CARMELA PÉREZ MORALES

DO OSSO, CALDO

Derivas sobre a culinária, o ingrediente e a poesia

Caderno de Leituras n.179 / 2025

CARMELA PÉREZ MORALES

DO OSSO, CALDO

Derivas sobre a culinária, o ingrediente e a poesia

Tradução de Clara Delgado

Nota da editora

Este ensaio foi publicado em 21 de agosto de 2023, no *Periódico de Poesia* da Universidade Nacional Autônoma do México (UNAM), com o título "Del hueso, caldo. Derivas sobre la cocina, el ingrediente y la poesía" e está disponível em: https://periodicodepoesia.unam.mx/texto/del-hueso-caldo-derivas-sobre-la-cocina-el-ingrediente-y-la-poesia/

SABER É SABOR

Os alimentos são deliciosos. É uma qualidade própria que pulsa neles, sem necessidade de alguém que os cozinhe. A pessoa que cozinha, por sua vez, é apenas uma ponte entre aquelus que comem e o sabor. Não realiza, na verdade, nenhum trabalho. Não é uma instrumentista, mas uma ferramenta: deixa que a beleza de sua matéria-prima a hipnotize, para levar a cabo as transformações necessárias que coloquem em evidência a potência poética que sempre esteve ali.

Ignoremos, então, quem cozinha. Façamos de conta que não existe. Pensemos nos alimentos: em como se apresentam a nós, no que dizem, e não em seus significados. Naquilo que são não para a gente, e sim nas sucessivas e errantes transformações que os tornam tesouros. Existem sem necessidade de serem pensados; não dependem do critério de papilas gustativas. Eles mesmos percebem sua delícia e trabalham para ela. Diante das adversidades de um mundo corrido, os ingredientes querem durar. Mesmo que o momento de comê-los seja breve e nunca suficiente, não podemos deixar de lado tudo o que eles fizeram para chegar tão longe. Não há escolha a não ser falar em termos de amor: os alimentos se esforçam, a cada segundo, para serem a versão mais bela de si mesmos. Enfeitam-se não para a gente, mas porque é para isso que estão aqui.

As coisas – os alimentos entendidos como tais – existem no mundo rodeadas de outras coisas que produzem, continuamente, modificações umas sobre as outras. Funcionam como conjuntos de relações, pequenas comunicações que entram em contato e se desentendem, repetidamente, compondo de maneira constante o mundo como ele se apresenta a nós. Poderíamos, a partir dessas imagens, tratar de compreender a matéria alimentícia mais como um fluxo incessante do que como uma série de instantes detidos no espaço. Assim, os alimentos podem ser puro movimento: quase uma dança em que as coreografias de ume bailarine poderiam ser seus estados de madureza, seus momentos privilegiados, e suas piruetas e deslocamentos, a pura duração do que os constitui.

Os alimentos, então, tendem à mudança, porque a duração é mudança. Gilles Deleuze, retomando Henri Bergson, insiste: "O movimento remete sempre a uma mudança [...] É a mesma coisa para os corpos: a queda de um corpo supõe um outro que o atrai e exprime uma mudança no todo que os compreende a ambos". Nessa transformação contínua, que Berson chama *o Aberto*, não é possível definir um Todo. A própria definição de duração implica o surgimento persistente de algo novo, que impediria que a totalidade em que a matéria está imersa congelasse por tempo suficiente para ser fixada. Nesse cenário, o alimento pode permitir-se todas as variações que o levam de semente a fruta, de animal a carne, de planta a especiaria. Com isso em mente, resta agora apenas continuar com o exercício caprichoso, porém exaustivo, de pensar o que converte um ingrediente em uma comida, uma vez que a resposta não envolve alguém que o cozinha.

Em seu livro *Matéria vibrante*, Jane Bennett se concentra especificamente na força própria dos objetos: não tanto nos significados humanos que podem ser interpretados como encarnados neles, mas sim na sua própria materialidade como agente ativo dos fluxos entre corpos. Existem afetos que não são específicos dos corpos humanos, mas que, devido à nossa cegueira e à nossa vontade de ler tudo à nossa imagem e semelhança, foram relegados ou minimizados. Bennett, no entanto, insiste: há que se deixar encantar pelas coisas por elas mesmas. Esse encantamento, como uma via de mão dupla, faz com que, por um lado, pessoas se sintam fascinades sem nenhuma explicação e, ao mesmo tempo, mostra que as coisas produzem efeitos nos corpos em geral. O problema é que a capacidade de detectar a presença desses afetos está atenuada, adormecida. E, como bem disse Antoni Muntadas, *a percepção requer participação*: é preciso – seja por parte de quem cozinha, de quem come, ou de quem anda pelo mercado e contempla caixas e caixas e frutas e legumes – se deixar levar pelas impressões que lhe são comunicadas pelos seus sentidos. Deixar-se levar pelo afeto.

Mesmo que enriquecedor para a experiência humana de mundo, esse exercício de perceber não é necessário para que a natureza vibrante das coisas – e especificamente dos alimentos – exista. As coisas na natureza irradiam, mesmo antes de serem exploradas ou instrumentalizadas. A matéria está viva: fala por e para si, mesmo que não haja ninguém para interpretá-la. Essa incapacidade de traduzi-la é, talvez, o mistério que Bennett chama de encantamento. Existe uma força anímica nas coisas que permite à matéria extrair muito mais de si mesma do que

parece ser. Assim, os alimentos fazem de sua essência a mudança constante: confirma-se como processos, distancia-se de qualquer detenção possível. Como definir o movimento a não ser pelo próprio movimento, por sua temporalidade?

Os ingredientes, então, fazem parte de um enorme circuito coletivo, não necessariamente humano, no qual seus corpos aumentam sua potência como montagem. Possuem uma vitalidade própria que se encontra em constante movimento e comunicação com outros corpos no espaço, mas sobretudo no tempo. Modificam e se deixam modificar. As transformações a que são submetidos são inúmeras e profundas, uma espécie de desafio constante à beleza: quando se pensa que uma fruta atingiu seu ponto de perfeição, ela cai da árvore e renuncia à sua melhor versão para espalhar suas sementes na terra. Quando uma pequena planta atinge seu momento ideal, ela se seca e se converte na especiaria mais profunda e aromática. Quem cozinha e quem come só encontra essas versões muito depois dos alimentos terem revelado tanto da potencialidade que existe em seus corpos. E, quando muito, encontra, com algumas operações, novos sabores ou combinações que ainda não conhecia. Mas que, insisto, já estavam em seus corpos comestíveis antes de serem ingeridos.

Há poemas que, como a comida que descrevem, são deliciosos. Em um fragmento de *Creer en el trabajo* (Pre-Textos, 2022), Alberto Carpio escreve sobre a fruta:

> me deleito com a abundância
> quem não gosta de fartura
> um copioso manjar
> a exuberância
> da cor e o sabor da manga
> a intensidade de sua doçura fresca
> sua acidez o contraste entre as cores
> que oscilam
> do vermelho ao verde de sua casca
> ao laranja vivo
> de sua carne fibrosa
> a diferença da pele rugosa e escura do abacate
> com sua carne macia e seu osso sóbrio
> a sólida armadura do abacaxi
> como a couraça do tatu

o açúcar da tâmara
acumulando-se

É surpreendente ler, ou mesmo pensar, sobre um grupo de alimentos tão disposto a se transformar como as frutas. Onde já se viu tamanha maravilha: armaduras tão sofisticadas como suas cascas, algumas grossas como uma cota de malha e outras leves como uma renda, de texturas e cores tão bonitas como as penas de um pássaro, que escondem o maior dos prazeres. Uma carne doce e ácida, que se desfaz ao toque dos lábios e fica entre os dentes para ser saboreada horas depois. O que mais, além de um desejo, pode estar por trás de algo assim? Como não confundir essa força com uma vontade?

No entanto, as frutas não são livres na sua capacidade de mudança. Elas simplesmente são. O alimento não tem livre-arbítrio. Ele deve ser concebido como se pensa um poema: aberto, quase infinito, belo. O ofício do poema, ao contrário do trabalho de quem o escreve, é criar a si mesmo. A fruta se organiza ao redor de um caroço para destoar da dureza de sua origem: de suas sementes amargas e caroços obstinados, faz um colchão macio. Assim como as palavras que se organizam no poema para fazer a linguagem dançar, a polpa da fruta faz a língua dançar. Embora as frutas variem de tamanho, desde o infinitesimal das frutas vermelhas ao peso impossível de uma melancia, devemos nos perguntar o que as une: primeiro entre elas, depois aos legumes, a outros alimentos e, por último, ao resto do mundo natural que as abriga. O que faz delas uma família? Responder a essa pergunta seria simples como abrir um dicionário em busca de uma definição. Todavia isso seria nos reduzir às lógicas da nossa linguagem, quando o que se busca é nos deixarmos comover por sua vibração intraduzível. Então esboçamos algumas tentativas, com a ilusão de que elas façam jus ao que há nas frutas de lúdico e colorido. Poderíamos dizer que as frutas são irmãs pelo modo como se desdobram diante dos olhos: elas existem juntas porque são arredondadas e bonitas. Ou porque suas silhuetas orgânicas se buscam e se encontram no único grupo de alimentos que promete sensualidade. Uma fruta é um corpo tão cheio – ou talvez mais cheio – de erotismo quanto o humano.

Quanto aos legumes, parece óbvio falar, também, de sua beleza. Mas há que entendê-los em termos ainda mais desafiadores do que suas irmãs açucaradas. Diferentemente das frutas, a maior parte dos legumes (ou aqueles que são realmente memoráveis) necessitam do fogo

para tornarem-se perfeitos. Sem ele, seu amargor é intolerável ou sua dureza, intragável. Enquanto a fruta se entrega de maneira imediata, suculenta e acessível, os legumes são misteriosos: eles escondem o segredo do seu sabor em seu coração. Sua existência é quase um deleite, formando uma grande família de tímidos que aguardam o começo do incêndio. Isso não significa, de maneira nenhuma, que sua vida crua não valha a pena. Simplesmente atesta o fato de que um alimento sempre pode mais do que promete sua aparência.

Por mais que eu queira convencer vocês, leitoras e leitores, de que esta breve tese essencialista é como ela se apresenta, acho que um parêntesis relativista inevitavelmente acabaria ocorrendo para explicar que, embora a matéria fale por si só, dificilmente podemos interpretá-la fora de nossas subjetividades. Ou seja: é possível perceber que nos alimentos há algo além do nosso entendimento, mas nossa experiência de mundo se define mais por relações diretas do que por especulações. Tudo para dizer que: pode parecer, depois do que disse anteriormente, que as frutas entregam e os legumes, não. Mas, se pararmos para pensar por alguns segundos, fica claro que ambos os grupos de alimentos exigem algum trabalho de nossa parte, sem falar em outros grupos ainda não mencionados. A fruta é descascada, o legume é cozido, a especiaria é moída e a carne é morta. Embora a potência de ser comida – e, especificamente, de ser gostosa – esteja sempre presente, é necessária uma série de operações para torná-la explícita. O sabor, fenômeno anímico oculto em todo ingrediente, não é conhecido até que seja experimentado.

Roland Barthes, em uma série de viagens que fez ao Japão entre 1966 e 1968, ficou profundamente fascinado não tanto pela gastronomia japonesa, mas pelo que encontrou de novo no vínculo que es japoneses têm com a comida. Em suas notas, compiladas em *O império dos signos*, o autor parece, a princípio, esboçar algumas interpretações sobre o que é o Oriente, em que se distingue do e em que se assemelha ao que ele conhece. Todavia algo intraduzível, ininterpretável, acontece: Barthes é incapaz de aplicar os sistemas com os quais trabalha às lógicas históricas e cotidianas do país estrangeiro. No Japão, Barthes diz, ele só encontra signos vazios: puro significante. Não consegue traçar as relações convencionais que esperaria dos objetos. Descobre assim uma maneira, até então desconhecida por ele, em que es japoneses se entrelaçam com suas coisas a partir da materialidade delas.

Nos capítulos mais deslumbrantes do livro, Barthes se mostra completamente comovido pela culinária e por provar as comidas. Contempla cada refeição para a qual é convidado e se deixa afetar pelos rituais que a acompanham. Como uma morada sem sujeito, o linguista entende, da culinária japonesa, que na realidade não existe tal coisa como ume cozinheire. Sim, é claro, existem pessoas nas cozinhas se ocupando de botar a comida na mesa; Barthes não nega o trabalho. Mas percebe que, ali, a culinária opera como a escrita poética: "uma comida escrita, tributária dos gestos de divisão e de retirada que inscrevem o alimento, não sobre a bandeja da refeição [...] mas num espaço profundo que dispõe, em patamares, o homem, a mesa e o universo. Pois a escritura é precisamente aquele ato que une, no mesmo trabalho, o que não poderia ser captado junto no único espaço plano da representação".

Barthes se apropria do seguinte haiku:

Pepino cortado.
Seu suco escorre
Desenhando patas de aranha.

A comida traça poemas, quadros, cenas. Os ingredientes nesses versos se organizam de forma harmônica e mínima. Desdobram-se em direção ao infinitesimal "para cumprir sua essência, que é a pequenez". Não há cozinheire, não há nem mesmo uma faca, e ainda assim aparecem como veias, como animaizinhos, todas as relações na natureza que modificaram e seguem modificando essa fruta.

Essa lógica em nada se assemelha à comida ocidental. Muito menos à comida latino-americana, que é, antes de tudo, exuberante: ensopados, feijões, lentilhas, arroz, molhos, temperos, cozimento longo. A comida latina não é discreta, mas me interessa, nos termos que propõe Barthes, a ideia de que um prato não existe só para ser comido, e sim que os elementos de cada prato são comestíveis para cumprir uma essência única e secreta. A cada ingrediente, um segredo. A cada pessoa que come, o desafio de deixar-se afetar pelo seu mistério.

Juan Cárdenas, em um belo fragmento de seu romance *Elástico de sombra* (2019), coloca na boca de Don Sando, um velho maestro de esgrima de facão, algumas das observações mais lúcidas que já li a respeito. O velho Sando, insone, se pergunta, olhando o teto, pela etimologia de um nome local, em que a mesma palavra significa pensamento e sabor. "O pensamento é apenas a abertura da razão para as profundezas

do mistério, que nada mais é do que o mistério do sabor, ou seja, o mistério do incomunicável".

O sabor é um fenômeno que não pode ser compartilhado por palavras. Ele requer o corpo e a experiência: é possível esboçar algumas aproximações, mas nunca serão suficientes. A essas tentativas, Don Sando chama poesia, e "a poesia não acaba com o mistério, mas lhe dá forma, permitindo-nos apreciar o mistério do sabor desde o limiar do pensamento. É aí, na poesia, que o sabor se torna imagem, se torna música, atrito do corpo a corpo". Como Barthes, Cárdenas e seu narrador se dão conta de que há algo naquilo que é saboroso de que as palavras não dão conta: o sabor não está na linguagem, e sim na língua. A poesia, gênero perfeito para tudo aquilo que transborda, ocupa o corpo inteiro – a língua, o estômago, a alma. Poesia e sabor se entrelaçam, provocam e colocam em evidência que o pensamento nem sempre é convincente, que às vezes é necessário deixar que o corpo fale, como que tomado por um encantamento.

POR UMA CULINÁRIA MENOR

Não aprendi a cozinhar com a minha mãe. No entanto penso nela cada vez que me vejo diante de um legume a ser cortado, uma carne a ser temperada, uma frigideira aquecendo. Embora comer seja provavelmente o que eu mais gosto de fazer, a culinária chegou tarde na minha vida, como um aprendizado conturbado e lacunar.

Há uma espécie de imaginário coletivo de que as receitas são herdadas, sobretudo entre gerações de mulheres, que são convocadas umas pelas outras e se encontram ao redor de uma mesa. Minha entrada no espaço da cozinha se deu muito às cegas. Não pretendo me justificar, mas não quero deixar de esclarecer: meio órfã, burguesa e com escolaridade completa, as refeições, até os meus dezoito anos, envolviam chegar esfomeada em casa e ver que prato pronto encontraria, preparado pela empregada doméstica. Não é que não fossem deliciosas as comidas, mas a sua preparação era um mistério. Apesar disso, insisto: gosto muito de comer. Mais do que de dormir, mais do que de fazer sexo, mais do que de muitos outros lugares-comuns e superestimados. Que delícia o salgado, que delícia o doce, que delícia a fome.

Passaram cerca de vinte anos até que eu me atrevesse à ideia de me aproximar de um prato, e, desde então, o entusiasmo segue. O problema talvez tenha a ver com não ter tido uma professora. Acho que se poderia dizer, de maneira geral, que sou uma boa cozinheira. Mas, ainda que ninguém nunca tenha admitido, é claro que ainda falta algo. Um segredo que só se aprende observando. E, insisto, minha aprendizagem é cega: não é que a culinária tenha sido para mim uma folha em branco; minhas avós e minha mãe eram grandes cozinheiras. Mas eu não tenho noções práticas, careço dessa formação afetiva que circula entre mulheres como o melhor segredo a ser compartilhado. Nunca tive a oportunidade de observá-las cozinhando. O que consegui fazer foi transformar minha experiência em uma espécie de Frankenstein

composto de vídeos de YouTube, receitas roubadas de livros pelos quais não posso pagar, intuições (que podem falhar) e a fé de que a magia para temperar se herda. Ainda não sei se estou certa.

Sem método e sem certezas, então, minha vida na cozinha é puro amadorismo: um romance de cachorrinhos, nos antípodas do profissionalismo. Iniciante, porém amante. Dedicado às pessoas dispostas a experimentar a comida, mas também a fantasmas cozinheires da memória. E, como todo amor adolescente, inevitavelmente marcado por uma perplexidade geral das partes. O cineasta experimental Stan Brakhage, em seu manifesto em defesa do amador, diz que "o amador está sempre aprendendo e crescendo por meio do trabalho em sua vida, na 'falta de jeito' da descoberta contínua, tão bela de ver como dois jovens amantes na 'falta de jeito' de sua inocência e no prazer da constante descoberta de si mesmos. Os amadores e os apaixonados são aqueles que observam a beleza e se comparam a ela, a apreciam...". Brakhage associa a beleza à visão, ao testemunho dessas descobertas. No espaço da cozinha, no entanto, esse encanto não depende tanto de testemunhar os processos, que podem ser demorados e muitas vezes solitários. Para quem cozinha, o instante de beleza se desdobra. Por um lado, há um momento de júbilo quando o prato é finalizado e os ingredientes se convertem na versão mais perfeita de si mesmos. Em seguida, esse sentimento é coroado com a gratificação, quando o prato chega a quem irá prová-lo, que transborda de desejo e gratidão.

Em outro fragmento de *Creer en el trabajo*, Carpio continua:

> você transmuta as coisas sem modificá-las
> torna
> o peixe e o arroz mais saborosos
> mais verde o verde da planta
> mais fortes suas raízes
> iguais e diferentes
> da árvore faz o livro
> sem cortá-lo, do livro
> a árvore, do osso caldo

Em uma cena mínima, mas deliciosa, o poeta especula; reconhece nos gestos de quem cozinha todos os mundos possíveis que existem em seus ingredientes. Seus movimentos, como arabescos e piruetas, não falam de um talento particular ou de uma capacidade humana.

Revelam toda a beleza preexistente que há na matéria-prima: como a escrita de um poema, a preparação de um prato coloca em evidência um espaço indefinido, porém profundo, em que a essência das coisas, sejam palavras ou ingredientes, alcança seu maior grau de beleza e potência; torna os alimentos melhores, mais capazes de comover e deixar-se comover. Quem come tem o privilégio de testemunhar essa metamorfose, e não tem muito mais a dizer a não ser agradecer. Incorpora, no corpo e na alma, o amor que quem cozinha entrega.

São muitas as pessoas, poetas, dispostas a se desarmar por um bom prato. Entre elas, Charles Simic, que dedicou muitos ensaios e versos belíssimos à memória das salsichas que um amigo cozinhou para ele na Califórnia, ou a uma sopa de galinha da sua infância. "Me lembro mais das coisas que comi do que das coisas que pensei", disse ele certa vez. Eu, pessoalmente, estaria disposta a dobrar a aposta: me lembro mais do que comi do que de qualquer coisa que li. As frases e os versos, mesmo que bonitos e memoráveis, desaparecem da memória. Posso repeti-los, mas certamente serão vazios. Na memória, um bom prato interrompe a cronologia.

Realmente não há prazer que se compare ao de uma boa comida. Poderia cair na tentação de dizer que não há nada como uma boa taça de vinho, uma cerveja gelada ou qualquer outra bebida. Mas acontece que, no final, a bebida é sempre traiçoeira: o primeiro copo é entusiasmo, o segundo é conversa fiada, o terceiro talvez uma dança, mas o último é um caminho direto para a melancolia.

Um prato cheio, por outro lado (e apesar do clichê), nunca é demais. É um gesto de carinho. Talvez seja mais do que um gesto, porque é um convite à duração. Uma série de passos, como um minueto, que oscilam entre algo conhecido e a alquimia, sustentados no tempo entre a preparação na cozinha e a sobremesa. A infinidade da culinária pode parecer esmagadora: não há uma unidade mínima, ainda que haja método. Uma espécie de um mais um que a princípio não se entende e que eventualmente se aprende e se internaliza.

Esse processo, no entanto, não se dá com rapidez nem com naturalidade. A culinária não pode se desvincular do corpo, e o corpo é sempre um desafio. Essa espécie de falta de jeito romântica mencionada por Brakhage, embora compreensível quando aplicada a outras pessoas, não poderia parecer mais distante da minha maneira de seguir adiante. Lamento cada um dos meus passos e movimentos. Não tanto por conduzirem a algum tipo de destino fatal – isso não tem a ver com fatos e

consequências empíricas –, mas pelo modo como a minha falta de coordenação corporal afeta o meu fluxo de pensamentos. Embora eu goste de realizar certas ações, o bem-estar que elas me proporcionam não é suficiente para que eu deixe de pensar no que estou fazendo. Embora eu ame cozinhar, dificilmente ficaria relaxada durante o processo. Cortar legumes é muito estressante: os pedaços nunca serão iguais, nem vão cozinhar igualmente. Sem falar em lidar com carnes e ossos. As facas nunca são as corretas. Descascar frutas é sujo e perigoso, simples assim.

A mesma coisa se pode dizer da poesia. É um gênero que amo, mas que temo profundamente. Ainda que seja uma leitora ávida, é uma língua que não sei falar e não estou nem sequer disposta a aprender. Nunca, mas nunca, me animaria a escrever poesia. No dia a dia, por mais que eu seja militante do amadorismo na cozinha, diante da poesia me torno uma conservadora amarga e *démodé*. Acontece que, na língua da culinária, é muito fácil entender o que se pode ou não fazer. Existe uma série de regras postas, algo assim como uma *ordem geométrica*, em que o que é errado e o que é certo é facilmente delimitado: em um determinado ponto, a carne queima; a um determinado grau, a água ferve; se você salga demais, não tem como voltar atrás, e assim por diante. Ninguém se atreve a preparar um cardápio de dez pratos sem antes ter feito um bom arroz. A poesia, por outro lado, pobre santa, tem que lidar com toda essa gente que nunca leu um verso na vida e que se diz poeta. Não quero que essas divagações deem a entender que defendo uma poesia erudita e classista. Mas, sim, considero muito difícil se propor a escrever versos sem uma mínima noção prévia das formas, dos sons, das estruturas. Essa gente que só escreve aforismos ruins e aperta o *enter* não faz outra coisa senão oferecer, noite após noite, o mesmo prato de *delivery* requentado, com gosto de micro-ondas. Se a comida fosse só o seu conteúdo, ainda comeríamos como os outros animais: cru e sem tempero.

Na abordagem da forma está a possibilidade de desmontar os moldes para gerar novos modos, revolucionários e lúdicos. O problema, no entanto, é que a leitura obsessiva não ensina a escrever, assim como comer obsessivamente não ensina a cozinhar. Quem lê e quem come dificilmente consegue apreender o que se desenrola na união de palavras ou ingredientes. Deve conformar-se com o prazer de contemplar ou saborear um prato delicioso feito por outra pessoa, confiando que ao menos esse ato tornará suas intuições menos traiçoeiras e que passará a ser uma pessoa mais grata.

Entre essas intuições, trago uma primeira estrofe, simples e poderosa, de um poema que Mark Strand dedica a uma carne de panela. Diz assim:

> Olho a carne
> cortada e solta
> no meu prato
> e por cima
> despejo o caldo
> de cenouras e cebolas.
> E por uma única vez não lamento
> a passagem do tempo.

A imagem é conhecida, quase proustiana. Mais adiante no poema, Strand se refere ao prato como *a carne da memória, a carne da não mudança*: lembra de sua mãe cozinhando para ele pela primeira vez, lembra de cada aroma, de cada sensação em seu corpo. É aqui que Proust e sua madalena aparecem. Mais uma vez, um prato delicioso é uma fissura: não para nem retrocede com o passar do tempo, e sim incomoda. Suspende. Em uma comida caseira, o poeta encontra um antídoto para o envelhecimento, além de certa calma: não porque comendo da comida ele rejuvenesça, mas sim porque comendo da comida ele consegue desfrutá-la. O poeta busca Deus naquilo que é mundano e o encontra na memória de sua mãe cozinheira e em todes aquelus que conseguiram recriar aquela comida: "Nestes dias em que há poucas coisas/ para amar ou louvar/ há coisas muito piores a fazer/ do que se render/ ao poder da comida".

Como a cozinheira anônima do poema – que creio ser uma mulher porque a elas associo a longa história das carnes de panela que me acompanha –, também sou dessas que usam uma só panela para tudo. Acho, pensando agora, que isso se deve ao fato de que esse é o único momento em que permito que o corpo, o meu corpo, se confunda e se misture: quando todos os ingredientes estão juntos no fundo de uma mesma panela. É nesse processo de integração que se deixa para trás todo o sofrimento e o estresse gerados nas existências individuais e se cria um indivíduo maior, aromático e perfeito.

Portanto minhas comidas acabam sendo fartas e pouco fotogênicas. Feias, mas saborosas, dignas da cegueira da qual venho me gabando desde o início. Como as velhas bodegas e naturezas-mortas que a história da arte relegou às categorias de exercício ou rascunho, a comida

caseira se sustenta no tempo como uma espécie de gênero menor da alta gastronomia. Um espaço para o ensaio, uma boa lembrança para os poucos que a experimentam, mas sem nenhum reconhecimento a longo prazo. Uma injustiça que deve ser mudada. Chega de fotos aéreas de pratos microscópicos e de livros de receitas para serem feitas em quinze minutos. A comida amadora demora para ser feita, dura na memória e sempre sobra na panela para o dia seguinte (porque assim, inclusive, é mais saborosa). O gesto amador não se resume a três frigideiras e meia hora. É preciso deixar ferver, deixar macerar: que o carinho que há no prato cresça tanto quanto o amor que se sente pela pessoa para quem se está cozinhando, assim como a expectativa, de quem provará a comida, pelo que vai ser servido.

Permito-me um último poema sobre comida, uma carta de amor como poucas, da estadunidense Jesse Lee Kercheval:

Sente-se
que eu te dou de comer.
Te sirvo um prato de sopa de lentilhas,
um pequeno mar
cheio de sol e de calor.
Acrescento uma salada com pimentões
que queimam como estrelas fugazes,
abacate, azeitonas,
um toque de suco de limão
e alho.
Eu não sou uma exímia cozinheira,
mas por você, meu amigo,
passo a noite toda acordada
suando na cozinha,
para que de manhã
você tenha a gastronomia
de onze países diferentes
no seu prato.
Você está doente
e vai morrer,
dizem os médicos,
mas eu não vou
deixar que seja
de fome.

Assim como eu, a cozinheira do poema se sabe imperfeita e, mesmo assim, oferece, na mesma medida, amor e sofrimento no mesmo prato. Alguém profissional jamais poderia oferecer isso: trabalhando no piloto automático, não deixa que o suor em sua testa sirva para salgar mais e melhor. Toma muitas precauções, não comete nenhum erro, não convida para que a dança seja a dois. Ume cozinheire amadore, por outro lado, se converte em alguém crente e pagão, devoto, ao mesmo tempo, de seus ingredientes e da magia que acontece no momento da união, assim como a pessoa que vai receber a comida. Ume cozinheire necessita que quem come seja um Deus benévolo e que perdoa; depende da gratidão e adesão para poder seguir entregando, indefinidamente, suas oferendas. O poema termina:

Não me engano.
Sei que o futuro,
essa porta de ferro,
espera ali,
sem se importar
com o que eu acabei de colocar no forno.
Enquanto isso,
temos milhos doces,
e muitos mexilhões
que é claro que Deus
criou especialmente para serem feitos no vapor.
Venha, sente-se,
que vou cozinhá-los para você.

A cozinha, como a poesia, é uma arte dedicada à forma, ao experimento. Procura se apropriar de estruturas conhecidas, mesmo que sem jeito, para reinventar e homenagear na mesma medida. Quem cozinha, assim como quem escreve poesia, é uma pessoa cega cujas limitações a levam além do que se espera dos sentidos. Ambos entregam sons e sabores, rimas e texturas, possibilidades e finais. Ambos prometem e deixam com fome.

Nosso agradecimento aos apoiadores da campanha
Colofão – Financiamento coletivo da Chão da Feira

Saiba mais e colabore até o dia 10/05/2025
benfeitoria.com/colofao

Herbert Baioco
Olivia Loureiro Viana
Lucia Campos
Larissa Franco
Rita Aragão de Podestá
Laura Krebs Alvares
Ana Martins Marques
Isabela Cristina Coelho Amano
Aderaldo Ferreira de Souza Filho
Clarissa Funghi
Isaac Pinto Firmino
Desirée Kinoshita Ribeiro
Mariana Mól
Fabiano Campelo Bechelany
Octavio Scapin Costa Pereira
Marisol Barenco Mello
Rafael Souza de Oliveira
Paula de Souza Carmo Lobato
Diogo Cronemberger
Milene Migliano Gonzaga
Maria de Fátima Junqueira Fenati
Karine Assis
Icaro Ferraz Vidal Junior
Júlia Lopes
Suzana Teixeira de Macedo
Marcos de Campos Visnadi
Guilherme Gontijo Flores
Douglas Cristiano Silva
Maria Rita Drumond Viana
Filipe Costa Silva
Tatiana Blass
Laura Vainer
Mariana Lage
Julia Panadés
Lilian Jacoto
Laura Rabelo Erber
Luiz Gabriel Lopes
Jamille Pinheiro Dias
Felipe Chimicatti
Reuben da Rocha

Caderno de Leituras n. 179 | 2025

Do osso, caldo – Derivas sobre a culinária, o ingrediente e a poesia
Del hueso, caldo. Derivas sobre la cocina, el ingrediente y la poesia
Carmela Pérez Morales

EDIÇÃO E PREPARAÇÃO DE TEXTO
Maria Carolina Fenati

TRADUÇÃO
Clara Delgado

REVISÃO DA TRADUÇÃO
Fernanda Regaldo

REVISÃO
Andrea Stahel

PROJETO GRÁFICO
Luísa Rabello

COORDENAÇÃO DA COLEÇÃO
Luísa Rabello
Maria Carolina Fenati

Composto em Noe Text e Acumin Pro

ISSN 2764-3301

Edições Chão da Feira
Belo Horizonte, abril de 2025
Esta e outras publicações da editora
estão disponíveis em www.chaodafeira.com