. Devido à natureza cotidiana ou efêmera de algumas produções femininas (nem todas desenvolvidas na cozinha, naturalmente), esses atos são facilmente descartados como fonte de reflexão filosófica e criatividade artística. O cozinhar é considerado um ofício menor. Não se faz com o cérebro e não requer pensamento porque é um trabalho manual. Dessa maneira, a atividade de preparar a refeição assim como a tarefa de consumi-la se percebe como uma tarefa cotidiana, banal e insignificante, que não merece, portanto, reconhecimento filosófico.

A mulher encarrega-se do trabalho manual, do profano e do cotidiano por ser designado a ela o preparo da comida no espaço doméstico. O homem que cozinha o faz fora da casa como é o caso do churrasco, ou prepara a comida em uma cozinha pública e se converte em um chef de cozinha, um cozinheiro de “haute cuisine”. Suas criações culinárias são vistas como obras de arte e sua elaboração exige uma intelectualização. Sob essa perspectiva, seja a elaboração de um texto ou de um prato, a cultura patriarcal trivializa e marginaliza toda criação feminina.

Para Curtin, “Marginalizando a vida das mulheres, dos trabalhadores braçais e das pessoas de cor (aquelas que são definidas como responsáveis pela comida), o pensamento dominante também marginaliza os aspectos “simples” e “físicos” de suas próprias vidas” (CURTIN, 1992, p. 69).

Ainda que a cozinha na sociedade ocidental burguesa seja vista constantemente como local de opressão, de vidas sufocadas, de desigualdades nas relações e de trabalho árduo, ela também pode ser vista como um lugar de poder, de identidade e de expressão da criatividade. Essa ambiguidade produz uma interessante equação quando se tenta analisar a obra de algumas escritoras que têm como tema central o cotidiano vivido ao redor e dentro da cozinha.

Tem-se como exemplo o livro *Cocina Eclética*, de 1890, de Juana Manuela Gorriti², uma das mais prolíficas e desconcertantes autoras das letras hispano-americanas.

O processo de criação e edição dessa obra merece atenção. Ao saber, por um amigo, que Emilia Pardo Bazán gostaria de publicar um livro de receitas culinárias, Gorriti decide deixar momentaneamente o romance que estava prestes a concluir, *Perfiles*, para dedicar-se à elaboração do de receitas, o que, sem dúvida, indica o valor especial que lhe outorgava. (Iriarte; Torre. 1993, p. 81-82).

No livro *Cocina Eclética*, Gorriti, uma eterna viajante, que na mesma época escrevia também um livro de memórias, *Lo Íntimo*, coleta mais de 250 receitas, enviadas por amigas de vários países da América Latina onde residira, mas majoritariamente da Argentina. Essas receitas, além de servirem para o fim a que se destinavam, constituírem um livro de cozinha, remetem a autora às suas recordações, de modo que, como ressaltam Iriarte e Torre (1993), ambos os livros guardam tão estreita relação que podem ser considerados complementares.

Cocina Eclética também abriga as recordações e a imaginação das colaboradoras de Gorriti, algumas delas escritoras muito conhecidas, como Clorinda Matto de Turner³. A maioria acrescenta comentários às receitas, experiências vividas ou imaginadas e pitadas de críticas e ironias a pessoas ou situações conhecidas. Assim, por exemplo, o texto que acompanha “Sopa Teológica”, da excomungada Turner, é uma caricatura sutilmente cruel à vida dos padres agostinianos.

2 Juana Manuela Gorriti (Horcones, Argentina, 1818-1892), é considerada a primeira escritora argentina. Filha de um rebelde do país, emigrou para o Peru, mantendo, em Lima, sarau literários. É considerada escritora de reputação escandalosa e de excepcional talento, com os romances *Os amores de Hortensia* (1888), *Sacrifício e recompensa* (1886) e *Eleodora* (1887), todos com grande sabor sentimental. Seu *Blanca Sol* (1889) foi o primeiro romance naturalista peruano.

3 Clorinda Matto de Turner (Cuzco, Peru, 1852-1909), pseudônimo de Grimanesa Martina Mato Usandivas, escreve *Aves sem ninho* (1889), romance indianista em que o índio aparece como vítima, sob o olhar protetor de um casal de origem espanhola, refinado, branco e bondoso, os Marín. É do ponto de vista destes que se descreve a pobreza dos índios da vila de Killac. O tema é argumento para a autora condenar a atuação do clero católico junto aos índios, explorando sua pobreza e ignorância. O mesmo se dá em *Índole* (1891). Isso lhe rendeu a excomunhão da Igreja e seu exílio.

A obra supracitada também resgata a história da pátria, expressa, por exemplo, em uma receita que vem acompanhada de um relato de guerra, subitamente introduzido em um contexto que se supõe tão doméstico. O livro traz em suas páginas informações de quase todas as etnias que viviam no continente americano. Esse registro se observa na descrição dos cereais, peixes e procedimentos culinários. Como exemplo, pode-se citar desde a descrição dos rituais indígenas de preparação de determinados alimentos, até o modo como as autoras ritualizam a elaboração do prato nacional argentino, o assado criollo: “La carne fue llevada a ala pira donde la aguardaban dos gaúchos pontífices de esa cerimonia” (Iriarte; Torre, 1993, p. 54).

Desse modo, no frágil âmbito de uma *empíria*, como Platão chamava a cozinha, resgata-se a memória pessoal e coletiva, constrói-se um mapa doméstico da pátria e abre-se espaço para que as mulheres mostrem seus saberes e expressem suas ideias por meio da troca de receitas culinárias.

A transmissão desses saberes forma uma história de mulheres que passa de geração em geração. Por exemplo, ao nomear as receitas, revelam a identidade de suas criadoras ou sua origem, fixando ali também a criação literária. As receitas guardam na nomenclatura ou nas anotações pessoais de suas autoras um universo de inferências, compreendido somente pelo filtro da tradição e do legado deixado pelas avós, mães, tias.

Muitas escritoras atuais têm resgatado esses saberes deixados pelas gerações anteriores e utilizando-os como tema central de sua prosa e poesia. Partem das entrelinhas dos cadernos de receitas para revelar as histórias não contadas que eles guardam em segredo. Histórias que demonstram que a alegria de cozinhar é com frequência uma alquimia que transforma ingredientes muitas vezes feitos de dor e perdas.

Lygia Fagundes Telles, em seu livro *A disciplina do amor*, descreve o caderno de receitas de sua avó:

Quando mocinhas, elas podiam escrever seus pensamentos e estados de alma nos diários de capa acetinada com vagas pinturas representando flores em pombinhos brancos levando um coração no bico [...]; depois de casadas não tinha mais sentido pensar sequer em segredos, que segredos de mulher casada só podia ser bandalheira. Restava então o recurso do cadernão do dia-a-dia, onde, de mistura com gastos da casa cuidadosamente anotados e somados no fim do mês, elas ousavam escrever alguma lembrança ou uma confissão que se juntava na linha adiante com o preço do pó de café e da cebola. Os cadernos caseiros da mulher goiabada. Minha mãe guardava um desses cadernos que pertencera a minha vó Belmira [...]. A letreirinha vacilante, bem desenhada, era menina quando via minha mãe recorrer a esse caderno para conferir uma receita de doce ou a de um gargarejo. ‘como minha mãe escrevia bem! -observou mais de uma vez — Que pensamentos e que poesia, como era inspirada!’ (TELLES, 1980, p. 16)

Para Katrak, refletir sobre livros que registrem pensamentos, sentimentos, emoções e realidades do cotidiano das mulheres, muitas vezes exiladas de seus corpos, pode remetê-las de volta a casa, redesenhando a trilha feita pelas migalhas perdidas nesse distanciamento: “Esse corpo é uma casa. Esta escrita é uma casa. Esse corpo onde colocamos a comida é nossa primeira e inescapável casa” (KATRAK, 1997, p. 265).

Para Curtin, a relação conturbada das mulheres com a cozinha e o universo das possibilidades intelectuais que essa apresenta podem tornar-se aparentes quando tratamos o assunto com atenção:

Embora eu venha argumentando que as experiências femininas com comida podem nos ajudar a conceituar novamente o que é ser uma pessoa, eu não quero louvar as experiências femininas e nem minimizar o fato de que a cozinha tem sido com frequência o lugar de opressão feminina. É através da cozinha, afinal de contas, que a lógica da identidade tem sido reforçada, conseqüentemente privatizando e marginalizando as experiências de muitas mulheres. (CURTIN, 1992, p. 14)

As conseqüências desse processo de marginalização refletem-se diretamente na relação das mulheres com a comida e o ato de alimentar-se. Como vimos, a opressão sob a qual vivem faz com que essa relação seja sempre conturbada e ambígua, o que também se reflete na ficção. No romance de Castellanos, *Lição de cozinha*, de 1971, a cozinha é um espaço opressivo, hostil e desconhecido, que resiste à lógica com que a narradora tenta decifrá-lo e ao qual nem os livros de receita colocados rigorosamente na estante dão acesso. Ela não somente os deprecia como também os ridiculariza, descrevendo-os como manifestações de um saber inferior e contaminado. Em um diálogo imaginário com a autora de um dos livros de cozinha diz:

Mas a quem a senhora pensa que está se dirigindo? Se eu soubesse [...] não estaria consultando esse livro porque saberia muitas outras coisas. Se a senhora tivesse o mínimo de senso da realidade deveria, a senhora mesma ou qualquer de suas colegas, dar-se ao trabalho de escrever um dicionário de termos técnicos, redigir um prolegômeno, idealizar uma propedêutica para tornar acessível a profana e difícil arte culinária. (CASTELLANOS, 1971, p. 8)

Branca e higiênica como uma sala cirúrgica, a cozinha será o cenário em que lhe amputarão, depois do casamento, sua antiga independência, alcançada com outros saberes que de nada lhe servirão nesse espaço, onde dia após dia, sem esperanças, deverá sacrificar a si mesma e anular o projeto de vida que havia concebido para si.

Uma rápida leitura desse romance, projetada com textos mais recentes, permite descobrir profundas dimensões de mudança nessa visão. Algumas escritoras têm encontrado uma eficiente estratégia discursiva na reivindicação do marco espacial e cultural doméstico ao qual a mulher

foi confinada e na recuperação de um saber baseado nas tarefas cotidianas, sobretudo tarefas executadas cozinha, local onde se subverte a ordem patriarcal.

Nesses textos, aquilo que não é apreciado pela ordem instituída se erige como instrumento de liberação, de contracultura e contradiscurso, com evidente ironia.

Se a protagonista de *Lección de Cocina*, como ela mesma insiste em afirmar, “não está e nem nunca esteve no alho”, a protagonista de *Antieros* (1988), de Tununa Mercado, saberá manejar como ninguém “aquele quase nada de alho” que recomendava uma das autoras do *Cocina Eclética*.

Escrito no infinitivo, com caráter mais neutro — mais suave que o imperativo, mas não menos decisivo na forma de expressar alguma ordem ou mandato — *Antieros* é construído como uma grande receita, como manual de instruções infalível para que uma dona de casa faça toda a limpeza com perfeição e cozinhe divinamente. Porém, conforme a leitura vai se desenvolvendo, descobre-se que esse infinitivo é o tempo permanente de um presente eterno com o qual a protagonista vai ritmando suas tarefas diárias. Enquanto trata da limpeza da casa, tudo caminha conforme o prescrito, a protagonista é como uma autômata, uma máquina destinada a apagar todo vestígio de vida, de história: “Pôr ordem nas cadeiras e outros objetos que podem ter sido retirados de seu lugar na véspera (sempre existe uma véspera que produz uma marca que deve ser apagada). Nos banheiros [...] não deixar nem sequer um cabelo [...] nem mesmo nos pentes e nas escovas” (MERCADO, 1988, p. 9-11).

Porém, tão logo vai para cozinha, todo o automatismo e a distância que mantinha enquanto limpava — “Quem limpa não deve olhar-se no espelho” — desaparece e se instaura outra ordem na qual quem cozinha e o que é cozido intercambiam processos: “o azeite cobre a superfície dos abacates descascados, resvala sobre sua pele e se espalha pelo prato; [...] o sangue brota da carne e correlativamente produz saliva na boca” (MERCADO, 1988, p. 11).

Os cheiros que vão se desprendendo da comida, os ruídos das panelas, o calor, a textura vão criando um tipo de delírio orgiástico no qual a protagonista, após

untar a curva das nádegas, as pernas, os cotovelos, [...] as fendas de diferentes profundidades e características” não com um óleo sagrado, mas sim “com o mesmo azeite que fritou alguns dos muitos pratos”, colocando-se, “no meio da cozinha e considerando esse espaço um anfiteatro, [...] transforma (...) em dança os passos cada vez mais cadenciados e se deixa invadir pela culminação em meio a suores e fragrâncias. (MERCADO, 1988, p. 17-18)

Se em *Antieros*, os referentes textuais que contribuem na formulação do relato e, sobretudo, para lhe dar sua conotação erótica, pertencem ao âmbito da literatura oral, em *Como água para chocolate* é a literatura folhetinesca que proporciona o *ethos* narrativo a uma história de amor instalada no marco da grande época nacional da Revolução Mexicana.

Neste romance, tanto a literatura folhetinesca quanto as receitas se vinculam – como a crítica já ressaltou – em todas as suas marcas paratextuais com as revistas femininas (menos estudadas do que merecem) que desde o final do século XIX contribuíram para a consolidação de um tipo particular de saber de mulheres.

Ao comentar brevemente esse romance em cuja sustentação González (1995) encontra uma ética e uma estética do fogo, que funcionaria como *apeíron* subversivo da criatividade feminina, Guerra (1994, p. 177) acredita que mele “la receta [...], a modo de un coro griego, anuncia los sucesos que se desarrollarán alrededor del eje de cocinar, como actividad tenida de sensualidad y magia”, destacando esta função particular das receita que atuariam como expressão de um saber arcaico, como síntese oral de um ritual feminino milenar.

A leitura desses romances nos permite descobrir as potencialidades estéticas nos escritos das mulheres sobre a cozinha como exercício de liberação e de aproveitamento de todo esse arsenal de saberes e de ritos instaurados e permanentemente desvalorizados para escrever o simulacro da cozinha, que é o que essas autoras têm feito.

Descobrir, além disso, a dimensão erótica dessa reescritura que constitui um momento muito importante no processo, não só da literatura de autoria feminina, mas também no amplo horizonte da experiência de todas as mulheres que têm desfrutado desses textos ou aprendido com eles e não, precisamente, a cozinhar.

CALDEIRÕES (REFERÊNCIAS)

CASTELLANOS, Rosario. *Obras I. Narrativas*. Mexico: Fondo de Cultura Economica, 1989.

CURTIN, Deane W. Food/Body/Person. In: CURTIN, D.; HELDKE, L. (Eds.). *Cooking, eating, thinking: transformatives philosophies of food*. Bloomington: Indiana University Press, 1992.

CRUZ. Sor Juana Inés de la. *Obras completas*. México: Porrúa, 1971.

ESQUIVEL, Laura. *Como água para chocolate*. São Paulo: Martins Fontes, 1993.

- GONZÁLEZ A. López. Ética y estética del fuego. In: GONZÁLEZ, A. L. (Coord.). *Sin imágenes falsas, sin falsos espejos*. Narradoras mexicanas del siglo XX. México: El Colegio de México, 1995.
- GUERRA L. *La mujer fragmentada: historias de un signo*. La Habana: Casa de las Américas, 1994.
- HELDKE, Lisa. Recipes for Theory Making. In: *Cooking, Eating, Thinking*. Ed. CURTIN, Deane y HELDKE, Lisa. Bloomington: Indiana University Press, 1992.
- IRIARTE J.; C. TORRE. Un sí es no es de ajo molido. In: FLETCHER, L. (Ed.). *Mujeres y cultura en la Argentina del siglo XIX*. Buenos Aires: Feminaria, 1994.
- _____. La mesa está servida. *EI ajuar de la patria*. Ensayos críticos sobre Juana Manuela Gorriti, Ed. Cristina Iglesia. Buenos Aires: Feminaria, 1993.
- KATRAK, Ketu H. Food and belonging: at “home” in “alien-kitchens” In: AVAKIAN, Arlene Voski (Ed.) *Through the kitchen window: women explore the intimate meanings of food and cooking*. Boston: Beacon Press, 1997.
- MERCADO T. Antieros. In: *Canon de alcoba*. Buenos Aires: Feminaria, 1988.
- MONIZ, Naomi H. *As viagens de Nélide, a escritora*. Campinas: Editora da Unicamp, 1993.
- PARKER, Rozsika. *The Subversive Stitch*. London: The Women’s Press, 1996.
- PIÑON, Nélide. *O pão de cada dia*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.
- WOOLF, Virginia. *Um teto todo seu*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1985.