

**MARCEL PROUST PARA ALÉM DAS *MADELEINES*. UMA CULINÁRIA INDÓCIL**  
**MARCEL PROUST BEYOND *MADELEINES*. AN INDOCILE CULINARY**

**Michelle Medeiros<sup>1</sup>**

**Josimey Costa da Silva<sup>2</sup>**

**Resumo:** Para além da clássica e dócil imagem do chá com *madeleines* na literatura de Marcel Proust pode-se falar em uma culinária proustiana que é *indócil*. Como essa culinária pode ser definida e delineada? O objetivo deste trabalho foi tentar responder a estas questões a partir do texto literário *Em busca do tempo perdido*. O conceito de *culinária* é pensado por uma perspectiva antropológica que a compreende como sistema cultural alimentar. A ideia de *Indócil*, delineada sob um viés multirreferencial, funciona como um dos guias centrais da pesquisa. Para lograr o objetivo desta investigação foram realizadas leituras da obra e uma posterior documentação em um arquivo digital que subsidiou a análise. Proust sugere que seu romance não representa uma sistematização em um corpo único e inteligível, mas o estudo de grandes leis e generalidades. Partindo desta afirmação, os resultados demonstram que a culinária indócil pode ser caracterizada por cinco grandes leis dietéticas: (1) a cozinha é lugar de potência; (2) a feira é espaço que instaura uma poética dos alimentos; (3) a escassez pode produzir penúria ou ser a condição da criação; (4) o obeso é maligno porque demarca um regime de resistência; (5) os dispêndios da condição humana também são mediados pela boca. Acredita-se que o exercício de pensar uma culinária indócil abra portas para a busca por uma Nutrição indócil: que dê espaço para práticas e discursos postos à parte de seu cânone, que reflita sobre a produção de suas enunciações de verdade e que compreenda que alimentar-se é um ato que se instaura nas macro e micropolíticas da vida.

**Palavras-chave:** Culinária. Indócil. Marcel Proust. Nutrição.

### **ABSTRACT**

The objective of this work was to study a cuisine, named indocile, based on the literary text in search of lost time by Marcel Proust. The culinary concept is thought through an anthropological perspective that understands it as a cultural food system. The idea of Indocile, outlined under a multi-referential bias, works as a central guideline for the research. What is an indocile cookery? How does it emerge in

<sup>1</sup>Doutorado, Professora do curso de Nutrição da UFCG/Campus Cuité. medeiros.michelle@hotmail.com.

<sup>2</sup>Pós-doutorado, Professora do Departamento de Comunicação Social. josimeycosta@gmail.com.

Proustian Writing? In order to answer these questions, readings of the work were performed as well as a subsequent systematization in a digital archive that contributed to the analysis. Proust suggests that his novel does not represent a systematic approach in a single and intelligible body, but as the study of great laws and generalities. Based on this assertion, the results demonstrate that the indocile cuisine can be characterized by the mouth. It is believed that the exercise of thinking of an indocile cuisine open doors to search for an indocile Nutrition: that gives space for practices and discourses offered as part of it is canon, that reflects on the production of their utterances of truth and that understands that feeding is an act that is established in the macro and micro-politics of life.

**Keywords:** cooking. indocile. Marcel Proust. Nutrition.

## 1. A INDOCILIDADE DO FENÔMENO ALIMENTAR

Que componentes regem nossas escolhas alimentares? O que existe para além da racionalidade biológica que organiza os sistemas culturais alimentares? Onde mora o espaço do desejo nesta atividade de gozo que é comer? Parece claro que, ademais da razão apolínea, comer é uma atividade que arrola um excesso dionisíaco, no sentido batailleano (FISCHLER, 1995a; BATAILLE, 1975).

Existem *logos* que sistematizam afirmações às questões levantadas acima. Uma das ciências arroladas em sua concepção é a Nutrição, que hoje, reconhecendo o amplo escopo das questões que envolvem a alimentação humana, vem buscando estender sua abordagem ao reconhecer que alimentar-se é um ato político que se instaura tanto na esfera logocêntrica da vida (como aquela regida pelo discurso da Ciência), como nas dimensões micropolíticas. Ou seja, o fenômeno alimentar envolve uma experiência individual e uma enunciação coletiva que são capazes de provocar movimentos que levem à problematização de temas como: soberania alimentar, normatização dos corpos, direito humano à alimentação adequada e os processos de singularização alimentar (GUATTARI, 1986).

Esta ciência compreende que, assim como a alimentação, uma Nutrição deve ser pensada para humanos, movidos por desejos e não apenas pelo pragmatismo que sustenta os diagnósticos convencionais. Parte fundamental da vida, tomada por

Ortega y Gasset como “um fluido indócil, que ninguém pode reter”, podemos dizer que, neste sentido, é este um dos maiores desafios que Nutrição depara-se na atualidade: compreender o componente subjetivo inerente à sua prática, que é cartografado pelas micropolíticas alimentares (BRASIL, 2010).

## 2. A LITERATURA COMO OBJETO DE CONHECIMENTO

A literatura é um objeto de conhecimento que oferece a possibilidade de auxiliar neste processo compreensivo. Isto porque, enquanto obra de arte, guarda a uma reflexão sobre a condição humana pautada em uma perspectiva na qual a fragmentação dá espaço a uma visão ampliada. Procede-se do todo às partes e não inversamente, como assevera a fórmula cartesiana. Isso é o que o antropólogo Claude Lévi-Strauss denomina modelo reduzido. Ele afirma que a obra de arte trabalha em escala reduzida e que, por isso, existe ali “não uma simples cópia do objeto, mas uma construção, uma produção do artista, que apreende em si um modo de fabricação, uma linguagem, uma religião, um modo de operar contratos matrimoniais e troca de bens.” (MORIN, 2003; LÉVI-STRAUSS, 1989)

Sendo assim, o estudo do fenômeno alimentar não deveria prescindir o estudo de uma *literatura comestível*. Virgínia Woolf em *Um teto todo seu* faz uma afirmação para logo em seguida negá-la:

É curioso o fato de que 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 uma palavra sequer sobre o que se comeu. (WOOLF, 1990, p. 15)

Prossegue seu texto fazendo uma lauta descrição de almoço composto por filés de linguado com creme e perdizes acompanhadas de um séquito de saladas e molho. Um doce que se erguia em ondas de açúcar e vinhos selavam a refeição.

Assim como a autora, que com essa descrição põe em xeque sua própria afirmação, pode-se elencar diversos romancistas que fazem listas extensas sobre o que se come em suas obras. Encabeçando a imaginária *Academia Internacional do Gosto* estaria, sem dúvidas, Eça de Queiroz. A obra do português comporta mais de

4.488 citações relativas ao tema da culinária. Em *A cidade e as Serras*, por exemplo, há em média 350 citações sobre comida. Essas referências, que aparecem durante toda a narrativa, vão muito além de adereço estético. Elas desnudam uma culinária, uma linguagem burguesa:

a cozinha burguesa é aquela que põe em relevo a técnica, que tem afeição por aquilo que é raro e/ou caro apesar de consumi-lo com temperança, que estabelece uma nova relação com o uso do tempo e que, por fim, inaugura o ritual que envolve frequentar restaurantes e cafés (MEDEIROS, 2012, p. 120).

Comporiam essa *Academia*, clássicos como Honoré de Balzac, que dedicou parte dos *Tratados da vida moderna* à alimentação: café, açúcar, álcool e outros excitantes modernos. Dante Alighieri que, ao estruturar o Purgatório d'*A divina comédia*- obra, em que a fome é um tema recorrente - reservou um local no círculo do fogo aos gulosos: entre os avaros e os luxuriosos. Ou como o poeta japonês Matsuo Bashô (1644-1694) com seus haicais (BALZAC, 2009; ALIGHIERI, 1999).

Ameixeiras em flor  
Brotos nascem nas colzas  
E no albergue de Mariko  
Sopa de inhame

Ainda no Japão há a contemporânea Hiromi Kawakami que, em *A valise de professor*, apresenta uma variedade de cogumelos frescos, feijões-soja, tofu, bolinhos de arroz.

Em uma pequena xícara ela misturava shoyu com saquê e salpicava por cima aparas de bonito seco, esquentando-o em seguida juntamente com o tofu em uma panela de barro. [...] Com o par de hashi, fracionava o tofu de textura densa, que fora esquentado por inteiro, sem cortes(KAWAKAMI, 2012, p. 76- 7).

Entre os universais, que também são nacionais, pode-se invocar ao imaginário *Triângulo mineiro do sabor*. Adélia Prado, Bartolomeu Campos de

Queirós e Carlos Drummond de Andrade. Drummond entre os picolés eróticos de *O amor natural*, chás de jasmim e arroz integral. A comida simples que, em *Indez*, durante tempo de restrição de proteínas, compunha no prato azul esmaltado a bandeira do Brasil: o chuchu escorrido com água da mina, o amarelo ouro da gema e o arroz soltinho. O sustento diário de uma vida tranquila em Adélia Prado: um quintal, um degrau, uma laranja para descascar e assistir a vida passar (ANDRADE, 2012; QUEIROS, 2004; PRADO, 1991).

Comida: o último pecado das velhas e novas literaturas. A lista é extensa e não para de crescer.<sup>3</sup> Dentre eles, há um autor em especial, ainda não citado, que faz desse encontro uma constante em sua obra. Chama-se Marcel Proust.

Almoços de Combray, lanches de Rivebelle, jantares nos Guermantes, cozinha de Françoise, hospedaria de Doncières, restaurante de Balbec, tantas são as refeições na *Recherche du Temps Perdu* que bem poderia ser apenas uma viagem em torno de uma mesa (COSNIER, 1971, p. 2004).

No seu projeto de uma vida que foi a *Recherche* - traduzida para o português como *Em busca do tempo perdido* - alimentos e bebidas encontram um lugar central nas narrativas. Uma de suas cenas mais analisadas, o primeiro episódio de memória involuntária, é protagonizado por bolinhos chamados *madeleines* e uma xícara de chá. Marcel Proust desvenda em suas páginas uma culinária: são restaurantes, maneiras à mesa, receitas, bebidas.<sup>4,5</sup>

---

<sup>3</sup> Na obra *Literatura e alimentação: delicatessen na formação em saúde*, vários autores que fazem da alimentação um tema de destaque em suas obras são elencados: Jorge Amado, João Cabral de Melo Neto, Carlos Heitor Cony, Cora Coralina, Jane Austen, Charles Dickens, Fiódor Dostoiévski, Stendhal, Liev Tolstói, Rachel de Queiroz, José Lins do Rêgo e Cíntia Moscovich. Poderiam ser acrescentados a essa lista, o moçambicano Mia Couto, a chilena Isabel Allende, a americana Gertrudes Stein e muitos outros que contribuem para formar esta *Academia do gosto* nas páginas literárias. PINTO, Vera Lucia; MEDEIROS, Michelle. (Org.) **Literatura e alimentação: delicatessen** na formação em saúde. Natal: EDUFRN, 2011.

<sup>4</sup> Memória involuntária é uma ideia fundada por Marcel Proust para falar sobre a emergência de uma reação intensa e involuntária do corpo a signos sensíveis. A lembrança, involuntariamente, pela força dos signos sensíveis, é capaz de recuperar o antigo de forma inseparável da sensação presente. É capaz de operar uma redescoberta. Odor e aroma para uma Combray redescoberta. O tema será retomado em notas adiante. Inclusive, esclarecendo a relação de Henri Bergson com esta noção desenvolvida por Proust.

Gilberte, filha de Charles Swann, quando ainda criança oferecia “seu chá” aos pequenos amigos que chegavam como convidados para a merenda. O lanche servido na casa da menina tinha o objetivo de levá-los ao estado de embriaguez. Um bolo arquiteturalmente construído era servido. Para o narrador ele se equiparava ao palácio de Dano, um ícone do poder persa entre os anos 521 e 485 a.C. O chá também acompanhava *toasts*, em clara referência ao espírito anglicista que imperava no século XIX. Mesmo que criança, a pequena Gilberte demonstrava, pelas pistas culinárias, que se distinguiu frente aos colegas: era uma Swann. Seu salão assemelhava-se a um templo.

Julgava já ver a majestade do bolo de chocolate, rodeado por um círculo de pratos de *petits fours* e pequenos guardanapos damasquiados cinzentos e com desenhos, exigidos pela etiqueta e peculiares aos Swann (PROUST, 2006, p. 107).

Observa-se uma proliferação de imagens literárias de uma culinária ou cozinha que aqui será chamada de Indócil. Este é o objetivo deste trabalho<sup>6</sup>: demarcar e problematizar tal culinária nas páginas de *Em busca do tempo perdido*.<sup>7</sup>

É importante destacar que tomar a literatura como modelo reduzido para compreensão do fenômeno alimentar não é reconhecê-la como cópia da realidade. A literatura é compreendida aqui como criação. O escritor, como Proust, conta sem dúvidas com o vivido, com seus estados perceptivos, com suas observações. Todavia, como um estrangeiro em si mesmo, ele o faz para ultrapassá-lo para extrair do vivido um não-vivido, uma fabulação. Criação que só existe em um tempo tornado puro, o tempo redescoberto, da arte. “Combray tal como nunca foi vivido, não o é nem nunca o será” (DELEUZE, 2010, p. 51).

---

<sup>5</sup> A mais antiga análise sobre comidas e bebidas na obra capital de Proust pode ser consultada aqui em Collin (1970).

<sup>6</sup> Neste trabalho, culinária e cozinha, funcionam como sinônimos. Quando a cozinha referir-se a um espaço físico, isso estará referido na sentença.

<sup>7</sup> *Em busca do tempo perdido*, *Busca*, *Em busca*, *Recherche*, são empregados indistintamente para referir-se à obra em análise.

A literatura abandona os direcionamentos de uma *mimesis* assume sua potência própria em seus devires capazes de abrir a vida a novas possibilidades, novas formas de existência. Neste sentido, o que move a vontade de literatura não é vontade de verdade - o passado não é necessariamente verdade – mas, criação. O que passa dar o contorno é seu caráter nômade, que habita o espaço liso, longe da soberania estriada de uma verdade sedentária. A literatura é máquina de guerra. (SCHÖPKE, 2004; DELEUZE; GUATTARI, 1997, p. 53).

Têm-se aí duas questões essenciais: (1) A literatura tomada como estética da representação faz com que o concreto, a verdade, torne-se uma máquina contra o sentido. Nesta concepção, o que vive não pode significar para além do estabelecido, o signo é esvaziado em função de um real concreto tomado como o verdadeiro. Na verdade, o que Proust mostra é que não há passado indubitavelmente colocado (BARTHES, 1972, p.2) A literatura é invenção: para Deleuze, a arte não se reveste do falso, tampouco do verdadeiro. Partindo da crítica que Nietzsche formula sobre a questão da verdade platônica, cristã, kantiana, positivista - nada mais é necessário além do verdadeiro ou o verdadeiro é superior ao falso - Deleuze aponta arte como para além do bem e do mal, na arte não há verdade nem aparência, mas a criação do novo (DELEUZE, 2005; MACHADO, 1999).

É neste sentido que a obra de arte é máquina criadora de verdades e não reproduzidor ou descritor de uma pretensa verdade, como ele aponta em *Proust e os signos*. Em sua constituição, o artista atua como artífice, realiza um trabalho que é do campo da bricolagem: encontra-se entre o conhecimento científico e o pensamento mítico, pois “o artista tem, ao mesmo tempo, algo do cientista e do bricoleur: com meios artesanais, ele elabora um objeto material que é também um objeto de conhecimento.” O artista não é mero descritor ou ordenador da matéria (LÉVI-STRAUSS, 1989, p. 39).

É coletando fragmentos que vai preparando o romance. Proust não buscava uma unificação ou uma totalização da sociedade que experimentava. Não procurava organizar um modelo sob uma diretriz da obra arquitetada. Em verdade, empreendeu uma ruptura literária. É nos limites desta ruptura que se desejou

caminhar para capturar a efemeridade do componente de indocilidade inerente ao fenômeno alimentar.

### **3. OS CAMINHOS PARA REDESCOBERTA**

*Em busca do tempo perdido* foi a obra tomada como *corpus* de pesquisa. A tradução para o português-Brasil foi utilizada para leitura e citações. A escolhida foi aquela produzida pelos escritores brasileiros nos anos 40: Mário Quintana, Manuel Bandeira, Carlos Drummond de Andrade e Lúcia Miguel Pereira. Essa tradução, produzida por autores-tradutores é até os dias de hoje consagrada pela crítica literária (BARBOSA, 2012).

A edição francesa elaborada por Jean-Yves Tadié e publicada pela Editora Gallimard (1954, atualizada em 1987) serviu como documento para consulta de termos e outros elementos que se fizeram necessários. Além disso, as passagens que emergem como centrais na obra, após a análise, também foram lidas na edição francesa.

A primeira leitura do romance, em seus sete volumes, ocorreu do ano 2012 até agosto/2013. Nesta ocasião, foram realizados grifos no volume de leitura para destacar passagens que tratassem da culinária, não apenas com referência aos alimentos enunciados, mas compreendendo a culinária como sistema cultural alimentar (FISCHLER, 1995a; LÉVI-STRAUSS, 2006).

Os grifos compõem um arquivo digital que serviu como material que deu suporte à análise. O arquivo foi construído da seguinte maneira: durante agosto/13 e janeiro/14 foi empreendida uma nova leitura da obra com o objetivo de selecionar os grifos que naquele momento figuravam-se como de interesse para a análise. Após esta leitura, os fragmentos selecionados foram digitados. No momento em que eram digitados, percebeu-se a necessidade de para cada um deles tecer um comentário que oferecesse o contexto da obra onde estava localizada a sentença, uma paráfrase breve do conteúdo ou mesmo uma ideia que surgira neste momento. E, por fim, foi atribuída uma expressão-chave que sintetizasse a ideia contida no trecho de interesse. *Por que este fragmento poderia servir a uma análise sobre a culinária*



*em Proust?* Essa era a pergunta que se tentava responder à medida que todas estas informações eram organizadas.

O compilado final é composto por 177 páginas, intitulado de *Meus papeluchos*, porque são como adendos que se produzem às margens do texto em um processo de busca de interpretação de signos, desta vez, culinários. O arquivo final forma uma espécie um banco de dados que sistematiza as referências à culinária de *Em busca do tempo perdido*.

Após a finalização desta organização primeira, o arquivo foi impresso e percorrido em busca de elementos que auxiliassem na construção da ideia de uma culinária indócil em Marcel Proust. Foram realizadas marcações com o fim de encontrar categorias analíticas que dessem suporte à análise.

Também foram realizadas buscas de pesquisas semelhantes com o fim de garantir a originalidade da ideia de pesquisa. Além disso, estudos proustianos foram elencados para leitura, com o objetivo de fornecer à pesquisadora um panorama ampliado das análises clássicas realizadas sobre a obra.

#### **4. CINCO QUESTÕES SOBRE UMA CULINÁRIA INDÓCIL**

Os resultados da pesquisa realizada apresentam uma culinária na *Recherche* que se caracteriza por *indócil* a partir dos cinco pontos elencados a seguir:

*Primeiro: A cozinha é lugar de potência*

Cozinhar é um ofício que é percebido como inferior. Um trabalho sórdido, como diz Odette, em *No caminho de Swann*. É aí que mora sua potência: é pelo exercício da cozinha que empregados, vistos como inferiores, se fazem visíveis. E, principalmente: o fato de não serem vistos permite a possibilidade de se infiltrar, simbioticamente, na intimidade da família e de penetrar no mais íntimo dos espaços do outro. Françoise tinha segredo em mãos. Mexia em cartas que não deveria ver. E gostava de lembrar-se da história de uma “cozinheira que lhe contara haver ameaçado os patrões e obtido deles mil favores.” Como o cozinheiro, que em uma das traduções das *Mil e uma noites*, relacionara-se com uma das esposas do rei

Sharyar. Segundo Jorge Luis Borges, um dos leitores desta tradução, o cozinheiro é descrito da seguinte maneira: “um negro cozinheiro, rançoso de graxa de cozinha e de fuligem.” O último nível de uma escala de visibilidade, capaz de mudar os rumos da história de um reinado (PROUST, 2007, p. 392; BORGES, 1990, p. 78).

Ou seja, em Marcel Proust, *A cozinha é lugar de potência*. A culinária de Marcel Proust é produzida em um espaço tomado como inferior, mas que em verdade guarda a potência do menor, pois inaugura um espaço que gera possibilidades de criação aos seus artífices, empreendedores de um ofício menosprezado. Françoise cozinheira, Françoise digna de um Vatel, Françoise escritora: “o escritor é uma cozinheira atarefada, que deve mexer constantemente as panelas da linguagem para que esta não grude” (PERRONE-MOISÉS, 2012, p. 106).

Eu escreveria minha obra sob o olhar de Françoise [...] pois, pregando aqui e ali uma folha suplementar, eu construiria meu livro, não ousando dizer ambiciosamente como uma catedral, mas modestamente como um vestido. Quando não encontrasse todos os meus papéis, meus papeluchos, como dizia Françoise, e faltasse justamente o mais necessário no momento, ela compreenderia que me enervasse, pois repetia sempre ser-lhe impossível coser sem a linha e os botões mais adequados, e também porque, à força de viver minha vida, adquirira do trabalho literário uma tal ou qual compreensão instintiva, mais exata do que a de muitas pessoas inteligentes, e com maioria de razão do que a dos tolos (PROUST, 2013, p. 389).

Além disso, é na cozinha que se operam inversões, sobretudo, por meio dos valores que se atribuem a ela: a cozinha como domesticação é lugar da violência, sua inscrição nas matérias-primas guarda, por vezes, uma espécie de sadismo. Longe da arte e da beleza idealizadas – local feminino, de subserviência, de carinho e amor - a cozinha é um espaço de violência e domesticação. Françoise, em *No caminho de Swann*, mostra isso ao torcer os pescoços dos frangos, muito naturalmente, acompanhada dos gritos de “Excomungado!”. É sádica a narrativa do escritor. Artífices da violência: Françoise, Marcel.

*Segundo: ...a feira é espaço que instaura uma poética dos alimentos*

Como são alimentadas as belas e delicadas mesas proustianas? Pelos pequenos camponeses, agricultores, pescadores que comercializam seus produtos nas feiras e mercados públicos. Homens do povo, que “sob o peso do calor e do sol, transidos pelas chuvas, roídos de frio, descalços, mal nutridos, lavram a terra, revolvem-na, gastam sua vida, a sua força, pra criar o pão, o alimento de todos. Estes são o Povo, e são os que nos alimentam” (QUEIROZ, 2000). Em uma das mais emblemáticas passagens de *Em busca do tempo perdido*, em *A prisioneira*, Albertine e Marcel vão à feira e devaneiam com o grito do pregão.

‘Oh!’, exclamou Albertine. ‘couves, cenouras, laranjas. Só coisas que eu tenho vontade de comer. Mande Françoise comprar. Ela preparará as cenouras com creme. E depois, será gostoso comer tudo isso junto. Serão todos esses ruídos que ouvimos transformados numa boa refeição. Ou antes, por favor, peça a Françoise para ela fritar uma arraia em manteiga queimada. É tão gostoso!’ (PROUST, 2011, p. 147).

Longe da domesticação dos alimentos produzida na cozinha e do controle das emoções burguesas orquestrando as refeições há um local onde os alimentos repousam em seu estado de nudez, ignóbeis em sua natureza, cantados em gritos: a feira.

A feira deveria ser um espaço comum já que há em sua gênese uma relação de dependência que é mútua: os que vendem e os que compram porque precisam se alimentar. Termina, antes, sendo um espaço de circulação de “uma multidão plebeia,” que causa horror à Marcel. Albertine, por outro lado, encontra nos gritos o elemento de transformação daqueles alimentos avulsos e crus em uma boa refeição (PROUST, 2011, p. 135).

Assim, *a feira é lugar que instaura uma poética dos alimentos*. A culinária indócil tem suas origens e fervilha em locais como as feiras, onde a vida parece habitar a *heterotopia* da festa com os gritos dos feirantes, que engendram um ritual de sedução a partir de seu modelo de enunciação, com os alimentos desnudos e sinceros, longes de artifícios domesticadores e degeneradores.

Todos esses elementos que desenham um modelo de enunciação do grito da feira em Proust poderiam incitar o pensamento sobre uma poética dos

alimentos. “Compreendemos facilmente que uma refeição deve ser avaliada não só por um balanço nutritivo, mas também pelas justas satisfações proporcionadas à totalidade do ser inconsciente.” A boa refeição de Albertine, por exemplo, é formada por ruídos: “serão todos esses ruídos que ouvimos transformados numa boa refeição” (BACHELARD, 1990, p. 120; PROUST, 2011, p. 145). A feira engendra, assim, uma poética dos alimentos, com a vida pulsante da multidão que, com suas multiplicidades, inventam um espaço de uso comum.

*Terceiro: ... a escassez da Guerra pode produzir penúria ou ser a condição da criação*

A guerra é mais um dos eventos que obriga o homem a voltar seu olhar abaixo do perímetro ocular e a perceber o que se passa ao seu redor, voltar-se à Terra: “onde é que a Terra vai buscar esta comida”? Ricos e pobres, soldados e cocotes, burgueses, povo e aristocracia: não há Deus. Os alimentos faltam, os ricos racionam, o povo chega à miséria (DELEUZE, 2003, p. 44).

À hora do jantar os restaurantes se enchiam, e se, passando pela rua, eu via algum pobre soldado de folga, livre por seis dias do risco permanente de morte, mas prestes a voltar às trincheiras, no hotel de Balbec, quando os pescadores nos espiavam ao jantar, mais ainda, porém, pois sabia a miséria do soldado maior do que a do pobre, porque compreende todas as misérias, e mais comovente, porque mais resignada, mais nobre, e conhecia o filosófico balançar de cabeça com o qual sem ódio, pronto a tornar aos combates, observava, vendo os *embusqués* acotovelarem-se à procura de mesas: “Por aqui, nem parece que há guerra” (PROUST, 2013, p. 60).

Assim, *a escassez pode produzir penúria ou ser a condição da criação*. Em primeira instância pode-se dizer que a escassez na *Recherche* produz um discurso humanista: uma reflexão sobre a origem dos males que condicionam a escassez imposta, neste caso, pela guerra. Discurso que guarda semelhanças com aquele produzido por Victor Hugo para retratar as agonias dos miseráveis durante o período de conflitos da Revolução Francesa.

O narrador trata da fome como um mal produzido socialmente e, ao invés de levantar um protesto, elabora uma questão que tem a ver com o desenrolar do fenômeno e que nos lança à origem dele mesmo. A fome contemporânea não se limita à fome causada pelos cataclismos naturais que destroem colheitas ou por guerras: a fome não é fatalista. É na distribuição que se encontra o problema do abastecimento alimentar. Entre o *croissant* de Madame Verdurin e a miséria da fome existe a resposta da origem da escassez: o problema resulta, como diz Josué de Castro, não de características climáticas, geográficas ou mesmo a determinismos, mas das iniquidades sociais. Ainda assim, adiciona Castro: há um silêncio que existe ao redor do tema, um tabu sempre oculto no discurso das pessoas. Maria do Carmo Freitas, em etnografia, em alguns bairros da cidade de Salvador, qualifica a fome como uma agonia e reforça a ideia do silêncio ao seu redor: elenca diversas metáforas utilizadas pelos sujeitos da pesquisa para qualificar a fome, sem que o nome dela mencionasse: “uma criatura”, ou “um demônio”, “um vento” que anda pelo bairro, assusta. O que Proust faz é dar voz a este silêncio, é desvelar a fome. Proust é povo ao produzir uma enunciação coletiva da agonia (CASTRO, 2006; FREITAS, 2003).

Essa é a opinião de Samuel Beckett quando fala da obra de Proust como sendo livre de consideração moral, onde não há certo e errado, exceto no momento em que traz a escassez às suas páginas da guerra: “Salvo talvez naquelas passagens tratando da guerra, quando por um momento ele deixa deser um artista e une sua voz aos apelos da plebe, do populacho, da multidão, do povaréu” (BECKETT, 2003, p. 70).

Proust, além de produzir uma literatura política, preocupada com assuntos do povo, concebe sua obra como uma máquina literária, capaz de produzir ordens de verdade de um escritor que se subjetiva pela escrita: os signos bélicos, enunciação de sofrimento de uma máquina coletiva de expressão, transformados em aprendizados que serão materializados na obra de arte. A escassez da guerra produz a fome de escritura, que verte o tempo perdido em tempo redescoberto. Da escassez nasce aquilo que nutre. A escassez é a matéria que alimenta a máquina e que a transforma em nutrição para o mundo.

A fome, signo da vacuidade, é o *leitmotiv* compulsório de sua arte. É um tema que se repete ao longo de toda a sua trajetória, que ele empreenderia por muito tempo, por um tempo ilimitado, porque compulsória. O mesmo acontece com o herói de *Fome*, de KnutHamsun. Hamsun narra a história de um jovem escritor sem nome que não come porque é incapaz de fazê-lo, não consegue. Em qualquer uma das tentativas de comer “o alimento começava a produzir efeito [...] não poderia guardá-lo por muito tempo” (HAMSUN, 1973, p. 165).

As situações levantadas respondem à questão trazida por Deleuze e Guattari sobre a boca e desterritorialização: a língua compensa “a sua desterritorialização por intermédio de uma reterritorialização no sentido”. É neste ponto que a escassez e a fome são produtores de literatura (DELEUZE, 2003, p. 45).

*Quarto: ...o obeso é maligno porque demarca um regime de resistência*

A guerra também estimula outros a acumularem como podem. Fala-se de um senhor que come para ao acumular gordura fazer reserva corporal e assim preparar-se para a guerra. Trata-se de um “cavalheiro gordo”, frequentador de bordéis na companhia de rapazes que, indolentemente, passa o dia tomando champanhe. A decrepitude de Gilberte na *matinée* final dos Guermantes também fica evidente com sua gordura: tornara-se uma senhora gorda. Pessoas predispostas à obesidade são pessoas predispostas ao mau gosto. Oriane tece críticas cruéis à corpulência da rainha da Suécia: “parece mais uma rã em estado interessante” (PROUST, 2007, p. 230).

Em “*Em busca do tempo perdido*” o obeso é maligno porque demarca um regime de resistência. O regime do excesso de uma culinária indócil não se expressa apenas pelos excessos eróticos, mas pelos excessos marcados por uma adiposidade que é desprezada. Ser obeso é ser indolente e decadente, mas ser obeso também é pantagruelicamente perverter o regime burlesco das biopolíticas generalizadoras. São corpos de resistência que constroem novas cartografias da existência.

Saúde consiste em inventar aquilo que falta. Esta é a gorda saúde nietzscheana percebida como potência. Ainda que o fim não seja empreender um

elogio ao obeso pela obesidade, é premente destacar que, para além das formas normativas, há possibilidade de invenção de vida e de existências plenas, de resistência a interditos, mesmo em corpos tomados como doentes pelo paradigma dominante (NIETZSCHE, 2003).

Nos obesos de Proust, por exemplo, sua potência é exatamente a inversão, para citar o termo barthesiano, que operam em nosso olhar. Não mais o belo, não mais o simétrico. Agora, o decadente. A insolência de Esaú e seu guisado. Charlus, Gilberte e personagens secundários como a Rainha da Suécia e um tal Deão de Douville - homem calvo, eloquente, quimérico e glutão que vive na obediência de Brillat-Savarin e que expõem incertas pedagogias sibilinas- ganham visibilidade e a construção de outras imagens, inclusive da sapidez das palavras, por operarem uma fuga da normatização. Desterritorializam as imagens do belo (BARTHES, 2004; PROUST, 2008, p. 392).

O obeso proustiano é maligno. Transgride as normas sobre o comer, quebra as regras da divisão de alimentos. Ele parece “violiar as regras que governam o comer, o prazer, o trabalho e o esforço [...] e o controle de si.” Reserva para si em tempos de guerra. Como o cavalheiro gordo de *A fugitiva*, que já muito cheio de corpo, queria tornar-se bastante obeso para não ser ‘pego’ em caso de guerra. Um glutão desenfreado que quebra todos os protocolos da distribuição social da gordura (FISCHLER, 1995b, p. 74; PROUST, 2012, p. 13).

Pode-se afirmar que sua indocilidade mora aí: na negação e na não subordinação de uma lei moral estabelecida pelos regimes de controle vigentes. Os personagens proustianos enfrentam interditos (BATAILLE, 1989). Corpos da resistência. Personagens que negam aos regimes dominantes, o poder de decisão sobre o dispêndio de sua parte maldita.

*Quinto: ... os dispêndios da condição humana também são mediados pela boca.*

Além das mesas dos famosos restaurantes, dos salões e dos cafés, há outros locais em que se come e se bebe na *Recherche*. Bordéis, para homens e mulheres, restaurantes de arrabalde ainda pouco frequentados e, por isso, perfeitos para as

infidelidades culinárias. A embriaguez é a via de acesso ao *rendez-vous* proustiano. Sodoma e Gomorra assistem a dispêndios máximos sob seu solo ébrio.

Na *Recherche os dispêndios da condição humana são mediados pela boca*. Dispêndios: tema de interesse na empreitada proustiana. Gérard Genette, em *Mesa redonda sobre Proust* com Deleuze, Barthes sob a mediação de Serge Doubrovsky, em debate com autores como Barthes e Deleuze, comenta que “desde as primeiras páginas de Combray, o tema do álcool e da sexualidade aparecem de maneira contínua”. As partes que chamamos de malditas, no romance proustiano, são solicitadas pela ebriedade. O álcool autoriza a duração de um estado fora da razão (DELEUZE, 2007, p. 54).

Na *Recherche* desfilam: cervejas, conhaques, cidras, licores, café misturado com rum para compor o *mazagranou* café misturado com aguardente, para o *glória*. Vinhos, vinhos tintos, espumantes ou porto. Bebidas que abrem acessos para as heterotopias, locais que para Michel Foucault são espaços em relação com todos os outros, contradizendo, no entanto, todos os seus posicionamentos (FOUCAULT, 1986).

As utopias são heterotopias, denominadas por ele como espaços essencialmente irreais. Há ainda as heterotopias propriamente ditas e, dentre elas, as heterotopias de desvio: que localiza em um espaço indivíduos com comportamento desviantes em relação à norma exigida. Por exemplo, os bordéis para homens, que inscrevem uma tripla inversão na moral inscrita hegemonicamente: homens casados em relações extraconjugais, sem fins reprodutivos e, finalmente, com outros homens. Tome-se como exemplo, Robert Saint-Loup, tutorado por seu tio Charlus: homem viril, fardado, casado com Gilbert Swann, o rei do *rendez-vous gay* na *Recherche*.

O bordel para Foucault é uma heterotopia que tenta, por inversão, criar um espaço de ilusão: frente a todos os posicionamentos traçados no interior da compartimentalizada vida humana, ele cria um espaço desorganizado, confuso, onde é possível transbordar-se, onde é possível elevar-se ao impossível e beirar uma desordem mortal, como comenta Bataille “no momento de febre sexual, nos conduzimos de maneira oposta [a nossa posição no plano social]: gastamos



nossas forças sem medida e, por vezes, na violência da paixão, dilapidamos sem proveito recursos consideráveis” (BATAILLE, 2013, p. 197).

Estes outros espaços que abrigam as despesas improdutivas na *Busca* aparecem sob a forma de restaurantes, muitas vezes deslocados da cidade: de arrabalde, como no caso de Nissim Bernard; ou como o restaurante da costa aonde iam, guiados pelo chofer, Charlus e Morel; ou, ainda, o Restaurante em Rivebelle, frequentado por mulheres levianas; ou como o restaurante em Doncières, entre a hospedaria e a casa de pensão, onde Robert Saint-Loup pagara uma mulher para masturbá-lo (PROUST, 2004, p. 298, 468; PROUST, 2006, p. 463) .

A culinária indócil é marcada, portanto, pelos locais de desvio que interseccionam o consumo de álcool e outros dispêndios. Para além de um pertencimento de classe, fica evidente com estas heterotopias do desvio, que falar de uma culinária indócil é marcar relações de consumo que sejam atravessadas com aquilo que é indissociável do componente humano: a violência, o sadismo, a criação, o amor. Neste caso, a embriaguez é a via de acesso a outros dispêndios eróticos e que obedecem à lei da economia geral: há de se dilapidar o excesso. Uma lei que desobedece inclusive aos normalizadores de uma moral dietética, arrebanhadores de homens.

## 5. O SURGIMENTO DE UMA NUTRIÇÃO INDÓCIL

Marcel Proust, *A la Recherche*, comidas e bebidas, culinária para além das *madeleines*. Esses foram os trajetos que levaram até a descoberta de uma culinária indócil em Marcel Proust.

Partindo da leitura de um autor que advoga para a construção de sua obra um *pathos*, é redundante dizer que a culinária apresentada por ele não poderia ser sistematizada em um corpo único e inteligível. Mas, seguindo ainda as suas ideias, ela poderia ser pensada, assim como a *Busca*, como o estudo de grandes leis e generalidades dietéticas. É neste sentido que poderia se dizer que a leitura de uma culinária indócil nesta obra poderia desvelar cinco grandes enunciados: (1) a cozinha é lugar de potência; (2) a feira é espaço que instaura uma poética dos alimentos; (3) a escassez pode produzir penúria ou ser a condição da criação; (4) o

obeso é maligno porque demarca um regime de resistência; (5) os dispêndios da condição humana também são mediados pela boca.

Entrever uma culinária indócil é instaurar o exercício do nomadismo do pensamento e romper com imagens e significados estabelecidos sobre um dos aspectos mais cotidianos e íntimos da vida: comer. É perceber que a culinária como produto humano guarda não só o nutritivo e a matéria-prima, mas a desnutrição e a excrecência. Tudo o que repousa de mais humano em cada um de nós também mora ali. Como pensar, então, uma dietética domesticada, fabricada para corpos da razão, homens-rebanhos, pura docilidade e gozo estético?

É aí que pensar culinária indócil demonstra a necessidade de se pensar, igualmente, uma Nutrição indócil, uma ciência que seja nômade em suas ideias, que questione sua produção da verdade e seu tom augural. Verdade sedentária. Além de, é claro, seu cinismo programático convergente com os interesses do mercado de consumo, em alguns casos.

Alguns nutricionistas e pensadores de uma Nutrição indócil já vêm fazendo este trabalho e desterritorializam esta ciência de seu lugar demiúrgico. Compreendem que Nutrição se faz para humanos: movidos por desejos e não apenas pelo pragmatismo que sustenta os diagnósticos convencionais. “A vida é um fluido indócil, que ninguém pode reter”... Neste sentido, estes pensadores nômades, indóceis, empreendem a luta por uma nutrição vivificante.

Esta Nutrição tenta se desvencilhar de julgamentos moralizantes e convida o sujeito ao campo de decisões dietéticas. Compreende que a alimentação é um direito humano. Procura valorizar a agricultura menor, a instalação de pequenos mercados, a religação com a terra, a preservação de espécies alimentares crioulas, em detrimento daquelas geneticamente modificadas e a soberania alimentar dos povos. Tenta alimentar uma poética da alimentação ao invés de 10 passos para uma alimentação cientificamente saudável ou os 10 mandamentos mosaicos. Procura, ainda, questionar sua concepção de corpo ao invés de fomentar lipofobia que ronda a época atual de corpos para consumo. Concebe alimentação como um direito e luta para que todos possam partilhar da mesa comum, por meio, sobretudo, de políticas que reduzam as iniquidades sociais. E, por compreender o componente de

convívio que cerca a alimentação, busca construir uma dietética que seja produtora de uma política de civilização. Compreende, enfim, que comer é também um ato político.

Ainda que se fale de um Proust *para além das madeleines*, algo interessante é dito pelo narrador ao final do episódio da memória involuntária, disparado pelo aroma e sabor do bolinho. Ele diz que todo aquele tempo redescoberto surgira de sua xícara chá. Assim como certa Combray estava na xícara de chá, poder-se-ia afirmar que o livro para uma Nutrição indócil já estava na *Recherche*. A esta autoras o trabalho de tradução.

Marcel Proust, e também Eça de Queiroz, como escritores que levaram a escrita de uma culinária às últimas instâncias em suas obras, oferecem-nas como meta-pontos de vista sobre este campo que lida com a dietética humana. E, se como relembra Roland Barthes, todas as ciências cabem no monumento literário, porque não estabelecer a literatura um contínuo reflexivo na formação de futuros nutricionistas indóceis?

## REFERÊNCIAS

ALIGHIERI, Dante. **A divina comédia**. Tradução de Eugênio Mauro. São Paulo: Editora 34, 1999.

ANDRADE, Carlos Drummond de. **O amor natural**. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2002.

BACHELARD, Gaston. **A terra e os devaneios do repouso**: ensaio sobre as imagens da intimidade. Tradução Paulo Neves da Silva. São Paulo: Martins Fontes, 1990, p. 120.

BALZAC, Honoré de. **Tratados da vida moderna**. Tradução, notas e posfácio de Leila de Aguiar Costa. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

BARBOSA, Maria da Anunciação. **Em busca da tradução consagrada de Mário Quintana**. 2012. 166f. Tese (Doutorado em Estudos Linguísticos Neolatinos) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2012.

BARTHES, Roland. Efeito de real. In: GENETTE, Gérard et al. **Literatura e semiologia**: pesquisas semiológicas. Tradução de Antônio Sérgio Mendonça e Luiz Felipe Baeta Neves. Rio de Janeiro: Vozes, 1972. (Novas perspectivas em comunicação, 3)

\_\_\_\_\_. **O rumor da língua**. 2. ed. Tradução de Mario Laranjeira. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

BATAILLE, Georges. **A parte maldita**. Tradução de Jayme Salomão. Rio de Janeiro: Imago Editora, 1975.

\_\_\_\_\_. **O Erotismo**. Tradução de Fernando Scheibe. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2013.

BECKETT, Samuel. **Proust**. Tradução de Arthur Netrovski. São Paulo: Cosac Naufy, 2003.

BORGES, Jorge Luis. **Obras completas**. Buenos Aires: Emecê, 1990.

BRASIL. Ministério da Saúde. **HumanizaSUS**: política nacional de humanização - documento base para gestores e trabalhadores do SUS. Brasília: MS, 2010.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. 6.ed. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2006.

COLLIN, P. H. Food and drink a La Recherche du temps perdu. **Neophilologus**, [online], v. 54, n. 1, 1970, p. 244-257..

COSNIER, Collete. Gastronomia de Proust. In: **Marcel Proust**. Tradução de Ferreira Gullar. São Paulo: Civilização brasileira, 1971, p. 204.

DELEUZE, Gilles. **A imagem-tempo**. Tradução de Eloisa de Araújo Ribeiro. São Paulo: Brasiliense, 2005. (Cinema, 2).

\_\_\_\_\_. **Dos regímenes de locos**: textos y entrevistas (1975-1995). Tradução de José Luis Pardo. Valencia: Pre-textos, 2007, p. 54, traduzi.

\_\_\_\_\_. **Proust e os signos**. 2. ed. Tradução de Antonio Piquet e Roberto Machado. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2010.

DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. **Kafka**: para uma literatura menor. Tradução de Rafael Godinho. Lisboa: Assírio & Alvim, 2003, p. 44.

\_\_\_\_\_. **Mil platôs**: capitalismo e esquizofrenia. 5.v. Tradução de Peter PálPelbart e Janice Caiafa. São Paulo: Ed. 34, 1997, (Coleção TRANS).

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama; 1995a.

\_\_\_\_\_. **Obeso maligno, obeso benigno**. In: SANT'ANNA, Denise Bernuzzi de. São Paulo: Estação Liberdade, 1995b.

FOUCAULT, Michel. Of others spaces. **Diacritics**, Baltimore, v. 16, n. 1, spring, 1986, p. 22-7. Disponível em:  
<<http://www.jstor.org/discover/10.2307/464648?uid=3737664&uid=2&uid=4&sid=21104118368193>> . Acesso em: 07 maio 2014.

FREITAS, Maria do Carmo Soares. **Agonia da Fome**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2003.

GUATTARI, Félix; ROLNIK, Suely. **Micropolítica**: cartografias do desejo. 3. ed. Petrópolis, RJ: Ed. Vozes, 1986.

HAMSUN, K. **Fome**. Rio de Janeiro: Opera Mundi, 1973.

KAWAKAMI, Hiromi. **A valise do professor**. Tradução de Jefferson José Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 2012.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **A origem dos modos à mesa**. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2006. (Mitológicas, 3).

\_\_\_\_\_. **O Pensamento Selvagem**. Tradução de Maria Célestede Costa e Souza; Almir de Oliveira Aguiar. 5. ed. São Paulo: Papyrus, 1989.

MACHADO, Roberto. **Deleuze, a arte e a filosofia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1999.

MEDEIROS, Michelle. **Eça de Queiroz e a cozinha burguesa: literatura e alimentação**. 2012. 174f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2012.

MORIN, Edgar. **A Cabeça Bem-feita: Repensar a Reforma, Reformar o Pensamento**. Tradução de Eloá Jacobina. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.

NIETZSCHE, Friedrich **La genealogía de la moral**. Tradução de José Luiz Lopez, López de Lizanga. Madri: Tecnos, 2003.

PERRONE-MOISÉS, Leyla. **Com Roland Barthes**. São Paulo: Editora WMartins Fontes, 2012.

PINTO, Vera Lucia; MEDEIROS, Michelle. (Org.) **Literatura e alimentação: *delicatessen* na formação em saúde**. Natal: EDUFRN, 2011.

PRADO, Adélia. **Poesia completa**. São Paulo: Editora ARX, 1991.

PROUST, Marcel. **Sodoma e Gomorra**. 3.ed. Tradução de Mário Quintana. São Paulo: Ed. Globo, 2008. (Em busca do tempo perdido, 4).

\_\_\_\_\_. **A fugitiva**. Tradução de Carlos Drummond de Andrade. São Paulo: Ed. Globo, 2012. (Em busca do tempo perdido, 6).

\_\_\_\_\_. **A prisioneira**. 13. ed. Tradução de Manuel Bandeira e Lourdes Sousa de Alencar. São Paulo: Ed. Globo, 2011, p. 135. (Em busca do tempo perdido, 5).

\_\_\_\_\_. **À sombra das raparigas em flor**. 3. ed. Tradução de Mário Quintana. Rio de Janeiro: Ed. Globo, 2006. (Em busca do tempo perdido, 2).

\_\_\_\_\_. **O caminho de Guermantes**. 3. ed. Tradução de Mário Quintana. Rio de Janeiro: Ed. Globo, 2007. (Em busca do tempo perdido, 3).

\_\_\_\_\_. **O tempo redescoberto.** Tradução de Lúcia Miguel Pereira. São Paulo: Ed. Globo, 2013. (Em busca do tempo perdido, 7).

\_\_\_\_\_. **Sodoma e Gomorra.** 3.ed. Tradução de Mário Quintana. São Paulo: Ed. Globo, 2008. (Em busca do tempo perdido, 4).

QUEIRÓS, Bartolomeu Campos de. **Indez.** São Paulo: Global, 2004.

QUEIROZ, Eça. **Obra completa.** Organização geral, introdução, fixação dos textos autógrafos e notas introdutórias Beatriz Berrini. Rio de Janeiro: Nova Aguilar, 2000. 3 v.

SCHÖPKE, Regina. **Por uma filosofia da diferença: Gilles Deleuze: o pensador nômade.** São Paulo: Contraponto Editora, 2004.

WOOLF, Virgínia. **Um teto todo seu.** Tradução de Vera Ribeiro. São Paulo: Círculo do Livro, 1990.