



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

LUCAS NASCIMENTO MENESES

COZINHA E SENTIMENTOS: A ANÁLISE DA GASTRONOMIA NAS OBRAS DE
GABRIELA E DONA FLOR

FORTALEZA
2019

LUCAS NASCIMENTO MENESES

COZINHA E SENTIMENTOS: A ANÁLISE DA GASTRONOMIA NAS OBRAS DE
GABRIELA E DONA FLOR

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Me. Leandro Pinto Xavier.

FORTALEZA

2019

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Sistema de Bibliotecas
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- M488c Meneses, Lucas Nascimento.
Cozinha e sentimentos : a análise da gastronomia nas obras de Gabriela e Dona Flor / Lucas Nascimento Meneses. – 2019.
67 f.
- Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2019.
Orientação: Prof. Me. Leandro Pinto Xavier.
1. Gastronomia. 2. Jorge Amado. 3. Gabriela. 4. Dona Flor. 5. Sensualidade. . I. Título.
CDD 641.013
-

NASCIMENTO MENESES

COZINHA E SENTIMENTOS: A ANÁLISE DA GASTRONOMIA NAS OBRAS DE
GABRIELA E DONA FLOR

Trabalho de conclusão de curso apresentada ao curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de bacharel em Gastronomia.

Aprovada em: ____/____/____.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Mes. Leandro Pinto Xavier (Orientador)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dra. Eveline de Alencar Costa
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Rafael Gurgel Queiroz do Amaral
Universidade Federal do Ceará (UFC)

A Deus, aos Espíritos de Luz e Orixás.

Aos meus pais, Adriana e Stemilson.

A minha irmã, Carolina.

AGRADECIMENTOS

À Deus, aos espíritos de luz, anjos, santos e orixás protetores por terem sempre me dado forças e fé ao acreditar no sonho de estudar e trabalhar com algo que gosto. Por sempre terem me mostrado os caminhos da minha trajetória, que mesmo que árduos, foram de extrema precisão para o meu aprendizado e crescimento espiritual.

À minha mãe, Adriana Maria do Nascimento Parente Meneses, que sempre esteve ao meu lado, incentivando, aconselhando, respeitando minhas escolhas e me fazendo crer no meu potencial e por ter abdicado de tantas coisas para que pudesse me criar com todo o esmero e amor único.

Ao meu pai, Stemilson Pontes de Meneses, por ter sempre se esforçado ao fazer que eu tivesse a melhor educação e qualidade de vida, ao ter me ajudado em tantos problemas pessoais e por, mesmo tendo morado em outra cidade algum tempo, sempre vir para me ver e se mostrar presente.

À minha irmã, Carolina Nascimento Meneses, onde sempre se dispôs a me animar e a me fazer rir em momentos onde a desesperança quanto ao meu futuro se fazia presente.

À minha avó, Joana Sampaio, por sempre ter se mostrado presente na minha vida, servindo de grande base para o meu viver. Às minhas tias Alexandra Sampaio e Angela Sampaio, por se mostrarem presentes durante a minha criação e por serem segundas mães para mim. Assim como toda a minha família materna e paterna.

Aos amigos mais fiéis, Raissa Mota, Deborah Lima, Marina Monte, Lucas Abdala, Michel Maia e Marília Façanha, onde sempre se mostraram presentes nos meus melhores momentos de risos, ao me apoiarem em grandes decisões e por terem servido de ombro amigo nos meus piores momentos de tristezas, ansiedades, medos, problemas e por nunca terem me abandonado quando eu mais precisei. Aos outros vários amigos os quais sempre me apoiaram e me fizeram crer na minha paixão por cozinhar.

Ao meu orientador, Prof. Mes. Leandro Pinto Xavier, pela paciência e ótima orientação, além de ter me mostrado o mundo da antropologia.

À professora Eveline de Alencar Costa, por ter me apresentado o mundo da docência e ter me feito perceber o amor por ensinar para quem precisa.

Aos outros professores e colegas de curso, por terem caminhado junto de mim em busca do aprendizado e valorização da Gastronomia.

À minha região Nordeste, em especial meu estado natal Ceará e meu estado adotado do coração, Pernambuco, por terem me feito perceber o amor pelo regionalismo, o orgulho de

se ter uma cultura tão rica e marcada por signos fortes. À Recife, por ter me feito ter coragem para me assumir homossexual, decidir trocar meu curso anterior por Gastronomia, por ter me feito viver momentos tão intensos e verdadeiros, dignos de um redescobrimento da alma.

À Jorge Amado, autor que me fez perceber, ao ler suas obras, que o mundo da cozinha é algo mágico, onde a paixão por cozinhar se integra ao mundo de forma contributiva para o fortalecimento do ser.

À todos que se mostraram presentes e reconhecedores de um futuro gastronômico para o meu caminhar.

O meu mais sincero reconhecimento por todos os fatores que me fizeram ser o Lucas que sou hoje, sempre ao querer me descobrir e me desafiar, para o crescimento moral.

Não foi amando que aprendi a amar, não foi vivendo que aprendi a viver?
(AMADO, 2008, p. 15).

O cheiro de cravo,
a cor de canela,
eu vim de longe
vim ver Gabriela.
(moda da zona do cacau). (AMADO, 2012, p. 7).

RESUMO

Esta pesquisa bibliográfica faz análise das obras *Dona Flor e seus dois maridos* e *Gabriela Cravo e Canela*, de Jorge Amado tendo como objetivo geral mostrar que a Gastronomia pode ser ligada à geração de sentimentos de prazer e erotismo ao se remeter à comparações de termos alimentícios como sinônimos para características, sejam elas emocionais ou físicas. Iniciando pela visão do prazer do ato de cozinhar e comer, foi feita a leitura das duas obras, destacando trechos onde há palavras de cunho gastronômico se conectando a situações de relações humanas. Para se utilizar mais embasamento teórico, foram feitos estudos de obras de diferentes autores onde mostravam a importância que Amado fazia para o ato de comer e da alimentação para os personagens e também obras que explicassem a conexão entre termos gastronômicos remetidos ao sexo – a junção Gula e Luxúria. Assim, conclui-se que a Gastronomia é uma importante ferramenta no âmbito afetivo e sexual, onde os termos utilizados mostram que o prazer do ato de cozinhar se coincide com os prazeres sexuais e de sensualidade, além de mostrar a valorização da literatura brasileira como importante fonte de pesquisa para a gastronomia nacional.

Palavras-chave: Gastronomia. Jorge Amado. Gabriela. Dona Flor. Sentimento. Prazer. Sexo. Afeto. Sensualidade.

ABSTRACT

This bibliographic research analyzes the books of Dona Flor and her two husbands and Gabriela Clove and Cinnamon, by Jorge Amado. Its general objective is to show that Gastronomy can be linked to the generation of feelings of pleasure and eroticism by referring to comparisons of food terms such as synonyms for characteristics, whether emotional or physical. Starting with the vision of the pleasure of cooking and eating, the two books were read, highlighting excerpts where there are gastronomic words connecting to situations of human relationships. To use more theoretical basis, studies of works by different authors were made showing the importance that Jorge Amado made for the act of eating and food for the characters and also works that explains the connection between gastronomic terms referred to sex - the junction gluttony and lust. So, it is concluded that Gastronomy is an important tool in the affective and sexual context, where the terms used show that the pleasure of cooking coincides with the sexual and sensual pleasures, besides showing the appreciation of the Brazilian literature as important. research source for national gastronomy.

Keywords: Gastronomy. Jorge Amado. Gabriela. Dona Flor. Feeling. Pleasure. Sex. Affection. Sensuality.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
2	REFERENCIAL TEÓRICO	14
3	AS MERENDAS DE DONA FLOR	18
3.1	Da morte de Vadinho	20
3.2	Do tempo inicial da viuvez	21
3.3	Do tempo do luto aliviado	24
3.4	Da vida de Dona Flor em ordem e em paz	29
3.5	Da terrível batalha entre o espírito e a matéria	33
4	O TABULEIRO DE GABRIELA	40
4.1	Primeira parte	41
4.2	Segunda parte	45
4.3	Terceira parte	50
4.4	Quarta parte	55
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	64
	REFERÊNCIAS	67

1 INTRODUÇÃO

Cozinhar é uma das atividades que mais se portam como multitarefa pelas pessoas. Ela pode ser vista como em sua essência, que é a de preparo de produtos para a função de alimentar e manter as funções biológicas dos seres humanos ou também sendo como uma função laboral, como é tida em serviços de alimentação. Mas, não são só essas duas funções que o termo cozinhar pode ter de função aplicável, tendo como uma outra missão bastante ligada ao ser humano e que pode ser exemplificada por meio de palavras e termos gastronômicos: os prazeres sentidos por meio da alimentação e suas comparações fora do âmbito alimentício.

Os sentimentos muitas vezes são caracterizados via palavras que o cunho é gastronômico: o homem ou mulher gostosa, uma sensação apetitosa, as palavras doces usadas para se conquistar alguém, o amargor sentimental de uma pessoa, os momentos picantes com o parceiro, o comer alguém, dentre outros. Além disso, alimentos podem servir de termos que equiparam o ser humano a algum tipo de característica: seja pelo corpo, cheiro, toque ou conduta. Isso demonstra que a gastronomia, a fome, a vontade de comer e as sensações geradas ao se alimentar são de tão importância sentimental e de prazer que podem trabalhar dando significados para palavras ao se querer classificar alguma coisa ou alguém.

Jorge Amado, o famoso escritor baiano do regionalismo modernista, em sua segunda visão literária - que geralmente é marcada por costumes locais e principalmente por mulheres sensuais. - é um dos escritores que mais colocam o ato de comer e de cozinhar como uma importante função para seus personagens, onde dá a ideia de que eles são realmente pessoas viventes na sociedade e que, além das funções biológicas de se alimentar para sobreviver, eles sentem prazer ao comer e cozinhar e que isso é importante para os mesmos, como é o caso das obras *Dona Flor e seus dois maridos* e *Gabriela Cravo e Canela*, onde as duas personagens principais são cozinheiras e que são felizes por terem essa função perante a sociedade, onde transmitem prazer e amor ao cozinhar e isso é reconhecido pelas várias pessoas que dos pratos delas provam. O autor, além disso, usa de vários termos culinários para poder descrever atividades e ações, mas principalmente as personagens de seus livros. Amado sente tão extremo prazer em se ter uma mesa farta de pratos, comer, falar de comida e de alimentos que ele transpõe todos esses sentimentos para as suas obras, usando de palavras gastronômicas para caracterizar os personagens, colocando funções e valorizações das cozinheiras baianas e

usando de termos alimentícios para descrever atividades, características físicas e sentimentos sociais, fazendo uma grande valorização do ato de cozinhar e comer, já que o equipara a prazeres e sentimentos e vivências humanas.

Diante da ideia da importância da gastronomia, do cozinhar, do comer e dos alimentos, o presente trabalho versará um estudo aprofundado sobre cozinha, sensações e prazeres que são desenvolvidos e falados nas obras de Jorge Amado: *Dona Flor e seus dois maridos* e *Gabriela Cravo e Canela*, tendo como objetivo geral mostrar que esses dois livros são importantes fontes literárias para a gastronomia afetiva e para o estudo sentimental da gastronomia como importante fonte de conexões de termos que se equiparam a vivências humanas, onde palavras que remetem a alimentos e comidas dão espaço para novos significados, mostrando que é possível ligar os dois temas por meio das palavras e das ações por elas tomadas.

Quanto à metodologia adotada para a construção do artigo presente, será de natureza exploratória e descritiva, pois se há um desejo em esmiuçar, descrever o tema abordado e a relacionar fatores com uma revisão bibliográfica das obras *Gabriela Cravo e Canela* e *Dona Flor e seus dois maridos*, além de usar outras fontes de pesquisa, como artigos, sites da internet, filmes e livros que abordem o tema gastronomia afetiva, voltados para o lado antropológico. O artigo será de natureza qualitativa, pois se há uma função em se mostrar e defender informações sobre o tema de acordo com pesquisas em outros estudos e obras, sem necessário uso de pesquisas com números e quantidades ou questionários para obtenção dos dados.

Para que o tema possa ser explicado de forma clara, o artigo se dividirá em capítulos como a análise da obra de *Dona Flor e seus dois maridos*, explicando como nas cinco partes do romance a relação entre a cozinha e as personagens é feita, além dos termos equiparados a sentimentos; a análise de *Gabriela Cravo e Canela* em suas duas partes da obra, também explicando e citando as palavras e as relações do tema aqui expresso – ambos comentados em suas formas literárias -, as exemplificações escritas tanto nos textos, como em artigos e outras obras pesquisadas acerca do tema e suas considerações finais.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Para que se comece o presente trabalho científico sobre a revisão bibliográfica e sentimentalista das duas obras famosas de Jorge Amado, é necessário fazer uma apresentação do autor. Além disso, com base na obra do livro de sua filha Paloma Jorge Amado, em *A comida baiana* de Jorge Amado, firmar as várias menções a pratos e ingredientes que o autor fazia em seus livros, mostrando que Amado era amante da boa mesa e dos pratos baianos.

Jorge Leal Amado de Faria nasceu no dia 10 de agosto de 1912, na fazenda Auricídia, no distrito de Ferradas, no município de Itabuna, sul do estado da Bahia. Filho do fazendeiro de cacau João Amado de Faria e Eulália Leal Amado. Apenas com um ano de idade, ele muda-se para Ilhéus, onde passou a infância. Seus estudos secundários foram feitos na cidade de Salvador, no Colégio Antônio Vieira e no Ginásio Ipiranga. É neste período que ele começa a trabalhar em jornais e a participar da vida literária baiana, sendo um dos fundadores da Academia dos Rebeldes, de cunho modernista.

Seu primeiro romance é o *País do Carnaval*, datado de 1931. Em 1933, ele casa-se com Matilde Garcia Rosa, com quem teve a filha Lila. No mesmo ano, ele publica o livro *Cacau*. Em 1934, lança *Jubiabá* e *Suor*.

Jorge Amado forma-se pela Faculdade Nacional de Direito, em 1935, no Rio de Janeiro. Em 1936, lança o livro *Mar Morto*. Em 1937, ele publica um dos maiores romances de sua trajetória: *Capitães da Areia*. Seu viés político era de esquerda, comunista, e teve de exilar-se no Uruguai e na Argentina entre 1941 e 1942, onde conheceu em várias viagens, a América Latina. Em 1941 ele lança *ABC* de Castro Alves, e em 1942, *O Cavaleiro da Esperança*. Em 1943, a obra *Terras do Sem Fim* é publicada. Em 1944, ele separa-se de Matilde e, no mesmo ano, *São Jorge dos Ilhéus* é posto, no mesmo ano é escrito *Bahia de Todos os Santos*. Ele escreve, também em 1944, a peça *O amor do Soldado*.

Em 1945, Amado é eleito membro da Assembleia Nacional Constituinte, pelo Partido Comunista Brasileiro (PCB), sendo o deputado federal mais votado do estado de São Paulo. A lei de direito à liberdade ao culto religioso foi de sua autoria, que ainda hoje está em vigor. No mesmo ano, ele se casa com Zélia Gattai. Em 1946, ele publica *Seara Vermelha*.

Em 1947, nasce o primeiro filho do casal, João Jorge. É no mesmo ano que o PCB é considerado um partido ilegal, tendo membros perseguidos e presos. É quando Jorge Amado se exila na França, ficando até o ano de 1950, quando expulso. Sua filha Lila morre em 1949 e entre 1950 e 1952, ele fica vivendo em Praga, onde tem a sua filha Paloma. Em 1951 ele publica, ainda com viés comunista, o relato *O mundo da paz*.

De volta ao Brasil em 1955, em 1956, as críticas e denúncias sobre o governo de Stálin fazem com que ele se distancie da militância política, sem, no entanto, de estar presente no Partido Comunista Brasileiro. Em 1954, escreve a primeira parte de *Os subterrâneos da liberdade*. Ele, percebendo que haviam mudanças quanto à sua visão de mundo, começa a inteiramente se dedicar à literatura, gerando sua segunda fase literária, sem, no entanto, de falar ainda sobre as duras críticas das lutas de classes, iniciando sua entrada para as obras que serão trabalhadas no presente trabalho científico. Em 1958, ele publica o famoso romance *Gabriela Cravo e Canela*. No ano de 1959 em revista, publica *A morte e a morte de Quincas Berro D'água*, sendo reeditado em 1961. É no mesmo ano que publica também *Os velhos marinheiros*. Em 6 de abril de 1961, ele entra para a Academia Brasileira de Letras na cadeira de número 23, o patrono sendo José de Alencar, primeiro ocupante Machado de Assis. Chega o ano de 1964 e ele publica *Os pastores da noite*. Em 1966, ele publica a segunda obra de mulheres sensuais como protagonistas e que é uma das bases para este trabalho científico: *Dona Flor e seus dois maridos*. *Tenda dos Milagres* é lançado em 1969.

Entram os anos 70 e Jorge Amado publica, em 1972, a terceira obra de cunho das mulheres como personagens principais: *Teresa Batista Cansada de Guerra*. Em 1976, mas escrito em 1948, o livro infantil *O Gato Malhado e a Andorinha Sinhá* é lançado. Em 1977, o famoso romance *Tieta do Agreste* é publicado. *Farda, Fardão, Camisola de Dormir*, em 1979.

Em 1981, com um início às suas obras de infância, Amado publica o livro *O menino grapiúna*. *A Bola e o Goleiro*, em 1984, é também no mesmo ano que *Tocaia Grande* que é publicado. No centenário da abolição dos escravos, ano de 1988, a obra *O sumiço da santa: uma história de feitiçaria*, com um cunho de homenagem aos afro-brasileiros, é lançada.

O ano de 1992 vem trazendo *Navegação de cabotagem*. A descoberta da América pelos turcos vem também na mesma época. Em 1997, *O milagre dos pássaros* vem a ser lançado.

A obra de Jorge Amado teve não só presença em obras literárias, mas também adaptações para o cinema, teatro, televisão e cordéis. Suas obras também foram enredos para escolas de samba de várias partes do país. Seus livros foram traduzidos para 49 línguas, além de terem obras acessíveis em braile e em formato de audiolivro.

Diante da vasta obra do autor, sua filha, Paloma Jorge Amado decide fazer um tratado da cozinha baiana com base nos livros do pai, extraindo tudo o que os personagens disseram ou pensaram sobre comida. De forma cronológica, ela fez a leitura das obras e depois da pesquisa, foi à busca das receitas em cadernos de amigos, na memória das cozinheiras que conheciam o autor e até com a famosa chef de cozinha Dadá, do restaurante Sorriso da Dadá. Sua missão era sentir a evolução da presença e da importância da comida e da bebida nos livros publicados:

O volume de dados muito grande e diversificado renderia um aprofundamento, uma pesquisa mais rigorosa sobre a questão da alimentação de um ponto de vista antropológico ou sociológico, ou mesmo a interferência da comida nas relações entre as pessoas e no comportamento, através de um enfoque psicológico – ideia atraente, a psicologia sendo minha área de formação. (AMADO, P, 2014, p. 21).

Como é de extensa pesquisa, Paloma faz a separação de sua pesquisa a versar primeiramente no livro de receitas A comida baiana de Jorge Amado. O segundo, publicado em 1997, tem por nome As frutas de Jorge Amado: Ou o livro de delícias de Fadul Abdala. O terceiro tem em vista de ser lançado com o tema de comidas de candomblé.

O livro A comida baiana de Jorge Amado faz com que o leitor veja que, nas obras do autor baiano, a comida sempre se faz presente, tendo menções de pratos servidos, ingredientes locais e trechos que falam sobre os jantares, almoços, ceias, lanches e merendas que os personagens faziam.

De acordo com o tema de suas obras, sendo eles em sua primeira fase, com viés mais político ou em sua segunda fase, com viés social de costumes, as menções em pratos se fazem presentes de acordo com o estilo literário: podendo haver fome e parca seletividade de insumos, como é o caso do livro Cacau, em que a autora cita o seu parecer:

Na composição do cenário de seu segundo romance, Cacau, a carne-seca, o feijão, a farinha, a fruta colhida no pé, a cachaça e a festa de São João se impuseram e começaram a abrir espaço para aquilo que é ao mesmo tempo necessidade, alegria, sonho, festa, urgência, amor, vida: o de-comer. (AMADO, P, 2014, p. 26).

A essência e a vontade de transformar seus personagens os mais realistas possíveis que passam por problemas, tem religiões e amores, fazem com que eles também sintam fome,

sintam sede e queiram se divertir e deleitar-se em refeições. Mais do que o poder de se ter uma boa refeição, Amado também mostra as dificuldades de muitos personagens pobres de seus romances, onde a comida é pouca e a fome é uma das maiores inimigas, como a autora cita: os Capitães da Areia comem pão duro, bolachão mofado, ameixa verde, sonhando com um sarapatel cheiroso e apimentado. (AMADO, P, 2014, p. 27).

Aprende-se, lendo Jorge Amado, que comida não é feita somente para alimentar: dá prazer ao ser vista, saboreada, cheirada e, sobretudo, é possível sonhar com ela – pois não se sonha só imagem, sonha-se também cheiro, gosto e fartura. (AMADO, P, 2014, p. 27).

O autor se baseia, percebido por Paloma, que os costumes ao comer são intensamente reais, como o comer com as mãos: “O ato de comer sem talheres é um bom exemplo: em toda a obra de Jorge Amado encontramos personagens comendo com as mãos, pois essa é a maneira de comer no interior, no sertão.” (AMADO, P, 2014, p. 31).

A fidelização dos personagens, seus costumes, hábitos, jeitos de falar e agir são derramados nos seus modos ao comer e no que comer. Amado sente a necessidade de falar da alimentação como para mostrar que, assim como as pessoas reais – que comem com farinha, carne-seca e se deliciam com pratos de dendê -, seus personagens também podem ser reais, pois são inspirados na sociedade. E se são inspirados pela sociedade, as críticas sociais também são reais e que tem a missão de transparecer para o leitor o que era e é visto no mundo, especialmente no Brasil, mais detalhadamente, na Bahia.

O ouro do dendê, a doçura da jaca, afeto e violência; o ardor da pimenta-de-cheiro, a sensualidade das mulheres, baianas com suas batas de renda branca sobre a pele cor de canela, formosas filhas de Oxum a vender acarajés: é todo um universo de encantamento, cor, cheiro e sabor. (AMADO, P, 2014, p. 33).

Jorge Amado morreu em Salvador, no ano de 2001. Cremado, suas cinzas foram enterradas no jardim de sua casa.

3. AS MERENDAS DE DONA FLOR

Dona Flor e seus dois maridos é uma obra escrita pelo autor Jorge Amado e lançada em 1966, tendo sido também representada em forma de filmes, peças de teatro e de minissérie. Sônia Braga foi a atriz escolhida para representar Dona Flor na primeira versão em filme, tendo Juliana Paes na segunda representação nacional cinematográfica e com Giulia Gam na minissérie reproduzida pela Rede Globo de comunicação. Fernanda Paes Leme e Carol Castro foram as atrizes que a representaram em peças teatrais da obra.

A obra vai girar em torno de Florípedes Paiva, mais conhecida como Dona Flor, que teve, em sua vida, dois casamentos. O primeiro com Valdomiro Guimarães, o famoso Vadinho e o segundo com Teodoro Madureira, o farmacêutico.

Toda a trama acontece na cidade de Salvador, Bahia. O ano é 1943 e retrata a vida da conhecida professora de culinária Dona Flor, dona da escola de culinária Sabor e Arte. A obra se divide em cinco partes, cada uma contendo informações não só do presente momento da protagonista, como também o que acontecia no passado dos personagens e que mostram como o desenrolar da história é feito.

O começo da história acontece em meio ao meio festivo mais conhecido pelo brasileiro, principalmente pelo povo baiano: o carnaval. Valdomiro, com o apelido Vadinho (uma ligação com a palavra Vadio, por conta da sua personalidade mulherenga, macho alfa e boêmia), estava curtindo o carnaval junto de seus amigos, quando, de súbito, morre:

Vadinho caiu no samba com aquele exemplar entusiasmo, característico de tudo quanto fazia, exceto trabalhar. Rodopiava em meio ao bloco, sapateava em frente à mulata, avançava para ela em floreios e umbigadas, quando, de súbito, soltou uma espécie de ronco surdo, vacilou nas pernas, adernou de um lado, rolou no chão, botando uma baba amarela pela boca onde o esgar da morte não conseguia apagar de todo o satisfeito sorriso do folião definitivo que ele fora. (AMADO, J. 2008, p. 21).

Essa primeira parte do livro ainda mostra as memórias de Dona Flor, onde ela relembra os momentos de amor e de tristezas com o primeiro marido. As traições, o seu jeito desvairado de viver e as preocupações da personagem quanto aos seus paradeiros.

A segunda parte da obra mostra o luto da personagem principal, onde a tristeza pela falta de Vadinho predomina. A famosa “fase do nojo”.

A terceira parte é quando Dona Flor começa a superar a morte do primeiro marido e conhece o farmacêutico Teodoro, um homem bom, honesto, casto, pudico, que pede a mão da viúva em casamento, sendo assim o seu segundo matrimônio.

Já na quarta parte, durante a sua segunda lua de mel, a protagonista percebe que Teodoro é completamente diferente de Vadinho, onde o casamento transmite uma paz inexplicável, um momento de mansidão para a sua vida. Mesmo com esse momento de mansidão, Dona Flor ainda sente falta de suas ardentes aventuras sexuais junto do primeiro marido, fazendo o pedido aos Orixás para que ele voltasse, gerando assim o momento principal da obra: a relação da cozinheira com seus dois cônjuges. Vadinho, em espírito, mas conseguindo ser completamente tocável e sentido por Dona Flor, e Teodoro, o marido casto e responsável de carne e osso.

Dona Flor e seus dois maridos é uma obra que vai retratar a dúvida da moral e dos bons costumes da personagem, onde gera o questionamento: com qual dos dois maridos ficar? O primeiro, que a fazia chorar, mas que despertava nela todos os mais ardentes desejos e realizações sexuais, ou o segundo? O marido pedido por todas as mulheres, o fiel, esforçado, digno de orgulho perante a sociedade e respeitador, mas que não a fazia sexualmente realizada? – Além disso, a ideia da fidelidade feminina, os costumes sociais da época, a retratação do machismo, da cultura e gastronomia baiana.

Com toda essa temática envolvida na obra, vem o tema da Gastronomia inserida nas páginas. Como se sabe, Dona Flor é professora de culinária e dona de uma escola de gastronomia instalada no Pelourinho. No livro, logo de início, já se é mostrado o referente tema, quando se é escrito um bilhete da personagem para o autor Jorge Amado, ensinando a fazer um bolo de puba:

Caro amigo Jorge Amado, o bolo de puba que eu faço não tem receita, a bem dizer. Tomei explicação com dona Alda, mulher de seu Renato do museu, e aprendi fazendo, quebrando a cabeça até encontrar o ponto. (Não foi amando que eu aprendi a amar, não foi vivendo que aprendi a viver?) (AMADO, J, 2008, p. 15).

Como antes já citado por Paloma Jorge Amado, a obra é mais que um romance, mas também um livro da cozinha baiana (AMADO, P, 2014), ditando assim a primeira receita:

Vinte bolinhos de massa puba ou mais, conforme o tamanho que se quiser. Aconselho dona Zélia a fazer grande de uma vez, pois de bolo de puba todos gostam e pedem mais. Até eles dois, tão diferentes, só nisso combinando: doidos por bolo de puba ou carimã [...] (AMADO, J, 2008, p. 15).

No final do texto, observa-se que a culinária se despede de duas formas: Florípedes Paiva Madureira ou dona Flor dos Guimarães. Madureira do marido farmacêutico e Guimarães do marido fiscal de jardins. Mostrando que ela escolhe a bigamia, mesmo que em tons espirituais e teóricos.

3.1 Da morte de Vadinho

Após o bilhete enviado ao autor, se vê uma resposta dada pela professora a uma aluna sobre o que se servir em velório de defunto, mostrando que a comida é algo reconfortante para momentos difíceis como a partida de um ente querido. Citação como:

Nem por ser desordenado dia de lamentação, tristeza e choro, nem por isso se deve deixar o velório correr em brancas nuvens. [...] Para que uma sentinela se anime realmente e honre o defunto presidi-la e lhe faça leve a primeira e confusa noite de sua morte, é necessário atende-la com solicitude, cuidando-lhe da moral e do apetite. (AMADO, J, 2008, p. 20).

Explicam e exemplificam tipos de preparações que, para o imaginário do autor e da personagem – e também para o da sociedade da época. – a comida e a bebida são necessárias para que se haja revigora durante a longa noite do velório. Explicando até o que as casas mais abastadas e as casas mais pobres devem servir no evento.

O que se percebe ao longo das páginas é que vários termos que envolvem a alimentação e a comida se relacionam com o ato de sedução e de sentimentalismos em geral, gerando a ideia de que comida e sentimentos podem ser sinônimos para o autor, ditando a importância do ato de comer para a obra em questão. Dona Flor é citada por Vadinho, desde o começo do livro, com termos românticos que são associados à comida:

Apetitosa, como costumava classifica-la...” [...] Quem sabe, devido as atividades culinárias da esposa, nesse idílio Vadinho dizia-lhe ‘Meu manuê de milho verde, meu acarajé cheiroso, minha franguinha gorda.’ – E tais comparações gastronômicas davam justa ideia de certo encanto sensual e caseiro de dona Flor [...]. (AMADO, J, 2008, p. 23 - 24).

Em Gula, a história de um pecado original, de Florent Quellier (2011), o autor procura mostrar que a pecaminosa fome vem depois da lascívia do sexo: “A importância das referências à alimentação nos contos e nos romances libertinos deve-se à ligação quase sistemática entre sedução e prazer da comida.” (QUELLIER, 2011, p. 180). Marquês de Sade (1740 – 1814), em A nova Justine (1799) cita que: “depois dos prazeres da luxúria [...] não há

nada mais divino que aqueles da mesa [...] já que é tão fácil inflamar-se com os prazeres dos sentidos, de onde decorre que é igualmente fácil excitar-se com os prazeres da gula!” De acordo com o antropólogo Claude Lévi-Strauss (1962, p. 122), em seu estudo *O Pensamento Selvagem*: “a analogia bastante profunda que, em todo o mundo, o pensamento humano parece conceber entre o ato de copular e aquele de comer, a tal ponto que um grande número de línguas os designam pela mesma palavra.”. Quellier (2011, p. 183) completa: “Ainda hoje, uma mulher pode ser chamada de “apetitosa”, “a degustar”, e a noite de núpcias permite consumir o casamento.” – Consumar, de acordo com o termo em francês “*consommer*”, significa tanto consumir quanto consumir, sobretudo alimentos.

3.2 Do tempo inicial da viuvez

A segunda parte do livro já começa com outra receita, dessa vez uma que se diz ser criação da própria Dona Flor, feita especialmente para seu primeiro marido, a Moqueca de Siri-Mole.

A entrada do segundo capítulo (ou parte, como o autor descreve no romance), já faz menções que, novamente, interligam sentimentos erotizados com termos gastronômicos como “Vadinho gostava de comer cebola crua e seu beijo ardia.” (AMADO, J, 2008, p. 48) e:

Era o prato predileto de Vadinho, nunca mais em minha mesa o servirei. Seus dentes mordiam o siri-mole, seus lábios amarelos de dendê. Ai, nunca mais seus lábios, sua língua, nunca mais sua ardida boca de cebola crua. (AMADO, J, 2008, p. 48).

Menciona-se também a história vivida por Dona Rozilda, mãe de dona Flor, que fica viúva e tem de arcar com a luta constante em não baixar financeiramente (o “baixar de vida”) e a necessidade constante em casar as filhas com homens ricos da sociedade. Amado descreve Flor como uma mulher que nascera com o dom para a cozinha:

Flor, a princípio na preparação de bandejas de salgados e doces para festinhas familiares, [...] Se era a costura o forte de Rosália, era a cozinha o fraco da menina mais moça: nascera com a ciência do ponto exato, com o dom dos temperos. (AMADO, J, 2008, p.65).

Foi com esse ímpeto para a cozinha que Dona Flor, aos poucos, foi pegando uma série de clientes que lhe foi dada a ideia de se ter alunas, mais tarde abrindo, assim, a escola de culinária, sendo ela a detentora de grande parte do dinheiro usado para as contas da família. O

que se mostra é que a culinária baiana se sobressalta na obra, sendo valorizada de forma especial pelo autor, que coloca nas mãos da personagem principal, o poder de impressionar as pessoas com seus quitutes, como os acarajés, vatapás, efós, moquecas e xinxins. A culinária baiana que também é usada nos cultos aos orixás, sendo a religião outro tema explorado pela obra, como o Caruru de São Cosme e Damião, promessa de Vadinho aos santos/orixás e o sarapatel de Andreza de Oxum.

Os termos usados não são apenas os positivos ou sexualizados, mas também para termos negativos, como é o caso da parte em que se descreve Dona Rozilda, mãe de Flor “Uma bruaca, uma catraia, resto de peixe seco e salgado, inútil para qualquer ação ou pensamento lúbrico.” (AMADO, J, 2008, p. 77) – o resto de peixe sendo classificado como algo que deveria ser descartado, por não ter serventia e de sabor intragável.

É de tanta facilidade para o autor em conectar sinonimamente termos com base alimentícia e sentimentos humanos que isso faz pensar nos termos em que a sociedade usa, tanto da época, como atualmente, para designar o ato sexual ou situações vividas, sejam elas boas ou ruins: “Comeu o pão que o diabo amassou...” (AMADO, J, 2008, p. 51) - quando se retrata da vivência de Dona Flor durante o casamento; “O anjo devorava com olhos devassos a pobre santa.” (AMADO, J, 2008, p.51); “Célia constituíra-se picante repositório de malignas anedotas” (AMADO, J, p. 91) e “sentia o gosto sem igual da fama.” (AMADO, J, 2008, p. 95) são algumas das muitas menções dadas que entrelaçam os dois termos estudados.

O “cozinhar” e “de comer” se funde ao ato de fazer sexo, de seduzir, de demonstrar sentimentos, opiniões ou adjetivos nas diversas páginas da segunda parte, de exemplo: “- Escola de Culinária Sabor e Arte... – Repetiu: Sabor e Arte... – Baixou a voz, o bigodinho roçando a orelha da moça: Ah!, quero saborear-te...” (AMADO, J, 2008, p.95); como também na parte em que cita a protagonista principal: “Com seu corpo rechonchudo e suas bochechas redondas – fosse a mais bela e apetecível fêmea da Bahia, única capaz de saciar sua fome e sua sede, de conter sua solidão.” (AMADO, J, 2008, p.111).

O que se percebe também, durante vários trechos do texto, é que há uma combinação veemente entre termos erotizados e culinários por parte de Vadinho, apontando duas grandes paixões do boêmio: o sexo e a comida, suas falas de galanteio: “Meu doce de coco, minha flor de manjerição, sal de minha vida, minha quirica pelada, tua xoxota é meu favo de mel.” (AMADO, J, 2008, p. 122).

Essa conexão entre a fome e o sexo é explicada por Florent Quellier, em seu livro *Gula, história de um pecado capital*. De acordo com Quellier (2011):

A apetência feminina é usada pelos homens galantes em busca de aventuras amorosas. A arte da sedução inclui o oferecimento de alimentos, e os poetas sabem declinar à vontade a metáfora do beijo açucarado da bem-amada. (QUELLIER, 2011, p. 173).

O sexo, considerado o pecado capital da luxúria se junta ao pecado da gula, proibido para as mulheres: “Mais uma vez, a gula feminina é vista como um distúrbio do corpo, a marca de nascença, sinal de uma pulsão irracional da mãe.” (QUELLIER, 2011, p. 175). Pelo estudo da obra de Quellier, vê-se a presença dos alimentos afrodisíacos por lembrarem-se às formas físicas dos órgãos sexuais: “O aspargo e a alcachofra, evocações do sexo masculino, a ostra e o figo, evocações do sexo feminino, estão imbuídos de uma forte conotação sexual na cultura ocidental.” (QUELLIER, 2011, p. 176). E completa com: “sensualidade gustativa e sensualidade erótica estão intimamente ligadas. O prazer gustativo pode ser uma metáfora do prazer sexual ou o prelúdio para divertimentos eróticos.” (QUELLIER, 2011, p. 179).

E também mostrando que o seu humor é fator importante para a sua geração de desejos, sendo as preocupações algo que possa retirar sua vontade de se alimentar: “Ele, sempre tão glutão, amando saborear os quitutes de dona Flor, suas receitas sem igual, nessas tardes comia em silêncio, inquieto, e comia pouco, às carreiras, sem ligar à comida.” (AMADO, J, 2008, p. 125).

Amado também expõe sua opinião quanto à beleza de Dona Flor, fazendo ele de uma forma que é como se estivesse presente durante a narrativa:

Lá ia Vadinho pela sala, a bailar, a dama linda em seus braços, morena rechonchuda, servida de carnes – e quem gosta de ossos é cachorro –, com uns olhos de azeite e uma pele cobreada, cor de chá, formosa de ancas e seios. (AMADO, J, 2008, p. 79).

Amado ainda cita o que se era ensinado às alunas, ainda juntando os costumes do primeiro marido se relacionando com palavras que envolvam os alimentos:

Reunidas em torno da professora, álates e graciosas, elas anotavam as receitas, as quantidades exatas de camarão, de azeite de dendê, de coco ralado, uma pitada de pimenta-do-reino, aprendiam como tratar o peixe, como preparar a carne, como bater os ovos. Vadinho interrompia com uma piada sobre ovos, de duplo sentido, riam-se as descaradas... (AMADO, J, 2008, p. 36).

A segunda parte do livro é onde se pode perceber a presença nítida da vida de casamento vivida com Vadinho, o que foi passado durante os sete anos de matrimônio e a saudade da esposa do que foi vivido, não importando o quão ruim ele foi. A saudade da personagem e a

tristeza é tão nítido que até a escola de gastronomia é afetada, não tendo a “alegre professora” dando o seu melhor, colocando, novamente, a questão de que quando não estamos de bom humor, nossas atividades (cozinhar) podem ser afetadas, não tendo todo o ímpeto e zelo pela culinária.

3.3 Do tempo do luto aliviado

Seguindo a preceita das duas primeiras partes do livro amadiano, a terceira parte começa com uma receita, a ser o Cágado guisado. No começo da explicação do prato, a culinária fala que é um prato utilizado para impressionar algum hóspede de fino paladar. Com o seguimento também de um tema muito falado na obra, é mencionado que o cágado guisado é o prato predileto do orixá Xangô: “E, se bem recordo, cágado é comida de orixá em candomblé, tendo me dito minha comadre Dionísia, filha de Oxóssi, ser o cágado prato predileto de Xangô.” (AMADO, J, 2008, p. 194) - Isso faz perceber no livro de Amado que a religião também é um assunto pertinente nas páginas da obra, à ela mencionada junto dos pratos (oferendas) e quizilas.

O sentimento de erotismo e de ânsia por um homem, sentido por Dona Flor, já começa a se relacionar com termos gastronômicos logo de início no capítulo, quando ela, em seus pensamentos, ao invés de receitar o cágado guisado, fala de servir um “prato melhor”, que seria uma viúva:

Mas, se vosso hóspede quer ainda caça mais supimpa e fina, se busca o *non plus ultra*, o xispeteó, o supra-sumo, o prazer dos deuses, por que então não lhe servir uma viúva, bonita e moça, cozinhada em suas lágrimas de nojo e solidão no molho de seu recato e luto, nos ais de sua carência, no fogo do seu desejo proibido, que lhe dá gosto de culpa e de pecado? [...] Ai, eu sei de uma viúva assim, de malagueta e mel, em fogo lento cada noite cozinhada, no ponto exato para ser servida. (AMADO, J, 2008, p. 194).

Essa parte citada do texto mostra Dona Flor como um prato de grande qualidade a ser servido, como se o termo “comer” fosse mais que o de função biológica, mas sim, como o termo sexualizado. A culinária acaba se portando como um prato bem cozinhado, que está sendo bem preparado para o pretendente que a lhe quiser realmente. Como um comensal a esperar pelo pedido. O cozinhar se liga ao que Quellier (2011, p. 180) cita:

A exemplo das três conêgas de Colônia que se banqueteiavam num banho quente enquanto escutam canções obscenas de um menestrel. Para os moralistas e pregadores do final da Idade Média, há um lugar desonrado que reúne lascívia, prazeres da boa comida e perdição: os estabelecimentos de banho. (QUELLIER, 2011, p. 180).

A terceira parte se dá pela grande agonia de dona Flor em não se ter alguém em sua cama, lhe rendendo várias noites insones e sempre a ter sonhos eróticos, nada castos e que, para o machismo da época, muito mais veemente, era algo não digno de uma viúva. E, para que ela fugisse dos intensos pensamentos agonizantes, ela se enchia de compromissos ao longo do dia, principalmente que envolvesse a sua cozinha e seus dotes culinários. Gerando a ideia, já falada antes, de que a gastronomia é uma forma terapêutica para a personagem, não servindo apenas de trabalho a ganhar salário. “Divertida responsabilidade” como diz a cozinheira:

Não eram compromissos como pode parecer à primeira vista; enchiam-lhe o tempo inteiro, não lhe sobrando ócio para pensamentos tristes. Sem falar nas encomendas de recusa impossível para almoço de festa, fino jantar, banquete ou recepção: já de madrugada entregue à trabalhadeira na cozinha. Sendo muito exigente em relação à qualidade de seus pratos, ao cansaço somava a preocupação. (AMADO, J, 2008, p. 199).

Mesmo com o tempo decorrido da morte de Vadinho, o luto ainda estava presente nos dias de Flor, fazendo com que, até em datas comemorativas famosas, como o mês de junho, não houvesse toda a vontade da cozinheira de diversão. O embate entre o “sentir vontade de se ter alguém” e o “respeitar a morte do marido”. Ao não abrir suas portas para os festejos juninos, mostra-se a importância do mês, também, para a gastronomia nordestina, onde o milho é o comandante dos festejos e a necessária fartura, recorrente da cultura brasileira, em se tratar dos pratos:

Com apenas três meses de luto, não abriu suas salas nem nas noites de Santo Antônio e São João, nem mesmo na de São Pedro, patrono das viúvas. Os meninos do bairro acenderam uma fogueira em sua porta e vieram comer canjica, com eles, dona Norma, dona Gisa, três ou quatro amigas, na intimidade, sem nenhuma festa. Todos aqueles pratos de canjicas, as bandejas de pamonha, as garrafas de licor, foram de presente para os tios, os amigos, as alunas, no ritos de junho, mês das festas do milho. (AMADO, J, 2008, p. 213).

Não sendo apenas os festejos juninos, mas também no dia de São Cosme e Damião, a gastronomia se faz presente com o prato Caruru, fazendo a ligação entre o candomblé e a religião católica, ao relacionar os orixás Ibejis com o santos. Dona Flor honra a tradição do falecido marido ao ser devoto dos santos gêmeos ao preparar o prato, mesmo que não fosse com a mesma animação de Vadinho, onde fazia do dia uma grande festa, começando, como

cita Amado (2008) de manhã com foguetório, “forrobodó de arromba” e abrindo a casa tanto a amigos como a estranhos.

O que se percebe durante a escrita do texto da terceira parte, é que, mais de uma vez, dona Flor é citada como desesperada por alguém a possuí-la sexualmente. Seus sonhos, cada vez mais eróticos, onde se menciona, segundo Amado (2008) seu ventre como em “fome e sede”, colocando os desejos sexuais como em estado de apetite, gerando junção de fome e vontade de “dar-se a comer”.

Outra parte que cita a paixão amadiana pela comida e pela fartura, é no aniversário de Zé Sampaio, marido de dona Norma, onde o homem, avesso à comemorações, se deixa vencer por sua mulher ao querer comemorar o dia com um grande e farto jantar. O mesmo ainda tenta excluir a ideia da esposa, sugerindo que fossem jantar em algum restaurante, de acordo com Amado (2008), pela voz de Zé Sampaio “comeriam bem e muito em conta, sem barulho e sem confusão, sem maiores despesas.” – Mas dona Norma retém a ideia de se fazer um jantar “à americana”, por conta do vasto círculo de relações que o casal tem, mostrando a ideia de que as refeições, em especial almoços e jantares fartos são um meio de se mostrar agradecimento, homenagens e sentimentos de bom grado tanto para os comensais convidados, como para quem está aniversariando ou quem está cozinhando: “Dona Norma reagiu ao prudente e parco alvitre: um jantar americano era o mínimo que podiam oferecer sem desdouro a seu vasto círculo de relações.” (AMADO, J, 2008, p. 239).

O que preocupa Zé Sampaio não é a comemoração em si, mas o fato de que quando se dá um jantar de comemoração, o aniversariante teria de ser o último a se servir, por conta das regras de etiqueta e do requinte ao ser o dono da casa, gerando a preocupação e avidez em comer com glotonaria:

Primeiro eu não gosto desse negócio de jantar americano, todo mundo em pé. Gosto de comer sentado na mesa. Nesse troço americano que vocês inventaram agora, fica todo mundo cercando a mesa, e eu, que sou encabulado, acabo comendo as sobras; quando vou me servir já comeram toda a frigideira; só tem asa de peru, o peito já se foi. Terceiro: ainda pior sendo aqui em casa. Como dono da casa tenho de me servir por último e aí não encontro nada, fico na mão. Como pouco e mal... (AMADO, J, 2008, p. 239).

Ideia refutada por dona Norma, sua esposa, que fala de sua falta de educação aos jantares, onde come igual a um glutão: “E quando vai, come por cinco...” (AMADO, J, 2008, p. 240) e o autor cita os jantares da esposa como algo de grande fartura, mencionando mais uma vez a importância de se ter uma mesa farta nas comemorações, como um meio de se

mostrar imponência e, ao mesmo tempo, alegria ao comer e beber sem preocupações, onde a falta de comida seria como o findar de uma festa. Não só para isso, mas para com a ideia de se compartilhar o que se tem a todos, sem questão de classe social: “Jantar de dona Norma era banquete; se convidava vinte, fazia comida para cinquenta; com razão, pois toda a pobreza em redor vinha limpar os fundos das panelas, beber as sobras das garrafas.” (AMADO, J, 2008, p. 240).

A glotonaria no aniversário de seu Zé Sampaio mostra-se descrita minuciosamente, sendo do aniversariante, como também dos convidados. “Festim romano” – como disse Aluísio, um dos convidados, ao ver várias pessoas ao redor da mesa de jantar se servindo, repetindo os pratos e sem falar ou conversar, por conta da ávida vontade de comer o que estivesse posto na mesa; fazendo comparação com os grandes banquetes romanos, onde decorria de muita comida, bebida e orgias. “Dona Maria do Carmo nunca vira antes seu Sampaio em ação num almoço ou num jantar: ficara aparvalhada.” (AMADO, J, 2008, p. 245).

Mais adiante do capítulo, vê-se um apelo de dona Flor ao misturar seus desejos de sexo com uma nova receita, a do vatapá. Ao ler tal parte do texto, se percebe que, enquanto dita a receita para as alunas, em sua mente (decifrada e escrita pelo autor), ela fala de seus anseios. Começando por ditar a ficha: “Quatro colheres das de sopa, cheias com o melhor azeite doce, tanto serve português como espanhol; ouvi dizer que o grego inda é o melhor, não sei. Jamais usei por não encontra-lo à venda.” (AMADO, J, 2008, p. 247).

E em sua mente o seguinte pensamento:

Se encontrar um noivo, que farei? Alguém que retome meu desejo morto, enterrado no carregado do defunto? Que sabem vocês, meninas, da intimidade das viúvas? Desejo de viúva é desejo de deboche e de pecado, viúva séria não fala nessas coisas, não pensa nessas coisas, não conversa sobre isso. Me deixem em paz, no meu fogão. (AMADO, J, 2008, p.247).

A sucessão da receita junto com os pensamentos da personagem nos gera a sensação de que ela luta para que os desejos e as angústias sejam enterrados, assim como foi o seu Vadinho. Mas não deixa a gastronomia de lado, sendo uma de suas formas de se fugir do problema em questão, ao ensinar às alunas as receitas baianas:

(...) Peguem a mesma massa e a esquentem na fervura de um litro d’água. Depois a espremam para obter o leite ralo. O que sobrar da massa joguem fora, pois agora é só o bagaço.” [...] Viúva é só bagaço, limitação e hipocrisia. Em que nação enterram a viúva na cova do marido? Em que país tocam fogo no seu corpo junto com o corpo do defunto? (AMADO, J, 2008, p. 248).

Parte importante do texto, que causa o descontentamento da cozinheira ao não se livrar dos sentimentos de perda, desejos de homem e novo marido em sua vida, se fundem integralmente à receita neste momento:

Se o vatapá, forte de gengibre, pimenta, amendoim, não age sobre a gente dando calor aos sonhos, devassos condimentos? Que seu sei de tais necessidades? Jamais necessitei de gengibre e amendoim, eram a mão, a língua, a palavra, o lábio, seu perfil, sua graça, era ele quem me despia do lençol e do pudor para a louca astronomia de seu beijo, para me acender em estrelas, em seu mel noturno. [...] Por que esse desejo nascendo de mim mesma? [...] Viúva no fogão a cozinhar o vatapá, pesando o gengibre, o amendoim, a malagueta, e tão-somente. (AMADO, J, 2008, p. 249).

Ao terminar de ditar a ficha às alunas, Dona Flor diz que “noivos e maridos lamberão os beijos” (AMADO, J, 2008, p. 249) se comerem de tal prato. O vatapá sendo um prato afrodisíaco e conquistador de paladar e de corações dos homens: “Quem souber de solteiro em busca de viúva e casamento, diga-lhe que aqui se encontra dona Flor à beira do fogão, junto ao vatapá de peixe, consumida em fogo e em maldição.” (AMADO, J, 2008, p. 250).

É também na terceira parte em que o autor introduz o segundo marido à história, o farmacêutico Teodoro Madureira. Amado (2008) cita o olhar de Teodoro em Dona Flor como “olhos de gula” e, como disse dona Êmina, amiga de Flor “Te devorava com os olhos, te comia” (AMADO, J, 2008, p. 257). Gerando mais uma vez a fusão dos termos culinários com sentimentos sexualizados. Mostrando que, mesmo sendo um homem avesso ao comportamento do primeiro marido, sendo de tipo educado, cavalheiro e respeitador, seus desejos sexuais também são nítidos e lhe geram “fome” por dona Flor. A cozinheira, mesmo escutando suas amigas sobre os olhares de dr. Teodoro, ainda se sente depreciada por ser uma viúva, se desvalorizando, e ao se desvalorizar, também menciona algumas comidas como forma de caracteriza-la no momento: “- Você acha mesmo, Norminha, que ele está com algum interesse? Está coisa nenhuma: quem quer comer pão adormecido, carne moída, sobejo de defunto? Ninguém há de querer...” (AMADO, J, 2008, p.259).

Amado (2008), a proteger a cozinheira, cita também termos gastronômicos que falam da beleza da mesma, como “carne perfumada e jovem, aroma de pitanga”. Mais a frente, a receita de “Creme do homem”, não sendo explicada como em forma de receita, mas citada pelo autor como uma das preparações a serem ensinadas pela professora, gerando motivo de piada pelas alunas, ao compararem o doce com o esperma. “Ai, creme mais saboroso!” – (AMDO, J, 2008, p. 262).

A vida sexual do farmacêutico é citada como tendo, antes de Dona Flor, um caso com uma prostituta, onde a mesma servia de acompanhante sexual para homens mais sérios e que demonstrava certa erudição. De nome Otaviana, ou Tavinha Manemolêcia, de apelido, a mesma era visitada por Teodoro todas as quintas-feiras, à noite, após o jantar, fazendo do termo “sobremesa” uma ligação com o ato sexual com a prostituta. E, depois do sexo, Otaviana lhe servia algum doce para Teodoro, como uma forma de lhe dar um agrado, tendo na comida, um acalento: “Antes de ir-se, ainda ela lhe trazia um mungunzá, um arroz-doce, uma canjica, e novo cálice de licor para ‘lhe restaurar as forças’, como, num sorriso de dengo, murmurava a parda e digna marafona.” (AMADO, J, 2008, p. 266).

Ao decorrer dos dias, os sentimentos de doutor Teodoro são correspondidos por dona Flor, culminando à sua primeira visita em sua casa, junto de amigos próximos da cozinheira, onde ele se declara e a pede em noivado, sendo-se comemorado o pedido com cálices de licor, produzidos por dona Flor. O farmacêutico comete uma gafe ao achar que os licores tomados foram feitos por um convento de freiras, mas que, de imediato, é corrigido pelos convidados, ao falar dos dotes da cozinheira, o mesmo já os conhecendo por sua fama de boa culinária e professora, mas nunca tendo provado de seus pratos.

Não tinha ele por acaso notícia dos dons de Dona Flor? Não apenas cozinheira insuperável, doceira sem rival, mas também mestra em licores; [...] não podiam comparar-se aos de sua noiva, nem de longe... [...] Dos licores não sabia; [...] sabia, sim, da fama régia da cozinha, não sendo dona Flor professora de temperos por acaso, e, sim, por competente, por verdadeira artista. Nunca lhe fora antes dado provar essas delícias, infelizmente; mas chega o tempo da desforra. Ia engordar muito, com certeza. (AMADO, J, 2008, p. 277).

Por fim, na terceira parte, se percebe que os sentimentos envolvidos e que são colocados em palavras são altamente sexualizados e erotizados, onde a comida, o cozinhar e o ato de comer são geralmente teorizados com cogitações sexuais, gerando a ideia de que se alimentar (comer) é tão prazeroso quanto o sexo e que gera sensações que sejam comparadas à orgasmos, por isso sendo relacionadas ao sexual e ao erótico.

3.4 Da vida de Dona Flor em ordem e em paz

A quarta parte do livro começa diferente às outras partes anteriores, que geralmente começam com alguma receita ou conselho gastronômico de Dona Flor. Ao invés do

costumeyro trecho culinário, se expõe um convite ao concerto comemorativo de sexto ano do grupo musical Amadores Filhos de Orfeu, grupo o qual o doutor Teodoro Madureira faz parte com o seu fagote. Mas, logo na segunda página, se observa um pequeno trecho que une palavras que remetem à sabores culinários quando se fala das características das piadas que se fazem quando uma viúva se casa novamente: “[...] O banqueiro Celestino dissera cada uma de arrepiar, eta português de boca suja; o táxi partindo e ele ainda em deboche e arrelia. São sempre assim, as bodas de viúva, no tempero da galhofa rude, com o sal dos ditos ordinários.” (AMADO, J, 2008, p. 283) - Ao falar “tempero da galhofa”, o autor caracteriza as piadas como se tivessem um conteúdo de escárnio e zombaria, como se as bodas estivessem temperadas a esses adjetivos, assim como ao dizer “sal dos ditos ordinários”, mostrando que há o realce (como ao salgar algum alimento) de palavras mais chulas.

Mais a frente, lê-se uma conversa em que a protagonista principal, Flor, tem com seu segundo marido, até então noivo, onde ele expressa o seu desejo de fechar a escola de culinária, já que o dinheiro que o mesmo lucrava na farmácia poderia suprir a vida a dois, com possíveis luxos, quando em vez, mas é surpreendido por Flor que fala sobre a alegria em se ter a sua escola e o quanto o empreendimento a salvou de dívidas e de sustento no primeiro casamento.

Nada de fechar a escola, meu querido, se me quiser é com a Sabor e Arte funcionando; tenha a santa paciência, não lhe satisfaça essa vontade, peça outra coisa, lhe cubro de mil beijos, me atiro nos seus braços, mas a escola não lhe dou de dote, é minha garantia. Você entende, Teodoro? (AMADO, J, 2008, p. 297).

Além de a mesma ter sido a garantidora de parco, mas salvador, dinheiro, a escola foi garantia de passatempo para a mesma em época que estava de luto fechado, onde fazia Dona Flor se entreter com outros assuntos a ponto de aliviar sua dor. O cozinhar e ensinar, para a personagem, era algo acalentador, mostrando que o ato em si, na obra amadiana, vem a apoiar a gastronomia e suas vertentes como atividades garantidoras de prazer: “[...] Quantas excelentes amigas não fizera em torno do fogão e do livro de receitas, mais valiosas ainda que o dinheiro? Não, não abria mão da escola, seu ganha-pão e seu honesto passatempo.” (AMADO, J, 2008, p. 297).

Como a quarta parte escreve detalhes sobre a nova vida de Dona Flor, sua rotina e seus afazeres, ela descreve os encontros que a protagonista passa a ter com as famílias dos amigos de seu segundo marido, quando, aos sábados, se reunia para o ensaio da orquestra. As reuniões eram bastante alegres, onde os participantes do grupo Filhos de Orfeu revezavam

suas casas para o ensaio, onde o ato de se alimentar era algo imprescindível, sendo necessário total atento para que não houvesse deixar faltar alguma comida de lanche, missão da esposa:

Eram reuniões das mais alegres e cordiais, em torno a gorda mesa de merenda – a dona da casa excedendo-se para acolher os amadores – com refrigerantes e sucos de frutas para as damas, cerveja farta para os cavalheiros, por vezes uma cachacinha, se o tempo era de frio ou se era tempo de canícula. (AMADO, J, 2008, p. 300).

Como missão da “dona da casa”, as merendas deveriam ser fartas, gerando quantidades de pratos exacerbadas, não se preocupando em gerar desperdício ou gaste de dinheiro alto. Dona Flor quando recebe a informação que o próximo encontro seria em sua casa, fica alegre e disposta a fazer o máximo de pratos baianos possíveis para servir, Teodoro não conseguindo também contê-la:

Ainda assim, apesar das advertências do marido, dona Flor serviu um lanche opíparo e superlotou a casa. A mesa era soberba: acarajés e abarás, moquecas de aratu em folhas de banana, cocadas, acaçás, pés-de-moleque, bolinhos de bacalhau, queijadinhas, quanta coisa mais, iguarias e pitéus e diversos. Além do caldeirão de mungunzá de milho branco, um espetáculo! Do bar de Mendez vieram os engradados de cerveja, as gasosas de limão e de morango, os guaranás. (AMADO, J, 2008, p.323).

As conversas nos encontros eram de sempre muito voltadas a assuntos rotineiros, principalmente para as senhoras descritas no livro, gerando um incômodo na personagem siá Maricota, esposa de um dos músicos, Urbano Pobre Homem. Pobre Homem significando não só na parte financeira, como também por conta do humor de sua mulher, descrito como “agre”, ou seja, azedo, ácido, remetendo um dos gostos básicos, ligando à sensação de que seja um humor que trava na boca, que não é bem quisto por todos: “- Que é que eu vou fazer lá? Só se fala de festa, de recepções, de almoços e jantares, uma comilança que até dá agonia na gente. Fico pensando nos meninos aqui em casa sem poder encher a barriga direito... Quando não falam de comida e bebida, é só conversa de descaração [...]” (AMADO, J, 2008, p. 320).

Mais uma vez, Jorge Amado exaltando as fartas refeições em sua obra, mostrando de importante valor para o convívio social e as reuniões: o comer e o beber.

Com a organização de doutor Teodoro quanto à rotina e afazeres, antes tidos por dona Flor como relativos, apenas se dando quando tendo algum tempo em agenda ou vontade, Dona Flor retoma as visitas em casas de famílias amigas, como a de doutor Luís Henrique, padrinho de seu irmão, trazendo para os filhos do homem algum doce, exemplificando da comida açucarada como um agrado, para alegrar as crianças, como a dizer que os quitutes dariam uma boa sensação para os filhos:

Duas vezes por mês, em dia certo, por exemplo, eram infalíveis em casa do dr. Luís Henrique, trazendo dona Flor para os meninos um pão-de-ló, um manuê de milho, um prato com cocadas brancas ou quindins, uma bobagem, uma gostosura. (AMADO, J, 2008, p. 301).

A fisionomia de Flor também mudara ao longo do tempo, desde que Vadinho faleceu, engordando um pouco, se tornando mais “mulher” e menos “moça”, aos olhos dos personagens que convivem com a cozinheira. Amado, para citar a sua mudança física, usa de atributos culinários mais uma vez:

Engordara um pouco e aos trinta anos, louçã e chique, era um pedaço de morena, dessas de apetite: - Um peixão... – ciciava entredentes seu Vivaldo da funerária. – As carnes assentaram, a popa arredondou... Um petisco... Esse doutor Xarope está comendo pitêu de rei... (AMADO, J, 2008, p. 325).

Ao surgir das páginas, chega o dia da orquestra dos Amadores Filhos de Orfeu, momento tão esperado por muitas pessoas, até em jornal, saindo a divulgação do evento. A casa servida de local é a do comendador Adriano Pires, o mais rico dos membros do grupo, que não mede esforços e gastos para fazer do dia um dos mais luxuosos e confortantes eventos do estado da Bahia. Amado descreve os convidados na hora do buffet como “bárbaros famintos, há meses sem comer” (AMADO, J, 2008, p. 350). Dona Flor e dona Norma provam caviar pela primeira vez e lembram-se do primeiro marido ao comparar a iguaria com o gosto de vagina, dizendo o finado por isso apreciar. As duas caem em riso e lembrança: “Riu também dona Flor e, [...] recordou um dito do finado seu primeiro esposo, ao voltar do Rio. [...] quando ela lhe perguntou que gosto lhe encontrara: - Tem gosto de boceta... É muito bom!” (AMADO, J, 2008, p. 350).

Já no final da quarta parte, acontece a comemoração do primeiro ano de casamento de Dona Flor com Teodoro, havendo um jantar para celebrar a união. O evento ocorre tranquilamente, mesmo com o modo reflexivo da personagem. Ao terminar, sobe para o seu quarto e encontra o espírito de Vadinho deitado em sua cama, sem roupas, como foi deixado após o seu falecimento. O primeiro marido, ao ver Flor, lhe compara gastronomicamente: “- Tu está tão bonita, tu nem sabe... Tu parece uma cebola, carnuda e sumarenta, boa de morder... Quem tem razão é o salafra do Vivaldo...” (AMADO, J, 2008, p. 361). Ao falar isso, o autor mostra que Vadinho não mudou em nada, mesmo tendo morrido e passado para o plano espiritual, tendo o mesmo humor de sempre, sua malícia e seus desejos pela mulher, sempre aliando seus desejos de comida aos desejos de sexo. A conexão entre os desejos carnis e os gostos, aromas, sabores e apresentações de comidas como um elo para a sexualidade exacerbada de Vadinho.

A quarta parte de Dona Flor e seus dois maridos mostra mais a importância dos eventos gastronômicos dados pelos personagens, do que comparações entre sentimentos e gastronomia. Mostra mais a importância do convívio entre as pessoas em torno da alimentação e de como ela pode ser um elo para a comunhão e geração de bons sentimentos. A fartura de comida e bebida também é fator importante nesta parte do livro, onde mostra a ideia de que a alegria é aumentada ao nível do número de pratos e do quanto as pessoas podem comer.

3.5 Da terrível batalha entre o espírito e a matéria

A quinta e última parte começa com explicações sobre comidas e oferendas, sendo Dionísia de Oxóssi, comadre de dona Flor, a professora. Ela fala dos pratos preferidos dos orixás mais cultuados pelo Candomblé, onde se liga a ideia de que os orixás têm fome, como os seres humanos, e que para agradá-los é necessário de oferendas e presentes, e o presente mais bem quisto, é a comida. O que agrada ao orixá faz com que os desejos e orações sejam atendidos. A comida como uma forma de geração de sentimentos bons, até para os seres que não são mundanos. Não só os pratos que os agradam, mas também as comidas antipatizadas pelos mesmos, as chamadas quizilas.

Dionísia cita Xangô, Euá, Iamassê, Ogum, Omolu, Oxum (sendo dona Flor, filha da orixá), Oxóssi, Iansã, Oxumarê, Nanã, Oxalá, Oxalufã e Exu.

Ao se ligar a ideia de comidas preferidas dos orixás, características sentimentais dos personagens-filhos e suas condutas, Dionísia e, indiretamente, o autor Jorge Amado, que interfere na fala dos personagens e diz suas opiniões e informações precisas em todo o livro, traz a ligação sentimental dos personagens com as características emocionais e físicas dos santos, remetendo à ideia de que o filho de santo segue as condutas de seu santo de cabeça, ou pai/mãe orixá, a começar por Dona Flor:

De espelho e leque, de melindre e dengue, Oxum gosta de acará e de ipeté feito com inhame, cebola e camarão. Para acompanhar carne de cabra, sua carne predileta, sirvam-lhe adum: fubá de milho com dendê e mel de abelhas. (AMADO, J, 2008, p. 366).

Em seguida, seu segundo marido:

Dr. Teodoro é de Oxalá, logo se vê pelo modo sério e pela compostura. Quando está luzindo terno branco e leva seu fagote igual a um paxorô, parece Oxalufã, Oxalá velho, o maior dos orixás, o pai de todos. Suas comidas são ojojó de inhame, ebó de milho branco, catassol e acaçá. Oxalá não gosta de temperos, não usa sal nem tolera azeite. (AMADO, J, 2008, p. 366).

E por último, o primeiro marido:

Dizem ter sido o açobá Didi quem fez o jogo para o finado e os búzios por três vezes confirmaram: o santo de Vadinho era Exu e nenhum outro. [...] Comida de Exu é tudo quanto a boca prova e come, mas bebida é uma só, a cachaça pura. Nas encruzilhadas Exu aguarda sentado sobre a noite para tomar o caminho mais difícil, o mais estreito e complicado, o mau caminho no dizer geral, pois Exu só quer saer de reinação. Exu mais reinador o de Vadinho. (AMADO, J, 2008, p 366).

Atribuições da cozinheira seguem as páginas e lê-se que Dona Flor prepara o cuscuz de seu segundo marido, remetendo à ideia da gentilidade da esposa para o seu companheiro, o prato sendo feito com esmero e cuidado, remetendo à ideia da boa vontade em agradar o esposo, onde só ela conseguia preparar da forma que ele gostasse: “[...] e dona Flor fazia questão de pôr o cuscuz no fogo, somente ela preparava a massa ao gosto do marido, leve e fofa, para isso usando uma pitada de tapioca em pó.” (AMADO, J, 2008, p. 369).

Outros pratos, servidos por Dona Flor à Teodoro se fazem presentes, citados pelo autor para mostrar da comensalidade e da prudência da professora em agrada-lo. Fazendo vários pratos para uma única refeição, como o jantar:

“O boticário era de hábito um tanto quanto formal, como se sabe. [...] Dona Flor observou o marido enquanto lhe passava a travessa de arroz e lhe servia o lombo-cheio (cheio com farofa de ovos, linguiça e pimentão). [...] Quando chegaram ao café (acompanhado de beijos de tapioca, um maná do céu). [...]” (AMADO, J, 2008, p. 380).

A constante ideia amadiana de que o comer e o servir são atos de extremo sentimentalismo para o comensal, intensa forma de agradar. Tendo em vista que a ideia do agradar não se restringe ao triângulo amoroso dos personagens principais, mas também por outros participantes da história, como é o caso do sarapatel de Andreza, refeição feita por Mirandão: “Mirandão fora convidado pela negra Andreza para almoçar sarapatel em sua casa. [...] De bucho cheio, com a alma leve (nada como um bom sarapatel para lavar a alma num domingo)”. (AMADO, J, 2008, p. 409). E também os cortejos da Gorda Carla, meretriz, ao servir um almoço para os seus clientes: “A festa, regida pela Gorda Carla, entrou pelo dia e os mais resistentes, [...] almoçaram no castelo, na manhã seguinte, uma feijoada genial e arrasadora, com cachaça e vinho verde.” (AMADO, J, 2008, p. 419).

A volta de Vadinho faz florescer na personagem principal as comparações de beijos e condutas dos dois maridos, e, ao fazer essas comparações, dona Flor, em sua mente, faz uma ligação com os gostos do palato: “Seus lábios machucados, a boca em fogo, a adusta língua guardavam o sabor picante de Vadinho, seu ardido gosto, e assim o beijo, com que o doutor invariavelmente dava início a seus transportes, lhe soube chocho e insípido.” (AMADO, J, 2008, p. 370). Neste trecho, fica clara a ligação entre a boca, a sensação sentimental do beijo e o gosto de alimento, formando a ideia de que os lábios não servem apenas para o prazer do comer, mas também para o prazer (ou não prazer) do beijar.

Trechos que fazem claras comparações do beijo com a comida são: “E tendo chupado uma pastilha de hortelã para limpar a boca do gosto de pimenta e mel daquele beijo impudico.” (AMADO, J, 2008, p. 380) – o beijo de Vadinho, mesmo que em estado espiritual, sendo tão forte para a protagonista, que é como se tivesse um sabor de alimento na boca. “A boca ardida e seca” (AMADO, J, 2008, p. 411) – outra sensação de Flor ao beijar o primeiro marido; “o gosto ardido de gengibre, de pimenta, de cebola crua e o sal da vida.” (AMADO, J, 2008, p. 449) – ao falar das sensações provocadas por Vadinho e também ao falar que era quem realçava o lado sentimental da vida, como o sal realça o sabor da comida.

A volta de Vadinho, pelo constante chamado de dona Flor, vem com uma gula por sexo, ideia contraditória ao se falar do lado espiritual e desejos mundanos, que é a fome e a eroticidade que não se encaixa ao espírito, que pelas doutrinas religiosas, é desprendido de qualquer sentimento carnal ou materialista. Uma das primeiras falas do primeiro marido na quinta parte que remete à essa ideia é quando ele usa da palavra “comer” em conotação sexual: “Mas eu já comi ela uma vez, vou comer outra...” (AMADO, J, 2008, p. 373), ao se falar da “honra” de dona Flor, ou seja, a virgindade na sua primeira vez e a fidelidade marital da cozinheira com o segundo marido, que não deitaria com outro homem, a não ser o doutor.

A vontade de Vadinho por fazer sexo com dona Flor é tão grande que é comparada com a gula, uma fome e desejos gigantescos e pecatórios. Como no trecho “Seu olhar caía sobre os ombros de dona Flor com tal cupidez a ponto da gula escorrer como um óleo sobre ela, sobre seu corpo úmido.” (AMADO, J, 2008, p. 374) – O óleo visto no trecho como quente, a “queimar” a personagem, o “queimar” como fonte de forte desejo sexual. E também na parte que fala a real intenção da volta do primeiro marido: “Tu vai me dar, Florzinha linda, e eu estou doido que chegue a hora de comer a peladinha... [...] Não te quero com gosto de ódio, meu bem.” (AMADO, J, 2008, p.375) – Vadinho está com a gula e a luxúria fortes por

dona Flor, mas mesmo assim não querendo que a personagem seja tomada à força, sem vontades, por isso o “não te quero com gosto de ódio”, gosto ruim ao paladar, se comparado como um prato. “Vamos aproveitar e tirar a barriga da miséria.” (AMADO, J, 2008, p. 377) Também é citado pelo espírito em seus diferentes argumentos, sempre voltados ao lado da comida, da fome e da vontade de comer; “ele lhe comeria não mais o cabaço de donzela mas a honra de um marido e a decência de uma esposa.” (AMADO, J, 2008, p. 402).

Dona Flor sendo sempre vista pelo finado marido como um prato delicioso a ser comido, citando-a com apelidos com nomes de pratos, ao falar como a deseja na cama e também ao reclamar, quando a viúva se nega a fazer sexo, por conta da boa moral:

- Eu estava nas profundas, preso, de mãos e pés atados, me deu trabalho demais me desamarrar para vir te ver, meu bem. Mas tu me chamou, e eu vim, atravessando o fogo e o frio, o nada e o não. Chego e tu me nega o pão, a água de beber, por quê? (AMADO, J, 2008, p. 433).

E também no trecho: “As sementes desses injustos cornos já estavam plantadas pelas mãos de Vadinho, por sua boca de beijos, por seu calor de homem a acender em dona Flor gula e pecado.” (AMADO, J, 2008 p. 402). Não sendo a gula apenas pecado meritório do primeiro marido, mas também da cozinheira.

O constante pedido de Vadinho pelo sexo com dona Flor a faz ter medo de ser estuprada, gerando uma conversa onde o primeiro marido deixa esclarecido o respeito de suas intenções: “Senta aqui e ouve, meu bem: não vou te comer a pulso. [...] Não te engano, minha Flor, vou fazer de tudo, tudo e depressa, pois estou doido para te comer todinha, cheguei morto de fome.” (AMADO, J, 2008, p. 376). A primeira menção de Vadinho em não comer a pulso dona Flor, trata-se do estupro, o “tomar à força” a personagem. Já a segunda parte mostrando as ideias sexualizadas da fome pelo primeiro marido.

O que também se percebe na quinta (e também outras partes do livro), é que a palavra “doçura”, e outras familiares palavras, se remetem a um sentimento, não sendo configurada apenas como o gosto doce de um alimento citado, a doçura vem significando algo terno, casto, que remete à afabilidade e conquistas.

Essa menção do sabor doce à ideia de posturas ternas e calmas é explicada por Florent Quellier, em seu livro *Gula, história de um pecado capital*: “Assunto comentado de longa data, o sexo feminino teria, portanto, uma predileção pelo sabor doce. [...]” (QUELLIER, 2011, p. 165). No trecho “A preparação de iguarias açucaradas revela as prerrogativas da dona de casa.” (QUELLIER, 2011, p. 168), se estuda o ato das mulheres em produzir doces em

suas cozinhas, sendo sua tarefa principal. De acordo com Quellier (2011), o açúcar está tão introduzido no universo feminino, que os doces seriam uma reprodução dos costumes das mulheres que deveriam ser castos, assim como as crianças:

Confinando a mulher exclusivamente ao domínio dos doces desde as obras fundadoras de Grimod e de Brillat-Savarin, ele nega ao belo sexo qualquer aptidão às altas esferas da gastronomia. Além do mais, as mulheres partilham este gosto pelos doces e sobremesas com as crianças! A apresentação das sobremesas ressalta Grimod, agrada especialmente “às crianças e às mulheres bonitas, que neste assunto são tão crianças quanto as crianças”. (QUELLIER, 2011, p. 169).

De acordo com o Quellier (2011):

A propensão das mulheres e das crianças pelas guloseimas é explicada por um gosto natural pelo açúcar. Sem necessitar de aprendizado algum, este sabor convém perfeitamente aos seres tidos como fracos e imaturos porque imperfeitos ou incompletos. (QUELLIER, 2011, p. 169, p. 170).

Voltando à Dona Flor e seus dois maridos, iniciando, como exemplo, a tarde tranquila de uma dia na vida de dona Flor: “a doçura da tarde penetrava no quarto em sombra e luz numa sonolência de brisa. (AMADO, J, 2008, p. 378); Amado (2008) ao falar de uma das conversas entre Flor e Vadinho, “foi um momento de doçura”; “Teodoro, às quartas e aos sábados, com bis e doce afeto (AMADO, J, 2008, p. 379); - respondendo do carinho do segundo marido ao fazer sexo; “esse platônico sentimento cheio de doçura e presença discreta e alegre do rapaz” (AMADO, J, 2008, p. 379); - desejo da protagonista pelo comportamento de Vadinho; “o riso e o mel de dona Flor” (AMADO, J, 2008, p. 386); - característica de conquista; “o amaldiçoado tinha falas de açúcar.” (p. AMADO, J, 2008, 396) – sobre as investidas do primeiro marido; “Hálito de brasas, ardido hálito de pimenta, doçura de brisa.” (AMADO, J, 2008, p. 401) – o beijo de Vadinho sendo comparado tanto de forma pecaminosa e sensual, como terna e carinhosa.

Não só de sentimentos bons, de afabilidade e sexo-sentimentais se desdobram os termos gastronômicos encontrados na quinta parte, sendo também de conotação de sentimentos negativos, como é o caso da parte em que se fala da viuvez de dona Flor, lembrada como “tempos famintos” (AMADO, J, 2008, p. 379); “comendo da banda alegre e da banda podre” (AMADO, J, 2008, p. 379) - ao se remeter ao primeiro casamento da professora; Em outra parte, Amado (2008) cita: “Nunca vi coisa mais insípida” – argumento de Vadinho ao ver o sexo entre sua esposa e Teodoro.

Mas, de certo, o ápice da defesa das palavras gastronômicas para as comparações sentimentais da quinta parte se dá ao, finalmente, dona Flor aceitar fazer sexo com Vadinho,

onde o autor usa de conotações sexuais em sinônimos de gula, fome, comer, alimentos, gostos e sabores. O ato sexual começa sendo citado como: “Vadinho lhe comeu a honra, primeiro a de donzela, agora a de casada (e outras mais tivesse e ele as comeria) (AMADO, J, 2008, p. 434); “tão de gula acesa, tão em delírio.” (AMADO, J, 2008, p. 434) – Ao se falar da libido de dona Flor; “Ah! Vadinho, se sentias fome e sede, que dizer de mim, mantida em regime magro e insosso, sem sal e sem açúcar, casta esposa de marido respeitador e sóbrio? (AMADO, J, 2008, p. 434) – palavras de Dona Flor ao caracterizar sua vida de viuvez e também ao se casar pela segunda vez; “Toma de tudo isso em tua boca ardida, de cebola crua.” (AMADO, J, 2008, p. 434); “A voz de Vadinho a lhe dizer tanta indecência, a lhe recordar doçuras de outro tempo.” (AMADO, J, 2008, p. 434); “tua barriga cor de tacho, teus peitos de abacate.” (AMADO, J, 2008, p. 435) – o primeiro marido ao comparar o corpo da amante com coisas usadas na cozinha, como o tacho cor de cobre, remetendo à cor morena da pele e o abacate, rígido e com o tamanho dos seios da protagonista; “Tu cresceu, Flor, está mais opulenta, tu é gostosa da cabeça aos pés.” (AMADO, J, 2008, p. 435) – ao falar que dona Flor engordou e, com isso, ficou mais apetitosa, mais bonita, por conta da presença de corpo, a fartura de carnes.

O gosto de Vadinho ao tomar sua esposa gera frases erotizadas durante todo o ato sexual, todas elas remetendo à comidas, como o trecho ditado em que Vadinho compara as partes sexuais de dona Flor aos sabores:

Vou te dizer: já colhi muita xoxota em minha vida, uma boa safra: nenhuma como a peladinha, é a melhor de todas, te juro, minha Flor...
 - Que gosto tem? – dona Flor despudorada e cínica.
 - Tem gosto de mel e de pimenta, e de gengibre (AMADO, J, 2008, p. 435).

O mel, ao ser de gosto doce, prazeroso de provar e de se apaixonar, mas ao mesmo tempo tendo a picância da pimenta e o ardor do gengibre, gostos picantes que são comparados ao ardor e sensualidade do sexo com a professora, remetendo à ideia de afrodisíaco.

O que não foi mencionado ainda da análise da quinta parte aqui feita é que dona Flor, eu seu alto momento de desespero para não ser tomada por Vadinho, pede ajuda à sua comadre Dionísia de Oxóssi, religiosa do candomblé, para que o finado marido possa voltar para o vale dos mortos e deixe de tentar sexualmente a cozinheira. Dionísia vai ao terreiro e pede ajuda à pai Didi, e daí começam a fazer um grande chamado aos orixás para que o espírito de Vadinho (protegido por Exu) possa desaparecer da vida de dona Flor. Depois, ao fazer sexo com o primeiro marido, dona Flor desiste do desejo que ele volte para o seu caixão,

mas o ebó já estava em curso, não podendo ser desfeito, o ebó sendo utilizado de oferendas para os orixás, como antes citado, como uma forma para agradar e ter seus desejos atingidos:

Diante de tudo isso o próprio açobá adiantara do seu para as despesas mais urgentes; [...] tinham feito o sacrifício dos animais, e ao primeiro clarão do sol, puseram diante de cada orixá a gamela com sua comida ritual. [...] já haviam os orixás bebido o sangue quente dos animais na hora da matança e aceito os pedaços preferidos de sua carne ao alvorecer. (AMADO, J, 2008, p. 439 - 440).

O feitiço de pai Didi afeta a fisionomia de Vadinho, que começa a fazê-lo parecer doente, abatido e que começa a desaparecer aos olhos da culinária. A mesma, não vendo outra saída, conta do seu pedido anterior à noite de sexo do casal, mas com a promessa de que não desejaria mais o seu retorno ao vale dos mortos, onde o finado fala que enquanto dona Flor o desejar e o querer, o chamar, ele não irá embora, mesmo com a dura guerra dos orixás: “Buscarei seu gosto em cada boca, ululante, esfomeada loba correrei as ruas. Minha virtude é ele.” (AMADO, J, 2008, p. 456).

A guerra de todos os orixás contra Exu, o protetor de Vadinho, começa e, com ela, Vadinho começa a ser amarrado em seu caixão, Exu contra todos os outros santos, tentando ao máximo não ser preso. O desespero e grito de dona Flor ao não desejar a sua partida se faz mais alto que o grito da orixá Iansã, fazendo com que o feitiço seja desfeito e fazendo com que a protagonista agora tenha os dois maridos, o primeiro, Waldomiro Guimarães, em espírito, dando amor picante e sexo ardente e o segundo, Teodoro Madureira, dando a doçura de um amor casto e terno. Dona Flor mostra que não escolhe só um gosto, mas sim ambos, falando de seus desejos sexuais e amorosos como os de um prato, onde o mesmo possa ser bom de comer, mesmo que picante e ao mesmo tempo doce:

Do braço do marido felizardo, sorri mansa dona Flor: ah!, essa mania de Vadinho ir pela rua a lhe tocas os peitos e os quadris, esvoaçando em torno dela como se fosse a brisa da manhã. Da manhã lavada de domingo, onde passeia dona Flor, feliz de sua vida, satisfeita de seus dois amores. (AMADO, J, 2008, p. 459).

Paloma Jorge Amado, em *A comida baiana* de Jorge Amado, configura o romance de Dona Flor e seus dois maridos como também um livro de cozinha baiana:

Além de dar receitas, todas corretas e factíveis, mostra o jeito de comer da Bahia, explica os carurus de Cosme e Damião, ensina o que servir num velório e como fazer uma grande merenda à tarde, [...]. Nesta obra, encontra-se uma relação das comidas de candomblé com os pratos preferidos de cada santo e as quizesilas – o que os santos e seus filhos não podem comer e, às vezes, cujo nome nem podem pronunciar. (AMADO, P, 2014, p. 30).

O TABULEIRO DE GABRIELA

Gabriela Cravo e Canela é outra obra escrita pelo autor Jorge Amado publicada em 1958, tendo tido uma adaptação para o cinema produzida pelo cineasta Bruno Barreto em 1983 onde Sônia Braga, assim como em *Dona Flor e seus dois maridos*, também foi a protagonista principal. Não só no cinema, mas também em novelas, onde teve três produções da obra, uma em 1960 onde a atriz Jannette Volu foi a atriz principal na extinta TV Tupi, a segunda adaptação, em 1975, tendo Sônia Braga como Gabriela – sendo essa versão a mais conhecida, produzida para a Rede Globo. E a terceira tendo Juliana Paes, em 2008, como protagonista, também para a emissora Globo. A obra amadiana marca a entrada do autor para a sua segunda fase literária, onde ele atenua as obras com cunho de temas sociais e começa a ter uma fase voltada para a crônica de costumes onde há a presença de mulheres sensuais, o coronelismo e tipos populares.

A obra é retratada na década de vinte, mais precisamente em 1925, na cidade de Ilhéus, no estado da Bahia. Ela conta a história de Gabriela, uma retirante fugida da seca do sertão nordestino que, junto de um aglomerado de outros sertanejos, chega à cidade de Ilhéus com esperança de terem uma melhoria de vida por conta das notícias das famosas plantações de cacau que estão dando altos lucros para quem tem fazendas ou roças do plantio, a economia cacaueira gerando a modernização do local e do pensamento da população.

A protagonista é contratada pelo sírio Nacib, dono do Bar Vesúvio, que de repente fica sem cozinheira para ajuda-lo com as comidas do estabelecimento e também para a sua alimentação diária.

Por conta da beleza tão atrativa da personagem, Nacib acaba por se apaixonar pela retirante, gerando um caso romântico entre o patrão e a cozinheira, sendo tão visto por maus olhos pela sociedade patriarcal e machista da época que ele se sente na obrigação em pedi-la em casamento e fazer de Gabriela uma dama para a sociedade ilheense, custe o que custasse. Mas, o que ele não pensou sobre, é que Gabriela não é uma mulher como as outras da cidade que pensam apenas em se casar, ter filhos e seguir a vida de uma esposa do lar. A mesma gostava de ser livre, de não ter de se moldar às etiquetas e normas impostas pela sociedade, onde uma mulher devia se portar em tratos finórios, seguir uma fidelidade exacerbada pelo

marido, usar vestidos elegantes, saltos e maquiagem. Seu modo simples e sua simpatia é o que fazia da cozinheira tão sensual a ponto de fazer todos os homens se sentirem atraídos.

A trama não só envolve o romance entre o sírio e a cozinheira, mas também é uma crônica sobre os costumes sociais da época, a luta entre o conservadorismo, bancada pelos coronéis cacaueiros, o lado liderado por Ramiro Bastos e a vontade de modernização de costumes e obras, liderada por Mundinho Falcão, o exportador forasteiro, vindo do Rio de Janeiro e estabelecido na cidade. A noite ilheense com os cabarés e os bares, o machismo e patriarcalismo, além dos costumes dos moradores também é retratado na obra.

4.1 Primeira parte

A obra se consiste em 2 capítulos, sendo separados em 4 partes. A primeira parte do primeiro capítulo começa com a partida de Filomena, a cozinheira de seu Nacib para a cidade de Água Preta, onde iria morar com seu filho. A cidade estava em polvorosa conversa sobre o acontecimento bárbaro do assassinato de dona Sinhazinha e seu amante, o dentista Osmundo. O assassino sendo o marido de Sinhazinha, coronel Jesuíno Mendonça que, ao descobrir do *affair* entre os dois, acaba, como Amado (2012) cita “por lavar a sua honra com sangue”.

A primeira menção que se dá a ligação de termos gastronômicos com sentimentos se dá quando o autor classifica os detalhes da morte do casal de amantes como “picantes e saborosos” (AMADO, J, 2012, p. 9), onde se entrega uma ideia de erotismo por terem sido flagrados na cama – picantes. – e prazerosos de ouvir – saborosos. As conversas e detalhes sobre o assassinato são de tão prazer para a população que Nacib deixa de lado o drama da partida da cozinheira para poder comentar sobre o assunto:

Tão profundo aquele gosto de sangue que o próprio árabe Nacib, afetado bruscamente em seus interesses com a partida de Filomena, esquecia tais preocupações, voltando-se por inteiro para os comentários do duplo assassinato. (AMADO, J, 2012, p. 10).

A palavra “doce” já começa a se mostrar presente no texto, ao ser citada em um poema escrito de nome Rondó de Ofenísia, onde o poeta caracteriza a brisa do mar com o adjetivo, remetendo à ideia de prazerosa sensação ao se sentir o vento advindo do mar:

Ofenísia na varanda
Na rede a se balançar.

O calor e o leque,
A brisa doce do mar,
Mucaman no cafuné. (AMADO, J, 2012, p. 14).

Mais adiante, novamente a palavra se torna presente, quando fala da promessa de Padre Basílio ao renegar por um mês os “doces favores de sua comadre e ama Otália.” (AMADO, J, 2012, p. 16) se o padroeiro da cidade, São Jorge, findasse as calorosas chuvas que estavam por colocar em perigo a safra do cacau.

Os costumes locais citados por Amado colocam a comida como um fator de grande valia para a socialização entre as pessoas, como ao citar a importância dos almoços e jantares comemorativos, exemplo do evento a se consagrar para a comemoração das marinetes inauguradas por Jacob, começa a mencionar exemplos:

O russo Jacob anunciara então, para o fim da primeira quinzena de viagens regulares, um grande jantar em Ilhéus, reunindo personalidades dos dois municípios, para festejar mais aquele marco do progresso local. O banquete foi encomendado a Nacib. (AMADO, J, 2012, p. 19).

A feira da cidade é outro ponto mencionado por Amado, que fala dos produtos vendidos, dando ênfase às regionais comidas vendidas pelas baianas: “Negras vendiam mingau e cuscuz, milho cozido e bolos de tapioca.” (AMADO, J, 2012, p. 23). O bem estar de se reunir para conversar pela manhã, tomando como primeira refeição o mingau das latas das baianas, na feira, também defende a ideia da importância dos estabelecimentos como ponto de reunião e prazer de compartilhar assuntos:

O coronel Manuel das Onças apressou o passo em direção à banca de peixe, nas imediações do porto, onde pela manhãzinha, cotidianamente, reunia-se um grupo de velhos conhecidos em torno das latas de mingau das baianas. (AMADO, J, 2012, p. 18).

As feiras semanais servindo de eventos para toda a população, valorizadas pela grande variedade de insumos, peças chave para boas refeições e eventos sociais, demonstrando fielmente os costumes regionais do povo baiano (e nordestino, de um todo):

Postas de carne-seca, de sol, de fumeiro, porcos, ovelhas, veados, pacas e cotias, caças diversas. Sacos de alva farinha de mandioca. Bananas cor de ouro, abóboras amarelas, verdes jilós, quiabos, laranjas. Nas barracas serviam, em pratos de flandres, sarapatel, feijoada, moqueca de peixe. Camponeses comiam, o copo de cachaça ao lado. (AMADO, J, 2012, p. 56).

A importância da mulher baiana, a “negra”, descrita por Jorge Amado como detentora da boa gastronomia, remete também à sensualidade e também da atração que as cozinheiras fazem aos homens, como é o caso de Maria de São Jorge:

Maria de São Jorge, formosa negra especialista em mingau e cuscuz de puba, descia o morro, o tabuleiro sobre a cabeça, vestida com a saia colorida de chitão e a bata engomada e decotada a mostrar metade dos seios rijos. Quantas vezes não a ajudara o coronel a baixar a lata de mingau, a arrumar o tabuleiro, os olhos no decote da bata. (AMADO, J, 2012, p. 25).

A obra dita duas coisas frequentes para o costume dos homens da cidade de Ilhéus ao citar grandes refeições em cabarés, o comer e fazer sexo com as mulheres do local indicam os lazeres tidos por muitos dos cidadãos homens: “Andei no Bataclan com o árabe Nacib, acabamos indo pra casa da Machado, comida e mulher...” (AMADO, J, 2012, p. 26) – o autor faz uma ligação com as duas atividades com a intenção de, mais uma vez, falar sobre predileções e de como isso satisfazia os personagens. “Comera uma moqueca de siris realmente divina em casa de Maria Machado.” (AMADO, J, 2012, p. 36); “Novidades a granel, e, na opinião de Nacib, nada mais gostoso – só mesmo comida ou mulher.” (AMADO, J, 2012, p. 70). O adjetivo gostoso sendo característica tanto para o ato de se alimentar como para se deitar com alguma mulher, deleite para ambos. Isso gera, para o leitor, a ideia de que as duas atividades, que remetem ao prazer, são de iguais significados e comparações.

A importância de se ter alguém que se saiba cozinhar na cidade é tão grande que a missão de Nacib ao contratar uma nova cozinheira para seu bar e sua casa se torna difícil, por conta da grande disputa entre restaurantes, casas de famílias abastadas e hotéis: “Cozinheira em Ilhéus era raridade, disputada pelas famílias, pelos hotéis, pensões e bares.” (AMADO, J, 2012, p. 35) – isso demonstra que o se alimentar é algo de extrema estima pelo autor que transporta essa ideia para o livro. Ter uma cozinheira competente e que saiba fazer pratos bem preparados se equivale à grande privilégio. Não só ter uma boa cozinheira, mas também haver fartura na mesa, a importância de inúmeros pratos para as refeições, como era o costume da antiga cozinheira de Nacib ao cozinhar para seu patrão: “A verdade é que já sentia saudade dela, de sua limpeza, do café da manhã com cuscuz de milho, batata-doce, banana da terra frita, beijus...” (AMADO, J, 2012, p. 36).

Até para a descrição de Nacib, Jorge Amado remete à características de alguém que gosta de comer e de que preza por boa comida na hora das refeições:

Frondosos bigodes plantados num rosto gordo e bonachão, de olhos desmesurados, fazendo-se cúpidos à passagem das mulheres. Boca gulosa, grande e de riso fácil. Um enorme brasileiro, alto e gordo, cabeça chata e farta cabeleira, ventre demasiadamente crescido, “barriga de nove meses”, como pilheriava o Capitão ao perder uma partida no tabuleiro de damas. (AMADO, J, 2012, p. 37).

A predileção pelas comidas se faz de grande valia para o bar de Nacib, quando foram elas, além da bebida, o que alavancou as vendas do estabelecimento, como diz o trecho: “Mas

foi após ter iniciado o serviço de doces e salgados nas horas do aperitivo que a freguesia realmente começou a crescer e o bar a prosperar.” (AMADO, J, 2012, p. 46) – isso mostra que os clientes se afeiçoaram com o local ao ver bons pratos, os famosos quitutes, e, como a obra é uma crônica de costumes pessoais, essa ideia é tida como realista perante a vida real:

[...] e, mais que tudo, os salgadinhos e os doces para as horas do aperitivo. Um detalhe aparentemente sem importância: os acarajés, os abarás, os bolinhos de mandioca e puba, as frigideiras de siri mole, de camarão e bacalhau, os doces de aipim, de milho. Tinha sido ideia de João Fulgêncio: - Por que você não faz para vender no bar? – perguntara um dia, mastigando um acarajé da velha Filomena, preparado para o prazer exclusivo do árabe amante da boa mesa. (AMADO, J, 2012, p. 46).

Por isso a grande preocupação de Nacib: se não tem uma cozinheira, como fazer para não perder a sua clientela? A importância de uma boa comida servida para o comensal sendo peça chave para a alegria e o lucro do bar Vesúvio. Não só por conta do lucro, mas porque Nacib também é amante de uma boa mesa de pratos, dando a ele prazer ao se sentar para as refeições:

Tudo ia muito bem até esse dia quando a maluca Filomena cumprira a antiga ameaça. Quem iria cozinhar para o bar – e para ele, Nacib, cujo vício era comer bem, comidas temperadas e apimentadas? [...] Tinha de arranjar, naquele mesmo dia se possível, uma cozinheira e de mão cheia, sem o quê... (AMADO, J, 2012, p. 47).

Nacib, a se ver desesperado ao não achar uma cozinheira, procura as irmãs Dos Reis, famosas por fazerem encomendas para almoços e jantares: “doceiras eméritas, mãos de fada na cozinha.” (AMADO, J, 2012, p. 47) – mas que cobravam caro pelo serviço, tirando grande parte do lucro do sírio: “O importante era garantir os salgados e doces do bar durante alguns dias, e o jantar da empresa de ônibus para a noite seguinte. Até arranjar uma nova e boa cozinheira.” (AMADO, J, 2012, p. 50).

Ao tirar o drama de Nacib por uma cozinheira de foco, Jorge Amado escreve uma parte sobre a viagem da retirante Gabriela e se dá informações sobre a vida da jovem mulher e das intenções da mesma ao chegar em Ilhéus:

Já te disse minha tenção. Vou ficar na cidade, não quero mais viver no mato. Vou me contratar de cozinheira, de lavadeira ou pra arrumar casa dos outros...
Acrescentou numa lembrança alegre:
- Já andei de empregada em casa de gente rica, aprendi cozinhar. (AMADO, J, 2012, p. 77).

Ao falar esse trecho de conversa entre a protagonista e o retirante Clemente, o qual ela teve noites de sexo, Clemente, que se vê apaixonado pela jovem e querendo casar, Gabriela demonstra seus interesses em não se sentir presa ou ser propriedade de alguém, querendo

mostrar que, para ela, importante seria uma vida onde ela pudesse governar. Essa intenção vem com um plano em mente: ser cozinheira. Como se a mesma já tivesse familiaridade e destreza no ato gastronômico.

4.2 Segunda parte

A segunda parte do primeiro capítulo começa com um poema sobre Glória, a “manceba” do coronel Coriolano Ribeiro, e sua solidão perante a sua casa, tendo como única liberdade, a sua janela aberta para a visão da rua. O poema tem em uma de suas estrofes o verso “do doce ventre de Glória” (AMADO, J, 2012, p. 83), marcado em chamus e vontade de se ter alguém para amar realmente. A palavra doce vem com um significado de ternura, como já foi visto em outras partes do livro, mas que ao mesmo tempo mostra um certo quê de malícia, pois e remete ao ventre da mulher.

Ao terminar o poema, prossegue o texto falando sobre a “manceba”, que, por conta de seus seios fartos, é vista como um prato para os olhos dos que passam por sua janela, um convite: “seios altos de Glória, colocados na janela como sobre uma bandeja azul.” (AMADO, J, 2012, p. 84). A bandeja, no caso, sendo o batente da janela que é na cor citada. Glória, assim como em outras partes das obras de Jorge Amado, por suas características em descrever mulheres sensuais como pratos desejosos, leva vários adjetivos comparativos, exemplo de Amado (2012, p. 99), ao falar de mulher como a mais apetitosa, e também falando dos desejos da mesma, ao citar a sua vontade de ter alguém que não seja o coronel, como “tão apetejada e tão se oferecendo.” (AMADO, 2012, p. 84). Os desejos da mulher, sendo de tanta precisão, são comparados como a ter alguém, mas que por conta do machismo imposto pelo coronel, que não a deixa se relacionar com outros homens e por ser uma pessoa de brutos modos a deixar os passantes da rua com medo de se relacionarem, a lhe faz ter raiva, mas que ao mesmo tempo não deixa de querer ser sensual, não a deixando “dar-lhes com a janela na cara” (AMADO, J, 2012, p. 85) sendo então, “Demasiado pouco para a sua sede e fome.” (AMADO, J, 2012, p. 85); “tanta carne de mulher para um homem só?” (AMADO, J, 2012, p. 125) – conversa entre João Fulgêncio e professor Josué ao indignar-se sobre a solidão de Glória e seu cativo relacionamento com o coronel.

Glória, assim como os outros casos do coronel Coriolano, servia como uma alimentação para o homem, que poderia ser trocada se o mesmo “enjoasse” do *affair*: “Por vezes, no entanto, era o coronel quem se fartava, precisava de carne nova.” (AMADO, J, 2012, p. 97) – os termos citados não sendo vistos de forma positiva, que, ao tratar as mulheres como um prato de comida (ou pedaço de carne), mostra a visão machista dos costumes da época. Não só Glória, mas também a dançarina Anabela, por sua beleza e requinte, ao ser citada em roda de conversas no bar Vesúvio, é caracterizada como prato: “- Pensando na dançarina? Aquilo é comida de luxo, é preciso gastar os tubos... A concorrência vai ser grande. Ribeirinho já está de olho.” (AMADO, J, 2012, p. 103); “- Perdeste a comida.” (AMADO, J, 2012, p. 114) – fala de Tónico Bastos ao falar da rapariga Risoleta, que não seguia fidelidade a nenhum homem.

O sexo sendo categorizado como um grande banquete, de deleite, é caracterizado por Amado ao longo da segunda parte. A primeira menção que remete a essa ideia é de quando dr. Maurício critica o caso de dona Sinhazinha e Osmundo, que, ao falar da traição e da escolha do dentista por uma mulher casada, relaciona a sua atitude de “banquetear-se gratuitamente em mesa alheia.” (AMADO, J, 2012, p. 95), - o banquetear-se sendo sinônimo de sexo; “gratuitamente” por ser um caso romântico sem precisão de pagar, como no caso das prostitutas; o “mesa alheia” sendo relacionado por ser uma mulher casada e “propriedade” do coronel Jesuíno.

O bar de Nacib, como já foi lido anteriormente, não só vivia de bebidas a serem servidas. A alegria dos comensais era a de comer algo junto de um trago de cachaça ou um copo de cerveja gelada, isso é mostrado por Amado, quando o tabuleiro de doces e salgados das irmãs Dos Reis chega, tirando parte da preocupação do sírio a oferecer algo para os clientes: “os tabuleiros de doces e salgados tinham chegado, os fregueses do aperitivo ficariam contentes.” (AMADO, J, 2012, p. 86).

O caso de dona Sinhazinha e Osmundo volta a ser citado no texto, sendo agora descrito com mais detalhes. O que se percebe é que as fofocas em torno do assunto se tornam de extremo prazer para os moradores da cidade. O caso bárbaro, que para os cidadãos era visto como “ato de honra” mantido pelos coronéis ao se vingar da traição, é comparado como um prato de comida a ser servido: “Era geral o assombro ante tanta indiferença um prato daqueles, suculento, de raro sabor.” (AMADO, J, 2012, p. 89) – o prazer de comer e o fofocar

igualados; As brigas de dr. Ezequiel com uma de seus casos amorosos, como “constante prato da cidade.” (AMADO, J, 2012, p. 114).

O caso, ao ser detalhado pelos moradores, fala de como o casal de amantes foi encontrado, os dois nus na cama. Um dos personagens, o Capitão, ávido pela conversa, é descrito em sua voz:

“- Ela estava nuinha...
- Toda?
- Inteira? – a voz gulosa do Capitão” (AMADO, J, 2012, p. 90).

O termo “gulosa” sendo remetido tanto para o prazer em fofocar como também pela vontade de ter visto a mulher assassinada, que era bela, em seu corpo nu, não importando se estivesse morta ou ainda viva em ato sexual.

Tuíasca, um garoto que ajudava nas vendas dos tabuleiros de comida das irmãs Dos Reis se sente preocupado pela morte de Osmundo, não pelo assassinato em si, como era de normalmente se esperar, mas pela perda de cliente, ávido em comprar os doces de tabuleiro:

O negrinho Tuíasca ajudava, preocupado em saber quem lhe pagaria a conta semanal de doces do dentista, em cuja casa, todas as tardes, deixava bolo de milho e de aipim, cuscuz de mandioca também. (AMADO, J, 2012, p. 91).

A comida sendo mostrada como um fator de preocupação mais importante do que outros assuntos, valorizada tanto pelos sabores, mas também pela renda. Assim visto também nas preocupações de Nacib sem uma cozinheira.

Nacib, descrito como gordo e farto, não tinha a preocupação da falta de cozinheira não só por conta da venda do bar, mas também para o seu prazer em comer bons pratos, uma de suas prioridades na vida, não sendo como os outros homens ilheenses que viviam a esbanjar autoritarismos ou termos rudes para se prostrar como imponente em missão de vida. Em uma parte do texto, ele critica os hábitos locais como “Hábitos da terra” e diz que “gostava mesmo era de comer bem, bons pratos apimentados, beber sua cerveja geladinha.” (AMADO, J, 2012, p. 105)

A palavra “doce”, seus sinônimos ou palavras que remetem ao característico sabor voltam a aparecer, de primeiro falando sobre os assuntos do dentista Osmundo que possivelmente foram usados para conquistar dona Sinhazinha, que “lhe dissera frases adocicadas” (AMADO, J, 2012, p. 94) – o “adocicado” sendo visto como uma forma de conquistar afetivamente a mulher, assim como um doce a ser comido; A palavra sinônimo

também aparece nas falas de Tônico Bastos ao cortejar alguma dama, ao serem classificadas como “palavrinhas açucaradas” (AMADO, J, 2012, p. 126) e enfatizando: “Língua de mel, esse Tônico.” (AMADO, J, 2012, p. 127). O discurso de dr. Maurício, ao “servir a Bíblia como sobremesa” (AMADO, J, 2012, p. 130) é outra exemplificação do termo, onde, para ter credibilidade em seus argumentos e confiança, falou de versículos bíblicos para conquistar.

Nacib continua sua saga em achar uma boa cozinheira e chega ao “mercado dos escravos”, descrito por Amado (2012) como o local onde os retirantes sertanejos ficavam assim que chegava à Ilhéus, na esperança de serem chamados para trabalhar. O sírio começa sua busca no local e encontra uma senhora, muito idosa, marcada pelo sofrimento da seca e da fome e fica a examiná-la, pensando não ser de grande valia para o cargo, eis que chega uma mulher, toda suja e maltrapilha, com uma cuia com água para dar à velha senhora. Ele também a examina: olha seus trajes sujos, seu cabelo desganhado. Olhada com desdém, mas que mesmo assim resolve conversar com a mesma e entrevista-la:

- O que é que você sabe fazer?
- De tudo um pouco, seu moço.
- Lavar roupa?
- E quem não sabe? – espantava-se. – Basta ter água e sabão.
- E cozinhar?
- Já fui cozinheira até de casa rica... – E novamente riu como se recordasse algo divertido. (AMADO, J, 2012, p. 108).

Nacib julga a moça pelos trajes e modos e desconfia se a mesma realmente está falando a verdade ou se está apenas querendo um emprego, por isso usando da mentira, como diz o trecho:

Talvez porque ela risse, Nacib concluiu que não servia. Essa gente vinda do sertão, esfomeada, era capaz de qualquer mentira para conseguir trabalho. Que podia ela saber de cozinhar? Assar jabá e cozinhar feijão, nada mais. Ele precisava de mulher idosa, séria, limpa e trabalhadora, assim como a velha Filomena. E boa cozinheira, entendendo de temperos, de pontos de doces. (AMADO, J, 2012, p. 108).

Assim como em Dona Flor e seus dois maridos, o autor começa a descrever fisicamente a personagem principal, Gabriela, com termos que remetem a alimentos e pratos culinários, se iniciando com “a sua boca de pitanga” (AMADO, J, 2012, p. 112). – referência da cor vermelho-alaranjada e do sabor adocicado; “Um rasgão na saia mostrava um pedaço da coxa cor de canela.” (AMADO, J, 2012, p. 117); “Dela vinha um perfume cor de cravo, do cabelos talvez, quem sabe do cangote.” (AMADO, J, 2012, p. 117); “E aquele perfume de cravo, de tontear.” (AMADO, J, 2012, p. 133) – a menção do cheiro da especiaria a reforçar o seu perfume também renova os votos das características da personagem. As características “cor de canela” e “cheiro de cravo” vão se repetindo ao longo do texto, mostrando que os dois

principais adjetivos da personagem principal seriam esses ao longo da obra. Não só o autor a descreve gastronomicamente, mas também outros personagens, como é o caso de Chico Moleza ao elogiar Gabriela ao dono do Bar: “- seu Nacib, a empregada é um pirão. Que beleza!” (AMADO, J, 2012, p. 121).

A fala de Gabriela ao dizer a Nacib que sabia cozinhar o conquista, gerando um claro questionamento: Nacib teria se afeiçoado por sua beleza ao falar ou por saber que a jovem mulher sabia cozinhar?

- Você sabe mesmo cozinhar?
 - Sei, sim senhor. Trabalhei em casa de gente rica, me ensinaram. Até gosto de cozinhar... – sorriu e tudo sorriu com ela, até o árabe Nacib deixando-se cair numa cadeira. (AMADO, J, 2012, p. 117).

De certo, seria por ambos os fatores, já que já foi mostrado que o sírio era amante da culinária e também por se atrair pela mulher.

Gabriela prova que é uma boa cozinheira logo no segundo dia em que é contratada por Nacib, ao lhe preparar o café da manhã: “Gabriela acabava de pôr na mesa os bules fumegantes de café e leite. Sobre a alva toalha, cuscuz de milho com leite de coco, banana-da-terra frita, inhame, aipim.” (AMADO, J, 2012, p. 118, p. 119) – a culinária nordestina, nesse caso a baiana, sendo descrita fielmente a mostrar um café da manhã típico regionalista. - A dúvida de seu Nacib sendo finalmente tirada a limpo: “Engolia pedaços de cuscuz, os olhos enternecidos, a gula a prendê-lo à mesa. [...] Divino aquele cuscuz, sublimes as talhadas de banana frita. Arrancou-se da mesa com esforço.” (AMADO, J, 2012, p. 119) – o dom de Gabriela em cozinhar fazendo com que o homem se enternecesse mais ainda à moça. A cozinheira continua mostrando que tem habilidade culinária, praticamente em vários trechos, como quando Nacib prova de seu almoço:

Nacib destampava a marmita, separava os pratos.
 - Oh! – exclamava ante o aroma a exalar-se da galinha de cabidela, da carne de sol assada, do arroz, do feijão, do doce de banana em rodinhas. (AMADO, J, 2012, p. 123).

Tonico, que sempre aparece na hora do almoço, no bar Vesúvio, também comenta: “Curvava-se sobre os pratos: - E não sabe cozinhar, não é? Seu turco mentiroso... Até dá água na boca...” (AMADO, J, 2012, p. 123) E Nacib volta a elogiar a comida: “- Oh! – voltava a exclamar Nacib após a primeira garfada. – Maná dos céus, seu Tônico. Desta vez, valha Deus, estou bem servido.” (AMADO, J, 2012, p. 123). “Não pensara que aquela retirante, coberta de poeira, vestida de trapos, soubesse cozinhar... E que a poeira escondesse tanto encanto, tanta

sedução... Adormeceu na paz de Deus. A brisa do mar acariciou-lhe os bigodes.” (AMADO, J, 2012, p. 123).

Ao final da segunda parte do primeiro capítulo, Nacib e Gabriela se entregam ao prazer da cama. Findando assim:

O perfume de cravo enchia o quarto, um calor vinha do corpo de Gabriela, envolvia Nacib, queimava-lhe a pele, o luar morria na cama. Num sussurro entre beijos, a voz de Gabriela agonizava:
- Moço bonito... (AMADO, J, 2012, p. 134)

4.3 Terceira parte

A segunda parte da obra, no capítulo terceiro, dá continuidade à rotina de Gabriela ao fazer os tabuleiros de doces e salgados para o bar de Nacib, de acordo com Amado (2012): acarajés, abarás, bolinhos de bacalhau, frigideiras. Tuísca era o encarregado de levar os quitutes para o estabelecimento, mas a cozinheira, mesmo assim, faz questão de levar o almoço de seu Nacib, não só para ajudar o sírio no movimento do bar, enquanto Chico Moleza tirava o seu horário de almoço, mas por conta da vontade de ir vê-lo, de agradá-lo, fazendo-nos ver que a vontade de cozinhar para alguém – Gabriela para Nacib – transpõe a barreira de empregada e patrão, mas sim para demonstrar certa afetividade e consideração pelo homem.

Quando sentiu Chico Moleza entrar na casa ao lado já estava pronta, tomou da marmitta, enfiou os chinelos, dirigiu-se para a porta. Ia levar a comida de Nacib, ajudar enquanto o empregado não estava. Voltou, porém, colheu uma rosa no canteiro do quintal, enfiou o talo atrás da orelha, sentia as pétalas veludosas a tocar-lhe de leve a face. (AMADO, J, 2012, p. 140).

Uma curiosidade: a rosa citada no trecho é de extrema valia para que fosse uma das características em que as novelas e o filme usaram para formar a imagem de Gabriela em modo cinematográfico.

Gabriela querendo agradar seu Nacib por meio de seu tempero é visto como um jogo de sedução, o “fazer da vontade” do homem, o realizar desejos quando o mesmo nem mesmo pedia diretamente: “reservava-lhe surpresas: certas comidas trabalhosas das quais ele gostava – pirão de caranguejo, vatapá, viúva de carneiro [...]”. (AMADO, J, 2012, p. 150). – Isso faz com que Nacib crie ainda mais estima pela moça, que, ao lembrar-se dela, seja em qual momento fosse, o autor Jorge Amado cita de seu dom para a cozinha: “as delicadezas de Gabriela: os pratos de seu agrado, os sucos de frutas, [...]” (AMADO, J, 2012, p. 151).

Percebe-se que a personagem, que é de grande beleza e sensualidade, começa a ser admirada por muitos homens da cidade, e, além de seus atributos físicos, a sua comida é tão boa que fazem com que os cidadãos comecem a frequentar assiduamente o bar Vesúvio, tanto para comer as comidas de tabuleiro, como para admirar a beleza da mulher e também cortejá-la. “Presença embriagadora.” (AMADO, J, 2012, p. 181). – a embriaguez sendo comparada na perca dos sentidos ao vê-la, como a bebida.

Outros também, fregueses anteriormente acidentais, haviam-se tornado cotidianos, o Vesúvio conhecia uma singular prosperidade. A fama dos salgados e doces de Gabriela circulara, desde os primeiros dias, entre os viciados do aperitivo, trazendo gente dos bares do porto, alarmando Plínio Araçá, o dono do Pinga de Ouro. (AMADO, J, 2012, p. 140).

Os amigos de Nacib a quererem comer assiduamente a comida da cozinheira, elogiando, sentindo prazer mútuo: os doces e salgados e a admiração da mulher. A comida como um dos atributos que conquistam o prazer de admirar e cortejar sendo de igualitário ao prazer de comer os quitutes.

Nhô-Galo, Tônico Bastos, o Capitão, cada um por sua vez, haviam partilhado o almoço de Nacib, saíram dizendo maravilhas da comida. Seus acarajés, fritadas envoltas em folhas de bananeira, os bolinhos de carne, picantes, eram cantados em prosa e verso – em verso porque o professor Josué a eles dedicara uma quadra, onde rimava frigideira com abrideira, cozinheira com faceira.[...] (AMADO, J, 2012, p. 141).

Amado continua a citar a grande fama que a presença de Gabriela começava a formar:

Vinham para o aperitivo, o pôquer de dados, os acarajés apimentados, os bolinhos salgados de bacalhau a abrir o apetite. O número crescendo, uns trazendo outros, devido às notícias sobre a alta qualidade do tempero de Gabriela. Mas muitos deles demoravam-se agora um pouco mais além da hora habitual, atrasando o almoço. Desde que Gabriela passara a vir ao bar com a marmita de Nacib. [...] Uma súbita animação percorria o bar, como se a presença de Gabriela o tornasse mais acolhedor e íntimo. (AMADO, J, 2012, p. 141).

Nacib já começava a se alimentar de forma não só para saciar sua fome, mas também para que pudesse lembrar-se de Gabriela e de suas noites com ela. O sentimento de amor crescendo no comerciante, a memória gustativa para ajuda-lo a se sentir feliz ao lembrar-se da cozinheira:

A marmita cheia de comida gostosa, àquela hora sentia-se esfomeado, contendo-se para não devorar os pastéis, as empadas de camarão, os bolinhos dos tabuleiros. E a entrada de Gabriela significaria mais uma rodada de bebida em quase todas as mesas, aumento de lucro. Ao demais, era um prazer para os olhos vê-la ao meio do dia, rememorar a noite passada, imaginar a próxima. (AMADO, J, 2012, p. 141).

Todas essas sensações lhe fazem pensar em como seria se a requisitada cozinheira contratada fosse embora, o que faria? “Não era o temor irritante de ficar sem a cozinheira

afamada, em cujas mãos mágicas assentava grande parte da atual prosperidade do bar.” (AMADO, J, 2012, p. 179); Eis que a trama começa a gerar os incômodos pensamentos de Nacib, o medo a tomar-lhe:

E como iria continuar o bar sem os doces e salgados de Gabriela, sem o seu sorriso diário, sua momentânea presença ao meio-dia? E como iria ele viver sem o almoço e o jantar de Gabriela, os pratos perfumados, os molhos escuros de pimenta, o cuscuz pela manhã? [...] sua cor queimada de canela, seu perfume de cravo, [...] Jamais poderia gostar de outra comida, feita por outras mãos, temperada por outros dedos. (AMADO, J, 2012, p. 152).

Esses pensamentos o incomodam tanto que afetam em uma de suas atividades preferidas, o comer: “Meu Deus, até o apetite começava a perder, emagrecia!” (AMADO, J, 2012, p. 173) – O sentimento de felicidade o fazia comer como um glutão, as preocupações o tirando a fome. O prazer da comida sendo mediador para as duas situações. “Se ele próprio perdera o apetite, andava num fastio medonho.” (AMADO, J, 2012, p. 179) – como se fosse assombrosa sensação a chegar ao cúmulo da perda de fome; “Precisando dela como da água, da comida, da cama para dormir.” (AMADO, J, 2012, p. 207) – a necessidade em se ter a personagem em sua vida, como as necessidades básicas do ser humano.

O que se percebe pelos trechos escritos ao longo do capítulo é que vêm, de certa forma, com uma fome de gula, nada comedido, nada a ser educadamente experimentado, todos os pratos de Gabriela sendo comidos por Nacib com uma voracidade, ao sentir um prazer pecatório, não para apenas nutrir-se, mas para se empanturrar. O prazer da glotonaria: “Logo adormecia, embalado pela brisa do mar, afrontado pelas iguarias gulosamente devoradas, o inigualável tempero de Gabriela.” (AMADO, J, 2012, p. 148); Amado cruza os dois temas de forma que se leva a pensar que os pratos de Gabriela são realmente capazes de viciar alguém, de fazer-se apaixonar e de não ser possível igualar-se, assim como a beleza da mulher, comida e sensualidade sendo sinônimos na obra:

Três meses e dezessete dias a comer comida temperada por ela, não havia em todo Ilhéus cozinheira que se lhe pudesse comparar. Três meses e dezesseis dias dormindo com ela, a partir da segunda noite, [...] Logo habituara-se de tal maneira à comida feita por Gabriela que, convidado a jantar com Nhô-Galo no dia de seu aniversário, mal provara os pratos, sentindo diferença na finura do tempero. (AMADO, J, 2012, p. 149).

Começa-se a ver as comparações, antes já vistas em outras partes da obra, de termos erotizados coincidindo com termos gastronômicos, a citar o exemplo de “carne satisfeita, boa mesa, succulenta.” (AMADO, J, 2012, p. 150), onde Nacib compara o sexo de Gabriela, o seu corpo e sua sensualidade com o ato de se alimentar de forma prazerosa. O “comer” sendo visto com tal igualação ao sexo, Gabriela sendo a comida. Não só Nacib, mas também como a

cozinheira usando de termos culinários a falar sobre seus desejos sexuais: “jamais farta, sonolenta ou saciada.” (AMADO, J, 2012, p. 150), sua fome por sexo com Nacib sendo de grande desejo, como um prato a ser servido quando se está esfomeado. “Deixando ele com água na boca.” – expressão usada por dona Arminda a alertar Gabriela sobre ter de seduzir Nacib e casar com o sírio; “tinha um sabor de pecado, um ar de mistério.” (AMADO, J, 2012, p. 203) – o desejo de Glória ao querer manter um caso com professor Josué, a ser-lhe excitante viver na proibição de relacionamentos extraconjugais diante dos olhos da sociedade, o pecado sendo visto como algo bom de se cometer e de se alimentar, tentador, como a gula. Como cita Quellier (2011, p. 17): “Em oposição à abstinência e à privação alimentar, a gula era a primeira tentação, seguida pela luxúria. Destinada a uma bela longevidade, nascia a dupla infernal Gula-Luxúria.”

Mais uma vez, no livro, chegam os termos sinônimos de doce que remetem à calma e à tranquilidade. De começo, sendo citados a caracterizar a tarde de Malvina a conversar com o engenheiro Rômulo: “doçura da tarde” (AMADO, J, 2012, p. 159) e “doce tarde de sossego.” (AMADO, J, 2012, p. 159) – a sensação boa da menina ao conversar com o engenheiro sendo caracterizada ao sabor doce, de agrado para o paladar; também a caracterizar novamente Gabriela: “É cozinheira do árabe, um torrão de açúcar.” (AMADO, J, 2012, p. 167) – a cor e a predileção do sabor doce a caracterizar a cor da pele da protagonista e também para se comparar com a sentimento bom ao vê-la sorrir, prazerosa visão; “Pretexto para cobrirem-na, mesmo na sua vista, de palavras doces.” (AMADO, J, 2012, p. 178) – os galanteios para Gabriela, usados pelos homens como forma de conquista.

O sabor doce e seus sinônimos no âmbito dos sentimentos e atitudes boas e o sabor amargo ao falar de sentimentos negativos, ruins de ter: “Refletiu-se-lhe a amargura no rosto.” (AMADO, J, 2012, p. 181) - quando Nacib imagina se um dia perdesse a cozinheira. – faz uma comparação de total sensação ao se provar de alguma comida que seja amarga, gerando um “travo”, remetendo à desaprovação; “Sabia de um saber vivido a significação da miséria, o gosto amargo da pobreza.” (AMADO, J, 2012, p. 201) – Glória ao lembrar dos tempos de fome ao renegar o pedido do professor Josué, financeiramente pobre, ao pedir para que ficasse com ele; “Certa gente também só conversava tristezas. [...] Dona Arminda tinha dias: amanhecia amuada, lá vinham tristezas, amarguras, doenças.” (AMADO, J, 2012, p. 204) – o desprazer em conversar assuntos de negativas sensações por Gabriela.

Na frase “Amanhecia contente, sua prosa era um pão. Um pão com manteiga, gostosa, só vendo” (AMADO, J, 2012, p. 204), Amado cita as rotineiras conversas de Gabriela com Dona Arminda, que era de tão extrema sensação boa, que é, novamente, comparada ao se comer algo que se gosta.

Como é caracterizado como crônica de costumes, os boatos e fofocas voltam a ser citado por Amado, dando continuidade ao tema visto na primeira parte, da “fome” por notícias e escândalos pelos personagens: “Naquela tarde quem parou sob a janela de Glória, a satisfazer-lhe a fome de notícias, não foi o negrinho Tuísca [...]” (AMADO, J, 2012, p. 161) – boato se transformando em prato saboroso, descrevendo que é possível sentir prazer, assim como comer algo que se gosta, em fofocar da vida alheia; “Cruzavam-se as versões ao sabor das simpatias políticas.” (AMADO, J, 2012, p. 191) – quando se falam sobre os dois lados opostos politicamente, onde um viés comeria do prato que lhe fizesse sentir apetite a defender.

Amado, ainda com grandes marcas de sua primeira fase literária, mesmo que amante da culinária, não só cita os famosos pratos produzidos por Gabriela, mas também cita outros tipos de alimentação, juntando da gastronomia e da vivência da classe social, o trabalhador rural, colhedor das roças de cacau a comer “um pedaço assado de charque com farinha, uma jaca madura, comidos às pressas na hora do sol à pino.” (AMADO, J, 2012, p. 165), remetendo-se à alimentação pobre em nutrientes em que os trabalhadores rurais se submetiam na fazenda – dura crítica amadiana contra o coronelismo e das classes sociais a marginalizar e “Os pratos sucederam-se na mesa, peixes do rio, aves diversas, carnes de boi, de carneiro, de porco. E isso que almoçavam em família – era no domingo o jantar com convidados.” (AMADO, J, 2012, p. 177) – o antagonismo ao falar da alimentação do dono das roças de cacau, o coronel Altino; “Voltaram para Rio do Braço, após um almoço delicioso: carne de caça diversas, cotias, pacas, veados, e uma mais gostosa que todas, Mundinho soube depois ser carne de macaco jupará.” (AMADO, J, 2012, p. 177) – Mundinho sendo a visita, coronel Altino a agradar-lhe com um banquete.

Tonico Bastos, filho do coronel Ramiro, ao falar sobre ser “a vida gostosa.” (AMADO, J, 2012, p. 209), faz-se perceber em uma das características de Jorge Amado em suas obras: A humanização dos personagens. Amado faz-se não só ao falar do coronelismo, dos trabalhos na roça de cacau ou das conversas a serem fofocadas, mas também é através da gastronomia que os atos rotineiros reproduzem os personagens, a crônica de costumes a citar

coisas que seria de atividade habitual das pessoas gera no leitor a credibilidade em pensar que Gabriela poderia ser realmente uma pessoa a ser vista no cotidiano:

Tão bom ir ao bar, passar entre os homens. A vida era boa, bastava viver. Quentar-se ao sol, tomar banho frio. Mastigar as goiabas, comer manga espada, pimenta morder. Nas ruas andar, cantigas cantar, com um moço dormir. Com outro moço sonhar. (AMADO, J, 2012, p. 183).

4.4 Quarta parte

O capítulo quarto se inicia com a chegada do Doutor Argileu Palmeira, promotor público e poeta, que chega a Ilhéus para uma apresentação literária de seus poemas. Em seu senso irônico, o autor Jorge Amado cita que o poeta estava “sujeito às contingências materiais da vida neste mundo mesquinho e torpe, onde o estômago prevalece sobre a alma.” (AMADO, J, 2012, p. 215) – o estômago representando a fome, a precisão do homem por viajar em terras do interior para mostrar sua arte não apenas com o intuito de um artista literato, mas para ganhar dinheiro. Continua-se a introdução e apresentação do homem, explicando que seu salário como promotor “davam apenas, e magramente, para as necessidades da família numerosa.” (AMADO, J, 2012, p. 216) – a ideia de que o “magramente” seja algo pouco, sem numerosa quantidade em capital. Leva-se a perceber as comparações que Amado faz com corpo, fome e comida ao denotar alguns adjetivos.

Como de costume do romance, comparado a uma “crônica do povo”, as conversas maliciosas e fofocas sobre eventos da cidade se fazem comparados com o prazer de ser comer algo: “prato suculento para as solteironas.” (AMADO, J, 2012, p. 263) – antes visto em outras partes do livro, as fofocas sendo de intenso sentimento de deliciar-se, essa ao se falar da fuga do engenheiro Rômulo Vieira ao ser ameaçado pelo pai de Malvina, o coronel Melk, a não se relacionar com a moça.

A valorização dos grandes almoços, ceias e jantares em casas de famílias abastadas reaparecem no capítulo quando Argileu é convidado por Clóvis Costa, diretor do jornal Diário de Ilhéus. O poeta convida o Doutor, outro personagem do livro, que ao explicar que não fora convidado para o evento, justifica a importância dos almoços: “Mas eu sou convidado e lhe convido. Esses almoços, meu caro, a gente não deve perder. São sempre melhores que o trivial de casa. Sem falar na comida dos hotéis, má e pouca, pouquíssima!” (AMADO, J, 2012, p. 219) – Ao falar mal das refeições dos hotéis, o autor demonstra a crítica ao modo

comedido e internacionalizado das refeições servidas nestes locais, que tentam imitar o costume estrangeiro francês. O modo baiano e nacionalista das refeições fartas, com inúmeros pratos e temperos fortes sendo superiores aos pratos suaves ofertados nos hotéis da cidade. Argileu é tão reconhecido pela gula entre os moradores que o coronel Ribeirinho cita: “Isso deve comer que nem jiboia...” (AMADO, J, 2012, p. 220) – o animal engolindo sem mastigar e com voracidade a presa, o mesmo que os modos de comer do doutor.

A comparação que Jorge Amado faz da mulher como um prato a ser comido durante as falas de diversos personagens volta a aparecer, dessa vez quando Gabriela decide ajudar o Negro Fagundes - agora um dos jagunços do coronel Melk Tavares, se escondendo por ter atirado em Aristóteles Pires, coronel e intendente de Itabuna, cidade que decidiu ser oposicionista aos mandados de Ramiro Bastos. - a fugir. A personagem, ao procurar por entre os cabarés algum homem companheiro de trabalho de Fagundes, é surpreendida por uma prostituta que pergunta: “Quem é essa, Perna de Pau? Comida nova?” (AMADO, J, 2012, p. 250) – a visão machista feita da mulher como um prato a ser comido sendo reproduzido até por quem sofre o mesmo preconceito, como a prostituta; “Antes me lembro muito bem, era uma magricela parca de carnes, como um pedaço de jabá.” (AMADO, J, 2012, p. 273) – a amante do imperador e citada em versos, Ofenísia, antes vista com uma visão magra, fraca e doentia era agora citada de forma diferente nos versos do Doutor, que a faz à imagem de Gabriela, agora mais sensualizada, gerando a sensação de que agora Ofenísia era “farta em carnes”, como se para ser uma mulher sensual, precisasse ter um corpo mais cheio em curvas, o sentimento de ser apetitosa como um corte de carne alto e gordo.

Como se era de esperar, os bons adjetivos sendo conectados à palavra “doce” e seus sinônimos são também citados, a começar pela expressão “doce amor de esposa” (AMADO, J, 2012, p. 254), onde o autor expressa a tranquilidade e modos comedidos do sexo das mulheres “casadoiras”. – quando amantes, vorazes, lascivas, quando esposas, devendo manter a sobriedade. Se segue ao citar o pensamento de Nacib: “Pensava que seria doce morte morrer em seus braços.” (AMADO, J, 2012, p. 254) ao ver que seria uma morte tranquila, se estivesse junto de Gabriela. O antagonismo de sensações ao se fazer sexo com a personagem principal, quando se fala de “doce labareda” (AMADO, J, 2012, p. 255) por Nacib mostra que ao mesmo tempo que o sexo com a esposa era de tranquilidade, também era voraz e quente, comparado a labareda. No mais tardar da obra, Nacib, ao lembrar-se da ex-esposa, pensa nos momentos que “Faziam sofrer mas eram doces lembranças.” (AMADO, J, 2012, p. 285) – o olhar de ternura e saudade ao pensar nos momentos com ela.

Gabriela, sempre comparada com sua sensualidade, se eleva ao termo “gostosa” quando descrita ao seu modo de entregar-se ao marido na cama: “a o entregar-se gostosa e passiva.” (AMADO, J, 2012, p. 256) – demonstrando o prazer, como ao comer, ao se ter a cozinheira, e tendo também a sensação de que sexo e alimentação, quando feitos com prazer, geram sinônimos sentimentos.

Ao longo do capítulo se percebe o prazer que Gabriela tem ao cozinhar para seu Nacib. Inúmeras citações se fazem presentes a mostrar que era uma atividade prazerosa e que demonstrava uma forma de afeto da personagem, a começar por: “dele gostava, de ficar junto, de ouvi-lo falar, de cozinhar comida picante para ele comer.” (AMADO, J, 2012, p. 259) – O amor sendo homenageado em forma de seus pratos para a pessoa que se gosta, Jorge Amado faz questão de apresentar. “Gostava de adormecer com o rosto enfiado nos cabelos do largo peito amigo. De cozinhar para ele, de ouvi-lo elogiar a comida gostosa.” (AMADO, J, 2012, p. 283). A fama de Gabriela ao se cozinhar é grande, sendo citada pelo autor não só ao falar de Nacib, mas pelos outros personagens, como a começar da vontade de uma senhora a perguntar dos segredos culinários da cozinheira: “Apesar da sala tão cheia, dona Vera não descansou enquanto não conseguiu arrastar Gabriela para um canto, a pedir-lhe receitas de molhos, detalhes de pratos.” (AMADO, J, 2012, p. 265).

Gabriela gostava de ser a cozinheira principal nas situações. Isso a faz se sentir munida de poder, inflado o ego. Isso se percebe ao ler o trecho em que se fala da recusa de Gabriela em ter ajuda nas suas atividades:

O que mais aborrecia era ela não querer arrumadeira. A casa era pequena, porém ainda assim dava trabalho. Sobretudo levando-se em conta que ela continuava a cozinhar para ele e para o bar. A própria cabrocha se queixara que dona Gabriela não a deixava fazer nada. Apenas lavava os pratos, mexia as panelas, cortava a carne. Mar era Gabriela quem preparava a comida, não largava o fogão. (AMADO, J, 2012, p. 275).

O ato de cozinhar era para a personagem a sua grande alegria, não querendo que outras pessoas a fizessem por ela. De acordo com a visão do autor, era uma das únicas coisas que ainda a faziam se sentir Gabriela, diante de um casamento levado às duras normas por Nacib, a querendo transformar-lhe em dama da sociedade, onde apenas dita ordens e deixa as atividades para as empregadas contratadas. Suas predileções fazem menção ao cozinhar e comer:

De algumas coisas ela gostava, gostava demais: do sol da manhã antes de muito esquentar. Da água fria, da praia branca, da areia e do mar. De circo, de parte de diversões. De cinema também. De goiaba e pitanga. Das flores, dos bichos, de

cozinhar, de comer, de andar pela rua, de rir e conversar. (AMADO, J, 2012, p. 284).

Percebe-se nesse trecho que coisas simples são as coisas mais saborosas para Gabriela. Não o dinheiro e os presentes como joias, sapatos e vestidos caros. A essência da jovem mulher sendo percebida como algo simples de se ter, das coisas qualitativas, não quantitativas e monetárias. As frutas colhidas do pé, o cozinhar e o comer sendo citados geram a sensação de que são atividades prazerosas para a personagem assim como devem ser para todas as pessoas no mundo real, que é vista aos olhos do autor como um ser vivente da sociedade brasileira. O comer e cozinhar, para Jorge Amado, é de suma importância para atividades prazerosas. “Queria, pelo menos, cozinhar para ele. Onde ele iria comer? E o bar, quem prepararia salgados e doces? E o restaurante, que estava para se abrir? Queria pelo menos cozinhar para ele.” (AMADO, J, 2012, p. 284) – A preocupação da personagem para com Nacib se mostra na forma do agradar pelo cozinhar. O amor sendo transposto como na citação de Mia Couto (2016) em sua crônica *A Avó, a cidade e o semáforo*: “Cozinhar é um modo de amar os outros.”

Uma curiosa comparação entre o sabor doce e sua questão de afabilidade junto do sabor picante e seu sinônimo em erotismo se dá em uma parte do texto quando menciona a relação sexual entre Gabriela e o capoeirista Sete Voltas: “Ela puxou-lhe a mão, abriu-se a agradecer. Barca em mar sereno, navegação de recôncavo, ilha plantada de canaviais e pimenteiras.” (AMADO, J, 2012, p. 309) – é extremamente louvável a capacidade de comparações alimentares com sentimentos feitas por Jorge Amado. Canaviais se remetendo ao sabor doce da cana-de-açúcar, mostrando-se agradável, de tranquila sensação, ao mesmo tempo que pimenteiras vem a remeter a picância do fruto, a falar do sabor picante, ardente do sexo.

Assim como o adjetivo doce é sinônimo para boas sensações, o amargo volta a ser o antagonico. A sensação ruim do sabor tratado na obra como algo negativo volta a aparecer na frase: “um travo amargo na boca para sempre amarga, não voltaria a sorrir, jamais!” (AMADO, J, 2012, p. 285) – Nacib ao recordar da traição.

A infelicidade sentida pelo casal vem se tornando mais constante. No lado de Nacib ao sentir suas intenções frustradas ao não conseguir tornar Gabriela como não mais uma pobre moça do sertão e não lhe amando mais como no começo da relação e, no lado da personagem principal, ao não se sentir bem ao excluir seus sentimentos de essência por conta das normas do casamento com o sírio, tendo de fazer seus desejos em segredo para não magoá-lo. Isso

chega ao ápice quando Nacib descobre a traição de Gabriela com Tonico Bastos, a dar-lhe uma surra. O autor cita as características da jovem espancada com comparações também gastronômicas, antes já descritas: “deixando manchas de um roxo escuro, quase violeta, em sua carne cor de canela?” (AMADO, J, 2012, p. 277).

Nacib compara as suas sensações quando com Gabriela diferente das outras mulheres as quais ele se relacionava: “Nenhuma tinha seu gosto, seu cheiro, seu calor, seu morrer e matar.” (AMADO, J, 2012, p. 286) – a palavra gosto remetendo o prazer fornecido por ela como um produto comestível a ser provado. Boca servindo não para o “comer”, mas para o “provar” do sexo. Sexo sendo visto como o prazeroso sentido da alimentação. Explicação antes já citada por Lévi-Strauss (1962).

É perceptível a superioridade aos demais do cozinhar de Gabriela em alguns momentos do capítulo. Após a separação de Nacib e a protagonista, o sírio perde também a cozinheira afamada, tendo de se contentar, primeiramente, com uma cabrocha designada que não sabia cozinhar: “A cabrocha fazia uma comida sem gosto. [...]” (AMADO, J, 2012, p. 287); Também sentido por João Fulgêncio:

João Fulgêncio mastigava um bolinho, cuspia:

- De baixa qualidade, Nacib. A culinária é uma arte, você deve saber. Exige não só conhecimentos como, antes de tudo, vocação. E essa sua nova cozinheira não nasceu para isso. É uma charlatã. (AMADO, J, 2012, p. 301).

A fala de João Fulgêncio ao criticar a outra cozinheira contratada por Nacib cita a real vocação que somente Gabriela seria capaz de ter: o dom de cozinhar. Isso mostra que o autor transpõe nas falas dos personagens de sua obra suas opiniões sobre uma boa alimentação, uma boa comida e como cozinhar é uma arte e que precisa de vocação para isso. As críticas seguem:

A cozinheira mandada vir de Sergipe, passagem paga por ele, era um blefe dos maiores. Não ia além do trivial, tempero pesado, comida gordurosa, doces açucarados. Os salgados para o bar, uma porcaria. [...] Não servia, evidentemente. Nem para o bar, quanto mais para chefiar a cozinha do restaurante. (AMADO, J, 2012, p. 302).

Nem que tentasse o bastante em outros empregos, Gabriela não tinha a vocação necessária, isso se prova quando se fala que “não nascera para a agulha e, sim, para o fogão.” (AMADO, J, 2012, p. 303) quando a personagem decide procurar outro emprego para se ter uma renda, o cozinhar não gostaria mais, “Decidira, no entanto, não cozinhar para mais ninguém a não ser para Nacib.” (AMADO, J, 2012, p. 303).

Como poderia o bar ter renda se, de acordo com o autor, “Eram os salgados e doces o incentivo a bebida, prendendo os fregueses, fazendo-os repetir as doses.”? (AMADO, J, 2012, p. 302); Nacib começa a lembrar constantemente da cozinheira, não como sua paixão amorosa, mas pelo seu dom na culinária: “Suspirava ainda mas pela cozinheira inigualável, suas moquecas, os xinxins, as carnes assadas, os lombos, as cabidelas.” (AMADO, J, 2012, p. 303) – a gastronomia baiana se aliando no prazer em comer e na feitura dos pratos por Gabriela, sendo estimados e valorizados pelo autor em suas obras. – “Sentia falta, e cada vez mais, era da cozinheira.” (AMADO, J, 2012, p. 303).

A valorização da cultura baiana é percebida em vários momentos da obra quando o autor menciona os pratos, a feitura das preparações e os ingredientes usados. Como Jorge Amado transpõe críticas e opiniões suas como se fossem de pensamentos dos personagens, a ser um narrador-personagem, é nítido ver sua valorização do estado natal, a perceber no pensamento de Nacib ao ouvir sobre trazer um cozinheiro de fora: “Nacib torceu o nariz: esses cozinheiros do Rio não sabiam fazer comida baiana, cobravam um dinheirão.” (AMADO, J, 2012, p. 304) – na visão do autor e do personagem, apenas quem fosse baiano é quem conseguiria preparar os pratos de forma íntegra. A crítica se dá continuidade com a chegada do *Chef de cuisine*, Fernand, cozinheiro português de nascença, adotado de cultura francesa, vindo do Rio de Janeiro que vai contra os valores culinários baianos: “Criticou comidas baianas, indignas, segundo ele, de estômagos delicados. Criando logo profundas antipatias. O Doutor saltara em defesa do vatapá, do caruru, do efó.” (AMADO, J, 2012, p. 305). Isso se aprofunda quando comparado com Gabriela:

Para experimentá-lo, pediu-lhe começar a fazer os salgados e doces para o bar e comida para ele, Nacib. Novamente botou as mãos na cabeça. [...] Cada bolinho custava quase o preço de venda. E eram pesados, com muita massa. Que diferença, meu Deus! Entre as empadas de Fernand e as de Gabriela. Umas de pura massa a entrar pelos dentes, a pegar no céu da boca. As outras picantes e frágeis, dissolvendo-se na língua, pedindo bebida. (AMADO, J, 2012, p. 305).

Fernand, comparado como a cultura carioca, valorizadora da *belle époque* francesa da época dos anos vinte, prepara pratos que não são bem quistos pelos baianos, não sendo comparáveis com a comida de Gabriela:

Maioneses, caldo verde, galinha à milanesa, filé com fritas. Não é que fosse má a comida, não era. Como compará-la, porém, com os pratos da terra, temperados, cheirosos, picantes e coloridos? Como compara-la com a comida de Gabriela? Josué recordava: eram poemas de camarão e dendê, de peixes e leite de coco, de carnes e pimenta. (AMADO, J, 2012, p. 305).

As comparações entre os dois cozinheiros mostram que a real comida, de real valor sentimental para os personagens seria a da gastronomia baiana, a mostrar a valorização da cultura culinária que junta elementos afrodescendentes, outra característica do autor: a de valorizar a cultura negra da Bahia. Ao citar as maioneses, que são provenientes da culinária francesa; o caldo verde, vindo de Portugal; e o filé com fritas, prato típico carioca; eles são automaticamente rebaixados pelos insumos baianos, como o camarão e os peixes, pescados no mar do estado; o dendê, proveniente da cultura africana; o leite de coco e a pimenta, do costume local. O medo de Nacib por não saber se os clientes aceitariam os pratos cozinhados pelo chef Fernand se mostram:

Nacib não sabia como tudo aquilo iria acabar. Aceitariam os fregueses esses pratos desconhecidos, esses molhos brancos? Comiam sem saber o que estavam comendo, se era peixe, carne ou galinha. [...] Quanto a Nacib, esse brasileiro nascido na Síria, sentia-se estrangeiro ante qualquer prato não baiano, à exceção de quibe. Era exclusivista em matéria de comida. (AMADO, J, 2012, p. 306).

Como se comportaria o povo baiano, valorizador da cultura local, ao se alimentar de pratos que não tivessem as marcas alimentares do estado? O molho *bechamel*, variação de um molho branco, de origem francesa, torna-se rebaixado pelo autor, a mostrar o nacionalismo e regionalismo característico de suas obras.

As valorizações do autor pela religião afrodescendente, em especial o candomblé, mostram-se presentes na última parte do capítulo, quando Gabriela em um dos cultos, faz seus pedidos à orixá Iemanjá:

Cavalo de Iemanjá, Gabriela partia por prados e montes, por vales e mares, oceanos profundos. [...] Um pente de osso, um frasco de cheiro, do rochedo atirava para a deusa do mar, fazia um pedido: o fogão de Nacib, sua cozinha, o quartinho dos fundos, os cabelos do peito, o bigode de cócegas, a perna pesada em sua anca de arreios. (AMADO, J, 2012, p. 307).

Percebe-se que as duas grandes paixões da protagonista principal são tão fortes que a mesma recorre aos santos candomblecistas, a fé na religião a querer os seus dois prazeres realmente verdadeiros: o cozinhar para alguém que se ama. “Queria um fogão, um quintal de goiaba, mamão e pitanga, um quarto dos fundos, um homem tão bom.” (AMADO, J, 2012, p. 308) – Gabriela ao desejar e se lamentar: “- É não ter gosto na boca.” (AMADO, J, 2012, p.308) – o sabor da paixão e do desejo comparado à vontade de se comer algo que se gosta junto à sensação de não se sentir prazer por “não ter gosto na boca.”. O desejo da personagem em voltar a cozinhar para Nacib se torna questão de orgulho a ser tragicamente ferido: “Não ia Nacib abrir restaurante? Não ia precisar de boa cozinheira? Quem melhor do que ela? Dona

Arminda dizia para ter esperança. Só mesmo Gabriela poderia assumir cozinha tão grande e dar conta perfeita.” (AMADO, J, 2012, p.309).

Assim, com as forças divinas e oratórias aos orixás feitas por Gabriela, Fernand acaba por desaparecer e, Nacib, ao não ver outra alternativa, chama-a de volta para o cargo de cozinheira, sendo a protagonista quem inaugura o restaurante do sírio:

Sucesso grande o almoço de inauguração. Com o aperitivo foram servidos aqueles salgados e doces de outrora. Na mesa, os pratos sucederam-se num desfile de maravilhas. [...] Era uma consagração, culminando com as palavras de Mundinho, desejoso, como disse, de “dar mão à palmatória”. Fizera vir cozinheiro do Rio, Nacib fora contra. Tinha razão. Não havia no mundo comida capaz de comparar-se com essa da Bahia. (AMADO, J, 2012, p. 313).

Mais uma vez a valorização da mulher cozinheira, mulher baiana, a entender de pratos e temperos melhor do que ninguém, mesmo que não fosse letrada ou chef de cozinha, Gabriela conseguia cativar os paladares dos comensais de forma unânime. Jorge Amado valorizando a cultura gastronômica baiana de forma a declarar seu viés regionalista pelos pensamentos de seus personagens:

E então todos quiseram ver o artista daquele almoço, as mãos de fada criadoras de tais gostosuras. João Fulgêncio levantou-se, foi busca-la na cozinha. Ela apareceu sorrindo, calçada em chinelas, um avental branco sobre o vestido de fustão azul, uma rosa rubra atrás da orelha. O juiz gritou: “Gabriela!” (AMADO, J, 2012, p. 313).

O que se percebe neste trecho é que a simplicidade nos trajes e no jeito da personagem principal não é rebaixado por não ser uma dama da sociedade ou chef de cozinha vinda de fora. A mesma conseguia demonstrar seu talento, carisma e vocação ao cozinhar de forma natural. Isso mostra, no romance, a importância que o cozinheiro brasileiro – em especial o baiano – tem se comparado com a valorização exacerbada dos costumes estrangeiros feitas por tantas pessoas da sociedade do país. A real valorização do produto nacional sendo vista como algo superior à cultura do estrangeiro.

Com a volta de Gabriela, o bar se enche novamente. Não só pelos pratos da cozinheira, mas também pela presença da mesma no local. Recomeçava o costume da sensual mulher a atender as mesas, a ouvir gracejos, a fazer, indiretamente, os homens demorarem mais tempo no bar Vesúvio, a pedir mais bebidas e a gastarem mais dinheiro: “Apenas de quando em vez, tentados pelos pratos de Gabriela, vinham, os homens sós ou com a família, ali almoçar. [...] Gabriela preparava de tarde salgados e doces, a bebida corria, Nacib recolhia o barato da casa.” (AMADO, J, 2012, p. 315).

A tranquilidade do sírio volta a acontecer: “Comia a inigualável comida de Gabriela, ganhava dinheiro, juntava no banco, [...]” (AMADO, J, 2012, p. 316) – a saudade de Nacib pela cozinheira começara a se estabilizar, já que tinha novamente a profissional trabalhando para ele. - O ápice de sua calma é quando ele a vê deitada, no quarto dos fundos. Seu desejo sexual pela cozinheira se reacende, a tomando nos braços e juntos fazendo sexo novamente. Agora “a barriga farta, roncando tranquilo.” (AMADO, J, 2012, p. 319) se faz alusão à saciedade de sentimentos que Nacib agora detinha. Felicidade plena, a não ser mais um sentimento de possessividade como no casamento. Ele a tinha quando queria, mas a deixava livre também para ser Gabriela: “tão doce no amor, nascida para aquilo.” (AMADO, J, 2012, p. 319), voltando Gabriela também a ser quem era:

Na casa de Dora, Gabriela ria e folgava, a cantar e a dançar. No terno de reis levaria o estandarte. Pularia fogueira na noite santa de São João. [...] Talvez fosse noite dele vir a seu quarto, o cosquento bigode no seu cangote, a perna pesada sobre sua anca, o peito macio como um travesseiro. Em casa apertava o gato contra o rosto, ele miava baixinho. Ouvia dona Arminda falar dos espíritos e de meninos nascendo. [...] mordida goiabas, vermelhas pitangas. [...] Viver era bom. (AMADO, J, 2012, p. 319).

De acordo com Paloma Jorge Amado, em seu livro *A comida baiana de Jorge Amado*, “Gabriela é a primeira grande cozinheira cantada em prosa e verso – versos do professor Josué –, na obra de Jorge Amado.” (AMADO, P, 2014, p. 28), é onde se ganha uma nova dimensão quanto aos fatores comer e beber. Estando Amado em sua nova fase literária, o romance se baseia na cozinha de uma forma não antes vista:

As referências aos pratos são mais detalhadas, cheiros, cores, texturas são de tal forma descritos que dificilmente o leitor consegue passar por determinados trechos sem encher a boca d’água. O amor à mulher e à sua comida, o amor ao seu homem e o prazer de para ele cozinhar, sentimentos tão estranhamente misturados, qual o mais profundo? (AMADO, P, 2014, p. 28).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao se analisar minuciosamente trechos das obras de Dona Flor e seus dois maridos e Gabriela Cravo e Canela, ambas do autor Jorge Amado, junto de estudos de outras obras e sites de pesquisa, filmes e novelas. – Viu-se que a Gastronomia pode estar intimamente ligada a sensações humanas, quando comparadas às conexões de seus termos alimentícios e de atos de comer e cozinhar com hábitos humanos, adjetivos e comparações corpóreas.

O que foi visto na obra de Dona Flor e seus dois maridos é que o romance vai além de uma crônica de costumes, mas também como um tratado da cozinha baiana, ao citar também receitas de pratos e de comidas de santo. As comparações da fisionomia dos personagens com termos alimentícios e os galanteios citados fazem mostrar que o ato de cozinhar e de comer podem ser erotizados, mostrando que a fome não é apenas colocada como situação biológica, mas também sentimental, sensual e erótica, ao se comparar com o sexo. Dona Flor, junto de seus dois maridos, faz um parecer da fome como algo que pode ser remetido a termos picantes – ao se falar da irmandade Gula-Luxúria – mas também com termos afáveis – como a explicar dos termos sinônimos às palavras de cunho doce. Além disso, mostra a importância da valorização da culinária brasileira e dos professores de Gastronomia, gerando a sensação de que o ensinar sobre alimentação é algo de se ter prazer e que deve ser valorizado pelo meio, não sendo a Gastronomia apenas uma atividade doméstica ou laboral. Dona Flor e seus dois maridos é uma obra que tende a dar credibilidade que comida e sensualidade são termos que podem ser coincidos e que o bom convívio social depende também de eventos gastronômicos, geradores de prazer ao se alimentar em conjunto.

Gabriela Cravo e Canela mostra que o cozinheiro tem uma função ímpar de que é levar prazer ao comensal. Ao se gostar de cozinhar e ao sentir prazer ao cozinhar para alguém que se gosta, a personagem principal mostra ao leitor um viés de que a Gastronomia é detentora de fornecimento de boas sensações, ao remeter a gastronomia afetiva como peça chave para o prazer gustativo do comensal, não sendo apenas a aceitabilidade do paladar algo que vá fazer com que se goste de comer alguma comida. Além dessa ideia fornecida, Jorge Amado mostra nesta obra que a sensualidade da cozinheira, assim como as das demais mulheres descritas no romance são de algo tão forte que o prazer ao se ter em alimentar-se pode ser combinado ao prazer do sexo e do amor, isso ele usando de termos gastronômicos a comparar as formas, cheiros e tons de pele. A obra também mostra que a simplicidade no ato

de cozinhar é algo também importante e que não deve ser menosprezado, sendo a gastronomia brasileira algo de suma importância para a identidade social do país.

O presente artigo mostra que é possível aumentar o número de pesquisas quanto à autores brasileiros que usam da gastronomia como parte importante para o andamento dos romances; a importância de se relacionar a Gastronomia com os sentimentos afetivos; a ligação entre termos alimentícios que venham a ser comparados com atividades humanas, como o sexo e o erotismo; a pesquisa quanto à história da Gula e da Luxúria e de como isso afeta tantos termos usados na sociedade ao associar sexo com comida; e de como há a importância em se valorizar a Gastronomia afetiva como forma de estudo para a obtenção de comensais e de como isso pode afetar nas formas de cozinhar e comer diante de pessoas que se gostam.

Como se pode haver em trabalhos científicos, houve limitações à pesquisa, como o número pouco de artigos e textos que falem da obra de Jorge Amado e de seu uso da Gastronomia, tendo-se a missão de gerar mais conteúdo científico quanto ao estudo de autores brasileiros que se utilizam da comida como fonte principal em suas obras; o tempo para a obtenção de dados e a disponibilidade de literatura também pode ter sido um agravante para o mais fundo aproveitamento do estudo; a obtenção de obras que se falem sobre a relação de Gula e Luxúria e de como isso afeta a sociedade atual também foi uma dificuldade encontrada para a obtenção de mais embasamento teórico.

Diante do que foi exposto no seguinte trabalho, é de grande importância a continuidade, via meio acadêmico, do estudo aprofundado das obras de Jorge Amado e seu cunho gastronômico, podendo-se haver temas como: a relação do Candomblé com os pratos ofertados aos Orixás disponíveis nas suas obras; o aprofundamento de termos luxuriosos que se relacionam com a comida e o ato de comer; e a importância dos sentimentos do cozinheiro para o bom andamento de seu trabalho e para a boa relação com o comensal.

Foi de extrema satisfação pelo autor do presente trabalho científico ao perceber que com a leitura e análise de trechos das duas obras da literatura brasileira, de predileção, foi-se viável fazer compreender a ideia pensada para a defesa, tendo um embasamento teórico apto a responder tantas questões tidas anteriormente ao querer conectar o ato de cozinhar e de comer com sentimentos presentes e de como isso afeta a felicidade ao se cozinhar para alguém que se gosta. Além disso, foi-se possível perceber o porquê de tantos termos sexuais serem vistos com olhos de cunho alimentício, onde se estudou a junção do prazer do paladar com o prazer

sexual, ambos importantes fatores de estudo e geração de conteúdo entre o meio de pesquisa. A Gastronomia se mostra ser mais que uma atividade laboral, mas sim uma paixão a ser seguida e reverenciada pelos estudantes e colaboradores da área.

REFERÊNCIAS

- AMADO, Fundação Casa de Jorge. **Biografia**. 2019. Disponível em: <http://www.jorgeamado.org.br/?page_id=75>. Acesso em: 05 dez. 2019.
- AMADO, Fundação Casa de Jorge. **Obras**. 2019. Disponível em: <http://www.jorgeamado.org.br/?page_id=148&lang=pt&obra=505&start=1#obra>. Acesso em: 05 dez. 2019.
- AMADO, Jorge. **Gabriela Cravo e Canela**: Crônica de uma cidade do interior. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2012. 336 f.
- AMADO, Jorge. **Dona Flor e seus dois maridos**: História moral e de amor. São Paulo: Companhia das Letras, 2008. 481 f.
- AMADO, Paloma Jorge. **A comida baiana de Jorge Amado**: ou O livro de Cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de Dona Flor. São Paulo: Panelinha, 2014. 312 p.
- AZEVEDO, Elaine de; PELED, Shay. Comida e Visualidade. **Visualidades**. Goiânia, p. 30-47. dez. 2016.
- CASSEMIRO, Klécia. **Culinária Afetiva**: minhas experiências gastronômicas pelo mundo. 2018. Disponível em: <<https://www.fuiserviajante.com/inspiracao/gastronomia-afetiva/>>. Acesso em: 15 out. 2019.
- CINEMA, Adoro. **Dona Flor e seus dois maridos**. Disponível em: <<http://www.adorocinema.com/filmes/filme-4280/>>. Acesso em: 25 set. 2019.
- CINEMA, Revista de. **Dona Flor e seus dois maridos**. 2017. Disponível em: <<http://revistadecinema.com.br/2017/11/dona-flor-e-seus-dois-maridos/>>. Acesso em: 25 set. 2019.
- COUTO, Mia. **Cozinhar não é serviço...Cozinhar é um modo de amar os outros**. 2016. Disponível em: <<https://www.revistaprosaveroarte.com/cozinhar-nao-e-servico-cozinhar-e-um-modo-de-amar-os-outros-mia-couto/>>. Acesso em: 25 set. 2019.
- DONA Flor e seus dois maridos. Direção de Bruno Barreto. Brasil. Produção de Luiz Carlos Barreto. 1976. Son., color.
- DONA Flor e seus dois maridos. Direção de Pedro Vasconcelos. Brasil: Telecine, 2017. Son., color.
- DORATIOTO, Vanelli. **Os prazeres da comida em 12 filmes MA-RA-VI-LHO-SOS!** 2017. Disponível em: <<https://www.asomadetodosafetos.com/2017/04/12-filmes-imperdiveis-para-apaixonados-por-comida.html>>. Acesso em: 15 out. 2019.
- FIGUEIREDO, Eurídice. Prazeres da mesa, prazeres do corpo: Jorge Amado, culinária e erotismo. **Amerika**, [s.l.], n. 10, p.1-25, 22 jun. 2014. OpenEdition. <<http://dx.doi.org/10.4000/amerika.4881>>.
- FONTENELLE, Tcc Prático Com André. YOUTUBE. **Considerações finais - Como fazer a conclusão de seu TCC?** 2018. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=9dsqiUIFqew>>. Acesso em: 07 dez. 2019.

GABRIELA. Direção de Bruno Barreto. Produção de Harold Nebenzal e Ibrahim Moussa. Roteiro: Bruno Barreto Flávio R. Tambellini Leopoldo Serran. Brasil: Sultana Corporation Metro United International Pictures, 1983. Son., color.

JESUS, Jorge Luís da Hora. Um olhar da Gastronomia dentro da linguagem cinematográfica do filme Dona Flor e seus dois maridos. In: IVALDO MOREIRA (Org.). **Comunicação, Educação e Design**. São Paulo: Gráfica Paulos, 2018. p. 48-55.

JOSÉ, Maria; SCOLA, Aline Roberta. **Comida e Antropologia: uma breve revisão**. 2010. Disponível em: <<http://ponto-cultura.blogspot.com/2010/11/comida-e-antropologia-uma-breve-revisao.html>>. Acesso em: 15 out. 2019.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O Pensamento Selvagem**. 8. ed. Campinas: Papirus, 1989. 165 f.

MINTZ, Sidney W.. COMIDA E ANTROPOLOGIA: Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p.1-12, out. 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718>>. Acesso em: 15 out. 2019.

MISTÉRIO, Evandro Queiróz - Saúde Sem; YOUTUBE. **Como fazer a conclusão - 5 elementos essenciais – TCC, MESTRADO E DOUTORADO**. 2018. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=q9ki0_3Vneo>. Acesso em: 09 dez. 2019.

MOURA, Eliene Maria Vieira de et al. **GUIA DE NORMALIZAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ**. 2019. Disponível em: <<https://biblioteca.ufc.br/wp-content/uploads/2019/10/guia-de-trabalhos-academicos-06.10.2019.pdf>>. Acesso em: 07 dez. 2019.

PASCHENDA, Jose. **Cozinhar: Um ato de amor**. 2015. Disponível em: <<https://www.webartigos.com/artigos/cozinhar-um-ato-de-amor/137401>>. Acesso em: 20 out. 2019.

PINHEIRO-MARIZ, Josilene; OLIVEIRA, Maria Angélica de. A Gastronomia na Literatura: Lugar de Memória, Sedução e Poder. **Todas As Musas**, [s.i], v. 1, n. 4, p.39-56, dez. 12.

PINHO, Flávia G. **9 experts em comida dizem como o afeto os influencia na cozinha**. 2017. Disponível em: <<https://claudia.abril.com.br/gastronomia/9-experts-em-comida-dizem-como-o-afeto-os-influencia-na-cozinha/>>. Acesso em: 15 out. 2019.

QUELLIER, Florent. **Gula: história de um pecado capital**. São Paulo: Senac São Paulo, 2011. 224 p.

ROCHA, Gilmar. Gastronomia sensual: Análise simbólica de A festa de Babette e Dona Flor e seus dois maridos. **Civitas: Revista de Ciências Sociais**, Porto Alegre, v. 9, n. 2, p.263-280, ago. 2009.

SALVADOR, Rafael. **Onde está a arte na Gastronomia**. 2016. Disponível em: <<https://hashitag.com.br/onde-esta-arte-na-gastronomia/>>. Acesso em: 15 out. 2019.

SILVEIRA, José. **Amor, Poesia e Cozinhar**. [20--]. Disponível em: <http://obviousmag.org/ousa_saber/2016/amor-poesia-e-cozinhar.html>. Acesso em: 20 out. 2019.

TAVARES, Adriano Pereira. **COMIDA AFETIVA: UMA EXPRESÃO DE GOSTO, HOSPITALIDADE E MEMÓRIA**. 2018. 107 f. Tese (Mestrado) - Curso de Turismo, Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília, 2018.

TAVEIRA, Juliana Fernandes; MEDEIROS, Márcia Maria de. CONSIDERAÇÕES SOBRE A GASTRONOMIA NA OBRA DE JORGE AMADO: UM ESTUDO DE CASO DE DONA FLOR E SEUS DOIS MARIDOS. **Cultur**: Revista de Cultura e Turismo, Santa Catarina, v. 9, n. 1, p.1-17, mar. 2015. Quadrimestral.

TCC, Como Fazer Um. YOUTUBE. **Como Fazer a Conclusão do TCC em 6 Passos Simples - Como Fazer um TCC**. 2017. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=WGfbkfYU0m4>>. Acesso em: 07 dez. 2019.

TORRENTS, Filmes Via. **Dona Flor e seus dois maridos**. 1976. Disponível em: <<https://filmesviatorrents.biz/dona-flor-e-seus-dois-maridos/>>. Acesso em: 25 set. 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ; UNIVERSITÁRIA, Biblioteca. **Ferramentas de Pesquisa**. 2019. Disponível em: <<https://biblioteca.ufc.br/ferramentas-de-pesquisa/>>. Acesso em: 08 dez. 2019.