

<https://doi.org/10.35520/diadorim.2010.v7n0a3903>

Sobre a genealogia das receitas em *O Não Me Deixes*, de Rachel de Queiroz

Adriana Sacramento¹

A formação de uma culinária no Brasil começou cedo. Ela data, segundo Gilberto Freyre, da implantação da cana-de-açúcar como uma *produção* de base local, servida, basicamente, no momento da botada, que é, literalmente, “o momento de botar o engenho para moer a cana, o início da moagem” (Romio, 2000, p. 36). É evidente que o autor fala de um contexto mais litorâneo porque, no interior, no sertão, é outro o hábito alimentar, baseado no feijão com arroz e na carne (caça, galinha, carne de porco, de boi e de bode):

A cozinha nordestina descende da cozinha portuguesa, mas apenas em termos, pois a influência do que poderíamos chamar de culinária indígena ainda se faz muito sentir (...). Comia-se a carne moqueada na brasa, misturada com farinha de mandioca (...). Parece que foram eles os inventores da farinha de mandioca, de onde se conclui que a alimentação do caboclo nordestino ou amazônico não variou muito dos tempos da descoberta para cá. A carne cozida ou assada no espeto ainda é o cardápio predileto do caboclo. (Queiroz, 2004, p. 11)

Porém, falemos do açúcar como ponto de partida, porque nos parece ter sido essa uma atividade que intensificou uma prática culinária

¹ Possui mestrado em Literatura Brasileira e doutorado em Literatura e Outras Práticas Sociais, pela UnB. No momento, realiza pesquisa Pós-Doutoral com a Professora Dra. Maria Lúcia Dal Farra através do Grupo de Pesquisa/CNPq “Figurações do feminino: Florbela Espanca et alii”.

“mais elaborada” e sob a guarda dos cuidados femininos. Também é importante ressaltar que os nossos hábitos alimentares são o resultado de um processo que chamamos de antropofagia cultural, a partir da qual as várias etnias entraram com o seu tempero, sabor e capital simbólico específico. O resgate dessa memória culinária se pretende como forma de evocar as lembranças gustativas que, segundo Halbwachs (1990), engendram o sujeito social poliforme para com ele elaborar um primeiro quadro social que serve como ponto de referência nessa reconstrução que chamamos memória. É importante ressaltar que a memória acontece no âmbito das práticas cotidianas. Ela emerge da atividade encenada e por meio das microexperiências narradas. Nesse sentido, é importante ressaltar o conceito de *memoria destello*, pois corresponde ao acúmulo de imagens recolhidas e pertinentes ao grupo no qual está inserido o sujeito da ação rememorativa. Em relação ao texto de Rachel de Queiroz, *O Não Me Deixes*, essa forma de memória é composta por meio dos detalhamentos que identificam os hábitos culinários constituídos no grupo ao qual a autora sente-se pertencer. Os cheiros e sensações corporais provocam um desejo por relatar o cardápio que compõe o dia a dia. Dessa maneira, a culinária é uma atividade central porque em torno dela é possível organizar e perceber uma gama de gestuais também compartilhados em sociedade, no cotidiano. Em outros textos que tratam dessa mesma temática, é possível encontrar também uma forma de escrita que faz o resgate da memória do grupo como um procedimento para o delineamento dos hábitos vividos coletivamente. E será com o uso desse capital simbólico, o qual a narradora de *O Não Me Deixes* traz à tona pela habilidade rememorativa, que uma cartografia sobre o lugar é montada. Os pratos típicos e a doçaria compõem o foco da autora; em especial, as compotas são o centro de sua atenção como se a capacidade de fazê-las concedesse um status especial e central no grupo. Nesse sentido, habilidades culinárias vivenciadas dessa maneira conferem marcas significativas em torno do sujeito.

Vejam os um trecho do livro de Rachel de Queiroz: “A mesa do Não Me Deixes sempre foi pródiga em doces, pois a dieta do nordestino é rica em açúcar” (Queiroz, 2004, p. 88). Desse modo, a autora resgata uma prática dessa *tradição açucareira* que repousa enquanto hábito alimentar do nordestino. Há que se falar, também, sobre os espaços de onde essas memórias culinárias afloram, pois nem todos comiam num mesmo lugar. Ainda quanto às lembranças de Rachel de Queiroz, a família comia na sala, e as empregadas e moradores, que estavam fazendo algum serviço, tinham suas refeições na copa, uma extensão da cozinha. Assim, os espaços demarcados falam muito de um *habitus social* que corresponde

às práticas experienciadas no passado e integralizadas nas ações cotidianas dos indivíduos. Essa dimensão que acerca a noção de *habitus* agregada à categoria da experiência redimensiona as atividades executadas pelo corpo social, as quais funcionam como um *capital acumulado* importante para entender os sentidos subjacentes pelos quais as pessoas organizam o *seu mundo vivido*. Também há que se perceber no livro que a composição da mesa, etapa final da atividade culinária, que começa na cozinha desde a organização dos ingredientes até a demarcação dos lugares, corresponde a uma forma estruturante dessa tradição que, pelo Nordeste, se perpetua, dentre outras, por meio de práticas culinárias: “Ouso dizer que no Recife, principalmente, e na Paraíba, no Rio Grande do Norte e no Ceará, comem-se com fidelidade as receitas das senhoras-donas, nossas avós” (Queiroz, 2004, p. 21). A expressão “nossas avós” remete esse texto a uma genealogia que reforça, pela memória familiar, uma forma de pertencimento e que, por isso, vincula essa escrita a um tipo de tradição e hierarquia (Pollak, 1992).

A partir das relações aqui presentes, emerge um primeiro olhar sobre como essa mulher está representada. Nessa ordem, ela assume não apenas a função de esposa, mas também a de mãe, dona-de-casa (e da cozinha) e doceira. É com a cultura da cana que se engendra, segundo Gilberto Freyre (1939), em seu livro intitulado *Açúcar*, o papel de doceira que antes era desempenhado por homens vindos de Portugal e que, a partir de então, passou a ser realizado por mulheres residentes na colônia. Nas mãos das sinhás e, basicamente, de suas escravas, se inicia uma certa *gastronomia*, toda ela agenciada por esse produto que impulsionou uma atividade culinária peculiar que se prolongou até o último giro de moenda dos engenhos do Nordeste e migrou para outros momentos da história do Brasil.

Nesse caso, faço lembrar a participação indispensável das mulheres de tabuleiros, assim como eram chamadas aquelas que saíam vendendo doces (bolos de todos os tipos e também salgados) em uma grande tábua de madeira, no período do ciclo do ouro, principalmente em Minas Gerais². Essas mulheres acabaram por impulsionar uma atividade comercial local importante, tendo em vista que nem sempre era possível o acesso aos locais de extração nas minas. Elas transitavam fazendo circular o alimento que dava cor às práticas cotidianas. Através de pesquisas que realizei em Sergipe, especificamente num povoado do município de

² Até hoje, na Bahia, essas mulheres que vendem cocadas e acarajés têm essa designação.

Pirambu, pude constatar que o tabuleiro foi uma atividade, até pouco tempo, praticada por algumas mulheres as quais se deslocavam para vender seus produtos, tanto nesse município como em outros circunvizinhos. Elas eram conhecidas com essa tipologia – mulheres de tabuleiros – e a principal finalidade delas era contribuir para o aumento da renda familiar. Em dias de festas locais, essas mulheres juntavam-se em uma praça com seus tabuleiros cheios de doces (manaués, pé de moleque, cocada, bolo de puba e macaxeira). A esse respeito, é fundamental o livro publicado por Luciano Figueiredo (1993), intitulado *O avesso da memória*, que se configura como importante pesquisa histórica e de costumes, pois engendra um elo que atesta a presença feminina enquanto participação ativa no processo de formação da nossa história:

Negras ou mulatas, forras ou escravas, vendiam variados gêneros comestíveis, tais como pastéis, bolos, doces, mel, leite, pão, banana, fumo e bebidas. Tratava-se de uma multidão de mulheres que circulava no interior das povoações e arraiais com seus quitutes, aproximando seus apetitosos tabuleiros, com muita frequência, dos locais de extração de ouro e diamantes. (Figueiredo, 1993, p. 42)

Para Rachel de Queiroz, a cozinha do Não Me Deixes constitui um espaço significativo que alia o passado e o presente de sua família. A cozinha atua, nessa ordem, como lugar de fala de onde emerge a memória do lugar; é um espaço privado que sinaliza a constituição do lugar público. Assim é que metonimicamente, ao receber a fazenda como herança de sua avó Dona Rachel, a primeira iniciativa a ser tomada foi refazer, nos mesmos padrões, a antiga forma que compunha a *cozinha de sua avó*:

Aliás, a casa do Não Me Deixes lembra tanto quanto possível a casa velha do Junco, que ainda continua impávida, nos seus duzentos anos, erguida que foi pelo velho Miguel Francisco de Queiroz, tio do meu avô, homem de largas posses (...). (Queiroz, 2004, pp. 18-19)

Dentro desse espaço, alguns objetos se constituem como âncoras para a recomposição do lugar original, a exemplo do *velho açude* e do *fogão à lenha*, ao mesmo tempo em que eles representam velhas distinções presentes no grupo social. No caso do fogão à lenha, há uma marca distintiva importante, a qual é descrita por Rachel de Queiroz: as famílias

mais pobres e/ou antigas construíaam esses fogões fora de casa com uma *espécie de taipa*³, enquanto as mais abastadas os erguiam com ornamentos (tijolos, azulejos e/ou revestimentos) que os diferenciavam socialmente.

Assim, o lugar de atuação de um mesmo objeto (do fogão), dentro e/ou fora da casa, acentuava o padrão social da família. Nas comunidades onde observei as práticas culinárias locais, pude ver nas casas das mulheres uma rede de fornos construídos – do lado de fora da casa – à base de taipa. Essa tradição ainda existe e confere uma marca distintiva, digo até identitária, referente ao paladar. Nessas casas, a comida feita em fogões à lenha recebe a aceitação de todos pela qualidade do sabor, ela adquire o *status de originalidade*.

Segundo Rachel de Queiroz, os fogões à lenha, com tijolos, azulejos e/ou revestimento são heranças de Portugal e o de Não Me Deixes segue os mesmos padrões lusitanos, objeto que contextualiza, para o grupo que ali está representado, a memória coletiva e interpreta a ordem social. O açude também reflete uma significação social do tempo e do poder se convertendo num índice importante para o contexto das memórias narradas. Ele se distinguia como objeto fulcral em épocas difíceis porque toda uma rede de subsistência se constitui em torno desse espaço: nele e por meio dele é possível pescar o peixe, plantar e colher alimentos e se abastecer com a água. Segundo a autora, os relatos sobre o tempo de escassez e de fartura são determinados pelo acesso que se tinha a ele. Nesse caso, a forma de escrutinar a memória e representá-la está diretamente relacionada com esses ícones espaciais distribuídos em torno do sujeito que relata suas reminiscências, ou seja, os testemunhos oscilam e criam uma memória da bonança ou da abstinência culinária para o grupo:

Mais importante do que a casa foi, entretanto, o açude. Havia no Não Me Deixes, desde os tempos do velho Miguel Francisco, um açudeco de parede pequena, levantada, talvez para dar bebida ao gado, que era levado até lá para aproveitar o pasto em tempo de verão. (Queiroz, 2004, p. 18)

Dentro dessa cartografia cotidiana, descrita pela memória narrativa de Rachel de Queiroz, os pomares situavam-se, em Não Me Deixes, quase sempre nessas mediações, nos chamados *sítios do açude*, ao pé das paredes.

³ É uma técnica utilizada, à base de argila e água, com o intuito de erguer paredes.

Esses lugares remetem a uma memória sensorial para a autora, já que certificavam a provisão de doces para a *velha despensa* da cozinha:

Quando chegamos ao Não Me Deixes quase nada havia no sítio do açude (...) De outros tempos, só restavam uma grande mangueira, alguns cajueiros nativos e um velho coqueiro (...) Mas logo, com o conserto e aumento que fizemos na parede do açude, esse sítio estava cheio de fruteiras (...) Mais para o fundo descobriu-se um velho pé de laranja-da-terra (...) Dessas laranjas, Nise fazia um doce, especialidade que aprendera com Antônia, ainda no Pici. (Queiroz, 2004, p. 87)

Portanto, o sítio do açude se correlaciona também como um signo de fartura, pois, como está dito pela autora, em torno dele agregam-se fruteiras que ajudam a aumentar as provisões da fazenda; é um espaço âncora que confere uma marca distintiva para a memória individual e a do grupo. Ele se configura, então, como extensão da cozinha, para o caso das famílias mais abastadas: é de lá que saem os produtos para a fabricação de compotas (espécie de doces em caldas) e geleias, estas muito mais raras na casa de famílias cujo cotidiano conta com menos suprimentos.

Um outro espaço significativo para a composição dessa cartografia culinária⁴ é o quintal, presente, segundo a memória individual da autora, nos fundos das casas de ricos e pobres. Ele representa o lado de fora da cozinha e é onde estão as criações de galinha, capote e, muito raramente, perus, alimentos complementares dentro da principal dieta nordestina, composta basicamente de raízes, e seus derivados, e de grãos.

A mulher transita muito frequentemente por esses lugares. Segundo Rachel de Queiroz, existem duas maneiras de perceber a inserção do feminino nos espaços da cozinha: aquelas que ficam restritas ao preparo da comida e as que cuidam de toda organização familiar. Em *Não Me Deixes*, espécie de correlato para outros organismos sociais, há inclusive uma metonimização da função exercida pelas mulheres. As *meninas da cozinha*, como são chamadas por Rachel de Queiroz, passam o dia colocando em prática os afazeres culinários, saindo de lá somente após a janta, última grande refeição:

⁴ Chamo cartografia ao conjunto orgânico e espacial no qual estão dispostos os objetos que se agregam em torno do fazer culinário. Assim, podemos dizer que os utensílios, a copa, o quintal, as fruteiras são estruturas fundamentais para a elaboração da comida, seja ela doce ou salgada.

Na verdade, os fascínios da cozinha começavam antes de o sol nascer, quando uma das meninas acendia o fogão à lenha. Era um fogão enorme, bem no centro da cozinha com uma chaminé no meio. Tinha então início o dia na cozinha de minha avó, que iria funcionar, sem pausas, até a hora do jantar. (Queiroz, 2004, pp. 5-6.)

Na faixa intermediária dessa organização, nas famílias mais abastadas, está uma espécie de *chefe de cozinha* e governanta, mulher mais antiga que já domina toda forma estruturada da memória culinária e que, portanto, reproduz os elementos dessa tradição. Em *O Não Me Deixes*, podemos perceber a presença de duas mulheres que estariam no topo da habilidade culinária. São elas Antônia e Nise e, “embora elas divergissem no correr da vida, foi com a cozinha da Antônia que a Nise se fez cozinheira” (Queiroz, 2004, p. 25). Essas mulheres cozinheiras são, via de regra, iniciadas pelas velhas matriarcas que ocupam e representam a ponta do *iceberg* de toda uma cadeia genealógica:

Falar da cozinha do Não Me Deixes é falar na Nise, herdeira da cozinha da Antônia, no Pici. Embora divergissem no correr da vida, foi com a cozinha da Antônia que a Nise se fez cozinheira. Mas antes preciso falar em Antônia (...) Entrou para nossa casa aos dezoitos anos (...) Antônia foi acumulando os cargos de governanta, supervisora da casa e do sítio, com autoridade sobre empregados e moradores (...) Era ela que abastecia a casa (...). (Queiroz, 2004, p. 25)

Como se pode perceber, as meninas são, desde cedo, introduzidas nos afazeres domésticos, porém não imediatamente no âmbito culinário. Elas vão, paulatinamente, recebendo por tabela todas as informações necessárias que as tornem aptas para assumir, no futuro, essa atividade.

Assim como uma árvore genealógica construída como um álbum de família, os livros de receitas acabam seguindo, também, uma hierarquia da memória culinária familiar: uma cozinheira que, introduzida nesse ambiente por uma outra antes de morrer, aprende os pratos dentro da tradição gastronômica da família; ou ainda uma tia que, em dia de festa, recupera, junto às mulheres, uma receita da *época da vovó*... Desse modo, encontramos no livro de receitas d' *O Não Me Deixes* uma reunião de vozes que compreendem a memória gustativa e social do grupo, como um patrimônio cultural. Para além de receitas, temos ali um corpo social constituído:

- Queijo de Coalho – (Receita de dona Clotilde, ditada por Antônia, p. 27)
- Requeijão da Nise – (Receita herdada da Antônia, p. 29)
Obs.: A Nise foi introduzida na cozinha pela Antônia
- A carne da Antônia – (Aprendida em um velho livro de cozinha de dona Rachel, p. 61)
- Pato com arroz – (Receita da tia Arcelina, p. 81)
- Castanha de caju – (Receita ensinada pela Antônia, p. 91)
- Pão de ló em tabuleiro (Receita de autoria da Antônia, p. 91)
- Bolo de Milho – (Receita da Nise, p. 96)
- Bolo da Vozinha Rachel – (Receita dada por uma moradora da Califórnia, Maria, bisneta de uma das escravas alforriadas de dona Rachel. Maria contava que desde menina ajudava sua mãe a fazer esse bolo, o preferido da matriarca da casa, p. 99)

É importante falar que, em *O Não Me Deixes*, as receitas estão representadas por ingredientes típicos da culinária nordestina, como o queijo de coalho, o milho, a castanha de caju e a farinha, além de receitas tradicionais da parte doce dessa culinária (o pão de ló, o bolo de milho, a canjica, a pamonha, o mugunzá etc). Aliás, quando faz referência à receita desse prato, o mugunzá, a autora marca uma observação: lá está escrito, à página 49, que a elaboração segue a maneira tradicional, ou seja, é a esse tipo de padrão culinário que se refere a autora. Um outro ponto importante a relatar é que essas receitas vêm intermediadas por contos da autora ou por causos lembrados como patrimônio oral da família. Como exemplo dessa passagem, Queiroz lembra um momento que marca a inserção de um ingrediente concernente à memória familiar. Ela diz:

E o assunto de farinha me recordou uma história que minha avó Rachel contava, passada no tempo dela, há muitos anos. Já a contei em crônica antiga, mas vale a pena repeti-la, pois se trata de comida sertaneja e de gente do sertão. (Queiroz, 2004, p. 38)

Esses relatos fazem parte de um conjunto de micronarrativas as quais são consideradas como histórias memoráveis em relação ao grupo e que ali no texto estão representadas pela voz de Rachel de Queiroz. Desse modo, a autora especifica o seu lugar nesse discurso cujo processo de identificação pode ser observado já no início do seu *livro de receitas* quando ela anuncia e denomina de *A nossa cozinha* a forma de expressão

culinária que ali executa. Esse pronome possessivo, que indica o tipo de cozinha ao qual pertence, marca a referência ao grupo social para o qual a autora procura estar associada e chama tanto para si como para os leitores uma forma de filiação. Em última instância, ela cria um efeito de identidade e um sentido de comunidade. Chama para si, não somente uma tradição, mas a sua memória narrativa descortina toda uma genealogia de mulheres que estruturaram, em outros momentos de nossa história, uma cultura importante, a culinária.

Desse modo, em Rachel de Queiroz, as receitas representam um índice da memória do grupo. Mas, do ponto de vista da prática cotidiana, é importante ainda ressaltar que determinadas quantificações das receitas, como as medidas, são individualizadas pela remissão às partes do corpo. Por exemplo, “uma xícara de” pode ser substituída por “uma mão de...”; “uma colher de chá” pode ser trocada por “uma pitada de...”. Assim, no âmbito da vida comum, vivida a cada dia, em que vários elementos interferem na execução do prato, como tempo e agilidade, todo um gestual é elaborado enquanto correspondência que se faz para realizar o prato com destreza. Os instrumentos ao redor do corpo sofrem, nesse sentido, um deslocamento. A necessidade de fazer o prato amplia a sintaxe corporal, que se espalha ao redor dos objetos para a execução de uma receita. Ou seja, uma *performance* é concebida enquanto técnica utilizada pelo corpo. Por exemplo: as facas, colheres, panelas, fogão e outros instrumentos que fazem parte da cozinha tornam-se objetos fundantes do corpo. Desse modo, o livro sobre histórias e receitas de Rachel de Queiroz concorre como marca de uma memória cultural, entendendo essa instância como um campo de negociações no qual são formatados importantes índices do saber.

Para Rachel de Queiroz, a transmissão verbal das receitas tem efeito de preservação da memória familiar e/ou do grupo. Ou seja, as receitas trazem à tona a coletividade no âmago da individualidade que cada um dos textos representa. E essa representatividade aparece sob a forma de cultura pela qual é transmitido o conhecimento culinário.

Portanto, através dessas receitas, as mulheres falam sobre si mesmas e de suas histórias de vida, falam de hábitos alimentares e se posicionam como índices de um instante que presentifica o passado vivido. O registro das memórias culinárias constitui um código cultural, pois os seus significados mais profundos são (re)significados e (re)atualizados pelo grupo. A construção de uma memória da *persona* feminina se elabora pela naturalização do papel da mulher nessa posição e enquanto um lastro na gênese das receitas que legitima o seu lugar de fala.

Essas mulheres cozinheiras contribuem para a sociabilização do tempo em que vivem. E, nesse âmbito, uma nova expressão corporal se manifesta, com ações e desprendimentos que evidenciam uma passagem importante em relação à presença do corpo feminino: de uma marca discursiva que anuncia um controle horizontal sobre a mulher, a culinária, sob essa forma entendida, provoca um descentramento em relação à história de poder que é executada à voz feminina. Esse deslocamento acontece, em relação aos textos, na cozinha.

E da expressão “*lugar de mulher é na cozinha*”, migra-se para uma outra que parece dizer “*lugar de saber é na cozinha*” também. De um corpo manipulado – até mesmo pela escrita literária que submeteu quase sempre o feminino a lugares cuja visibilidade era periférica ou mascarada – vê-se, aos poucos, a eminência de um que se libera, ao qual denomino aqui de corpo vivido e que assume, à medida que as gerações caminham, a expressão de corpo liberado. Por meio dessa ação instauradora, a Literatura também se reestrutura.

Portanto, no contexto literário, a cozinha e a casa ali representadas, no espaço narrativo, ganham a tutela de lugar não só autorizado, mas também possuído, no sentido de ser ocupado por um sujeito ativo, tendo em vista que o lugar o qual a mulher ocupava apresentava-se vazio na medida em que ela não aparecia, de forma explícita, no espaço literário cuja representação acontecia. Esse fato era assim desmembrado no âmbito da tradição literária que preconizou a atuação masculina como forma de expressão autorizada. Segundo Jacques-Alain Miller (2005), no livro intitulado *De la naturaleza de los semblantes*, o que nesse lugar de fala e atuação vê-se refletido é apenas a sombra do feminino, seu semblante em forma de máscara. Podemos dizer que o que se vê representado não é a representação, mas a simulação dessa presença. De certa maneira, a forma de escrita, preconizada por Rachel de Queiroz, desfaz com esse mascaramento da presença feminina em lugares antes invisibilizados: a manuscritura – assim como intitula essa tradição narrativa que fala de memórias culinárias – direciona o nosso olhar para as atividades, os gestos, o trabalho que é executado pela pessoa feminina. Nesse sentido, o autoespelhamento – refletido pelo desejo de falar sobre si e de suas experiências culinárias – diz muito sobre a condição feminina, não apenas sobre a escritora Rachel de Queiroz. Trazendo a discussão à tona, essa condição da escrita, aqui explicitada através do livro de memória culinária da escritora Rachel de Queiroz, converge para o que os livros de receitas traduzem nesse momento: eles trazem para a realidade da escrita literária tanto a dimensão social – que diz respeito ao gosto culinário do momento

– quanto a experiência narrativa de quem acaba por escrever o manual. O manuscrito de culinária ganha, assim, a dupla função de mediar competências narrativas diversificadas e passa a intermediar as experiências e expectativas em torno da construção do eu.

Outro aspecto a considerar é que Rachel de Queiroz promove o diálogo, muito explicitamente, entre gêneros, porque das crônicas e contos coletados em outros livros de sua autoria, ela constrói um discurso o qual intermedeia a construção do seu manuscrito de culinária. Talvez esse deslocamento fique explícito porque sabemos da trajetória intelectual de Rachel de Queiroz. Porém, as marcas desses entrecruzamentos são deixadas visivelmente pelas nervuras do livro. Nele, contos e crônicas são reinterpretados ao som dos acontecimentos – históricos, políticos, sociais e econômicos – que circunscrevem a escrita do manuscrito. Essa interlocução, concernente às histórias de vida que a autora resgata, promove também uma reavaliação dos costumes e práticas instituídas na contemporaneidade. É importante destacar que não há referência aos livros para os quais a autora recorre, com referência aos “causos” narrados. O leitor não precisa ir, necessariamente, à fonte; apenas é interessante notar que há uma correlação direta entre as receitas anunciadas e as interlocuções literárias que precedem os pratos. Essa relação pode ser observada também sob o ponto de vista do plurilinguismo, pois carrega as diversas marcas discursivas presentes em outras elaborações textuais que são, antes de tudo, outras marcas referenciais de gênero narrativo. Desse modo, quero mostrar apenas que o destaque à literatura, feito pela autora, é intencional. O discurso literário, de cunho narrativo, não deixa de estar ali presentificado, seja pela menção às crônicas, contos ou “causos”, seja pela disposição – poderíamos até dizer organização – em que se encontram as receitas; literatura e discurso culinário ali dialogam de maneira estrutural, ou seja, um significante dá sentido aos diversos significados que marcam as receitas. Dessa relação toda uma diversidade de leituras e diálogos pode ser feita, tanto no campo da literatura quanto no da antropologia, por exemplo.

Mas há, ainda, outras dimensões que poderiam ser consideradas, como a perspectiva histórica e a sociológica, só para relacionar a capacidade significativa que esse livro da Rachel de Queiroz traz. Porém, é do ponto de vista literário que o livro dá o seu salto porque ele marca um diferencial bastante elaborado na literatura brasileira. Esse é um livro escrito por uma intelectual que fala de uma prática tipicamente circunscrita à mulher. O salto acontece justamente nesse interstício, naquilo que a literatura pode dialogar com outras linguagens e promover

outras possibilidades no espaço da vida cotidiano. A literatura toca o real, alimentando ideias e desfazendo pré-conceitos e estruturas fixas.

Quero dizer com tudo isso que não é apenas Rachel de Queiroz quem escreve, mas toda a coletividade que está ali presente, no seu contexto da fala, tanto por meio da forma quanto por intermédio da performatização escritural, a qual se desenvolve pela seleção de padrões culinários que são ali identificados e catalogados. Esse modo de atuar por meio do trânsito entre zonas de fronteiras formais e/ou estruturais – digo isso porque não ousou determinar que essa maneira que Rachel de Queiroz encontrou nesse livro, de lidar com a história de seu tempo, seja de fato um novo gênero e que possamos designá-lo por cozinha ficção – preenche um espaço vazio da história. Rachel de Queiroz, em *O Não Me Deixes*, descortina um véu, viabiliza uma forma e revela uma tradição escondida: a feminina.

Referências bibliográficas:

- ARÁN, Márcia. Feminilidade, entre psicanálise e cultura: esboços de um conceito. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, no. 1, v. 10, pp. 169-195, 2000.
- BURKE, Peter. *Hibridismo cultural*. Tradução de Leila Souza Mendes. Rio Grande do Sul: UNISINOS, 2008.
- BUTLER, Judith. *Bodies that matter: on the discursive limits of "sex"*. New York: Library of Congress, 1993.
- CANCLINI, Néstor García. *Culturas híbridas*. Tradução de Ana Regina Lessa e Heloísa Pezza Cintrão. 2ª ed. São Paulo: Edusp, 2003.
- DAL FARRA, Maria Lúcia. Pergaminhos do feminino. *Revista Ártemis*, UFPA, nº 3, dez 2005.
- DEL PRIORE, Mary. *Corpo a corpo com a mulher*. São Paulo: Senac, 2000.
- FOUCAULT, Michel. *História da sexualidade: o cuidado de si*. Tradução de Maria Thereza da Costa Albuquerque. 9ª ed. Rio de Janeiro: Edições Graal, 2007. (Vol. II)
- FIGUEIREDO, Luciano. *O avesso da memória: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII*. Rio de Janeiro: José Olympio; Brasília: EdUnb, 1993.

- FREYRE, Gilberto. *Açúcar: algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do Nordeste*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1939.
- GRAZIELA, Laura & BARBOSA, Livia. Culinária de papel. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, no. 33, 2004.
- HALBWACHS, Maurice. *Memória coletiva*. Rio de Janeiro: Vozes, 1990.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *A origem dos modos à mesa*. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac & Naify, 2006. (Col. Mitológicas 3)
- _____. *O cru e o cozido*. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac & Naify, 2004. (Col. Mitológicas 3)
- MILLER, Jacques-Alain. *De la naturaleza de los semblantes*. Buenos Aires: Paidós, 2005.
- PILCHER, Jeffrey M.. *Viva los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: CONACULTA, 2001.
- PISCITELLI, Adriana & GREGORI, Maria Filomena (Orgs.). *Cadernos Pagu: corporificando gênero*. São Paulo: UNICAMP, 2000.
- POLLAK, Michael. Memória, esquecimento e silêncio. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 10, 1992.
- QUEIROZ, Rachel de. *O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha*. 2ª ed. São Paulo: Arx, 2004.
- _____. *Um alpendre, uma rede, um açude: 100 crônicas escolhidas*. 8ª ed., Rio de Janeiro: José Olympio, 2006.
- ROMIO, Eda. *500 anos de sabor: Brasil 1500-2000*. São Paulo: ER Comunicações, 2000.
- XAVIER, Elódia. *Representação do corpo: uma tipologia*. Campina Grande: Editora Universitária, 2007.

Resumo: A recente publicação de textos de escritoras que relacionam Literatura e Culinária levou-me a fazer uma reflexão sobre a memória dos sentidos dentro de um espaço específico, a cozinha, entendida como um lugar de rito que transfigura os corpos. A partir desse recorte, quero relacionar a representação do feminino, do corpo na cozinha e na confecção do alimento, no texto de Rachel de Queiroz, *O Não Me Deixes*, percebendo as diferentes formas escriturais na maneira de construir o corpo a partir da relação com a culinária, uma vez que os hábitos alimentares são como textos que narram a história e a constituição de um grupo.

Palavras-chave: memória, corpo e culinária, literatura.

Abstract: Recent textual publications of women writers that combine Literature and Culinary have brought me to a reflexion on the memory of sensitivity inside a particular space, the kitchen. Such space is understood as a ritual place in which bodies are transfigured. From this perspective, I intend to relate the feminine representation, the body in the kitchen and cooking in the brazilian writer Rachel de Queiroz, observing the different writing ways of building the body from the culinary, once food habits are like texts which narrate the history and the constitution of a group.

Keywords: memory, body and culinary, literature.