

SÉCULO XIX: EÇA DE QUEIRÓS
SÉCULO XIX: BRASIL

SÉCULO XIX. A MESA PORTUGUESA E BRASILEIRA. NA CIDADE E NAS SERRAS DE EÇA DE QUEIRÓS. NO RIO DE MACHADO DE ASSIS E DE ALUÍSIO AZEVEDO. GLUTONARIA E TRANSGRESSÃO: O INTERNATO DE RAUL POMPÉIA. *POST SCRIPTUM*.

Numa análise do ensaio de Dante Costa sobre o sensualismo alimentar em Portugal e no Brasil, Brito Broca justificava o pouco apreço de nossos escritores pela comida lembrando que “os românticos em todas as literaturas, mesmo na portuguesa, quase sempre se caracterizam por uma absoluta indiferença pelos prazeres da mesa”. Acontece que Dante Costa estendia a todo o país, e a todos os estilos, a ausência do “senso gastronômico”. E frisava bem: “Mesmo os nossos escritores naturalistas não se deliveram muito em comezainas. Tais páginas são raras em Machado de Assis, em Aluísio Azevedo, em Graça Aranha, tão civilizado.”¹

Modus in rebus! O “senso gastronômico” não implica, de modo algum, descrições de comezainas. E em que pese a muito louvável apreensão do ilustre médico, nem Machado, dispéptico e sóbrio, nem Aluísio Azevedo, naturalista, se esquivaram a sentar à mesa as suas personagens.

Não, não temos uma tradição gastronômica, à francesa. Óbvio. Entretanto, ainda que se excluam os depoimentos de cronistas e viajantes, nos quais se colhem, à mão cheia, notícias e informações sobre as cozinhas regionais, as nossas letras não acusam tão acentuada ausência de “sensualismo alimentar”. E se tomarmos a literatura popular e a

1. Ver, de Brito Broca, “O sensualismo alimentar na literatura”, in *Machado de Assis e a política e outros estudos*. Rio de Janeiro, Organização Simões Ed., 1957, p. 156.

literatura oral – o folclore, o cordel, o cancionero, os almanaques, os romances de entrega, as folhas volantes, veremos então ampliar-se, consideravelmente, o nosso universo gastronômico. Entroncado na tradição indígena, portuguesa, africana, espanhola, italiana e francesa, mas arraigado nos hábitos locais.

Não nos movem, de modo algum, veleidades culinárias. Cozinha nossa, autóctone, é a indígena. Tudo mais resulta de aculturação. O que temos, hoje, são cozinhas regionais, produto do acaso e da necessidade, e que viemos afeiçoando, nesses últimos quatrocentos anos, ao gosto e às exigências de cada época. Esse estudo, sim, de largo espectro, poderia e deve ser feito. Tal como o realizou, em Portugal, José Quitério, no seu admirável *Livro de bem comer. Crônicas de gastronomia portuguesa*.

Instiga-me portanto a mesma curiosidade que nos trouxe até aqui, dirigida agora aos escritores de língua portuguesa do século XIX: saber o que comem as personagens dos seus romances. E, retomando a nossa recensão, responder ainda – como? e por quê?

Nesse horizonte histórico, Eça de Queirós não poderia faltar. Na sua ficção, a comida não é mero tema decorativo. Instruído na fisiologia do gosto, leitor de Flaubert e de Zola, dispensa-lhe o desvelo de um aficionado à nona arte e a atenção de um discípulo do realismo. E de tal forma se empenha nessa dupla função que José Quitério, há pouco citado, não hesita em afirmar que “em nenhum outro escritor português – nem mesmo Camilo ou Aquilino –, são <tão> constantes, copiosas, quase avassaladoras as alusões, referências, descrições e seqüências de índole gastronômica”. Municiado das referências colhidas em *Os Maias*, leva-nos a visitar os restaurantes, cafés, tabernas e hotéis de Lisboa, freqüentados pelas suas personagens. Aprendemos com ele que *Restaurant Club* era o verdadeiro nome do *Silva*, cujo proprietário, José Antônio da Silva, fora discípulo de João da Mata, o grande cozinheiro português do século XIX. Do *Grand Restaurant Augusto* era habitué o próprio romancista, quando de suas estadas na capital. O *Café Tavares*, que se mantém no mesmo endereço desde 1784, assistiria, antes do lançamento de *Os Maias*, à formação do grupo dos “Vencidos da Vida”. Seus membros? Os condes de Ficalho, Sabugosa e Arnoso, o Marquês de Soveral, Ramalho Ortigão, Oliveira Martins, Carlos Lobo d’Ávila, Antônio Cândido, Carlos Lima Mayer, Guerra Junqueiro, além, é claro, de Eça de Queirós, “membro nato”. Mas era no *Hotel Bragança* que se reuniam, uma vez por semana, “para destapar a terrina da sopa, e trocar

algumas considerações amargas sobre o *Colares*”. Enquanto ali comiam, a sociedade lisboeta, estupefata, murmurava. No *Hotel Central*, o mesmo onde João da Ega oferece o jantar de homenagem a Cohen, Eça de Queirós encontraria o Conde de Resende para pedir-lhe a mão de Emília, sua futura esposa.

E há outros, muitos outros endereços gastronômicos, que a resenha de José Quitério nos dá a conhecer, com dados precisos sobre a localização e o funcionamento, abonando-os com a competente citação de *Os Maias*. O seu périplo de reconhecimento não se limita a Lisboa: alcança, em Sintra, a *Porcalhota*, onde se comia “o famoso coelho guisado”, o *Hotel Nunes*, de que restam apenas fotografias, o *Lawrence*, que teve a honra de hospedar, em 1809, Lord Byron, o *Victor* cuja “horrível cozinha” é criticada por João da Ega e, deixando Portugal, o *Bignon*, em Paris, prestigiado pelos realistas e naturalistas franceses².

Tanto Fradique Mendes como os comensais de Jacinto de Tormes contavam-se entre os habituados não só do *Bignon* como do *Paillard*. Por volta de 1890, Eça de Queirós era visto com freqüência no *Durand*, da rua Royale, na companhia do Barão do Rio Branco, de Eduardo Prado, Domício da Gama e Ramalho Ortigão.

Sabe-se que em sua casa, na Inglaterra e na França, de portas sempre abertas a hóspedes portugueses e brasileiros, se comia bem. Muito bem. À portuguesa, com certeza. Bernardo Pindella (conde de Arnoso) refere-se, encantado, à sua residência em Bristol – o terceiro posto da carreira consular, e ao bacalhau de D. Emília.

Apesar dos males do estômago e dos intestinos, Eça regalava-se com os bons pratos. Poucos dias antes de morrer, em Glion, na Suíça, ainda almoçaria, com prazer, trutas do lago, cozidas em *court bouillon*, conforme revela Ramalho Ortigão. Grande vocação de *gourmet*, o escritor projeta nas suas personagens as delicadezas do paladar exigente. Mas não fica apenas nisso. Pessoalmente empenhado na condenação da sociedade³, pinta com crueza os excessos do ventre. Motivo obsediante

2. Ver José Quitério, “À mesa d’*Os Maias*”, “O século d’*Os Maias*”, in *Expresso (Revista)*. Lisboa, 16-07-1988, p. 35-37.

3. Em carta a Ramalho Ortigão, Eça declara: “Eu que fui quatro anos colaborador das *Farpas*, que escrevi o *Padre Amaro*, o “conselheiro Acácio”, a segunda edição do *Padre Amaro* e a *Capital*, violenta condenação de toda a sociedade constitucional ...” (Apud Joaquim Ferreira, “Introdução do romance realista”, in *História da literatura portuguesa*. 2ª ed. Porto, Ed. Domingos Barreira, s/d., p. 1.037).

na sua narrativa⁴, a comida permite-lhe exercitar a sátira. Servem-se também à mesa a falta de pudor e de modéstia com que os burgueses agridem a moral e os costumes. Fortemente acentuado pelos traços da caricatura, o apetite instrui as mais variadas formas de comportamento. Compete à temperança e à gula determinar as reações instintivas, as peculiaridades de caráter e demais pronunciamentos da individualidade.

É o caso de *O crime do padre Amaro*. A começar pelo pároco José Miguéis – “comilão dos comilões” – que encontramos às primeiras páginas do livro. Estoura de comer. Cabe a Amaro sucedê-lo na direção da paróquia. Regido pelo ventre, divide-se entre a cama e a mesa. No seminário, “diante do escasso caldo de hortaliça”, sentia “saúdes dos jantares da família”: “as boas postas de peixe! O tempo da matança! Os rijões quentes que chiam no prato! Os sarrabulhos cheirosos!”⁵

Na nova freguesia, já ordenado, o apetite assalta-o à missa: “engrolava depressa as santas leituras da Epístola e dos Evangelhos <...> depois de ter beijado o altar, Amaro vinha já pensando na alegria do almoço <...> e nas boas torradas” (cap. VI).

Mas o religioso de maior prestígio na diocese é o abade Cortegaça, grande cozinheiro, responsável, no capítulo VII, pelo jantar dos clérigos. O escritor minhoto Manuel Boaventura (1885-1973) afirmava que o padre Machado Rebelo, o célebre abade de Priscos, teria servido de modelo a Eça de Queirós para a sua criação⁶. Procedente ou não, sua hipótese tem fundamento no que respeita os extraordinários dons culinários de Cortegaça: sua cabidela era famosa em “todo o clero da vizinhança”. “O excelente abade”, “divinô artista”, “lera todos os *Cozinheiros completos*, sabia inúmeras receitas; era inventivo e, como ele afirmava dando pancadinhas no crâneo, tinha-lhe saído muito petisco daquela cachimônia! Vivía tão absorvido pela sua arte que lhe acontecia, nos sermões de domingo, de dar aos fiéis <...> conselhos sobre o bacalhau guisado ou sobre os condimentos do sarrabulho” em vez de fazer a homilia (cap. VII).

4. Cf. Andréa Crabée Rocha, “Um motivo obsidiante na narrativa queirosiana”, in *Cadernos de Literatura*, Coimbra, 1981, n.º 9.

5. *O crime do padre Amaro*. Porto Lello & Irmão, 1964, vol. I, cap. III, p. 70.

6. Designado, nas primeiras versões do *Crime do padre Amaro*, como o abade C. (Ver, da autora, *A comida e a cozinha. Iniciação à arte de comer*, lugar cit., p. 138-139 e p. 192-193).

No *Primo Basílio*, assistimos ao jantar oferecido pelo Conselheiro Acácio para comemorar o grau de “Cavaleiro da Ordem de Sant’Iago”. Posando de discreto, o Conselheiro convidara para “um modesto jantar de rapazes, no seu humilde tugúrio, para festejarem a régia graça”. Ao dirigir-se à sala de jantar, avisa: “– Não esperem o festim de Lúculo: é apenas o modesto passadio dum humilde filósofo!”

O “modesto passadio” começa por uma sopa de macarrão, continua num cozido, detém-se numa perna de vitela assada para terminar numa mesa de doces à que não faltavam “o creme crestado a ferro de engomar, um prato de ovos queimados <e> a aletria com as iniciais do Conselheiro desenhadas a canela”.

Diante da bela mesa, envaidecido, o Conselheiro pondera: “– Que maior prazer que passar assim as horas entre amigos, todos de reconhecida ilustração, discutir as questões mais importantes, e ver travada uma conversação erudita?”⁷

Vê-se, por conseguinte, que sequer o Conselheiro, mais desfrutável que nos pareça, não se mostra insensível às alegrias do convívio.

Nos *Maias*, o requinte à mesa é tradição. O velho Afonso da Maia, *gourmet* respeitado, “acolhia com uma concentração de crítico, as obras de arte do *chef* francês <...>. Os almoços no Ramalhete <sua morada em Lisboa>, eram sempre delicados e longos.”⁸

No epílogo do livro, às desconsoladas palavras de Carlos Eduardo – “Resumo: não vale a pena viver...”, o Ega atalha: – “Depende inteiramente do estômago!” “Riram ambos”, informa o autor.

O argumento do Ega logo se impõe: a lembrança da comida afasta o desalento. Numa notória manifestação de desagrado, Carlos reclama: “Que ferro! E eu que vinha desde Paris com este apetite! Esqueci-me de mandar fazer hoje, para o jantar, um grande prato com ervilhas”.

7. *O primo Basílio*. Porto Lello & Irmão Editores, s.d., p. 397-415. Numa crítica ao *Primo Basílio*, Machado de Assis menciona “o longo jantar do Conselheiro Acácio” como exemplo de “preocupação constante do acessório”. Como “não quer ser realista mitigado, mas intenso e completo”, Eça de Queirós avoluma “tais acessórios até o ponto de abafar o principal” (Cf. “Eça de Queirós: *O primo Basílio*, in Machado de Assis, “Crítica”, *Obra completa*. Rio de Janeiro, Companhia José Aguilar Ed., 1973, vol. III, p. 908).

8. *Os Maias*. Porto, Lello & Irmão Editores, s.d., p. 74.

A “teoria definitiva da existência”, que pretendiam discutir, perde todo sentido ante esse desejo frustrado. “Que raiva ter esquecido o paiozinho!”, insiste o herdeiro dos Maias.

Esse mesmo paiozinho, os ovos com chouriço, a cabidela de frango, os cabritinhos no espeto, a bacalhoadada reaparecem em quase todos os enredos de Eça de Queirós. Em *A ilustre casa de Ramires*, Gonçalo saboreia “uma pratada de ovos com chouriço”, devora “metade de uma tainha”, devasta “um frango de doente”, clareia o prato da salada de pepino e finda o almoço “por um montão de ladrilhos de marmelada”. E “sem que a fina brancura da sua pele se afogueasse, esvaziou uma caneca vidrada de Alvaralhão”⁹.

Numa taverna da Mouraria, o elegante Fradique Mendes renuncia à etiqueta francesa para deliciar-se com uma riquíssima bacalhoadada. Tira a sobrecasaca e exclama: “Nada de ideais! Deixem-me saborear esta bacalhoadada, em perfeita inocência de espírito, como no tempo do Sr. D. João V, antes da Democracia e da Crítica!”

Teodoro, o pobre e infeliz amanuense do Ministério do Reino, só acalentará um desejo: o de poder oferecer-se, no *Hotel Central*, um jantar com champanhe. Mas como isso é impossível, consola-se com os prazeres da frugalidade. Nada lhe parece tão aprazível quanto, “numa manhã de sol alegre, com guardanapo no pescoço, diante de um bife de grelha, desdobrar o *Diário de Notícias*” ou, à noite, “no *Martinho*, sorvendo aos goles o café, ouvir os verbosos injuriar a pátria”. A comida inspira-lhe comparações, sugere-lhe imagens curiosas. À espera, sempre, da saborosa *Charlotte russe*, adia a felicidade e mastiga o seu pão seco.

É da sua gulodice que se vale o diabo para tentá-lo: acena-lhe com vinhos da Borgonha, como o Romanéc-Conti de 58 e com o Chambertin de 61 “que custam, cada garrafa, de dez a onze mil réis; e quem bebe o primeiro cálix não hesitará, para beber o segundo”, conforme insinua o narrador, “em assassinar seu pai”¹⁰.

O almoço chinês, no mesmo livro, enaltece, na escolha do cardápio, a primeira e mais antiga das cozinhas da terra. O autor parece degustar todos os pratos, enumerando-os com volúpia: “ostras de Ning-Pó. Exímias! <...> deliciosas febras de barbatana de tubarão, olhos de

9. *A ilustre casa de Ramires*. Porto, Lello & Irmão Editores, s/d., p. 41.

10. *O mandarim*, in *Obras de Eça de Queirós*. Edição do Centenário. Porto, Lello & Irmão Editores, 1946, vol. III, p. 299 e p. 303-304.

carneiro com picado d’alho, um prato de nenúfares em calda de açúcar, laranjas de Cantão, e enfim o arroz sacramental, o arroz dos avós <...> Tudo isso “regado largamente de excelente vinho de Chao-Chigue <...> E concluído com o “chá imperial”¹¹.

Em *A cidade e as serras* pontifica, na primeira parte, a cozinha francesa: exquisita, aristocrática. A alguém, como Jacinto de Tormes, que pensa que “o homem só é superiormente feliz quando superiormente civilizado”, nada mais natural que procure viver de acordo com as suas idéias e busque o conforto, todos os confortos, da civilização. Neto de um glutão, o velho conde de Rabacena, que morrera “depois de comer uma lampréia em escabeche”, o último herdeiro da casa senhorial de Tormes, no Baixo-Douro, nascera e crescerá em Paris, no luxo e na riqueza. “Foi logo o vencedor, o Rei que se adula, e a quem se cede a fruta das merendas”. Seu reino era a cidade. No campo, domínio do vegetal e do animal só via duas funções: a nutritiva e a procreadora. Isto é, o estômago e o falo¹².

A seu amigo e hóspede Zé Fernandes, surpreendem, a cada passo, os usos e hábitos da cidade. Espanta-se ao ver que “a cada talher correspondiam seis garfos e todos de feitios astuciosos”. O anfitrião, solícito, explica-lhe a função de cada um deles. Ante a abundância de águas – “águas oxigenadas, águas carbonatadas, águas fosfatadas, águas esterelizadas, águas de sais, outras ainda, em garrafas bojudas, com terapêuticos impressos em rótulos”, nova explicação: as águas da cidade não lhe mereciam confiança porque “contaminadas, atulhadas de micróbios” (cap. II).

Para afastar o tédio, Jacinto se cerca de amigos: gente bizarra, filósofos, poetas, *cocottes*, *gourmets*. E é para eles, e para si mesmo, que encomenda raros acepipes. A sobremesa de “laranjas geladas com éter” é uma das mais finas iguarias da sua mesa. O éter, na sua opinião, desenvolvia e fazia aflorar a alma das frutas. Mas havia, ainda, tangerinas de Malta, castanhas geladas, biscoitos molhados em vinho de Tokai, conhaque de Siracusa, damascos secos do Japão...

Entre os jantares por ele oferecidos, o mais conhecido é o do peixe encalhado no elevador de pratos (cap. IV).

Tudo começa bem. A mesa “resplandecia com as velhas baixelas de

11. *Idem*, *ibidem*, p. 341.

12. *A cidade e as serras*. Porto, Lello & Irmão Ed., 1924, cap. I, p. 20.

D. Galião”, o peixe da Dalmácia, presente do Grão-Duque Casimiro, preparara-se conforme receita por ele mesmo enviada. A entrada – um *consommé* frio, com trufas, é servida. Mas o primeiro prato – o famigerado peixe da Dalmácia, não chega à mesa: o elevador que devia fazê-lo subir da cozinha até a copa não se movia. Tentam pescá-lo. Em vão. Encahalado estava, encahalado permanece. Cansados do esforço, os convivas retomam seus lugares. A ceia continua. Comem um cordeiro engordado em pasto salgado, *örtolans* gelados e sorvete com champanhe, maldizendo o século, a civilização e os orgulhos da ciência.

Enquanto isso, o pobre Jacinto, enfastiado, “esperava o fim do seu martírio e da sua festa”.

O segundo jantar, o mais pitoresco de que se tem notícia no 202 dos Campos Elísios, é “o sublime jantar cor-de-rosa, em que tudo era róseo, as paredes, os móveis, as luzes, as louças, os cristais, os gelados, e as carnes, os legumes, que os escudeiros serviam, empoados de pó rosado, com librés da cor da rosa, enquanto o teto, dum velário de seda rosada, caíam pétalas frescas de rosas” (cap. VII).

Tampouco essa bela extravagância livra Jacinto do tédio que o saturava: seu prazer dura menos que as rosas da decoração.

Aos luxos gastronômicos, segue-se a filantropia. Mas o contentamento das boas ações se esgota no gesto humanitário. Após inúmeras tentativas, todas infrutíferas, o tédio recrudescer. E acaba, afinal, por transformar-se em pessimismo irritado. Ao contemplar a majestosa biblioteca, de setenta mil volumes, Jacinto sente-se “saciado, abarrotado, nauseado, pela opressão da sua abundância”. Grilo diagnostica-lhe o mal: o patrão sofria de fartura.

Salva-o uma carta de Tormes. O anúncio da trasladação dos restos mortais dos seus avós leva-o de volta à terra dos antepassados (cap. VIII). *Incipit vita nova*.

Também Zé Fernandes iniciaria um verdadeiro processo de saturação, ao envolver-se com uma certa Mme Colombe. Depois de comer, na sua companhia, uma lagosta, um pato com pimentões e um Borgonha, entrega-lhe a alma: ama-a “com todos os Amores que estão no Amor”, dá-lhe o que tem. Vazio, reduzido a simples carcassa, vê-se abandonado: Mme Colombe abandona-o sem dizer-lhe palavra. Que faz ele? Vai jantar. Pois não é essa idéia – a de jantar, “a sobrevivente de todas as ruínas”?

Deseja então ao *Durand*, encomenda uma lagosta, um pato e um

Borgonha. Mas antes que viesse o Borgonha, bebe uma garrafa de champanhe e, depois do Borgonha, uma garrafa de conhaque e uma hortelã-pimenta granitada. Já no 202, deseja a morte. Entretanto, só consegue vomitar: vomita o Borgonha, o pato, a lagosta e, finalmente, Mme Colombe. Fica curado (cap. V).

Como o seu mal não era de nascença e o veneno ingerido não se fixara no organismo, tal como acontecera a Jacinto, a cura não é difícil: basta-lhe expelir o que engolira. São e salvo, regressa a Portugal. De Jacinto exige-se mais: exige-se a mudança definitiva. Só a serra poderia realizar a purga e recuperar-lhe a saúde.

Em Irún, fronteira da Espanha, principia a conversão do Senhor de Tormes ao regime da “incivilização”. Zé Fernandes declara terem almoçado com suculência. Já em terras de Portugal, o olfato reage: “– Então é Portugal, hein? ... Cheira bem.” (cap. VIII).

Em Tormes, em meio à escassez de tudo, faz a sua iniciação à gastronomia da serra. O caseiro Melchior serve-lhe um “jantarinho”. Dispõe do que tem à mão. A mesa é coberta com uma toalha de estopa e duas velas de sebo, em castiçais de lata, iluminam a sala. Ao vasilhame de barro, acompanham pratos de louça grossa, rústica, colheres de estanho, garfos de ferro e copos de vidro espesso. Do assento da cadeira, roída pelo caruncho, escapam fios de crina. Mas o caldo de galinha, com fígado e moela, compensa a rudeza do serviço. Pretendendo fome, Jacinto repete com gosto e rapa a sopeira. Depois, o arroz com favas provoca-lhe o apetite de “frade que se regala”. “E por esta santa gula”, refere Zé Fernandes, “louvava a serra, a arte perfeita das mulheres palreiras que em baixo remexiam as panelas, o Melchior que presidia ao bródio ...” “Parecia saciar uma velhíssima fome e uma longa saudade da abundância”. Diante do frango assado no espeto e da salada da horta, temperada com o azeite da terra, “termina por bradar: – ‘É divino!’ ” (cap. VIII)

Na cidade, o tédio de Jacinto se exacerbava, indo da melancolia ao pessimismo extremo. No campo, cresce-lhe o entusiasmo. O ar puro da montanha dá-lhe nova cor, renova-lhe o sangue e o “viriliza soberbamente”. Despojado de preconceitos pedantes, acha “sublime” uma pratada de ovos com chouriço, saboreia com prazer as trutas de um “riachote” da quinta, canta louvorés horacianos à cabidela, à canja e ao cabrito assado, preparados por uma anã “de olhos tortos”. Livre de todo pecado, e dos vícios urbanos, julga-se um justo. E o que mais surpreende: comporta-se

acentuado o caráter sadomasoquista da ligação, ou dependência sexual do herói, ao mostrar-nos, alguns anos mais tarde, a bela espanhola. A alma decrépita, o rosto marcado pela varíola, não mais escondia, no brilho do olhar, a chama da cobiça. “A paixão do lucro” – certifica-se enfim Brás Cubas (e também o leitor) – “era o verme roedor daquela existência” (XXXVIII).

Não obstante sua primazia civilizadora, e eminentemente social, a mesa não configura apenas, na obra de Machado, a função de agente promotor e mantenedor de amizades, afeições, negócios e carreiras políticas. Brás Cubas, por exemplo, padece à mesa suas desilusões, alegra-se, emociona-se. Assim é que recorda, nas memórias, almoços e jantares, ora tristes ora alegres. Ao frustrar-se o seu casamento com Virgília, “não foi alegre o almoço” (XLIV). Tampouco após a morte do pai, quando a família se desentendeu por causa da herança: “Jantamos tristes”, confia (XLVI); em paz com a consciência, dirá: “almocei tranqüilo” (LI). Mas ao descobrir que Quincas Borba o enganara, não consegue afugentar a decepção. Desabafa: “Jantei triste” (LXI). Do jantar em casa de um certo Damasceno, que lhe queria impingir a filha, não guarda boa lembrança. “Que suplício que foi o jantar!” – exclama (XCIII). Após um desentendimento com a amante, refere-se a um “amargo e longo jantar” (LXIII). À reconciliação, já tranqüilo, declara: “Jantei reconciliado com a situação” (XCVIII).

No entanto, a mais apetecível de todas as suas refeições foi a que se seguiu à partida de Virgília para a província. Surpreso, confessa: “senti alguma coisa que não era dor nem prazer, uma coisa mista, alívio e saudade, tudo misturado, em iguais doses”. Foi esse, por conseguinte, o melhor aperitivo para o seu almoço no *Hotel Pharoux*, verdadeira obra de arte do mestre cozinheiro M. Prudhon (CXV).

Ao leitor, que gostaria de vê-lo em prantos, inapetente e desgostoso de tudo, diz que isso “seria romanesco; mas não biográfico”. Contrariando o sentimentalismo romântico, referenda o dado biográfico: “A realidade pura é que eu almocei, como nos demais dias, acudindo ao coração com as lembranças da minha aventura, e ao estômago com os acepipes de M. Prudhon...”

Tal como está em Eça de Queirós, a idéia de jantar é “a sobrevivente de todas as ruínas”. O estômago tem lá suas razões; e razões que o coração desconhece. Pelo menos, no sentir de Brás Cubas e José Fernandes. Acreditando-se infensos às artimanhas do corpo fantasmático,

agarram-se ao presente e às exigências do corpo biológico. Só que, nos dois episódios (ou mesmo três, porque poderíamos fazer sentar à mesa dos dois gulosos o cínico herói de *Os Maias*), a comida desempenha função compensatória. A sede com que Zé Fernandes se embriaga e a voracidade com que come, o apetite alegado por Carlos Eduardo e as metáforas eróticas do discurso de Cubas – o requinte dos “temperos”, a “tenrura” da carne, o “rebuscado” das formas –, reforçam o vinco simbólico das iguarias. Não há dúvida de que pagam, todos, o tributo ao imaginário. E como! Brás Cubas come “com a boca, com os olhos, com o nariz”. Embora julgue que a conta tenha sido alta, não se lembra de quanto gastou.

Ao ventre de Zé Fernandes, ventre sadio, de homem do campo, repugna o farto da cidade: vomita tudo que ingerira, inclusive Mme Colombe. O apetite de Carlos Eduardo exige o paiozinho, de transparente sentido fálico. Cubas? Recorda que enterrara “magnificamente” os seus amores. Vinculando a celebração da liberdade recuperada à morbidez fúnebre que se permeia ao seu relato de além-túmulo, sujeita-se à lei universal (aplicada por Pandora e que James Joyce próporia a Leopold Bloom no dilema “*eat or to be eaten*”) que supõe o devorar e ser devorado.

Ao banquete comemorativo da queda de Napoleão não parecem alcançar, tão implacavelmente, os efeitos dessa lei universal. Ameniza-se, ao abrigo do entendimento e da cordialidade, o rigor da sua aplicação. Come-se bem, é claro. E os convidados – “uma sociedade seleta”, “comungavam no desejo de atolar a memória de Bonaparte no papo de um peru”. Mas não chafurdaram na vingança devoradora. O ambiente criado pelos anfitriões alijou da mesa a cupidez e a glotonaria.

Para o jantar, que nem jantar era, de fato, mas um *Te Deum*, segundo o narrador, tal a pompa com que se preparou, Machado de Assis socorre-se, extensamente, das artes da mesa. Para o brilho da festa, vieram “abaixo toda a velha prataria <...>, as toalhas de Flandres, as grandes jarras da Índia; matou-se um capado; encomendaram-se às madres da Ajuda as compotas e as marmeladas; lavaram-se, arearam-se, poliram-se as salas, as escadas, castiçais, arandelas, as vastas mangas de vidro, todos os aparelhos do luxo clássico”.

A gravidade política do banquete foi quebrada pela verve do Dr. Vilaça, que trouxe à mesa “o acepipe das musas”, e pelo riso das moças que falavam de modinhas e de bailes. À cabeceira, o anfitrião, satisfeito,

“saboreava a goles extensos a alegria dos convivas, mirava-se todo nos carões alegres, nos pratos, nas flores, deliciava-se com a familiaridade travada entre os mais distantes espíritos, ao influxo de um bom jantar”.

“No intervalo das glosas” – evoca Brás Cubas – “corria um burburinho alegre, um palavrear de estômagos satisfeitos; os olhos moles e úmidos, ou vivos e cálidos, espreguiçavam-se ou saltitavam de uma ponta à outra da mesa, atulhada de doces e frutas, aqui o ananás em fatias, ali o melão em talhadas, as compoteiras de cristal deixando ver o doce de coco, finamente ralado, amarelo como uma gema, – ou então o melado escuro e grosso, não longe do queijo e do cará”.

Como se vê, incutiram-se no jantar as virtudes do convívio. Malgrado a ansiedade do menino, a quem aborrece a logorréia interminável do glosador, nimba-se a mesa, no “Episódio de 1814”, do prestígio que desfruta nas sociedades civilizadas.

À luz desse capítulo das memórias de Brás Cubas, refuta-se, com evidência de provas, a tese de Dante Costa sobre a ausência, na nossa literatura, de uma sensibilidade gastronômica. E convém acrescentar que Machado não descurou a sensibilidade oral: a conversação – os *propos de table*, isto é, os interesses “pequenos e particulares dos convivas, como as cantigas, as lembranças da infância, a notícia de um bom negócio, as histórias da corte – tudo que constitui “a familiaridade de um bom jantar” está aí representado. Depositário de uma arte – a arte de receber, o chefe de família respeita-lhe os princípios. Generoso e franco, sabe que não basta ocupar as mandíbulas dos convivas; cumpre, também, garantir-lhes pasto para o espírito. Degustam-se, à sua mesa, carnes, doces, queijos, frutas e versos, versos a não acabar mais.

Daí, “o palavrear de estômagos satisfeitos”. A sensibilidade oral desata a língua, antes entretida na degustação dos bons pratos. Sob os auspícios da moralidade pequeno-burguesa, “do riso de família” ou o “meio riso”, “trivial e cândido”; exaltam-se o comedimento, o bom gosto. Não há dúvida de que o sóbrio e austero funcionário Joaquim Maria Machado de Assis não teria pejo de incluir-se entre os comensais do velho Cubas (uns trinta anos mais tarde ...).

E o visionário Quincas Borba? Sua filosofia, o Humanitismo, a despeito do propalado alcance metafísico, lança raízes na relação do homem com a comida. Graças à experiência da fome, pois chegara a mendigar e a furtar para comer, pudera entender e corrigir Pascal. Segundo o filósofo francês, o homem é o único animal que “sabe que

morre, ao passo que o universo ignora-o completamente”. Entretanto, que lhe ensinara a experiência? “Que na disputa com o cão por um osso, cabe ao homem a grande vantagem de saber que tem fome”. Dessarte, seu enunciado – “sabe que tem fome”, parecia-lhe mais profundo e mais grandioso porque a consciência da morte “dura um breve instante e acaba para nunca mais, ao passo que a fome tem a vantagem de voltar, de prolongar o estado consciente” (CXLII).

Sendo a fome “uma prova a que Humanitas submete a própria víscera”, o Humanitismo encontraria meios eficazes para combatê-la. Assim, a asa de frango que comia era “o resultado de uma multidão de esforços e lutas, executados com o fim único de dar mate ao <seu> apetite” (CXVII).

A metafísica de Quincas Borba termina, ao fim e ao cabo, por submeter-se à lei universal de Pandora. Para a destruição da dor, isto é, a fome, o homem sacrifica o frango. Do mesmo modo que a fome explicaria a morte de sua avó, atropelada por um cocheiro desastrado, porque o dono da sege “almoçara cedo e pouco” (VI). Seus argumentos, reiteradamente resumidos na frase “Humanitas precisa comer”, remetemos ao sistema da comida. Integrados na cadeia da subsistência, justificam-se os atos de Humanitas. O apetite, conclui-se, fundamenta suas locubrações metafísicas.

Presa do delírio, Rubião, seu herdeiro, enganaria a fome com a lembrança dos banquetes de Napoleão nas Tulherias. A *mens phantastica* oferece-lhe resposta pronta aos reclamos do estômago – que “interrogava, exclamava, intimava”²⁰. Sob o signo da loucura, as batatas com que distingue o vencedor, na fórmula do filósofo – “Ao vencedor, as batatas!” (VI, XVIII), também inscreveriam a imagem delirante no sistema da comida.

À semelhança das epopéias burlescas da Idade Média, a jubilação verbal assimila o tema alimentar. Teófilo Folengo, a quem Rabelais muito deve, pôs na boca de uma de suas personagens: “A abóbora é a minha pátria!”²¹ Rubião contenta-se com a proclamação de grandeza épica cujo tom patético grifa, dolorosamente, o epílogo de *Quincas Borba* (CXCIV, CXCVIII-CC).

20. Machado de Assis, *Quincas Borba*, lugar cit., vol. I, cap. CXCVII, p. 805.

21. Baldus, in *Opere. Appendice: I Maccheronici Prefolenghiani*. Milano/Napoli, Ed. C. Cordié, R. Ricciardi, 1977, XXV, 649 (*Apud Michel Jeanneret, Opus cit.*, cap. VIII, p. 211).

A essa nota burlesca, o pessimista confesso que era Machado de Assis instila o veneno da provocação. As batatas da parábola de Quincas Borba adquirem força alegórica. Dão xeque-mate à fome. O Humanitismo inspira-lhe o jogo. *Les jeux sont faits*: atacado, o rei não pode escapar. Encerra-se a partida com a derrota do jogador que o recebe. Por isso, Rubião leva à cabeça a coroa do rei (que tanto pode ser a de Napoleão como a da peça do xadrez): coroa de nada.

Ostensiva e grotesca, eis a metáfora alimentar que liga o destino de Rubião ao do filósofo maluco. O autor, contudo, não nos regateia, ao longo de sua história, fartos almoços, ceias e jantares.

A iniciação do mineiro aos hábitos da cidade se faz pela comida. De convite em convite, para almoço ou jantar, torna-se íntimo do casal Palha. Empenha-se também, com particular diligência, no aprendizado da arte de receber. Ao final de um almoço – o primeiro, oferecido a Carlos Maria e ao Freitas, satisfeito consigo mesmo, recorda em silêncio, à sobremesa, os pratos do cardápio; admira “os copos e os seus resíduos de vinho, as migalhas esparsas, o aspecto final da mesa, em véspera de café. De quando em quando dava um olhar à casaca do criado. Chegou a apanhar o rosto de Carlos Maria em flagrante prazer, quando tirava as primeiras fumaças de um dos charutos que ele mandara distribuir” (XXXI).

Investido das atribuições de anfitrião generoso e vela, como aconselhava Brillat-Savarin, pela felicidade de quantos se encontram sob o seu teto. Freitas insinua ser “difícil resistir a um homem tão obsequioso, tão amigo de ver caras amigas” (XXIX).

Não, não lhe agradavam as refeições solitárias: “comer só era” – para ele – “o mesmo que não comer nada” (XCIX). Alargando, a pouco e pouco, o círculo das amizades, sua mesa é invadida por parasitas assíduos e pontuais. Afável, solícito, não lhes manifestava qualquer enfado. Muito pelo contrário. Se apreensivo, dominava-se, disfarçava, mostrava-se bem humorado (XCI). Recusava convites “só para correr à casa e jantar com eles”. Vai mais longe: para evitar-lhes o fastídio da espera, autoriza-os a jantar caso não se apresentasse à hora aprazada (CXXXIII).

Inteiramente afeito às convenções sociais, introduz, no seu imaginário, o brilho das recepções de gala. Ao compor, “de cabeça, as pompas matrimoniais”, não esquece a “ceia esplêndida”. Figura os convidados, a elegância feminina, “os cristais da Boêmia, a louça da Hungria, os

vasos de Sèvres, a criadagem fardada com as suas iniciais na gola” (LXXXI). A inata frugalidade dispensa-o do cardápio. Sua imaginação contenta-se com o luxo do aparato: não é guloso; nem gastrônomo. Jamais o encontramos a saborear as iguarias que lhe servem.

Ao enamorar-se de Sofia, pareceu-lhe ouvir, dos seus “olhos viçosos”, “a exortação do profeta: Todos vós que tendes sede, vinde às águas” (III). Nelas, porém, não lograria dessedentar a sede de amor. Entre os olhos e a boca – sedenta e faminta, percorre, na sua iniciação amorosa, o mapa do enamorado, passando pela estima, pela inclinação e pelo reconhecimento antes de chegar à loucura.

Depois de um lauto jantar na casa dos Palha não pensa na comida mas na beleza da anfitriã (XLV). Quando o bom senso o adverte sobre os riscos a que se expunha, permanecendo no Rio, sentê-se “opresso”. Atormentado pela consciência que o aconselha a fugir à tentação e privar-se da sua vista, almoça mal (LVI). Sua gula, deduz-se, é outra. Rubião “devora” Sofia “com olhos de fogo” (XLI). “A boca temerária” inspira-lhe palavras ambíguas (XL). Da temeridade à insolência, passa à declaração de amor: Sofia tapa-lhe a boca. Ao contato de sua mão, Rubião perde a voz (CIII).

Alienado à fantasia, o corpo fantasmático tem vida própria: alimenta-se de ilusões. Não o corpo biológico, que exige mais, muito mais. Recalcado o desejo, reage prontamente: cala-se a boca amorosa. “perde a voz”. O resto? É silêncio. E desvario.

Rubião não logra escapar ao “movimento de conservação” a que aludia Quincas Borba. É devorado, ou melhor, deixa-se devorar pelos famintos. Sua mesa e sua fortuna servem-lhes de pasto. Sofia desperta-lhe a libido. Faceira, *coquette*, deleita-se com a servidão amorosa; nutre-se dela. Na “lua-de-mel da grandeza”, Rubião e outros galanteadores alimentam-lhe a vaidade. Segura de si, dos seus encantos, da sua posição e das suas posses, é que lhe vem a suficiência, o ar de fastio com que olha os mortais (CXXXVIII). Marcela, a amante de Brás Cubas, se lhe esvaziou os bolsos, deixou-o livre. Livre e apto a saborear, com Virgília, os doces preparados por D. Plácida. Ao soltar a rédea dos olhos (XXI), Sofia enreda o ingênuo Rubião e suga-lhe, também pelo olhar, toda a substância.

Sofismamos? Talvez. Mas a imagem cruel do louco assuado, que se agarra à imperatriz Eugênia numa tentativa desesperada de recriação do amor impossível (inspirado por Sofia, isto é, a sabedoria), não invalida totalmente nossas premissas.

À divulgação e confirmação das leituras de Machado de Assis, que abrangem desde Sêneca a Rabelais, Cervantes, Fielding, Smollett, Swift, Montaigne, Diderot, Rousseau, Sterne, Stendhal, Balzac, Benjamin Constant (o criador de *Adolphe*), Flaubert, Zola, Camilo, Eça de Queirós – autores para os quais o fato literário se arraiga na experiência do vivido, não seria possível, nem admissível, que a mesa não lhes cativasse os sentidos.

Grande sensual, Machado tinha nos olhos o seu órgão de choque: não só o mais frágil e mais sensível às agressões exteriores como, também, o das maiores finezas. Sentia com os olhos e exercia com eles, cumulativamente, outras funções da percepção. Suas personagens apalpam com os olhos, como o Custódio, do conto “O empréstimo”, e apalpam, ouvem, cheiram e gostam, como a Justina de *Dom Casmurro*. O que não quer dizer que condenasse à ociosidade os demais sentidos. De modo algum. Sabemos que apreciava a música e que foi sócio do Clube Beethoven. Homem social, participou de vários grupos e associações literárias. Entre eles, a Sociedade Petalógica, que teve sua sede na casa de Paiva Brito; o Grêmio de Letras e Artes que congregou nada menos de onze membros da futura Academia Brasileira de Letras; a Associação de Homens de Letras do Brasil, a cuja sessão inaugural estiveram presentes o imperador Pedro II, a princesa D. Isabel e o príncipe Conde d’Eu; A Panelinha, que sucedeu ao Clube Rabelais, dando prosseguimento aos tradicionais ágapes literários, antecipados para o horário do almoço.

“Entre o Clube Rabelais e a Panelinha” – informa Raimundo Magalhães Júnior – “é que foi fundada a Academia.”²²

Tão obstinado afã associativo, que implica a freqüentação de reuniões e de almoços e jantares, autoriza-nos a considerar a gastronomia não como mero *topos* na obra do grande escritor mas como indício determinante do seu culto à mesa.

Não se deduza dessa afirmação ter sido Machado um *gourmet*. Nem se suponha, tampouco, que acalentasse veleidades de gastrônomo. É ao ritual das refeições, na sua sacralização doméstica e na sua pompa festiva, que rende preito de homem civilizado. Dispéptico, afligido por feridas na boca, conseqüência dos ataques de epilepsia, a comida nem sempre lhe sabia bem. Professava, de fato, culto intelectual à culinária.

22. Machado de Assis desconhecido. 3ª ed.. Ed. Civilização Brasileira S.A., 1957, p. 348.

Depois de confessar-se “sexagenário desenganado e guloso”, o Conselheiro Aires, seu *alter ego*, se emendaria dizendo: “Ao cabo, nem tão guloso nem tão desenganado. Convenções do papel e para o papel.”²³ No entanto, embalado pela idéia do jantar que lhe preparara a irmã, declara: “<...> a sua sopa vale para mim todas as noções estéticas e morais deste mundo e do outro” (10 de fev. de 1888).

O *Memorial de Aires* corrobora, no registro diário, a necessidade da companhia, do diálogo afetuoso. E como Machado trabalhava aturadamente, é natural que os seus momentos de ócio coincidisse com as horas das refeições. Era então que carecia de presença amiga, de simpatia. Viúvo, inventa a mana Rita cuja alegria lhe povoa a solidão: com ela almoça ou janta inúmeras vezes. Também aceita convites do casal Aguiar, a quem visita freqüentemente. Se os recusa, arrepende-se. Seu trivial variado não era, ao que parece, nem variado nem apetecível. Anota no dia 6 de outubro de 1888: “Deixei-me ficar a condenar o meu pobre jantar, que foi ruim, só o frango prestou e a fruta, menos as peras...”

A exemplo do que acontece nos contos e romances, as refeições assimilam os estados de alma das personagens: há, no memorial, jantares e almoços ora alegres, ora tristes.

Observador, mais do que contemptor do mundo, Machado assume agora, da perspectiva do herói, a personalidade afável do diplomata aposentado, pronto a compreender as astúcias e as ambigüidades da natureza humana. Frugal, admira a frugalidade e o comedimento. D. Carmo, a quem atribui as virtudes de Carolina, jamais diria ser “doida por morangos”.

No registro de uma comemoração de bodas – as bodas de prata dos Aguiar, o Conselheiro refere-se ao brinde, habitual nas ocasiões festivas. Mas um orador indiscreto, comenta, magoara o casal. No conto “As bodas de Luís Duarte” as louvações disparatadas alcançam o absurdo: ao fim da festa brindava-se “ao progresso do mundo por meio do café e do algodão” e “ao estabelecimento da paz universal.”²⁴

Repete-se, no jantar, a cena vivida por Brás Cubas no “Episódio de 1814”. Diante da mesa de doces, “arrastava os olhos da compota para < o pai e do pai > para a compota”, dando-lhe aviso do seu desejo. Inutilmente.

23. *Memorial de Aires*, lugar cit., vol. I, 26 de maio de 1888, p. 1122.

24. “As bodas de Luís Duarte”, in *Histórias da meia-noite*, lugar cit., vol. II, p. 203.

O menino do conto, o Tonico, também se antecipa às visitas e quer gelatina. Para evitar "uma cena grave" (semelhante à referida por Brás Cubas), a mãe atende, contrariada, o seu pedido. Satisfeito o capricho, Antonico come sem vontade: "levava uma colherada à boca, demorava-se tempo infinito rolando o conteúdo da colher entre a língua e o paladar, ao passo que a colher, empurrada por um lado formava na bochecha direita uma pequena elevação. Ao mesmo tempo agitava o pequeno as pernas de maneira que batia alternadamente na cadeira e na mesa."²⁵

Haverá retrato mais fiel do fastio de uma criança mimada?

Privado da compota, Brás Cubas vinga-se do glosador. Impedida de saborear o doce, a boca faz valer seus direitos: degusta a delação. Tendo o desejo satisfeito, Antonico é obrigado a permanecer à mesa, em silêncio. Que faz? Agita-se e manifesta seu protesto. Atente-se que, nas duas situações, se impõe aos meninos o mistifório verbal dos adultos. O Dr. Vilaça, do *Brás Cubas*, como o Tenente Porfírio, das *Bodas de Luís Duarte*, reproduzem, nos gestos, na empostação da voz e na retórica, o comportamento típico dos oradores de sobremesa da época. No entanto ... há brindes e brindes. Assim como há discurso e discurso. E o próprio escritor confessaria numa crônica de 1892: "As melhores digestões da minha vida são as dos jantares em que sou brindado".

Brindes à parte, Machado instruiu-se convenientemente sobre as excelências da mesa. Começa por empregar, em português, a expressão boa-chira, para *bonne chère*: o Palha, do *Quincas Borba*, "era dado à boa-chira", Custódio, do conto "O empréstimo", tinha o instinto das elegâncias, o amor do supérfluo, da boa-chira <...>". Cita os templos da gastronomia parisiense, o Véry e o Véfour, lembra a cozinha dos palácios do Conde Molé e do Duque de la Rochefoucauld²⁶. Condena "a corrupção dos tempos" que trouxe ao Rio o hábito do sanduíche e do bife cru. Cioso dos nossos costumes e origens, advoga a causa da doçaria nacional e, particularmente, a arte do arroz-doce²⁷. Numa visível intimidade com os fastos gastronômicos, anuncia numa crônica de 1878: "Hoje é dia de festa cá em casa: recebo Lúculo à minha mesa". Compõe, para essa

25. *Idem, ibidem*, p. 201.

26. Cf. *Memórias póstumas de Brás Cubas*, lugar cit., cap. CXV, p. 613.

27. Ver "Notas Semanais". in *Crônicas*, lugar cit., vol. III, 1878, III, p. 376: p. 377.

feita, cardápio especial: "Línguas de rouxinol", "Coxinhas de rola", "Peito de perdiz à milanesa", "Faisão assado", "Pastelinhos", "Compota de marmelos", "Brinde final". Seguem-se, ao título dos pratos, comentários e observações sobre eventos e notícias da atualidade. Já em 1892 recorre a metáforas culinárias para explicar, com humor, o vaivem dos movimentos literários: "Gente que mamou leite romântico, pode meter o dente no rosbife naturalista; mas em lhe cheirando a teta gótica e oriental, deixa o melhor pedaço para correr à bebida da infância. Oh! meu doce leite romântico! Meu licor de Granada!" Natural. Se a vida, também feita de mudanças, é comparada a um banquete... Leia-se esta introdução de 1878: "Vão os hóspedes saindo do banquete, à proporção que outros chegam e ocupam o seu lugar: é a perpétua substituição de convivas".

Resta ainda a "teoria do molho", ou o ideal de criação literária segundo Machado de Assis. Objeto de estudo crítico de Afrânio Coutinho, a teoria da originalidade denota, antes de tudo, uma visão gastronômica do processo criador. O que não é novo entre nós. Manuel Bernardes já falava em "guisar", associando a ordenação e expressão das idéias à prática cultural da cozinha. Machado vai além: interessa-lhe o molho, "o molho de sua fábrica", em que se condimentam as idéias. Mesmo que se use "especiaria alheia". A arte da dosagem e da mistura, o sentido da proporção e a habilidade na manipulação do pensamento é que asseguram à obra o sabor único, original. Ou mais ou menos isso.

Num comentário saboroso, Mário Casassanta glosa o aforismo machadiano, reportando-se à excelência do seu molho: "O certo é que, apesar de haver pilhado alimento em muito timo e muita manjerona, deu-nos um mel de seu fabrico que não sabe a timo nem a manjerona".

A culinária funciona portanto como uma espécie de *tópica*, como diria Roland Barthes, com vista a elucidar os problemas anteriormente tratados pela retórica: Quem não entende de molhos e de temperos? Como se refere a coisa apetecível, sujeita a experiência direta, a metáfora alimentar propicia a saída do campo axiomático (das locuções dos teorizadores) para a rotina do dia-a-dia. Haverá maneira mais clara de fazer-se entendido?

E foi aplicando a "teoria do molho" que Machado de Assis escreveu *O Almada*. A história do Rio – não mais a sua atualidade, em que se inspirara para a criação dos seus romances, haveria de oferecer-lhe assunto para esse poema herói-cômico, de sátira à cupidez fradesca.

Grandes comilões e beberrões, “o feroso pastor e os seus amigos”, isto é, o prelado Almada e seus religiosos, são tentados e dominados pela Ira, pela Lisonja, pela Gula e pela Preguiça. Inspirado em Homero e em Virgílio, tomou Machado por modelo a *Le lutrin*, de Boileau, e *O hissope*, de Júlio Dinis. Sua ambição, ao que adverte, era “dar às letras pátrias um primeiro ensaio neste gênero difícil.”²⁸

Para justificar a sátira contra D. Manuel de Sousa Almada, presbítero do hábito de São Pedro, o escritor invoca o testemunho do Padre Manuel da Nóbrega, severíssimo nas suas críticas ao clero. Não deslustra a tradição do gênero. Ao lado de *O garatuja*, de José de Alencar, que romanceou o mesmo episódio histórico de meados do século XVII, *O Almada* resistiu aos rigores do tempo e constitui-se hoje, como queria Mário Casassanta, em documento de “singular importância” para o estudo da obra machadiana²⁹.

Não falta contudo a esse documento o sal da facécia burlesca, bem ao gosto das platéias do final do século.

Que se ocupem outros da Ira, da Lisonja, da Preguiça e mais feios vícios que entram “nessa comédia humana” (III, II). Dirijamos nossa atenção à Gula e às suas pompas.

Acompanhada da sua prole – Indigestões e Apoplexias, a Gula posta-se à porta de uma igreja, onde cochila a Preguiça. E é ela, a Gula, que desperta a irmã e a põe em brios, instigando-a a tomar de assalto a igreja fluminense, governada pela Ira. Seu conselho? Não dar-lhe trégua, propiciando-lhe ócio, jogos e banquetes.

Socorrendo-se dos bons ofícios da Preguiça, a Gula tem êxito: “Adeus, guerras!, Adeus, férvidas brigas!” Os banquetes, as merendas, as ceias, os licores, as frutas, as compotas tornam-se a melhor ocupação do jovial prelado (II, V). Para um jantar de dez talheres, encomenda ao cozinheiro, “sem olhar a despesas”, a toalha mais fina da Holanda, a melhor baixela e os cristais (IV, VI). Mas afligido pela notícia da devassa que lhe era movida pelo ouvidor geral, mastiga, “com distraí-

28. “O Almada”, in *Poesia*, lugar cit., vol. III, Advertência, p. 228.

29. Embora inclinasse sua preferência para *O garatuja*, Mário Casassanta não deixa de reconhecer, machadiano que era, a importância de *O Almada* (Cf. José de Alencar, *Alfarrábios*. 4ª ed., Prefácio de Mário Casassanta. Rio de Janeiro, José Olympio Ed., 1957). Ver também Astrojildo Pereira, “O Almada e a história da cidade”, in *Machado de Assis. Ensaio e apontamentos avulsos*. Rio de Janeiro, Livraria São José, 1959, p. 111-145.

do gesto, alguns bocados, nenhuma frase de seus lábios solta” (IV, VIII).

A Gula, sempre alerta, não permite que a Ira a expulse da mesa: a todos vai “roendo as famintas entranhas” e, “por não perder o precioso tempo,” comem e falam “sobre o caso, / fazendo a língua dois ofícios juntos” (IV, XVII). Um certo Lucas “come, com quantos dentes tem na boca”, uma cutia, quatro pombos e mais da metade de uma grande torta. Assim, em pouco tempo, “toda a mesa varrem” (IV, XIX).

A Preguiça e a Gula, de concerto, não abandonam suas presas. E vem da Preguiça o melhor convite à ociosidade regalada. Solerte, eis como alicia o Vigário Vilalobos: “Que seria dos empregos mais altos deste mundo / Se não fossem razão de boa vida? / E que lucrás com essa guerra? / A vaidade abater de um insensato, / Todo cheio de ventos e fanfúrrias? Mais do que ele valia Mitridates que Luculo bateu; mas quem se lembra / Do forte vencedor do rei do Ponto, / Quando nele contempla o mais conspícuo / Dos grandes mandriões da antigüidade, / Que mais soube comer que Roma inteira? / Deixai lá que se esbofe a inculta plebe / No vil trabalho que compra a ceia; / Um homem como vós não se afadiga, / Come e ronca, senhor, o mais é nada” (V, I).

Nesse gostoso emprego – de comer e roncar, passa-se a vida dos religiosos. A Ira tenta roubar à Gula o Almada, seu fiel devoto, mas a Gula “toda a raiva lhe converte em fome” (VIII, XV). O poema termina com a vitória da Preguiça. Depois de admoestar o prelado e seus “teimosos servidores” a dar fim à disputa com o ouvidor-geral, ameaça mandá-los às missões e fazê-los curtir fome, sede e longas vigílias.

Claro que é obedecida.

Em vez de pregar moral, *O Almada* nos convida a um divertimento gastronômico. O gosto das palavras, a associação do paladar à filologia, numa busca constante da deleitação oral, constituem-se o seu principal tempero. Gravita-se em torno da bulimia. A Preguiça “abre os olhos a custo, a custo a língua / a mastigar começa alguma frase” (II, III). A cidade castiga com “dentadas anônimas” mas o Almada sacode os “nédios ombros” e com um “arroto respondia a tudo” (II, V). O profundo Vilalobos era “a mais robusta coluna da igreja fluminense” (II, VI); o Lucas, “gordo comilão”, a quem nada satisfaz, “não contente / de devastar as nobres iguarias / Quando na casa do prelado

come, / Com os olhos devora, inda faminto, / A tamina dos pretos da cozinha" (II, VII); aos "casos picantes", o Nunes abelhudo "temperava de combinadas pausas e trejeitos" (II, VIII). Fala-se de "guloso aroma" (VIII, XIII) e de "gordas culpas" (II, X). A Ira "os olhos pascia" num campo de batalha (II, X); a história da devassa "arrepia as carnes e o cabelo" "aos figadais, solícitos amigos" (IV, XII).

Até mesmo no sossego da cela, o douto Vilalobos sofre o assédio das metáforas alimentares: "morde-o" a inveja, tenta-o a Preguiça "com palavras de mel", os seus olhos passeiam "com fastio" pelos livros e, para escrever, toma de "branca pena de um comido pato" (V, III e IV).

À mesa, os religiosos tanto se empanzinam de comida como de palavras. A língua, adestrada, faz os "dois ofícios juntos". Sob a maléfica influência da Gula, secundada pela Preguiça, a gulodice – *pecadillo* dos monges, converte-se em glotonaria, e a garrulice, em verborragia. Multiplicam-se as discussões, as arengas, os diálogos. A raiva, insuflada pela Ira, inflama a disputa que se dá a conhecer por palavras e mais palavras. Ouve-se a voz da Preguiça e sua terrível sentença: o bom passado – de cama e mesa, seria trocado por fomes, sedes, vigílias, e a incontinência verbal da polêmica pela pregação da fé aos gentios.

Leitor de Rabelais e de Cervantes, Machado não se esquiva ao uso do burlesco. O retrato que Luciano traça dos sofistas e dos cínicos na sátira *Piscator sive reviviscentes*, e que Rabelais retocaria no *Gargantua* numa crítica aos monges, lembra, a muitos respeito, a diatribé contra os religiosos fluminenses. Senão diretamente, via Rabelais, ou via Montaigne, o escritor brasileiro deve ter tido acesso aos escritos de Luciano de Samósata, fonte obrigatória dos humanistas na luta contra as superstições e contra os abusos da Igreja. Mas seu afã satírico ajusta-se à preceptiva da *Arte poética* de Boileau, o mais lúcido intérprete do gênero e seu crítico mais feroz. Resguarda-se o poema das concessões ao gosto popular. Tal como no *Lutrin*, a mesquinhez do assunto desafiou o talento do autor. Como visse na comida o melhor pretexto para o exercício da sátira, explorou-a com humor sem incorrer na crueza rabelaisiana. Acolheu, elegantemente, os preceitos gastronômicos. A mesa – "lauta" e "pejada", aparece, como convém, servida com arte. O ardor chicanista compete com o apetite, estabelecendo a antinomia das duas línguas (que acabam por entender-se à

mesa). Fiel a si mesmo e à sua sensibilidade, Machado oferece a cada uma, na medida certa, as iguarias que lhe apetece. Complexo, deleitável, o tema alimentar exhibe, no *Almada*, seu lado risonho, docemente grotesco.

Na obra de Aluísio Azevedo o riso se contrai. Despojado da chispa jocosa, converte-se em esgar. Desvanecem-se as mil e uma faces do ridículo. À falta do acicate da chocarrice, a gula não se deixa apreender no contorno obeso, ostensivamente carnavalesco. Levando a extremos a pura observação e o estudo dos caracteres, o autor de *O cortiço* vinca o rasgo patológico, realça a força da impulsão. O amor ao dinheiro justifica a abstinência do mesmo modo que o medo de morrer de fome justifica a voracidade. A comida e a bebida são armas de defesa e de combate. Come-se e bebe-se nos seus romances para desferrar humilhações e ofensas, para qualificar-se socialmente. O meio e o clima encarragam-se do resto. Isto é, de dirigir o gosto, afeiçoar o palato e determinar os gustemas.

Dominado pela *libido possidendi*, o vendeiro João Romão, de *O Cortiço*, colhe "para si e para a companheira os piores legumes, aqueles que, por maus, ninguém compraria; as suas galinhas produziam muito e ele não comia um ovo, do que, no entanto gostava imenso; vendia-os todos e contentava-se com os restos da comida dos trabalhadores". Em estado crônico de inanição, se não comia com a boca, comia com o olhar: "com o seu eterno ar de cobiça, apoderando-se, com os olhos, de tudo aquilo de que ele não podia apoderar-se logo com as mãos"³⁰.

Assim é que, depois de devorar as economias e a carne da negra Bertoleza, avança o olhar ávido ao terreno vizinho, à fortuna aferrolhada do mendigo Libório, ao palacete do Miranda e, finalmente, à sua herdeira Zulmira. Nada escapa à sua cupidez. Insaciável, tudo engole, tudo acumula.

Rico, invejado, o Miranda não é contudo feliz: sonha com a liberdade e a suficiência do vendeiro; devolve-lhe, com igual intensidade, o olhar de cobiça. À míngua de necessidades, inventa caprichos, aspira à nobreza.

Compra um título. O baronato, acredita, há de compensar-lhe todas as frustrações. Agita-se em roda viva: encomenda fogos, bebidas e

30. Aluísio Azevedo, *O cortiço*. Traços biográficos, bibliografia e Introdução de Dirce Cortes Riedel. Rio de Janeiro, Ed. Tecnoprint S.A., s/d., p. 31.

comidas finas para festejar a honraria. Chegam ao sobrado caixas de champanhe, de vinho e de cerveja, latas de conserva, perus, leitões, ovos, quartos de carneiro e de porco. Suas janelas exibem "composteiras de doce ainda quente, saído do fogo, e travessões, de barro e de ferro, com grandes peças de carne em vinha de alhos, prontos para entrar no forno". Via-se, à porta da cozinha, "pendurado pelo pescoço, um cabrito esfolado, que tinha as pernas abertas, lembrando sinistramente uma criança a quem enforcassem depois de tirar-lhe a pele" (X).

A par dos foguetes e da banda de música, a comida concorre para proclamar-lhe a importância, assegurando-lhe, fora do lar, o respeito e a consideração de que carecia. Botelho, o parasita, que vive à sua expensa, também é vítima de oralidade mal compensada: "comido de desilusões, cheio de hemorróidas", "devorava-o <...> uma surda tristeza de vencido". Não podendo "abrir contra ninguém o bico, desabafava vituperando as idéias da época". À sobremesa, em casa do Miranda, "vomitava frases terríveis, para a direita e para a esquerda <...>, vociferava imprecações, aproveitando aquela válvula para desafogar o velho ódio acumulado dentro dele" (II).

É desse ressentido a frase que rege o destino dos habitantes do cortiço e dos seus vizinhos do sobrado: "desta vida a gente só leva o que come". Entendendo-se o comer no sentido próprio e no figurado.

Ao nascer do dia, chegavam o pão, a vaca do leite, seguida por um bezerro amordaçado, os tabuleiros de carne fresca, de tripas e fatos de boi, as cestas de peixe e as enfiadas de sardinhas. Animavam a estalagem o vaivem e o pregão dos mercadores. Às nove horas, os operários desciam para o almoço. A vendinha regurgitava. Na cozinha, de panela em panela, a negra Bertoleza fazia os pratos enquanto lá fora o caixeiro recitava a lista das comidas. "Um cheiro forte de azeite frito predominava. O parati circulava por todas as mesas, e cada caneca de café, de louça espessa, erguia um vulcão de fumo tresandando a milho queimado <...> E sempre a sair, e sempre a entrar gente, e os que saíam, depois daquela comezaina grossa, iam radiantes de contentamento, com a barriga bem cheia, a arrotar" (III).

Aos domingos, mudava-se o cenário. "Havia nos operários e nos trabalhadores decidida disposição para pandegar, para aproveitar bem, até o fim, aquele dia de folga. A casa de pasto fermentava revolucionada, como um estômago de bêbedo depois de grande bródio, e arrotava sobre o pátio uma baforada quente e ruidosa que entontecia". Nas casinhas,

politonavam vozes africanas, portuguesas, mestiças e italianas. "Falavam e riam todos ao mesmo tempo; tilintavam os talheres e os copos. <...> sentia-se perfeitamente o prazer que aquela gente punha em comer e beber à farta, com a boca cheia, os beiços envernizados de molho gordo" (VII).

À imitação do festim de Gervaise, o forrobodó de Rita baiana tem o seu velho Bru: é o mendigo Libório. Na sua fome de cão sem dono, "engolia sem mastigar, empurrando os bocados com os dedos, agarrando-se ao prato e escondendo nas algibeiras o que não podia de uma só vez meter para dentro do corpo". Sua avidez é tamanha que se engasga com um pedaço de carne. Um tapa nas costas faz com que o devolva à mesa, mal mastigado (VII).

Pelo que se vê, Aluísio Azevedo carrega nas tintas. Mais naturalista que Zola? Não. Mais grotesco. A descrição do mesmo Libório lembra, muito de perto, a do Domine Cabra de Quevedo: não lhe falta sequer a mandíbula devoradora que parece engolir a própria cara³¹.

O cortiço figura, como *L'Assommoir*, um pequeno universo, dirigido por leis implacáveis. Não há fugir. O casal português – Jerônimo e Piedade, que lembra Gervaise e Coupeau nos primeiros anos de casamento, apresenta-se, inicialmente, como exceção. Fazem os dois vida à parte, degustam caldo de unto e mais comidas lusitanas, num isolamento sossegado e feliz. Encarregou-se o meio de minar-lhes a crosta rude. Jerônimo abrasileira-se. Antes da mulher, mais arredia e menos porosa, sucumbe à licenciabilidade tropical. Assiste-se, sob o signo da culinária, à transformação do seu caráter. Subreptícia, mas inexorável, a influência do meio contamina-lhe os gustemas. Já não lhe apetece a boa cozinha da terrinha: passa do vinho à aguardente de cana, da broa de milho à farinha de mandioca, do bacalhau com cebolas e batatas à carne-seca e ao feijão-preto, do caldo verde, da açorda e do caldo de unto à moqueca, ao vatapá, ao caruru, com muita pimenta; da couve rasgada, cozida, à couve mineira, fininha, refogada, do pão de rala ao pirão de fubá. E como se isso não bastasse, entram-lhe, pelo nariz, rendendo-o, voluptuosamente, os olfatemas da terra: o cheiro quente da mulata, o aroma embriagador das ervas com que se lava e o tabaco.

Piedade, lavadeira como Gervaise, não se rende facilmente. Arisca, refugia-se na solidão. A miséria e o desdém do marido quebram-lhe a

31. Ver cap. "Séculos XVII e XVIII", p. 120-121.

resistência: o álcool lhe presta socorro. Sua degradação, mais aviltante que a de Jerônimo, acaba por confiná-la no grotesco. A cena do vômito, em que Zola mostra Coupeau caído e sujo, no chão da casa, aplica-se, no *Cortiço*, a Piedade: é ela quem vomita “sobre o peito e a barriga uma golfada fétida”, sendo arrastada pelo amante “que nem uma trouxa de roupa suja”. Tal como acontece em *L'Assommoir*, a filha presencia à cena de amor entre a mãe e o estranho (XX).

Acuada, impedida de satisfazer o corpo biológico, Piedade refugia-se no corpo grotesco. Tanto decai que vai dar com os costados no *Cabeça-de-gato*, “paraíso de vermes; brejo de lodo quente e fumegante” (XXII). Salva-se Jerônimo da hipérbole da abjeção. Nos braços de Rita baiana, fartamente saciado, embala-o a lubricidade. O que não quer dizer que tenha tido melhor sorte...

Há, além dessas, outras coincidências, de pronto reconhecimento, a aproximar *O cortiço* não só de *L'Assommoir* como de *Germinal*. Avulta, entretanto, a essas analogias meramente anedóticas, um elemento essencial, distintivo da maneira de ser do mestre do naturalismo e do seu discípulo brasileiro: a singularíssima sensibilidade olfativa e visual.

Quê se possam apontar aqui-ali personagens, cenas e falas que reproduzem, com maior ou menor exatidão, situações vividas nos romances de Zola, não é de surpreender. Não se fez o mesmo com *O crime do padre Amaro* com vista a decalcá-lo de *La faute de l'abbé Mouret*? O que surpreende, deveras, é a empatia dos dois autores, em situações semelhantes - a lavanderia, o botequim, o alcoolismo, a comida, a glutonaria, a personagem coletiva, a promiscuidade, o adultério - mas em circunstâncias distintas (porque o cenário é outro, as personagens bem caracterizadas e típicas do meio, e os cheiros também). E podemos afirmar que Aluísio Azevedo só chegou a ser o nosso único naturalista integral porque possuía as mesmas virtudes de Zola. Não o copiou. Tinha a sua fineza de sentidos. E um dom a mais (a crer nos críticos que o recusavam a Zola): o paladar. Era um *gourmet*³².

Não se satisfazia em imaginar o que comiam nem como comiam as suas personagens: freqüentava botequins e restaurantes populares para apreciar, *de visu e de gustibus*, a comida que lhes servia³³. Alugou,

32. Enquanto que Zola tinha seus repentes de *gourmet* (Ver p. 163-164)

33. Graças aos depoimentos de Rouède e de Coelho Neto, sabe-se que Aluísio Azevedo ia surpreender as suas personagens onde quer que estivessem (Cf. Emílio

algum tempo, um quarto sórdido num cortiço, para familiarizar-se com os hábitos dos hóspedes. Ali aprendeu, de experiência, que a pobre gente que mourejava de sol a sol não podia ter outro ideal que “comer, dormir e procriar” (XIV). Provou, com os sentidos, a “fermentação sanguínea” que estava na raiz da “gula viçosa” do povo (que ele chama “plantas rasteiras”), capaz de desfrutar “o prazer animal de existir” (III).

Mercê de sua formação, o escritor elevaria esses prazeres a arte - a arte de viver. Desperto, na infância, para a festa dos sentidos, aprimoraria, ao longo dos anos, a inata sensibilidade. Refere, em página autobiográfica, os passeios que fazia, ainda menino, nos arredores de São Luís do Maranhão: “Saíamos quase sempre no segredo da primeira madrugada e chegávamos ao sítio ao repontar do sol. Ah! que deliciosos passeios! Que belas manhãs frescas, deslisadas por entre os mangais, sentindo-se recender forte o odor salgado das mareas! E depois, lá no sítio, instalados na varanda de telha vã, que prazer não era devorar o almoço, assentados todos em bancos de pau, de volta de uma mesa coberta de linho claro, a beber-se o vinho novo do caju por grandes canecas de terra vermelha! E depois toca a brincar!”³⁴

No Rio, sua vida era outra. E seus prazeres, também. Recuperava-se, à mesa do Visconde de Barra Mansa, da abstinência compulsória. Assecta elegante, com veleidades de mecenas, João Gomes de Carvalho, o Visconde, abria suas portas aos intelectuais e aos artistas. Nos seus salões, ricamente decorados, serviam-se “doces e vinhos em profusão, iguarias à vontade”³⁵. Lisonjeado pelo apreço de Aluísio Azevedo, e conhecedor de suas dificuldades financeiras, oferece-lhe a hospitalidade. O escritor aceita-a de bom grado. Muda-se para a sua mansão, nas Laranjeiras, onde o vinho, ao que conta, “era de outra pipa”. Põe, então, como informa Raimundo de Menezes, “o estômago em dia”.

Nas tavernas sujas, como o famigerado *Quinhentão*, em cujas mesas comiam caixeiros, operários e boêmios, não punha os pés. Se o fazia era

Rouède, “Galeria de elogios mútuos”, in *A Semana*. Rio de Janeiro, n.99, 20-11-1886; Henrique Coelho Neto, *A conquista*. Rio de Janeiro, Livraria Laemmert, 1899, 364; ver, de Raimundo de Menezes, *Aluísio Azevedo, uma vida de romance*. São Paulo, Livraria Martins Ed., 1958, p. 174-175, p. 187-190).

34. “No Maranhão”, in *Demônios*. São Paulo, Livraria Martins Ed., 1945, p. 138-145.

35. Raimundo de Menezes, *Opus cit.*, p. 177.

“por amor às letras”, isto é, para degustar a realidade que transpunha aos enredos.

À fundação do *Cidade do Rio*, “estuário do gênio indígena”, segundo Paula Ney, jornalistas e escritores passam a ter onde matar a fome com dignidade: o restaurante criado por Patrocínio na redação do jornal. Ao inaugurá-lo, com um peru ao forno, preparado por mestre cozinheiro, o grande abolicionista brindaria, com champanhe, o acontecimento. Declara no discurso: “Senhores: instituindo os almoços e jantares da *Cidade do Rio*, não tive em mente concorrer com o *Jornal do Comércio*, que era, até hoje, o único órgão brasileiro que fornecia comida aos seus redatores. Não! quis apenas dar o bem-estar aos meus companheiros de trabalho e, como entendo que a primeira condição para que um espírito produza é a saciedade! Estômago, tomei um cozinheiro e, ao lado da oficina tipográfica, estabeleci a despensa. Saco vazio não se põe de pé, diz a sabedoria popular. Com fome não há talento – é preciso que haja carvão na fornalha para que se gere vapor na caldeira.”³⁶

E a tais lances levava Patrocínio o seu zelo, que incumbira Campos da Paz, químico de nomeada, da análise dos vinhos servidos no restaurante.

Aluísio compareceria de quando em vez à hora do almoço ou do jantar, para encontrar amigos e conversar. Era *habitué* do *Mangini*, do *Café Londres*, da *Maison Moderne*, endereços onde se podiam encontrar, entre outros, Artur Azevedo, seu irmão, Coelho Neto, Raimundo Correia, Paula Ney, José do Patrocínio e o jovem Duque Estrada. Em visita ao Rio, o mineiro Augusto de Lima percorreria, com Raimundo Corrêa e o nosso escritor, todos esses locais de prestígio. Retornaria encantado para a sua província.

Era o tempo das celebrações ruidosas, da confraternização e das libações alegres. Depois do ensaio geral de uma de suas peças, os atores e amigos invadem a pensão onde vivia Aluísio: queriam comemorar. Paula Ney traz a ceia: fiambre, mortadela, ostras, camarões recheados, pimentões, rosbife com farofa, um pão imenso e muitas garrafas. No dia seguinte, D. Ana, a dona da pensão, despeja o inquilino. Por perturbar a boa ordem da casa.

À véspera da publicação de *O cortiço*, a *Gazeta de Notícias* anuncia: “A última página de *O cortiço*, o já afamado romance de Aluísio

36. *Idem, ibidem*, p. 215.

Azevedo, entrou ontem para o prelo. Esperem um pouquinho, Srs. glutões, Aluísio Azevedo já lhes vai servir essa finíssima iguaria.”³⁷

Não há dúvida: as figuras alimentares dirigiam o gosto literário...

À despedida de solteiro de Coelho Neto, em 1890, os amigos se reúnem na *Maison Moderne*, para um jantar de prolongados brindes. Mais cinco anos, em 1895, Aluísio Azevedo deixaria o Rio para assumir, em Vigo, as funções de vice-cônsul do Brasil. Sua obra estava concluída. Passearia então, pela Europa e pelo Oriente, a curiosidade insatisfeita e a nostalgia da terra natal. De todos os seus postos chegam cartas com referências extensas à cozinha do país onde serve e aos pratos típicos. Da Galiza, escreve a Florindo de Andrade: “Ah! se te apanhasse eu aqui para saborearmos juntos aquele nosso prato predileto de peixe frito com arroz! O peixe aqui é magnífico e vai bem com o vinho do país, que é puro”. E acaba por atribuir aos galegos as mesmas inclinações da gente do cortiço: “<...> parece que este povo compreende bem o papel importante da comida entre os prazeres ao seu alcance, porque vive para comer, beber e gozar... <...> Comem e bebem por sensualidade, arrotando forte e esfregando as barbas no molho e derramando vinho nos cabelos.”³⁸

Ao mesmo amigo falaria, de Cardiff, do seu desgosto pela comida inglesa. “Ah! Que saudades dos restaurantes da França!” – clama. “Estou hoje convencido que só em França se come e não digo só em Paris, digo França porque a comida em Marselha como em Bordeaux, sem se parecerem com a de Paris, são cada vez mais estimáveis.”³⁹

No posto da Itália, em Nápoles, iriam visitá-lo Rodrigo Otávio, Afrânio Peixoto e Escragnolle Dória. Em almoços e jantares gastronômicos, com que recebe os brasileiros de passagem, mata a saudade da língua portuguesa. Mas as saudades do Brasil permanecem inalteradas. Queixa-se a todos da tristeza do exílio. Abre-se com Afrânio Peixoto. Confessa-lhe o desejo de voltar a escrever. Fascina-o, curiosamente, como a Flaubert e a Eça, a temática religiosa. Numa carta ao jovem médico e escritor, pede que lhe indique “livros de biografias de santos e cousas religiosas.”⁴⁰

37. *Apud* Raimundo de Menezes, lugar cit. p. 229.

38. *Apud* Raimundo de Menezes, lugar cit., p. 264.

39. Aluísio Azevedo, *O touro negro*. Rio de Janeiro, 1938, p. 170.

40. *Apud* Raimundo de Menezes, lugar cit., p. 307.

Não realizaria o seu desejo: o *Messias*, uma espécie de Quixote da fé, a que se referira nas conversas com Afrânio Peixoto, não deixaria a sua imaginação para transformar-se em livro. Aluísio Azevedo passaria à posteridade com a obra publicada até 1895. Assegurara porém, *in perpetuum*, com *O cortiço*, *O mulato* e *Casa de pensão*, a sua permanência entre nós.

Fixemo-nos no *Cortiço*. Após esse périplo pelas manifestações da sensibilidade do autor, podemos ajuizar o comportamento das suas criaturas.

Vejamos. Numa cabeça-de-porco, de que sobem as emanções do "fartum de bestas no coito" (II), não se encontram, obviamente, aromas etéreos e sutis. Nada acontece gratuitamente nesse cenário. Tudo se imbrica numa sucessão interminável, e conseqüente, de causa a efeito. Não há lugar, na intriga, para gestos nem atos isolados. A atividade dos sentidos supõe uma participação múltipla e total a que a libido, excitada, junta a sua adesão.

Orientados pelos conceitos olfativos do século, Zola e Aluísio mostram-se sensíveis ao odor da miséria. Assinalam, ambos, o mau-cheiro dos operários, cuja transpiração os identifica socialmente. Ao suor, às fezes das crianças, ao bafio da umidade da lavanderia, soma-se a fetidez animal do cio e do coito.

Rita baiana faz exceção nesse concerto de odores nauseantes. "Luz ardente do meio-dia", exala "o aroma quente dos trevos e das baunilhas". É, por isso, "o veneno" e "o açúcar gostoso", "o sapoti mais doce", "a castanha do caju, que abre feridas com seu azeite de fogo" (VII). Resistir, quem há-de? Queima-se o ingênuo Jerônimo na sua "fosforescência afrodisíaca"⁴¹. Para provar do mel que destilava, à imitação das "flores americanas, dessas muito alvas, cheirosas e úmidas", abandona a mulher e a filha. Ao possuí-la, "matou ao mesmo tempo a fome e a sede com que veio ao mundo" (XV). Torna-se seu escravo. E para não perdê-la, faz-lhe todas as vontades. Sem esquecer os pequenos luxos – "os regalos de barriga", a que estava acostumada.

Como sexo e comida vão sempre de parilha, também se celebra no cortiço, com festa e comedoria, a menarca de Pombinha. A mãe anuncia aos quatro ventos a boa-nova: "– Minha filha é mulher! Minha filha é mulher!" Manda avisar o noivo e apresta logo um jantar. Mata duas galinhas, compra

41. Tal como Nacib, o "moço bom e bonito" da Gabriela de Jorge Amado, que tanto nos lembra Rita baiana.

vinho e serve, à noite, um chá com biscoitos. Aos agrados da mãe e das visitas, a menina-moça "respondia sorrindo comovida, como que exalando da frescura da sua virgindade um vitorioso aroma de flor que desabrochava" (XII).

Resguardemo-nos contudo de qualquer ilusão: não há, nessa visão idílica da virgindade, garantia de pureza nem virtude.

Criada no lodo da estalagem, a inteligência de Pombinha medrou na lama do vício. Exposta à luz do mundo e às solicitações da carne, floresce com exuberância. "Seus lábios não tocavam em ninguém sem tirar sangue; sabia beber, gota a gota, pela boca do homem mais avarento, todo o dinheiro que a vítima pudesse dar de si" (XXII).

Ninguém vive impunemente num lameiro: a boca inocente da Pombinha sem fel troca-se em boca libidinosa, voraz e insaciável. O brio de Jerônimo, sua obstinada operosidade demudam-se em desejo e languidez. A vitória do mal acentua a repugnância que inspiram as emanções fétidas, a glotonaria, a avareza, a luxúria – tudo o que identifica a promiscuidade da morada coletiva. Cumpre-se, no epílogo, o nebuloso presságio do primeiro capítulo: "naquela terra encharcada e fumegante, naquela umidade quente e lodosa, começou a minhocar, a esfervilhar, a crescer, um mundo, uma coisa viva, uma geração, que parecia brotar espontânea, ali mesmo, daquele lameirô, e multiplicar-se como larvas no esterco".

Só que nada se criou espontaneamente. O autor condenara *a priori*, sem direito a *sursis*, as suas criaturas. Ao inferno dessa fossa de homens e mulheres, inermes sob o sol dos tristes trópicos, não chega a esperança. Sua condenação, dotada de significado sociológico, manifesta, explicitamente, a repulsa da burguesia à sujeira da pobreza. O cheiro de esperma, de parati, de tabaco e peixe frito distingue-a com o seu estigma.

Um incêndio, mundificador, vem salvar, para a sociedade, o terreno onde germinava o vício: desaparece a *Estalagem de São Romão*. E, com ela, "as iscas de fígado e as sardinhas preparadas ali mesmo à porta da venda sobre brasas". Surge, no seu lugar, a Avenida São Romão.

Asséptico, o meio permite a aculturação dos humilhados e ofendidos: acabam-se os rega-bofes, expulsa-se a fetidez das tinas. "Agora, o forte cram os forrobodós dentro de casa, com três ou quatro músicos, ceia de café com pão" (XX). Instala-se, nos trópicos, um arremedo de civilidade.

Em *O Ateneu*, de Raul Pompéia, novamente nos situamos num ambiente fechado, onde proliferam, à semelhança dos germes em cultura, sentimentos e emoções apenas latentes. Acompanhamos, fase a fase, a sua eclosão. É o internato o *huis clos* ideal para observar as metamorfoses por que passam os indivíduos, temporariamente isolados e retirados do seu *habitat*.

Estrutura opressiva e asfíxiante, a escola desempenha o papel de verdadeira incubadora onde se submetem crianças e adolescentes à ação de agentes mórbidos⁴².

Com a criação de Aristarco, o diretor do "Ateneu", Raul Pompéia introduz na pinacoteca da literatura o retrato do pedagogo despótico, investido das prerrogativas de *pater-familias* todo-poderoso, fátuo e soberbo. Perfila-se na galeria de que fazem parte o Domine Cabra, de Quevedo, o professor Unrat, de Heinrich Mann, Cripure, de Louis Guilloux, Topaze, de Marcel Pagnol, o professor Taranne, de Arthur Adamov, Pierre Vernier, de Michel Butor⁴³.

Como bem assinalou Lúcia Miguel Pereira, *O Ateneu* pode ser considerado como uma sucessão de quadros. Empenha-se o autor em reproduzir, em cada um deles, um dos aspectos da vida escolar. Ao seu políptico – de inegável excelência plástica, de apreensão visual portanto, acorrem, também, os demais sentidos. Entende-se. Temperamento nervoso, sensível, o nosso escritor não poderia permanecer indiferente às solicitações do gosto, em sentido amplo, que implicava a prática literária na segunda metade do oitocentos.

Naturalista?, como queria Mário de Andrade? Impressionista?, como o qualifica Eugênio Gomes? Ou, um pouco mais à frente, precursor do expressionismo? Assim o considero. Que dizia Pompéia, depois de negar o "gênero Goncourt" e o "gênero Stendhal"? – "Nem uma coisa, nem outra. O estilo gradua-se proporcionalmente ao tema. Estilo representativo de uma idéia, estilo representativo de uma sensação.

42. Ao estudar o tema na literatura, Claude Pujade-Renaud vê a escola como "máquina de ensinar". Tendo sua função deturpada, ela se transforma em "máquina de perseguir" e "máquina de destruir" (Cf. *L'école dans la littérature*. Paris, Les éditions ESF, 1986, p.145-153).

43. A que juntaríamos os professores evocados por Pedro Nava e Elias Canetti nas suas memórias. Gente de carne e osso e que atende por nome próprio. Inesquecíveis. Todos.

Desenho e tinta. Ou variando a metáfora: impossível fazer de um monocórdio uma orquestra".

A releitura atenta de *O Ateneu* comprova-lhe as palavras. Encontramos, no seu estilo, o "ritmo orgânico" que vai da "maneira" de Cézanne, Matisse, Van Gogh à caricatura grotesca do grupo *Die Brücke* – "a Ponte", de que fazem parte Otto Müller, Pechstein, Schmidt-Rottluff e Ernst Kirchner, cuja nomeada universal data das primeiras exposições de Kokoschka, e cujo prestígio se confirma no movimento *Der blaue Reiter* – "o Jinete azul".

Tudo isso se passa no início do século XX, sei bem. E *O Ateneu* é de 1888. Mas a transformação estava em curso a meados do XIX. Cézanne e Van Gogh tinham dado os passos iniciais, e irreversíveis, para a sua efetivação, e Strindberg, ascendente direto do expressionismo literário, publicara *O quarto vermelho* (1879), *Esposos* (1884) e a peça *Pai* (1887). Sua obra-prima, *Senhorita Júlia* – drama naturalista –, é de 1888, o ano da publicação de *O Ateneu*.

Os conflitos íntimos, o gosto da contradição, o pessimismo desgarrador, a idéia do pecado, o remorso, o misticismo ambíguo, o isolamento, a misoginia e, paralelamente, o culto apaixonado da mulher (de raiz erótica), muito do que constitui a vivência do escritor sueco, encontra-se em Pompéia. Além de partilhar a mesma estética – um naturalismo de vibrante dramaticidade, consumia-os, a ambos, o mesmo *pathos*⁴⁴.

Há mais, muito mais ainda, a unir o destino do brasileiro ao destino dos expressionistas alemães. Basta contudo que se registre o tom de revolta contra o mundo paterno, contra as condições sociais, políticas e econômicas da burguesia (de que geralmente procedem) para aproximar-lhes as obras. "Têm todos" – observa Rodolf E. Modern – "a pele

44. O suicídio do autor de *O Ateneu* leva a supor que se antecipasse à psicose que condicionou a atitude de Strindberg diante da vida (Sobre o escritor sueco, leia-se, de Karl Jaspers, *Genio y locura. Ensayo de análisis patográfico comparativo sobre Strindberg, Van Gogh, Swedenborg, Hölderlin*. Trad. Agustín Caballero Robredo, Madrid, Aguilar, 1956, p.31-166). Mário de Andrade parece confirmar essa suspeita quando diz: "Assim guardado, assim escondido em si mesmo, é possível que ele arrastasse consigo algum segredo mau, uma tara, uma desgraça íntima que jamais teve forças para aceitar lealmente e converter a elemento de luta e de realização pessoal (*In O Ateneu*. Ensaio de Mário de Andrade (1941). Ilustrações de Clóvis Graciano. São Paulo, Câmara Brasileira do Livro, 1954, XII).

muito sensível, os nervos incontroláveis, e o pressentimento de que seus destiños pessoais não destoarão do ar trágico que os circunda.”⁴⁵

Essa geração castigada viria ao mundo entre 1872 e 1882. Pompéia é de 1863. Mas nem por isso deixaria de respirar a insatisfação do final do século, presente nas obras de Ernst Stadler, Georg Trakl, Georg Heym, Jakob Wassermann, Alfred Kubin e Heinrich Mann, o autor do *professor Unrat*. Alfred Döblin é, dentre todos os expressionistas, o que mais se preocupa com o estilo, fugindo, como o nosso escritor, das sonoridades de uma corda só, para um sistema polifônico, de metáforas originais.

“Crisol de expressões místicas e patéticas, demoníacas e fantásticas, grotescas e românticas” (como o define Rodolfo E. Modern), o expressionismo realizou a fusão das correntes estéticas, filosóficas e religiosas do século XIX. É a sua síntese. À cola da pintura, trouxe para as letras a cor e a densidade que faltavam aos textos dos cultores da *écriture artiste*, mais epidérmica e menos pungente.

Assim vejo e entendo o estilo de Raul Pompéia. Salvo melhor juízo, penso que a sua prosa – arte de exceção entre nós, anuncia a de Pedro Nava. Ao lê-los, compreendemos o alcance do conceito de Friedrich Gundolf, biógrafo de Goethe: “A palavra é o mais íntimo baluarte do espírito no mundo das coisas, o último refúgio de Deus no homem, quando já não há igreja cheia de afetividade nem magia revelada nem nenhum segredo”.

Busquemos então refúgio na palavra. Por ora, no estilo de *O Ateneu*, que se convencionou chamar “gesticulante”, depois de Araripe Júnior. Com um pouco mais de atenção, descobriremos que suas metáforas não ferem apenas um alvo. A riqueza da sua frase não se esgota no gesto, nem na retórica; não é exclusivamente dramática, visual. Suas reminiscências incluem os sentidos da intimidade – o olfato, o palato e o tato.

Dos meses em que esteve externo, Sérgio, o narrador, guardaria a “recordação gulosa” do pão com manteiga⁴⁶. Não se rompera, ainda não, o cordão umbilical que o ligava ao “conchego placentário da dieta caseira” (I). Só a experiência traumática do internato, sentida como ruptura, haveria de definir-lhe a individualidade. Como os demais colegas – “esfaimados do alfabeto”, contentava-se com “a farinha” que lhe

45. *El expresionismo literario*. Buenos Aires, Ed. Nova, 1958, p. 29.

46. Raul Pompéia, *O Ateneu*. Lugar cit., p. 4.

serviam “para o pão do espírito. Engordavam as letras, à força, daquele pão” (I). E ele mesmo, que levava para o internato? “A matalotagem” dos seus planos (II).

O estudo não o decepciona. A gramática abre-se, aos seus olhos, “como um cofre de confeitos pela Páscoa, Cetim cor de céu e açúcar”. Lambão, “escolhia a bel-prazer os adjetivos, como amêndoas adocicadas pelas circunstâncias adverbiais da mais agradável variedade”. Os substantivos? “Próprios e apelativos, como criaturinhas de alfenim alado; a etimologia, a sintaxe, a prosódia, a ortografia, quatro graus de doçura da mesma degustação”. Só as exceções e os verbos irregulares o desgostaram: “a princípio, como esses feios confeitos crespos de chocolate levados à boca saborosíssimos” (III). Mas havia outros regalos apetecíveis: D. Ema, mulher do diretor, era um deles. “Bela mulher em plena prosperidade dos trinta anos de Balzac”, lembraria “a cor do jambo, se jambo fosse rigorosamente o fruto proibido” (I).

Deixando a linguagem figurada e passando à mesa, informa-nos que ao meio-dia se distribuía pão seco aos alunos. “A comida do *Ateneu* não era péssima”, revela. “Mas aborrecia a impertinência insistida de certos pratos”. Reclama do fígado guisado e, especialmente, da goiabada de bananas. Por causa dessa fraude, houve a “revolução da goiabada”.

Com “algumas palavras azeitadas de ternura”, Aristarco consegue convencer os meninos de que só lhes servia o “legítimo cascão de Campos” (VIII). Salva-se, mercê da retórica, o bom nome do colégio.

O melhor acervo de lembranças procede dos passeios. Tanto dos que se faziam depois do jantar como dos que começavam às duas da madrugada. Ao regresso dos primeiros, de curta duração, o balanço das “notas de sensações” incluía variada gama de emoções: do deslumbramento diante do verde da floresta ao rumor da cidade, do olhar ou do sorriso de uma dama ao ciúme de um colega com quem às vezes cabia dividir a efêmera atração.

Os passeios noturnos eram “alegria sem nome”. Havia a parada do café, com o prêmio, para os mais felizes, de “uma gota de fino Porto, mais quente que o café, reforçando com um banho interno de conforto contra a umidade da altitude e da hora, inflamando a coragem como um *punch*, avivando a alegria como um brinde de fogo”. O almoço, às dez horas, era frugal. Mas desciam “fartos de paisagem”. O mesmo não ocorre após um piquenique ao Jardim Botânico: a fartura foi de comida. Um rega-bofes rabelaisiano!

Encarregaram-se os pais dos acepipes: cestos e mais cestos de carnes e assados, de frutas, bebidas e confeitaria.

Ao hino nacional, às quatro da tarde, convoca-se à mesa “o bloco ameaçador de dentaduras”. A imagem capotosa das iguarias denota a mansa resignação do reino animal, destinado ao sacrifício. As bebidas, frutas e doces completam a decoração, “enchendo os vãos da toalha com um zelo de mediador plástico”. O autor descreve o almoço como um assalto armado: perus, frangos e leitões oferecem-se, estoicamente, à sanha dos garfos inimigos e dos trinchantes.

A um gesto do diretor tem início a refrega. “Rangem as tábuas da mesa”. “A licença da alegria exorbitou em canibalismo” – refere Sérgio, o memorialista. Insistem os inspetores em moderação, moderação. Inutil. O ventre reivindica seus direitos: a festa campestre transforma-se em competição de glotonaria e teste de bebedeira.

O autor fala de “selvageria”, “canibalismo”, “bacanal”. No léxico do adulto, travestido de menino, os três vocábulos grifam a repulsa do expectador. É o olho que vê, à distância, e que registra. Não diz se provou ou não de qualquer iguaria. Os comilhões, avidamente ocupados na deglutição, tampouco saboreiam o que mastigam. Comem, comem, comem, sem prazer nem gosto. Ao modo de um tal Cerqueira, que “comia como as sarnas, como um cancro”.

Segundo os gregos, o canibalismo significava uma regressão à bestialidade, à anti-cultura. O canibal é um possesso, possesso dos maus demiurgos. A carne, de que se alimenta, propicia as pulsões bárbaras; o álcool, com que se embebeda, as exacerba.

Não foi o que Sérgio recuperou do mergulho no passado? A violência, o desregramento, a orgia?

Quando a oralidade grotesca do piquenique parece interromper-se para dar lugar a um *intermezzo* bucólico, o autor toma a palavra e lança o vitríolo que lhe resta sobre o infeliz professor Venâncio, poeta medíocre, que andava, mato adentro, à procura de inspiração.

“As inspirações vieram” – anuncia. “Primeiro, cerimoniosamente, à altura, volteando espirais de urubu sobre a carniça; depois, de chofre, caindo-lhe às bicadas sobre o estro. O estro entorpecido acordou. Fez-se hipogrifo um asno morto”.

Nesse episódio de exaltado furor gástrico, de que se afasta o narrador, na digna postura de observador, irrompe, ferina, vergalhante, a pulsão sadomasoquista de Pompéia. Parece querer votar à autodestruição as

criaturas a que dera uma segunda vida. Condená-las, quem sabe?, a arrebentar de comer... Mas não; salva-as da vertigem da gula. Para quê? Para castigá-las com um dilúvio, punindo, ao mesmo tempo, a esganação abjeta, a embriaguês e a poesia melosa.

O aguaceiro, com que começa a purga, conclui-se no refeitório do internato, ainda sob o sortilégio da tormenta, à revelação tonitroante de homossexualismo entre os alunos. Encadeiam-se os dois episódios, de modo a “estragar em terrores a lembrança do grande passeio”.

Enreda-se o fio da memória no novelo da pulsão onde se embarça inconscientemente a proibição sexual. É a face oculta da glotonaria. O canibalismo do piquenique associa-se à lubricidade: o furor pantagruélico, desprovido de prazer gastronômico, mascarava o frenesi erótico. Passado o temporal purificador, aplica-se a devassa inquisitória. Moralizadora, no juízo do diretor. Aviltante, para a formação dos meninos.

Caprichosamente circunscrita, e definida como “comédia colegial dos sexos”, *ad usum delphini*, a sexualidade se torna, na hora da ceia, coisa pública, infame.

Na voz cavernosa do diretor, os alunos ouvem a acusação. Ouvem, comem e tremem. Ritualiza-se a tortura: serve-se à mesa o convite à denúncia. Nessa cadeia metafórica, nada satisfaz a boca insaciável. Aristarco, olímpico, tropeja e induz à prática da delação; a culpa frutificaria “em cacho”. Não falecem ao autor substituições simbólicas para atar, à cadeia da avidez, formas mais abjetas de canibalismo.

Passemos. Ou, melhor, tratemos de manifestação mais comum, e menos violenta: do monólogo da língua cúpida.

Sérgio é convidado a jantar em casa do diretor. “Uma honra! à mesma toalha com a princesa Melica, dos olhos grandes”. Seu grande interesse, ao que confessa, era “ver como comia a Melica”, a filha de Aristarco (IX).

Só que, ali chegado, se rende aos encantos da dona da casa. E ignora Melica. Lembra-se apenas de que havia flores e que a sopa estava quente.

“Ramalhetes à mesa”, “o caldo ardente”, o vestido branco – “vestuário de neve”, e a rosa vermelha que D. Ema trazia aos cabelos, compõem o quadro inesquecível, fixado pela memória. Os pratos servidos? Nem vestígio nem sabor. Devorara “as carícias”. Ocupado nessa degustação, sequer ousara levantar os olhos. Mal pisa no *Ateneu*,

sente-se outro: sente-se “grande”, “vinte anos de estatura, um milagre”. Rechaça o afeto do amigo Egbert: descobrira o sexo oposto.

O sarampo propicia-lhe, novamente, a companhia de D. Ema. “A alimentação da dieta era ela quem trazia, quem servia”. “As vezes” – recorda – “por gracejo carinhoso queria levar-me ela mesma o alimento à boca, a colherinha de sagu, que primeiro provava com um adorável amuo de beijo” (XII).

Convalescentê, embriaga-se com os seus risos.

Na melhor quadra da amizade amorosa, sobrevem a catástrofe: o incêndio do *Ateneu*. Pompéia faz consumir, pelo fogo, a testemunha (e cúmplice também, cúmplice silencioso) do seu passado. Deleita-se na descrição das chamas que se propagam por todo o prédio. Rejubila-se diante das imagens da destruição: “O fogo crescia com ímpetos de entusiasmo, como alegrado dos próprios clarões, desfeitando a noite com a vergasta das labaredas”.

Parte da casa escapa à fúria incandescente. Qual? “Refeitório, cozinha, copa, uma ou duas salas”. Além disso, vagos “pavilhões independentes, do pátio”.

É difícil não nos interrogarmos sobre o significado da escolha. Por quê “refeitório, cozinha, copa”?

Para decifrar o enigma sugerido pelos salvados do incêndio, cumpriria considerar, além da exterioridade filológica, a função da comida na vida do autor. Tal matéria parece, ainda, de *espricança pouca*. De qualquer modo, nos artigos de Araripe Júnior sobre o Clube Rabelais – “Recordações do Clube Rabelais”, aprendemos alguma coisa sobre a inclinação gastronômica de Pompéia. Dentre os convivas dos jantares literários do clube – Lúcio Mendonça, Rodrigo Otávio, Valentim Magalhães, Urbano Duarte, Pardal Mallet, João Ribeiro, Said Ali, Pedro Rabelo, Raimundo Correia – eram Arthur Azevedo e Raul Pompéia os mais esfuziantes.

Para um introvertido, que só tinha “amigos de rua” e que jamais abrira a casa aos colegas de profissão, nem mesmo a Rodrigo Otávio, vizinho de paredes meias; o depoimento de Araripe Júnior, se não confirma uma vocação de *gourmet*, não refila, pelo menos, o interesse do escritor pelo convívio. E mostra-o, sob os efeitos da ciclotimia, francamente desinibido, “esfuziante” até.

Na sua obra, há também um clube literário. Não, certamente, nos moldes do “Rabelais”. Trata-se de um grêmio escolar. Numa de suas

reuniões solenes, sem direito a jantar, o conferencista, Dr. Cláudio, disserta sobre nutrição e amor. Se fiel ao pensamento de Pompéia, a conferência, longa e de cunho didático, desvelaria a sua visão da comida e da arte.

Se bem que tenha determinado a evolução do homem, a nutrição, segundo o conferencista, contribuiu para a sua desgraça. Erigida em fatalidade, tal como o amor, sob a garra da lascívia, a fome instigaria à guerra e à violência. Fruto da propensão erótica, mas fora do amor, apresenta-se a arte como consequência “do entusiasmo da vida, do vigor do sentimento”. Inútil, além do bem e do mal, acima da ciência e das religiões, “a arte é a superioridade humana”.

“Leda pode ser cruel” – alega o Dr. Carlos. “Roma em chamas, que espetáculo!” – exclama (VI).

Não precisava ser mais claro. Ressente-se o amor, e também a comida, da áspera luta pela nutrição e pela procriação.

Tirante breves e pálidos momentos de fruição gustativa, como o do pão com manteiga do externato, ou o do café e do Porto por ocasião do passeio, a mesa não se associa, no enredo do romance, às sensações de prazer. Quais seriam então “as sensações novas da nova fase”, a que se refere o narrador no primeiro capítulo?

Diante da complexidade das inibições, fixações e desvios, ocasionados pela repressão excessiva durante a puberdade, pode-se supor que ao afastamento do “conchego placentário da dieta caseira”, Sérgio, aliás Raul Pompéia, tenha buscado canais colaterais de expressão. Como o palato e o olfato aparecem, no discurso do Dr. Carlos, em situação de relativa inferioridade diante dos demais sentidos, não surpreende a sua esquiva. Ao deliciar-se com as doçuras da gramática, situa o deleite fora do palato, atendendo ao mesmo processo inconsciente de sublimação, ou “propensão”, na linguagem do Dr. Carlos, que desvia do amor a energia da libido. Por outro lado, as imagens cruéis do livro só fazem corroborar-lhe a tese sobre os privilégios da arte. Aspira-se à beleza ou à originalidade da imagem. A exemplo do que se viu no piquenique ou, à janela do dormitório, onde um pequeno moribundo se entretinha “em aprumar o fio visguento do vômito contra as flores alvas <de um pé de magnólias>” (XI).

Sobre o amor e a mulher haveria muito a dizer. A imagem de Leda, a cruel, não poderia ser esquecida. Tampouco a de Roma em

chamas, que se prestaria a epígrafe do epílogo e daria novo sentido ao incêndio do colégio. Mas cumpre voltar à mesa.

Apetecível, bem servida e bem decorada para a festa campestre, transmuda-se, como vimos, em palco de barbárie. Alvo da transgressão e de excessos insuportáveis, as aves e os leitões aparecem esquartejados, mutilados. Como num romance de Sade, ou no filme *La grande bouffe*, de M. Ferreri, a bulimia arrasta o corpo grotesco à extravagância e à escatologia⁴⁷.

Levando a crueldade ao paroxismo, o autor acaba por transformar as personagens em vítimas de si mesmas. Essa é, creio, a sua melhor vingança. Incitado pela fome e pelo desejo, conforme se depreende da conferência do Dr. Carlos, o homem não logra manter o equilíbrio. Em plena natureza, e sob a ilusão da liberdade, os internos querem ir além dos seus limites: desafiam a natureza e o apetite. Como os prazeres dependem da imaginação, e são por ela controlados, dificilmente o bando de glutões estaria habilitado a desfrutá-los. Subvertida a norma de conduta, rigidamente observada *intra-muros*, os alunos perdem as estribeiras: a violência do desejo só se compara à violência da razão que os sujeita à obediência do código moral imposto por Aristarco. Cortando os elos que unem o apetite ao gozo, passa-se à transgressão.

Pompéia libera suas próprias pulsões no “tumulto ebrifestante” dos colegas de colégio. Na cômoda condição de *voyeur*, para melhor degustar-lhe a violência, não se imiscui no espetáculo dos libertinos em *sursis*. É a comida a armadilha, ou chamariz, que lhes prepara. Para assistir-lhes à degradação e, depois, desatar das nuvens, qual Júpiter tonante, “a carga d’água diluvial, única, sobre o banquete, sobre o poeta, sobre a miseranda apóstrofe sem culpa”⁴⁸. À maneira de Sade, assim procede para destruir o que vê – ao considerar-se, já, uma abstração de si mesmo⁴⁹.

Para o pecado da gula, há o castigo do dilúvio. E... para a luxúria? O fogo? Seriam as labaredas do incêndio o castigo para a inclinação

47. Veja-se o menino que se empenhava em encher de carne assada o tubo de um trombone e outro que devorava um repolho recheado “afirmando que era munição para os dias de gala” (VIII).

48. Cap. VIII. Atente-se que só a apóstrofe é “sem culpa”.

49. Leia-se, de Simone Debout, “Légitime défense. Légitime entente: Sade et Fourier”, in *Libre*. Paris, Payot, Petite Bibliothèque Payot, 1977, n. 315, p. 202-246.

incestuosa do menino? Nas duas situações, submete-se o corpo ao desafio da comida e do carinho. A abstinência, ainda que sublimada, não serviria ao propósito do autor. A matéria culinária, num e noutro caso, cumpre função erótica. À transgressão da norma, aparece o castigo. Sob a pressão da falta e do excesso – fome/comida, carência/afeto, as vítimas expõem-se e sucumbem à tentação.

Assaltado pelos seus fantasmas, Sérgio resgata o passado do “funeral das horas”. Lembra-o para esquecê-lo. O pesadelo torna-se realidade: uma realidade perturbadora que cumpria destruir. Definitivamente.

Post scriptum. Ressalte-se, antes de passarmos ao século XX, a ausência, neste capítulo, de qualquer referência a Manuel Antônio de Almeida. Ausência tanto mais notável visto que se apontam na sua obra traços essenciais à picaresca, permitindo-nos supor que por influência dos autores espanhóis o gênero se tivesse aclimado entre nós com igual força expressiva.

Não cabe discutir aqui o mérito da classificação. Consideramos, a exemplo da polêmica em torno do *Lazarillo*, ser esse um problema de teoria literária, alheio ao interesse do nosso ensaio. Sobreleva no entanto notar, e é este o objeto do nosso *PS*, que a fome, fiel companheira do pícaro, e principal acicate de suas astúcias, não desempenha, na vida de Leonardo, o mesmo papel que nas aventuras de Lazarillo, de don Pablos nem de Guzmán de Alfarache. De mim para mim, vejo-o mais aparentado com Roderick Random, de Smollett, e com Tom Jones, de Fielding – primos distantes dos arquétipos castelhanos⁵⁰.

Mas vamos às *Memórias de um sargento de milícias*. O que temos, para justificar-lhe a menção, mal dá para uma jornada. Não obstante se anunciasse como temível guloso – pois “mamou duas horas seguidas sem largar o peito”⁵¹ e, menino ainda, “quando não traquinava, comia”

50. Pesa-me dizê-lo. Por causa, muito principalmente, do excelente ensaio de Eduardo Frieiro, “Do Lazarillo de Tormes ao filho do Leonardo Pataca” (*In O alegre Arcipreste e outros temas de literatura espanhola*. Belo Horizonte, Livraria Oscar Nicolai, 1959, p. 67-93). Cumpre, no entanto, grifar que Frieiro perfilou Tom Jones e Roderick Random na linha sucessória dos pícaros espanhóis. Deixou, porém, de unir-lhes o destino ao destino do nosso Leonardo.

51. Manuel Antônio de Almeida, “*Memórias de um sargento de milícias*. São Paulo, Editora Três, 1973, cap. I, p. 25. Em vez de exigir, aos berros, o que beber, como fizera Gargantua, o recém-nascido não perde tempo: agarra-se logo ao peito da mãe.

(II) –, comporta-se, ao longo do enredo, com sobriedade. No Campo dos Ciganos, onde havia festa todos os dias, e onde passa a “primeira noite fora de casa”, não se põe mesa nem se fala em comida (VI).

Para a festa do Divino, a que comparece com “um grande rancho”, sabe-se que as negrinhas escravas e crias de dona Maria levavam cestas com comida para a ceia no campo. Só isso. Porque, “no melhor da ceia foram interrompidos pelo ronco de um foguete que subia”... Distraem-se todos e esquecem os acepipes (XX).

Uma vez, uma vez apenas, o estômago o atormenta com “formidáveis badaladas”. Logo-logo o acalma ao juntar-se a um grupo de moças e rapazes que, sentados numa esteira, jogavam e comiam. “Uma das moças serviu-o, e enquanto continuava a bisca, comeu ele barrete fora”. É então que um dos convivas se refere ao tempo em que os dois, de sacristãos na Sé, escorropichavam o vinho das galhetas (XXX). O que traz à lembrança as astúcias do guia de cego – tão cruelmente punidas quando surripiava o vinho ao amo.

De outras patuscadas – duas mais, com o mesmo grupo, as notícias não são maiores. Para a segunda, temos vista de olhos dos preparativos: “cestos de comida, esteiras e mais arranjos”. Prestes a comer, que acontece? Aparece o major Vidigal que leva preso o Leonardo. Antes do almoço (XXXIV). À terceira, repete-se a cena: “no meio da súcia, por ocasião do jantar”, um *toma-largura* dá-se por ofendido e faz voar, “sobre a cabeça dos convivas, pratos, garrafas, copos e tudo mais”. Quem surge de improviso? O mesmo major Vidigal assistido, nessa emboscada, pelo nosso herói (XLI).

Empregado na ucharia, poderíamos imaginá-lo a banquetear-se e a comer à tripa forra. Nada disso. Insinua-se apenas que, na casa de Vidinha, sua namorada, reinava “uma certa fartura desusada na despensa”. “Mas – ao que adverte o narrador – “não era coisa em que alguém fizesse conta” (XXXVIII).

Do que se fazia conta, sim, era das conquistas de Leonardo, incorrigível mulhereiro. À imitação de Tom Jones, seus maiores infortúnios advêm de seus rabichos, ou “devaneios do coração”, segundo Manuel Antônio de Almeida.

Nesses devaneios, as metáforas alimentares são sobremodo sugestivas. Ao analisar as vicissitudes enfrentadas pelos apaixonados, o autor refuta os “ultra-românticos que põem todos os bofes pela boca pelo primeiro amor”. Vidinha, “formidável namoradeira”, era, na linguagem da época,

uma “lambeta”. Depois do “flagrante gozo de uma primícia amorosa” – um abraço entre os enamorados, alvoroça-se a família da “lambeta”. Todos falam. E também Leonardo: “pelos cotovelos”. “As velhas metiam <...> de vez em quando sua colherada”. A briga de palavras “dura muitas horas, ao termo das quais os contendores, *fatigatis sed non satiatis*, abandonam o campo, mais encarniçados <...> que o estavam a princípio” (XXXIII).

É o prato do dia: as bocas famintas lançam-se a ele. E ao deixar o campo, fatigadas, não se sentem, apesar de tudo, saciadas.

O namoro de Leonardo com a mulher do *toma-largura* da ucharia sugere, pela ambigüidade da metonímia, a associação da libido ao alimento. O episódio começa e termina com uma tigela de caldo. Entornado à chegada do marido, faz com que o rapaz perca o emprego, a namorada e a confiança de Vidinha, que vai tomar satisfações com “a moça do caldo” (XXXIX-XL)⁵².

Nessas breves alusões, a comida não se integra num sistema, destinado a lardear o enredo, nutrindo-o com a gordura da vida. Tampouco se faz presente o fantasma da fome, responsável, em grande parte, pelos embustes dos pícaros. As figuras mencionadas, embora vivazes e curiosas, pouco acrescentam ao nosso ementário gastronômico. Não se argua, portanto, a parcimônia do *post scriptum*.

52: Quem não se lembraria das aventuras de Tom Jones, nas estalagens de estrada, à leitura desse capítulo?