

O IMAGINÁRIO DA COMIDA EM *COMO ÁGUA PARA CHOCOLATE*, DE LAURA ESQUIVEL

Adriana Teixeira *

INTRODUÇÃO

Este trabalho tem por finalidade a análise do imaginário da comida na obra *Como água para chocolate*, de Laura Esquivel. Nosso objetivo é expor o alimento sob uma outra perspectiva, além da que estamos habituados: a da refeição apenas como sustento para o corpo. Neste trabalho, então, procuraremos mostrar que, através da comida, há também a possibilidade de se expressar e de se transferir sentimentos.

Para tal finalidade, destacaremos inicialmente o conceito de imaginário por nós utilizado, pois como o termo é muito amplo, possibilitando diversas interpretações, é necessário que se estabeleça em que sentido o utilizaremos. Ainda no primeiro capítulo, apresentaremos um panorama de diversas considerações formuladas por diferentes autores acerca da temática da “comida”, evidenciando que todos eles ressaltam aspectos abstratos do alimento.

Na segunda parte do trabalho, realizaremos a análise da obra da escritora mexicana, que criou um novo gênero literário, a que se atribuiu a denominação de “cozinha-ficção”, e na qual procuraremos estabelecer articulações com os conceitos do imaginário da comida trabalhados no primeiro capítulo.

1 O IMAGINÁRIO DA COMIDA

A imaginação simbólica é vista, por Gilbert Durand, como uma maneira de a consciência representar o mundo, mas que por falta de um objeto não pode ser apresentada à sensibilidade “em carne e osso”.¹

* Acadêmica do Curso de Letras da UNISC.

¹ DURAND, Gilbert. *A imaginação simbólica*. Tradução de Liliane Fitipaldi. São Paulo: Cultrix; Universidade de São Paulo, 1988. p. 11.

A imaginação simbólica acontece, portanto, “quando o significado não é *mais absolutamente apresentável* e o signo só pode referir-se a um *sentido*, não a um objeto sensível”.² Continua o autor:

“Não podendo figurar a infigurável transcendência, a imagem simbólica é *transfiguração* de uma representação concreta através de um sentido para sempre abstrato.”³

É a partir dessa definição que o imaginário da comida pode ser entendido, ou seja, nessa perspectiva o alimento deixa de ser apenas uma necessidade fisiológica (o concreto) e passa a ser apreendido como um possível provocador de emoções (o abstrato).

Dessa forma, a comida além de nutrir o corpo, também alimenta o espírito. Talvez por isso, conforme observa Constâncio Alves, sempre existirá alguém capaz de ser indiferente aos belos quadros de Ticiano ou mesmo à agradável música de Beethoven, mas dificilmente acharemos sujeito que não seja apreciador de finas iguarias.⁴

Mesmo os mais religiosos, continua o autor, que se abstêm dos prazeres da mesa, em intermináveis jejuns, o fazem não porque são insensíveis a tais prazeres, mas para mostrar a Deus do que são capazes de fazer para provar sua fé.⁵ Subentende-se que o fato de se privarem das delícias gustativas seja talvez o único sacrifício à altura de Deus.

Constâncio Alves complementa:

“Disse certo filósofo, olhando uma tela: “Quanto pano estragado!” Não foi um filósofo, mas um poeta que definiu a música: “o mais suportável dos barulhos”.

Mas não se encontrará filósofo, poeta, sapateiro, seja quem for, que repila alguma criação genial da arte da cozinha, que não tem musa inspiradora, mas merece lugar junto às belas-artes, pelo menos.”⁶

Convém salientarmos que foi a partir do momento em que o homem começou a manipular a comida com os quatro elementos da natureza, água, fogo,

² Idem, *ibidem*, p. 13-14, grifos do autor.

³ Idem, *ibidem*, p. 15, grifo do autor.

⁴ ALVES, Constâncio. O vatapá e a frigideira de siris moles. In: CASCUDO, Luís da Câmara (Org.). *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977. p. 78.

⁵ Idem, *ibidem*, p. 78.

⁶ Idem, *ibidem*, p. 78.

ar e terra, a passagem do cru para o cozido como diria Claude Lévi-Strauss, que ela, exalando aroma, proporcionando sabor, com aspecto agradável, de contato prazeroso e por vezes audível, passou a ser uma celebração para todos os sentidos, o encontro do desejo e do prazer.

É, portanto, no âmbito do prazer, que reside a principal relação entre comida e paixão. Conforme John Willoughby, quando os alimentos são raros e exóticos, aromatizados com tempero, visivelmente atraentes, degustá-los provoca a nossa capacidade de ter satisfação física. A firma ainda o autor ser tanta a magia da comida que “muitas culturas acreditam que determinados pratos ou ingredientes têm o poder de alterar o comportamento humano”, citando como o caso mais popularmente conhecido o dos afrodisíacos, instigantes dos amores desenfreados.⁷

Ele lembra que ervas e temperos já foram considerados como afrodisíacos. Essa reputação se solidificou na Europa, durante a Idade Média, período em que sentir qualquer forma de prazer era equivalente a cometer uma falta grave. Logo, “como estas caras iguarias se destinavam mais a agradar o paladar do que propriamente nutrir, eram tidos como frívolos, carregando a suspeita de estimular a luxúria e outros demônios da carne”.⁸

Mas não é somente no plano sexual que a gastronomia tem influência, tudo que comemos interage conosco e com vários aspectos de nossas vidas. Um desses aspectos certamente é o do convívio social proporcionado pelas refeições.

É em torno da mesa, segundo declara Maria José de Queiroz, que a sensibilidade gustativa se faz representar, sob a inspiração de um cardápio, no horário costumeiro das refeições. O gosto se insinua. A metáfora do saber e do sabor: a língua que sabe é a língua que saboreia, que degusta.⁹

Quanto a isso, Frei Betto com seu livro *Comer como um frade*, que traz como criativo subtítulo “Divinas receitas para quem sabe por que temos um céu na boca”, aborda de forma inovadora a gastronomia com iguarias do ar, do mar, da terra, seguidas das delícias do açúcar e nos apresenta uma interessante contribuição:

“Saber, como ensina Nietzsche, é a forma verbal do adjetivo “sábio”, que vem do latim *sapio* (eu saboreio) e *sapiens*, que também significa “o degustador”. Em grego, *sisyphos*,

⁷ APETITE POR PAIXÃO: um livro de receitas. Prefácio de Laura Esquivel; introdução e texto de John Willoughby; compilado por Ivana Lowell e Lisa Fine; tradução de Vanda Viveiros de Castro. Porto Alegre: L&PM, 1996. p. 11-12.

⁸ Idem, *ibidem*, p. 51.

⁹ QUEIROZ, Maria José de. *A literatura e o gozo impuro da comida*. Rio de Janeiro: Topbooks, 1994. p. 20.

“o homem de gosto apurado”. Enfim, saber é saborear, como bem sabem os que sabem.”¹⁰

Maria José de Queiroz destaca que a mesa é para o comensal o mesmo que uma vitrina, onde ficam expostas, ao seu voraz apetite, as delícias gastronômicas.¹¹ Ela acredita que, “domínio da gula entre os rústicos, a mesa prestigia o convívio à luz da inteligência e do espírito. As refeições se incluem entre os hábitos do homem civilizado, apto a partilhar, em sociedade, o prazer de comer”.¹²

Luís da Câmara Cascudo é outro que destaca a ligação da gastronomia com o intelecto, tanto que afirma:

“Quando desapareceram no Rio as rodas onde comiam, bebiam e conversavam os “literatos”, desapareceram também as fontes da anedota, do epigrama, do trocadilho no plano da hilaridade comunicante, leve, álcere, sacudindo mágoas e correndo os demônios fuscos do mau humor trombudo. O bar automático, consumação de pé, sozinho, apressado, o calamitoso self-service, ajudaram, em alta percentagem, a matar por asfixia os velhos júbilos do humorismo carioca.”¹³

Da mesma maneira que a refeição favorece o intelecto, a mesa reúne os adversários, diz Maria José de Queiroz. Para a autora, a mesa adquire o papel de intermediária entre combates, instaurando a harmonia e propiciando a união dos povos. Dessa maneira, fixa-se como corrente indispensável na estrutura da organização social: “integra a própria história do homem alinhando-se no cânon que rege a ética da paz e da guerra”.¹⁴

A autora afirma ainda que a comida é linguagem e cita um trecho de Claude Lévi-Strauss, em que o pensador francês declara que nessa linguagem a sociedade traduz inconscientemente a sua estrutura ou, então, sem que disso suspeite, nela extravasa as suas próprias contradições.¹⁵

Devido a isso podemos dizer que a refeição não deve ser vista tão-somente

¹⁰ FREI BETTO. *Comer como um frade*: divinas receitas para quem sabe por que temos um céu na boca. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1995. p. 7, grifos do autor.

¹¹ QUEIROZ, Maria José de. Op. cit., p. 52.

¹² Idem, ibidem, p. 68.

¹³ CASCUDO, Luís da Câmara. Disputas gastronômicas. In: CASCUDO, Luís da Câmara (Org.). p. 248.

¹⁴ QUEIROZ, Maria José de. Op. cit., p. 69.

¹⁵ Idem, ibidem, p. 20.

como algo trivial, mas sim como dotada de uma simbologia que revela aspectos das tradições culturais das sociedades, bem como das próprias relações sociais. Em nossa cultura, os principais acontecimentos, como sociabilização e comemorações, acontecem em volta de uma mesa, o que se pode constatar com o fato de se comer peru no Natal, chocolate na Páscoa, realizar almoços de negócios ou comemorar uma conquista com um jantar. Como bem adverte João Chagas:

“Saber por que maneira um povo come, é penetrar na sua vida íntima, conhecer o seu gosto, apreciar o seu caráter. (...) Comer é revelar-se.”¹⁶

A refeição é tão enigmática que certos pratos e seus aromas ficam guardados na memória como representantes de fases da vida, principalmente da infância, fase em que a criança assimila os sabores e aromas da comida com o mundo que está descobrindo. Voltar a saborear um prato da infância na fase adulta é um verdadeiro retorno ao passado que traz à tona as lembranças mais íntimas, como declara Marcel Proust:

“Mas, quando mais nada subsistisse de um passado remoto, após a morte das criaturas e a destruição das coisas, - sozinhos, mais frágeis porém mais vivos, mais imateriais, mais persistentes, mais fiéis, - o odor e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas, lembrando, aguardando, esperando, sobre as ruínas de tudo o mais, e suportando sem ceder, em sua gotícula impalpável, o edifício imenso da recordação.”¹⁷

Por seu turno, Constâncio Alves parafraseando parcialmente Proust, declara:

“A gratidão do paladar é mais duradoura que a dos outros sentidos. Música que entra por um ouvido pode sair pelo outro. A visão de uma paisagem esmorece na memória frágil. Mas a reminiscência de um bom vatapá é eterna. Demais, quem teve a fortuna de prová-lo, quer repetição. E nem todos

¹⁶ CHAGAS, João. Viagem ao redor de um almoço. In: CASCUDO, Luís da Câmara (Org.). Op. cit., p. 125.

¹⁷ PROUST, Marcel. *No caminho de Swan*. Tradução de Mário Quintana. 7. ed. Porto Alegre: Globo, 1981. p. 47.

os que ouviram uma ópera fazem questão de ouvi-la novamente.”¹⁸

Comida é igual a memória, comida é igual a história. Nas receitas que são passadas de geração para geração transfere-se parte da história do mundo, assim como de nossa própria origem.

Geralmente quando visitamos uma cidade, procuramos logo pela comida típica do lugar, pois sabemos que assim estaremos também nos alimentando de histórias e tradições.

Devemos destacar igualmente o amor que é transmitido no ato de alimentar e também no de cozinhar. A mãe que alimenta seu bebê, a mulher que cozinha para sua família, não fornece somente a comida, doa-se através dela, impregnando-a de emoção, de carinho, de afetividade.

John Willoughby diz que “o ato de cozinhar é versátil: tanto pode servir apenas para alimentar como pode também ser uma espécie de bruxaria. Comida feita com carinho e amor não é só o combustível do nosso corpo, mas também uma fonte de prazer sensual que enriquece a nossa vida”.¹⁹

Ione Mendes Teichmann observa que para a criança o procedimento alimentar não tem como objetivo único saciar a fome, reproduz também o reconhecimento de se ser amado e aceito, tanto que, segundo a autora, amamentar significa: alimentar com amor.²⁰

É na fase da amamentação, segundo Wagner da Rocha Fiori, que a criança aprenderá a amar e que aprenderá a desenvolver os laços de amor em seguida separados da exigência biológica básica da alimentação. Diz ainda que o impulso de sucção destinado à alimentação é um fator central da organização infantil inicial. E é exatamente ao nível dos reflexos alimentares que a busca de adaptação ao mundo e a procura de prazer são profundamente correlacionados:

“Mamar e sentir prazer é sentir que o leite é bom, que o seio é bom, que a mãe é boa e que o mundo é bom. A sua sensação de que está bem é correlata à de ter colocado dentro de si objetos do mundo externo que são bons. O seio e a mãe podem ser sentidos como bons porque foram incorporados.”²¹

¹⁸ ALVES, Constâncio. Cf. nota 4, p. 79.

¹⁹ APETITE POR PAIXÃO: um livro de receitas. Op. cit., p. 11.

²⁰ TEICHMANN, Ione Mendes. *Cardápios: técnicas e criatividade*. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 1990. p. 16.

²¹ FIORI, Wagner da Rocha. Organização afetiva inicial: fase oral e amamentação. In: RAPPAPORT, Carla Regina; FIORI, Wagner da Rocha; HERZBERG, Eliana. *A infância inicial: o bebê e sua mãe*. São Paulo: EPU, 1981. p. 32.

Dessa maneira,²² podemos explicar porque a comida é tão intrinsecamente ligada à sensualidade, pois o primeiro contato prazeroso que a criança tem com o mundo externo é feito através de sua boca, que recebe o alimento do seio da mãe. Estes traços de oralidade permanecem, conforme Wagner da Rocha Fiori, nos relacionamentos afetivos do adulto. O autor menciona como exemplos: chamar a mulher amada de “docinho” ou o homem de “pão”, a expressão “comer alguém” como indicadora do relacionamento sexual, mulheres prendem os homens “pelo estômago”; em todas essas expressões há a relação da libido com a satisfação alimentar.²²

Enfim, a comida é um dos símbolos mais concretos do amor e dos cuidados que o amor exige. Ao nascer, aprendemos a confiar em quem nos alimenta e percebemos que a hora das refeições envolve carinho e vínculos. Esse forte laço emocional entre comida e amor continua pela vida afora.

A partir das afirmações dos autores citados obtêm-se alguns aspectos que constituem o imaginário da comida: o alimento como expressão artística, como instigador do sexo, proporcionador do convívio social, motivador do intelecto, unificador dos adversários, revelador de costumes, ativador de lembranças, condutor de amor.

No capítulo seguinte procuraremos explorar alguns desses aspectos na obra *Como água para chocolate*, de Laura Esquivel.

2 O IMAGINÁRIO DA COMIDA EM *COMO ÁGUA PARA CHOCOLATE*, DE LAURA ESQUIVEL

A autora procura exaltar o poder que existe, do preparo até a ingestão do alimento, de se transferir, por meio dele, sentimentos e causar sensações. O imaginário da comida está presente em toda a obra²³, mas em alguns momentos do texto ele tem papel decisivo e são esses momentos que iremos analisar neste capítulo.

Quanto à sua estrutura, o romance apresenta-se construído como um caderno de cozinha, contendo doze capítulos, que correspondem aos doze meses do ano. Cada capítulo começa com a apresentação de uma receita culinária e a narrativa vai acontecer em meio à maneira de fazer dessas receitas. A história

²² Idem, *ibidem*, p. 33-34.

²³ ESQUIVEL, Laura. *Como água para chocolate*. Tradução de Olga Savary. 5. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1994. As citações serão retiradas desta edição, sendo indicado, entre parênteses, o número da página em que se encontram.

é narrada pela sobrinha-neta de Tita, esta última a personagem principal.

O sucesso das receitas de Tita não está tão-somente na combinação dos ingredientes utilizados para a feitura, mas sim, no fato de ela impregnar com emoção todos os seus pratos.

Verificamos que isso é conseguido não só porque Tita se dedica inteiramente a tudo que diz respeito à culinária, partilhando sentimentos de alegria ou tristeza junto a quem prova de suas receitas, mas também porque do seu ambiente, a cozinha, “escapavam do rigoroso controle de Mamãe Elena os sabores, os odores, as texturas e o que tudo isto podia provocar” (p. 38).

Observamos haver cinco passagens no texto em que fica bem especificada essa relação entre alimento, amor e emoção, ou seja, a possibilidade de se comunicar sensações através da comida.

Dois desses momentos são deflagrados por intermédio de casamentos. Devemos destacar, aqui, o grande convívio social que é proporcionado pelos banquetes que sucedem ao enlace matrimonial. Na narrativa, o primeiro deles acontece no segundo capítulo e é marcado por muita tristeza e melancolia; o outro ocorre no final do texto e, ao contrário daquele, provoca alegria e sensualidade.

No primeiro, os noivos são Rosaura, irmã da personagem principal, e Pedro, por quem Tita era apaixonada. Aliás, Pedro também a amava, e o fato de não ser ela a noiva devia-se a uma secular tradição: a filha mais nova não poderia se casar nem ter filhos, para cuidar de sua mãe viúva até que a mesma morresse. A mãe de Tita sugerira, casarem-se Pedro e Rosaura, e ele aceitara, pois assim poderia ficar mais perto de sua verdadeira amada.

Essa atitude causa em Tita muita decepção e tristeza e esses sentimentos são misturados, através das lágrimas por ela derramadas, à massa do bolo. Ao mesmo tempo em que os convidados o ingerem, incorporam a mágoa da personagem, como se percebe na seguinte transcrição:

“Uma imensa nostalgia se apossava de todos os presentes enquanto serviam o primeiro pedaço de bolo e inclusive Pedro, sempre tão seguro, fazia um esforço tremendo para conter as lágrimas. E Mamãe Elena, que nem quando seu marido morreu tinha derramado uma lágrima sequer, chorava silenciosamente. (...) O pranto foi o primeiro sintoma de uma intoxicação estranha que tinha algo a ver com uma grande melancolia e frustração que, apoderando-se de todos os convidados, fez com que eles terminassem no pátio, nos currais e nos banheiros, cada um com saudade do amor de sua vida.” (p. 31-32)

Todos os convivas experimentam a mesma sensação de perda ^{vivenciada} por Tita desde o dia em que recebera a notícia do matrimônio. Mas ela já havia encontrado uma forma de expressá-la: por meio do próprio preparo do bolo. Por isso, para ela “o bolo fez o mesmo mal que uma lufada de vento” (p. 32), enquanto os outros convidados da cerimônia manifestaram sua tristeza ao participarem “da vomitatoria coletiva que se instalou em pleno pátio” (p. 32).

Outra passagem da narrativa em que a refeição funciona como instigadora de fortes sensações emocionais, acontece quando Tita prepara *Codornas em pétalas de rosas*. Logo ao saborear o alimento, Pedro não se contém e de olhos fechados, “em verdadeira luxúria”, proclama ser o prato “um prazer dos deuses” (p. 41).

Dizendo essas palavras, Pedro não está unicamente se deliciando com a comida, elogiando-a, mas também correspondendo à declaração de amor feita por Tita ao lhe servir a fina iguaria. Com tais palavras, Pedro estava dizendo **eu também te amo**. E, ao acabar a refeição, como um amante que procura mostrar sua satisfação após o ato amoroso, declara que “nunca tinha provado algo tão delicado” (p. 42).

Rosaura e a mãe se sentem incomodadas com a luxúria que se processa através do alimento, pois Pedro, Tita e sua irmã mais velha, Gertrudis, experimentam a sensação de prazer físico por meio das delícias gastronômicas. Tanto que, em Gertrudis, o alimento tem um efeito arrebatador:

“Parecia que o alimento que estava ingerindo produzia nela um efeito afrodisíaco, pois começou a sentir que um intenso calor lhe invadia as pernas. Um formigamento no centro do corpo não a deixava ficar sentada direita em sua cadeira. Começou a suar e a imaginar o mesmo que sentiria se estivesse sentada no lombo de um cavalo, abraçada por um soldado villista...” (p. 41)

No universo da família, somente Gertrudis poderia concretizar a experiência que estava acontecendo entre Tita e Pedro, pois ela não reprimia sentimentos e nem os sublimava. Reagia exatamente ao estímulo que lhe era dado e isso foi determinante para naquele dia ela fugir de casa, nua, no lombo do cavalo de um soldado, realizando assim o momento anteriormente fantasiado.

O desejo reprimido de Tita e Pedro encontrou seu livre curso em Gertrudis, como observamos, mas isso não impediu que ambos vivenciassem uma espécie de relação sexual por intermédio dos prazeres da mesa:

“Desse jeito parecia que num estranho fenômeno de alquimia seu ser [o de Tita] tivesse se dissolvido no molho das rosas, no corpo das codornas, no vinho e em cada um dos odores da comida. Desta maneira penetrava no corpo de Pedro, voluptuosa, aromática, ardente, completamente sensual.

Parecia que tinham descoberto um código novo de comunicação no qual Tita era a emissora, Pedro o receptor...

Pedro não opôs resistência, deixou-a entrar até o último rincão de seu ser, sem poderem tirar a vista um do outro.” (p. 42)

Esse é um dos momentos mais importantes da narrativa, uma vez que o gozo de comer confunde-se de tal maneira com o de amar que os dois passam a ser um só, reunidos num intenso e único prazer.

A partir desse acontecimento, Tita acredita ter encontrado um meio para se relacionar com Pedro e, no entanto, inexplicavelmente ele deixa de elogiar seus pratos. Ela se esforça ao máximo, inventa novas receitas deliciosas para recuperar a relação estabelecida entre ambos, contudo não consegue: Mamãe Elena percebera seu novo código de comunicação por meio da comida e proibira Pedro de elogiar suas iguarias.

O terceiro momento da narrativa em que a comida é impregnada com a emoção, acontece no dia em que Tita prepara um *Guisado de peru com amêndoas e gergelim* para o batizado de seu sobrinho Roberto, primeiro filho de Rosaura e Pedro. Tita amava muito essa criança e, por sua irmã não ter tido leite, a amamentara²⁴, segredo dividido somente com Pedro, o que acaba por uni-los ainda mais.

Como já vimos, a mulher que amamenta seu bebê não fornece apenas nutrição, mas também amor, carinho e afetividade, e isso não foi diferente na relação estabelecida entre Tita e Roberto.

Assim, no dia do batizado ela sentia-se a verdadeira mãe do menino e, como Rosaura não pôde estar presente por se achar indisposta, carregava com orgulho o sobrinho, mostrando-o para todos os convidados. Estes por sua vez, foram contagiados com sua alegria:

²⁴ Segundo Wagner da Rocha Fiori, existe a possibilidade de mulheres sem filhos amamentarem devido à estimulação local constante. Ele cita como exemplo que, em algumas tribos são as mulheres idosas que amamentam todas as crianças e que na Idade Média, as damas de leite eram escolhidas entre moças solteiras e sem filhos.

FIORI, Wagner da Rocha. Organização afetiva inicial: fase oral e amamentação. In: RAPPAPORT, Carla Regina; FIORI, Wagner da Rocha; HERZBERG, Eliana. *A infância inicial: o bebê e sua mãe*. São Paulo: EPU, 1981. p. 39.

“... depois de comer o guisado, todos tinham entrado em um estado de euforia que os fez ter reações de alegria pouco comuns. Riam e se alvoroçavam como nunca o tinham feito...” (p. 66-67)

O guisado ingerido pelos convivas estava recheado com todo o amor e dedicação que Tita nutria por Roberto. O interessante é que todos tinham consciência de que o êxito da festa se devia, em grande parte, a esse prato e não paravam de perguntar a Tita qual era seu segredo. Então ela respondeu que o segredo estava em preparar tudo com muito amor.

Verificamos que esse amor não dizia respeito somente ao que ela sentia pelo sobrinho, mas também à atmosfera de paixão que envolvera o preparo do guisado:

“Tita de joelhos, inclinada sobre a pedra de moer, movia-se rítmica e cadenciadamente enquanto moía as amêndoas e o gergelim...

Pedro, não podendo resistir aos cheiros que emanavam da cozinha, dirigiu-se até ela, ficando petrificado na porta diante da sensual postura em que encontrou Tita. (...) Imediatamente seus olhares dardejantes se fundiram de tal maneira que quem os tivesse visto teria notado um só olhar, um único movimento rítmico e sensual, uma só respiração agitada e um mesmo desejo.” (p. 54-55)

Assim como afirmamos no primeiro capítulo, o paladar não é o único sentido a ser estimulado pela gastronomia:

“O som das panelas chocando-se umas nas outras, o cheiro das amêndoas dourando no comal, a melodiosa voz de Tita cantando enquanto cozinhava, tinham despertado seu instinto sexual. E assim como os amantes sabem que se aproxima o momento de uma relação íntima ante a proximidade, o cheiro do ser amado ou as carícias recíprocas em um prévio jogo amoroso, assim estes sons e odores, sobretudo do gergelim dourado, anunciavam a Pedro a proximidade de um verdadeiro prazer culinário.” (p. 54)

Nessa citação, percebemos que os sentidos mais incitados pela gastronomia são o odor e a audição, que juntos provocam em Pedro uma sensação de sensualidade, motivando seu instinto sexual. O alimento provoca, dessa forma, o despertar do desejo e a realização do mesmo.

A quarta passagem da narrativa em que a comida exerce papel fundamental é quando serve como elemento de recuperação de saúde. Tita adoece e a sua melhora ocorre quando Chenchá, a empregada da casa, lhe serve um prato de *Caldo de caudinha de rês*, receita preparada para ela quando ainda era criança e adoecia.

Ao sentir o cheiro da comida, Tita já desperta e ao primeiro sorvo vêm à tona as lembranças da época em que era feliz:

“Aí estavam, junto a Nacha, as brincadeiras de sua infância na cozinha, as saídas ao mercado, as tortilhas recém-cozidas, os caroços de chabacano coloridos, os bolos de Natal, sua casa, o cheiro de leite fervido, de pão de nata, de champurrado, de cominho, alho e cebola.” (p. 102)

Destacamos nessa passagem que Tita é quem se beneficia dos poderes da comida, e a sua cura não se dá por nenhum ingrediente do caldo e sim pela possibilidade de, ao ingerir o alimento, retornar ao passado e encontrar sua origem.

Certos pratos, conforme expusemos anteriormente, ficam guardados na memória como representantes de fases da vida. E esse prato ingerido por Tita é um exemplo disso, com ele a personagem é transportada para sua infância e então pode resgatar a alegria de viver.

No final do livro acontece o segundo casamento da narrativa que é o de Esperanza, filha de Rosaura e Pedro. Mas agora o efeito causado pela comida não é mais de frustração e nostalgia, como no de seus pais, e sim de uma grande eroticidade e satisfação. Aqui o alimento vai funcionar como instigador do sexo.

Convém salientarmos que quem começa a sentir os primeiros sintomas sensuais da comida é novamente Gertrudis:

“De imediato reconheceu o calor nas pernas, a excitação das entranhas, os pensamentos pecaminosos, e decidiu retirar-se com seu esposo antes que as coisas chegassem a maiores conseqüências. Foi Gertrudis que iniciou a debandada.” (p. 200)

Gertrudis é quem começa a sentir os efeitos afrodisíacos proporcionados pela comida. Apesar de não ser cientificamente comprovado que certos alimentos têm o poder de excitar sexualmente, fenômenos psíquicos, como a auto-sugestão, convencem de sua eficácia.²⁵ Assim, por ser muito sensual, é natural que ao

²⁵ Cf. KNOLL, Ludwig; JAECKEL, Gerhard. *Léxico do erótico*. Lisboa: Livraria Bertrand, 1976. p. 16.

ingerir a deliciosa e picante iguaria, Gertrudis se sintia estimulada para o amor, e logo é seguida

“Todos os demais, incluindo os trabalhadores do rancho, já se encontravam no lugar mais afastado ao qual puderam chegar, fazendo amor desenfreadamente. Alguns debaixo da ponte de Piedras Negras e Eagle Pass. Os mais conservadores dentro de seu carro mal estacionado sobre a estrada. E os outros mais, onde puderam. Qualquer lugar era bom: no rio, nas escadas, na tina, na chaminé, no forno, no balcão da farmácia, no guarda-roupa, nas copas das árvores. A necessidade é a mãe de todas as invenções e todas as posições. Nesse dia houve mais criatividade que nunca na história da humanidade.” (p. 200-201)

Atribuímos a excitação causada pelo prato principal do banquete, *chiles em nogada*, ao poder afrodisíaco, tal como explicitamos acima, de alguns de seus ingredientes, como as cidras, as amêndoas e as romãs²⁶. Inclusive, em uma passagem do texto, Tita chega a comparar este prato com sua própria vida, ou melhor, alega que esta comida guarda dentro de si o amor, da mesma forma que ela:

“O último salgado da bandeja ninguém come porque geralmente sucede que as pessoas não querem demonstrar gula e, mesmo que adorassem devorá-lo, não se atrevem. E é assim que se recusa um pimentão recheado, que contém todos os sabores imagináveis, o doce da cidra, o picante do chile, a sutileza do doce de nozes, o refrescante da romã, um maravilhoso pimentão misturado às nozes! E que contém em seu interior todos os segredos do amor, mas que ninguém

²⁶ Conforme o *Dicionário de símbolos*, de Chevalier e Gheerbrant, “a cidra, por ter pevides numerosas, simboliza a fecundidade”; por seu turno, “em linguagem profana, comer a amêndoa é copular, pois a amêndoa é a vulva. Entre os gregos, a amêndoa espremida era comparada à ejaculação fálica de Zeus, na qualidade de potência criadora”; já a romã: “símbolo da fecundidade, leva em si a faculdade de fazer descer as almas à carne. Na poesia da Pérsia, a romã evoca o seio: *suas faces são como a flor da romãzeira e seus lábios como a doce granadina. Do seu peito de prata brotam duas romãs*. Uma adivinhação popular turca, fala da noiva como *uma rosa não cheirada, uma romã ainda não aberta*.”.

Cf. CHEVALIER, Jean e GHEERBRANT, Alain. *Dicionário de símbolos*. Tradução de Vera da Costa e Silva. 7. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1993. p. 44; 240; 788.

podará desentranhar em nome da decência.” (p. 47, grifo da autora)

Além do poder de sedução dos ingredientes, existe o fato de que Tita não contaminou essa refeição com suas lágrimas, e mesmo se assim o tivesse feito, não surtiria nenhum efeito depressivo, pois ela estava muito feliz ao lado de Pedro e era esse sentimento que predominava.

Nessa segunda parte do nosso trabalho, comprovamos que sentimentos subjetivos, como alegria, tristeza, amor, são transferidos através do imaginário da comida, ou seja, quando o alimento é tido como propiciador de diversos tipos de emoções, intercambiáveis entre os seres humanos.

CONCLUSÃO

Ao analisar a obra *Como água para chocolate*, de Laura Esquivel, percebemos existir realmente um imaginário da comida, tal como o expusemos no primeiro capítulo, isto é, como uma maneira de a consciência representar o mundo, mas que por falta de um objeto não pode ser apresentado concretamente. Em diversos momentos do texto, a personagem principal, Tita, se utiliza da gastronomia para expressar suas emoções.

Dessa maneira, ao longo da narrativa, as sensações da personagem, como tristeza, melancolia, sensualidade, alegria, carinho, amor, saudades, nos são apresentadas por meio dos comensais que, ao ingerirem os alimentos, irão concretizar o imaginário de Tita.

Constatamos também que o espaço, a cozinha, funciona, no texto, ao mesmo tempo como um refúgio e um território em que Tita, consciente de sua condição particular, acha uma maneira de revelar-se e impor suas condições. Através do poder existente dentro de seu espaço, Tita irá se rebelar contra a repressão que sofre, desprendendo-se pouco a pouco da tradição materna.

O fato de ser negado à Tita o relacionamento amoroso não impede que ela se realize como mulher, o que acontece à medida que ela desperta em Pedro o apetite culinário e sexual. Assim o texto revela que, através da arte de cozinhar, Tita luta por sua liberdade, procura romper com o passado e almeja conquistar o objeto de seu desejo.

Percebemos uma contradição: a cozinha, ambiente muito familiar entre as mulheres, onde os segredos da culinária são passados de geração a geração, em meio a lições de educação e bons costumes, pode ser considerada como o lugar onde impera a tradição; entretanto, no texto, será o cenário onde o processo de

ruptura de um costume secular acha seu curso para acontecer.

Com efeito, a autora elabora a síntese da oposição entre a cozinha como espaço de aceitação e transferência de regras impostas pela sociedade e como ambiente de ruptura das convenções.

O imaginário da comida engendra, dessa forma, o salto transgressor de um universo estático e repetitivo para o dinamismo das ações humanas, em meio aos aromas e sabores de iguarias que permeiam o imaginário coletivo.

Laura Esquivel brindou-nos com um romance que integra o prazer dos sentidos com a conscientização do poder existente na cozinha como agente de transformação e não apenas como espaço doméstico feminino. Também entre os sabores e aromas da cozinha pode ocorrer o processo de afirmação do sujeito, o que o criativo texto de Laura Esquivel, por meio do imaginário da comida, soube tão bem apresentar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- APETITE POR PAIXÃO: um livro de receitas. Prefácio de Laura Esquivel; introdução e texto de John Willoughby; compilado por Ivana Lowell e Lisa Fine; tradução de Vanda Viveiros de Castro. Porto Alegre: L&PM, 1996.
- CASCUDO, Luís da Câmara (Org.). *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.
- CHEVALIER, Jean, GHEERBRANT, Alain. *Dicionário de símbolos*. Tradução de Vera da Costa e Silva. 7. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1993.
- DURAND, Gilbert. *A imaginação simbólica*. Tradução de Liliane Fitipaldi. São Paulo: Cultrix; Universidade de São Paulo, 1988.
- ESQUIVEL, Laura. *Como água para chocolate*. Tradução de Olga Savary. 5. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1994.
- FREI BETTO. *Comer como um frade*: divinas receitas para quem sabe por que temos um céu na boca. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1995.
- KNOLL, Ludwig; JAECKEL, Gerhard. *Léxico do erótico*. Lisboa: Bertrand, 1976.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas: o cru e o cozido*. São Paulo: Brasiliense, 1991.
- PROUST, Marcel. *No caminho de Swan*. Tradução de Mário Quintana. 7. ed. Porto Alegre: Globo, 1981.

QUEIROZ, Maria José de. *A literatura e o gozo impuro da comida*. Rio de Janeiro: Topbooks, 1994.

RAPPAPORT, Carla Regina; FIORI, Wagner da Rocha; HERZBERG, Eliana. *A infância inicial: o bebê e sua mãe*. São Paulo: EPU, 1981.

TEICHMANN, Ione Mendes. *Cardápios: técnicas e criatividade*. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 1990.