

# COMUNIDADE À MESA:

A COMENSALIDADE NO  
ROMANCE *O PAI GORIOT*.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE  
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS

**COMUNIDADE À MESA:**

A COMENSALIDADE NO ROMANCE *O PAI GORIOT*.

NATAL-RN

2016

REBEKKA FERNANDES DANTAS

**COMUNIDADE À MESA:**

A COMENSALIDADE NO ROMANCE *O PAI GORIOT*.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais como exigência parcial à obtenção do título de Mestre em Ciências Sociais, sob orientação do professor Dr. Alexsandro Galeno Araújo Dantas.

NATAL-RN

2016

REBEKKA FERNANDES DANTAS

**COMUNIDADE À MESA:**

A COMENSALIDADE NO ROMANCE *O PAI GORIOT*.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal do Rio Grande do Norte como exigência parcial à obtenção do título de Mestre em Ciências Sociais.

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof. Dr. Alexsandro Galeno Araújo Dantas  
(Orientador)

---

Prof. Dr. Hermano Machado Ferreira Lima  
(Membro externo - UECE)

---

Profa. Dra. Ana Laudelina Ferreira Gomes  
(Membro interno – PPGCS-UFRN)

---

Profa. Dra. Josimey Costa da Silva  
(Suplente – PPGCS-UFRN)

Natal, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

Seção de Informação e Referência  
Catalogação da Publicação na Fonte. UFRN / Biblioteca Central Zila Mamede

Dantas, Rebekka Fernandes.

Comunidade à mesa: a comensalidade no romance O pai Goriot /  
Rebekka Fernandes Dantas. - Natal, 2016.

133 f. : il.

Orientador: Alexsandro Galeno Araújo Dantas.

Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Federal  
do Rio Grande do Norte. Centro de Ciências humanas, Letras e Arte –  
Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais.

1. Comunidade - Dissertação. 2. Comensalidade - Dissertação. 3.  
Balzac. I. Dantas, Alexsandro Galeno Araújo. II. Título.

## AGRADECIMENTOS

A Alex, pelas orientações, sugestões, e, sobretudo, pela confiança e disposição para caminhar comigo neste trabalho.

Aos amigos e colegas com quem divido angústias semelhantes, agradeço pelo apoio e incentivo: Ana Eliza, Virginia, Carmen, Fagner, Jucieude, Ana Tázia, João Paulo, Alisson e, em especial, a Artemilson.

A todos que compõem o grupo de pesquisa Marginália.

A Maria Luísa, pelas inúmeras ajudas e sugestões e pela leitura do projeto inicial.

À professora Michelle Medeiros, por tudo o que me ensina. Ainda a ela e à professora Ana Laudelina pelas discussões trazidas no seminário de dissertação e qualificação.

A Danielle Sousa pela leitura sensível e pelas contribuições que trouxe no seminário de dissertação.

À professora Ilza Matias pela oportunidade de participar de suas aulas, como também pelas agradáveis conversas à mesa.

À professora Vera por me despertar para uma Nutrição com sabor e por me dar gosto pela docência.

Aos meus pais, Iranildo e Givani, e à minha irmã, Rachel, minhas primeiras companhias à mesa.

À Capes.

## RESUMO

A comensalidade é definida simplesmente como o ato de comer e beber juntos e tem provocado interesse tanto nos estudos em Nutrição quanto nas Ciências Sociais, devido em parte às mudanças ocorridas no mundo contemporâneo, que afetam os hábitos alimentares. Nosso objetivo é compreender a comensalidade a partir da obra *O pai Goriot*, de Honoré de Balzac. Esse romance constituiu o *corpus* do trabalho. A história se passa em uma pensão de um bairro decadente de Paris, chamada Casa Vauquer. Nesse ambiente, a mesa aparece como palco de práticas alimentares, bem como de desentendimentos e desarmonias na vida em grupo ou em comunidade. Que comunidade é essa? Para pensá-la utilizaremos as noções de comunidade inconfessável e inoperante de Maurice Blanchot e Jean-Luc Nancy, respectivamente. Essas não acontecem na coesão nem na comunhão, mas sim no estranhamento e na desarmonia. A obra foi analisada em três dimensões: 1) caracterização dos espaços da obra; 2) descrição dos personagens; 3) análise temática das cenas que fazem referência à comensalidade. A partir disto pudemos pensar na mesa da Casa Vauquer como um espaço de hostilidade e hospitalidade, que apresenta marcas do individual e do coletivo e onde prevalece a desordem. Refletindo sobre a comensalidade à luz das Ciências Sociais e da Literatura, acreditamos contribuir para o conhecimento de uma Nutrição que considera o ato de alimentar-se como um fenômeno complexo que vai muito além das calorias e dos nutrientes contidos nos alimentos.

**Palavras-chaves:** comunidade; comensalidade; Balzac; *O pai Goriot*.

## *ABSTRACT*

The commensality is defined simply as the act of eating and drinking together and has caused much interest in studies on Nutrition and Social Sciences, due in part to changes in the contemporary world, affecting eating habits. Our objective is to understand the commensality from the novel *Father Goriot* of Honoré de Balzac. This novel composes the research *corpus*. The history happens in a pension of a poor neighborhood in Paris, called Maison Vauquer. In this place, the table appears as a stage of feeding practices, as well as disagreements and disharmony in the group and community. What is this community? To think it will use the notions of unconfessable community and inoperative community of Maurice Blanchot and Jean-Luc Nancy, respectively. These communities are not possible in cohesion or communion, but in the estrangement and disharmony. The work was analyzed in three dimensions: 1) characterization of the novel spaces; 2) description of the characters; 3) thematic analysis of the scenes that have relation with commensality. So, we can think the table of Vauquer's pension as a place of hostility and hospitality; that shows marks of individual and collective; and where prevails disorder. Reflecting about commensality with Social Sciences and Literature, we believe contribute to the knowledge of Nutrition that considers the act of eating as a complex phenomenon that goes far beyond the calories and nutrients contained in food.

**Keywords:** community, commensality; Balzac; *Father Goriot*.



## LISTA DE IMAGENS

**Imagem 1:** Cafeteira encomendada por Zulma Carraud para Balzac.

**Imagem 2:** Modelo da cafeteira Chaptal ou Dubelloy.

**Imagem 3:** *Mulher com cafeteira*, Paul Cézanne (1890-1894).

**Imagem 4:** *Honoré de Balzac, impressão antiga do daguerreótipo original de Louis-Auguste Bisson.*

**Imagem 5:** Bernard-François de Balzac; Anne-Charlotte-Laure Salambier; Laure Surville.

**Imagem 6:** Retrato de Eveline Hanska, grande amor de Honoré de Balzac.

**Imagem 7:** Suporte de mão da bengala de Balzac, em ouro e cravejada de turquesas.

**Imagem 8:** Representação da tabuleta da pensão Vauquer.

**Imagem 9:** Ilustração da Sra. Vauquer.

**Imagem 10:** Ilustração da tabuleta do restaurante *Boeuf à la mode*.

**Imagem 11:** Ilustração do pai Goriot.

**Imagem 12:** *A Última Ceia*, de Leonardo da Vinci.

**Imagem 13:** Planta de um *triclinium*.

**Imagem 14:** Iluminura de um *stibadium*.

**Imagem 15:** Ilustração de Eugênio de Rastignac.

## SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	18
INTRODUÇÃO.....	22
I. Sinopse do romance .....	26
II. Caminhos metodológicos.....	27
III. Como o trabalho está organizado? .....	28
CAPÍTULO I: ALIMENTAÇÃO, SOCIEDADE E LITERATURA: ENFRENTAMENTO DE SABERES .....	29
CAPÍTULO II: COMER EM COMUNIDADE: ABERTURA E FECHAMENTO AO OUTRO.....	54
CAPÍTULO III: INDIVIDUALISMO E COLETIVIDADE: LIBERDADE E REGRA. ....	82
I. Marcas de coletividade e de individualismo na mesa da Casa Vauquer. ....	83
II. Comensalidade: conflito e desordem.....	94
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	104
REFERÊNCIAS.....	107
APÊNDICE.....	111



APRESENTAÇÃO

Comer é, decerto, uma ação básica e imprescindível para o ser humano. Precisamos ingerir quantidades adequadas de açúcares, proteínas, gorduras, vitaminas e minerais que os alimentos carregam e que desempenham diversas funções para o bom funcionamento do nosso organismo. Se o nosso corpo fosse um mero agregado de células, tecidos, órgãos e sistemas, essa conduta nos bastaria e seria mais fácil controlarmos o número de pessoas que sofrem com problemas de baixo peso, como os desnutridos, anoréxicos e bulímicos, ou com excesso de peso, como os obesos.

No entanto a alimentação é um fenômeno complexo<sup>1</sup>. O lugar que os comensais ocupam à mesa, os utensílios utilizados, os tipos de alimentos que comemos, em que situações comemos e com quem comemos faz parte do ato de alimentar-se, que, para além dos nutrientes, envolve sociabilidade e solidariedade, como também conflitos e poder.

A mesa pode ser um espaço de inclusão: do Outro e do Mesmo. Do Outro quando incondicionalmente aceitamos na nossa sala de jantar um desconhecido. Do Mesmo quando nos reunimos pelas semelhanças, excluindo, concomitantemente, aqueles que não compartilham da mesma identidade. Comer é ato ético, político e social.

Portanto, pensar a alimentação exige uma visão para além de uma concepção reducionista que limita o homem a um ser biológico e os alimentos a compostos bioquímicos. Foi com esse pensamento que me deparei nesta Universidade onde me formei nutricionista. “Comer”, fenômeno transdisciplinar<sup>2</sup> que abrange, entre tantos outros, aspectos econômicos, psíquicos, políticos, culturais e sociais, foi-me apresentado como conhecimento técnico e biologicista, desconsiderando o encanto ou a perversidade da alimentação presente na eleição

---

<sup>1</sup> MORIN, Edgar. **A cabeça bem feita**: repensar a reforma, reformar o pensamento. Tradução de Eloá Jacobina. 8. Ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003, p. 10. A complexidade, ou pensamento complexo tem Edgar Morin como um de seus grandes e principais pensadores. Ocupado em refletir sobre um paradigma científico que seja uma alternativa à fragmentação do conhecimento moderno, afirma que “existe complexidade, de fato, quando os componentes que constituem um todo (como o econômico, o político, o sociológico, o psicológico, o afetivo, o mitológico) são inseparáveis e existe um tecido interdependente, interativo e inter-retroativo entre as partes e o todo, o todo e as partes”.

<sup>2</sup> Ibid. De acordo com Edgar Morin, a transdisciplinaridade consiste em esquemas cognitivos que podem atravessar as disciplinas, permitindo que diferentes saberes se intercambiem e cooperem.

dos convivas e dos alimentos, nos seus sabores e odores, nas formas de cultivá-los, de cozinhá-los e de compartilhá-los.

Assim como Sidney Mintz<sup>3</sup>, antropólogo interessado em estudar a alimentação, relata em seu livro *Tasting food, tasting freedom*, criticado pelo pai, que não entendia como ele poderia ter um Ph.D. e não dominar a arte de cozinhar, confesso ter poucas habilidades culinárias, mas um interesse enorme pelo universo da alimentação. A minha infância passada no interior com queijo de manteiga, carne de sol e filhós com mel, comidas que encantam pelo sabor, pelas histórias e pelas lembranças, provavelmente me levaram, dentro da Universidade, ao encontro de professoras como Vera Lúcia Pinto e Michelle Medeiros, que, preocupadas com a formação dos nutricionistas, percebiam que estes não podiam deixar de lado os aspectos socioantropológicos da alimentação. Além disso, mostraram-me que isso poderia ser feito com um tempero especial: a arte.

No cinema, a sensualidade de *Dieta Mediterrânea* ou a crueldade e poder em *Estômago* e *Jamón Jamón*. As pinturas de Arcimboldo ou Manet. As batidas do Ceará, comparadas, pelo escritor Pedro Nava em *O baú de Ossos*, às *madeleines* de Marcel Proust; as belíssimas crônicas de Nina Horta em *Não é sopa*, o jejum d'O *artista* da fome de Franz Kafka.... Penso que todas essas obras podem contribuir com um pensamento sobre a alimentação, proporcionando um saber científico mais saboroso.

Foi na intenção de pensar a Nutrição com um sabor a mais que entrei no Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais. Aqui, meu orientador, Alex Galeno - interessado em estudos transdisciplinares e sendo ele próprio um "sem comunidade" no campo científico, aberto a diferentes formas de conhecimento, apresentou-me Honoré de Balzac. Esse glutão morre relativamente cedo deixando *A Comédia Humana*, conjunto de sua obra, com cerca de 89 romances, entre eles, *O Pai Goriot*, que escolho para estudar a alimentação. Encontrei em Balzac um meio para discutir a comensalidade distanciada de uma ideia de comunidade pautada na fraternidade, em que o Mesmo está sempre presente, para pensarmos o lugar do Outro à mesa.

---

<sup>3</sup> MINTZ, Sidney. **Tasting food, tasting freedom**: excursions into eating, culture, and the past. Boston: Beacon Press, 1996.

Esse Outro desconhecido: um estrangeiro, vegetariano, crudívoro, judeu, mulçumano, ou um pai Goriot, personagem intolerado que singularmente cheira o pão para descobrir a qualidade da farinha, enquanto os demais comensais comem apressadamente a “boia” da Sra. Vauquer.

Convido-os, então, para comer e beber junto, da alimentação e da literatura.



“Nem todos os homens são assassinos, imbecis ou eróticos, mas todos têm uma boca, um estômago, um ventre”.

Honoré de Balzac, *Fisiologia Gastronômica*.

Há 500 mil anos o homem aprendeu a dominar o fogo e com ele surgiu a cozinha, fenômeno civilizatório que se acreditava ser elemento de distinção entre homens e animais. Porém, a descoberta de uma pequena população de macacos da ilha de Koshima, no Japão, abalou essa afirmação. Esses animais mergulhavam a batata-doce na água antes de comê-la e, ao perceberem que também podiam fazer o mesmo com a água salgada, abandonaram as proximidades do rio em busca do mar<sup>4</sup>. Esse exemplo ilustra uma cozinha rudimentar que, apesar de não apresentar toda a complexidade do que conhecemos por cozinha, lembra-nos que essa não é uma atividade exclusivamente humana.

Passou-se, então, a acreditar que o comportamento do homem se diferenciava do dos animais pela comensalidade, simplesmente definida como o ato de comer e beber junto. Comensal deriva do latim *commensalis* (de *cum*, com + *mensa*, mesa)<sup>5</sup>, e significa “conviver à mesa”. No entanto, ainda que os animais não façam refeições à mesa, a comensalidade é também uma atividade realizada por eles. Temos como exemplo os felinos, que estabelecem estratégias de caça pelos machos e levam a presa para o bando que a partilham<sup>6</sup>.

O que nos diferenciaria então? O modo como fazemos a nossa cozinha e a nossa mesa. A alimentação, além de ser uma ação que partilhamos com os animais, é algo que nos distingue deles<sup>7</sup> pela criação de normas, de mitos, pela escolha minuciosa dos ingredientes, pelos diferentes modos de cocção que descobrimos e

---

<sup>4</sup> FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira e Guilherme João de Freitas Teixeira. 7.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

<sup>5</sup> HOUAISS, A. **Dicionário eletrônico Houaiss da língua portuguesa 3.0**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

<sup>6</sup> LANDINI, José Carlos. **Do animal ao humano: uma leitura psicodramática**. Editora Ágora, 1998.

<sup>7</sup> PERLÉS, Catherine. Les origines de la cuisine - l'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme. **Communications**, n. 31, 1979.



ensinamos e pela função civilizadora que damos às refeições, longe de serem utilizadas unicamente para matarmos a fome.

As regras que marcam esse processo civilizador não são as mesmas para as sociedades, de modo que as pessoas de unidades sociais diferentes se comportam de forma diferente e em maneiras muito específicas, e é por isso que achamos estranhos os hábitos alimentares do homem da Idade Média, como o de limpar o nariz com a mão, desde que não o assoasse na toalha da mesa<sup>8</sup>.

Diz-se que para ser aceito em uma mesa é necessário saber comportar-se como os demais para, então, ser considerado parte de um grupo ou de uma comunidade. A família, o monastério, o *symposium*, o *convivium* reafirmam à mesa uma ideia de pertencimento e identidade, apesar de que comer junto não significa necessariamente estar em perfeita harmonia, uma vez que “se a mesa é a metáfora da vida, ela representa de modo direto e preciso não apenas o pertencimento a um grupo, mas também as relações que se definem nesse grupo”<sup>9</sup>.

Refeições cotidianas, almoços de domingos, comemorações de aniversários, refeições para tratar de negócios, confraternizações natalinas etc. fazem parte da nossa rotina ainda hoje. Porém, ainda que essa prática não esteja desaparecida, percebemos um individualismo da alimentação que acompanha as transformações da sociedade, e assim reservamos cada vez menos tempo para comer em companhia.

O filósofo Peter Sloterdijk aponta para o espaço de individualismo do apartamento, onde o comensal desempenha duas funções diferentes: “quem se abasta da própria cozinha desempenha *eo ipso* o duplo papel de anfitrião e convidado, de cozinheiro e comensal”<sup>10</sup>.

---

<sup>8</sup> ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Tradução de Ruy Jungmann. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994, p. 47-48. (Vol. 1).

<sup>9</sup> MASSIMO, Montanari. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Senac São Paulo, 2008, p. 160.

<sup>10</sup> SLOTERDIJK, Peter. **Esferas III: Espumas**. Tradução de Isidoro Reguera. Madrid: Siruela, 2009. p. 450.

O antropólogo Claude Fischler e a psicóloga Estelle Masson realizaram uma pesquisa comparativa em França, Itália, Suíça, Alemanha, Inglaterra e Estados Unidos com o objetivo de identificar modos distintos de comer. Uma parte dos dados mostraram uma grande discrepância entre a ideia de comer para os americanos e para os franceses. Os primeiros veem a alimentação como uma responsabilidade individual. Cada um tem a liberdade de escolha e geralmente essa é feita de acordo com conhecimentos de nutrição. Já a maioria dos franceses tende a valorizar a sociabilidade alimentar. Para eles comer não é simplesmente ingerir algum alimento no metrô ou parar numa padaria para almoçar sozinho, mas sim fazer refeições na companhia dos amigos e familiares, em comunhão. No entanto, é também neste país que os entrevistados se mostram mais intolerantes a hábitos alimentares diferenciados, como o vegetarianismo<sup>11</sup>.

Em oposição ao individualismo, mas também a uma ideia de comunhão, harmonia e coesão, Jean-Luc Nancy e Maurice Blanchot pensam uma comunidade de estranhamento e desarmonia que guiará as nossas ideias para pensar a comensalidade, comunidade formada à mesa.

Nancy considera que a comunidade seja inoperante. Não como se ela estivesse perdida ou limitada a “comunidades tradicionais”, pois para ele, a comunidade perdida é um fantasma<sup>12</sup>. Dialogando com este filósofo, Blanchot discute essa ideia, expondo que a comunidade perdida só é possível na impossibilidade da sua existência. Mesmo a comunidade dos amantes não almeja a fusão, mas funda-se mais na estranheza que na proximidade. “Paradigma do amor compartilhado, exclui tanto a simples mutualidade quanto a unidade em que o Outro se fundiria no Mesmo”<sup>13</sup>.

Do mesmo modo, apesar de a comensalidade apresentar uma forte dimensão social que implica na presença de um grupo ou de uma comunidade, não necessariamente ocorre em uma atmosfera de comunhão, ou de partilha e bem-estar.

---

<sup>11</sup> FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer**: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. Tradução de Ana Luiza Ramazzina Guirardi. São Paulo: Editora Senac, 2010.

<sup>12</sup> NANCY, Jean-Luc. **La comunidad inoperante**. Tradução de Juan Manuel Garrido Wainer. Santiago de Chile: Escuela de Filosofía Universidad ARCIS, 2000, tradução nossa.

<sup>13</sup> BLANCHOT, Maurice. **A comunidade inconfessável**. Tradução de Eclair Antonio Almeida Filho. Brasília: Editora UnB; São Paulo: Lumme Editor, 2013, p. 60.

Como percebemos à mesa da pensão Vauquer em *O pai Goriot*, comer junto torna-se momento de desavenças e conflitos, onde, mais do que unir os iguais, coloca os diferentes em convívio.

Guiados pelas ideias apresentadas, temos o objetivo de compreender o ato de comer e beber juntos no romance *O pai Goriot*, que resumo adiante, a fim de proporcionar ao leitor uma compreensão geral da história, partindo em seguida, para o modo como a obra foi analisada para construir este trabalho.

## I. Sinopse do romance

A história d'*O pai Goriot* se passa em Paris do século XIX e tem como principal cenário uma pensão, localizada em um bairro decadente, que leva o nome da sua proprietária, a Sra. Vauquer.

Os moradores reúnem-se todos os dias durante as refeições oferecidas a preço baixo e de qualidade duvidosa. Durante o almoço, os sete pensionistas sentam-se à mesa: pai Goriot, Eugênio de Rastignac, Vautrin, Srta. Vitorina Taillefer, Sra. Couture, Sra. Michoneau e Poiret. E à noite, a pensão agrega outras pessoas que, apesar de não morarem ali, usufruem do jantar por 30 francos ao mês, como o estudante de medicina Bianchon.

Além do protagonista, que dá nome ao romance, o personagem Eugênio de Rastignac tem um papel de destaque na história. Ele é um jovem estudante de Direito mantido em Paris pela sua pobre família, que vive nas redondezas de Angoulême. Primo da viscondessa de Beauséant, conhece, por intermédio dela, a alta sociedade francesa. Fascina-se e percebe o quão difícil é chegar àquela posição social apenas por meio do esforço profissional. Todavia, logo observa como seria fácil conquistando uma bela mulher, e assim envolve-se com uma das filhas do pai Goriot.

O personagem que dá nome ao romance é um antigo fabricante de massas que enriquece durante a Revolução Francesa. Após casar as filhas, passa a viver em estado de miséria e abandono na pensão e com o resto do seu dinheiro extorquido por aquelas que criou e que tanto ama.

Enquanto isso, jogando e pedindo dinheiro às irmãs e à mãe para frequentar os salões, Eugênio acaba perdido e sem dinheiro, mas é ajudado por

Vautrin, um foragido que lhe dá um empréstimo e arquiteta um plano para ele casar-se com a Srta. Vitorina, uma mocinha deserdada do pai milionário, mas que receberia a sua fortuna com a morte ou desaparecimento do irmão. Rastignac acaba por afastar-se de Vitorina e prossegue suas investidas na filha do pai Goriot.

## II. Caminhos metodológicos.

Para a análise da obra realizei uma primeira leitura do *corpus*, o romance *O pai Goriot*, e em seguida transcrevi todos os momentos em que identifiquei alguma referência à alimentação. Parte dessas referências caracterizavam os espaços da obra e os personagens, contribuindo para descrever as suas singularidades e compreender o romance e que foram organizadas em fichas, anexadas a este trabalho. Outra parte das referências estavam presentes ao longo das treze cenas que se passam à mesa, investigadas por análise temática, proposta por Philipp Mayring<sup>14</sup> e que consiste num procedimento gradual de redução do texto qualitativo em séries de paráfrases. A partir daí, identificamos temas<sup>15</sup> que caracterizam a comensalidade na Casa Vauquer. Assim, organizamos a análise em três dimensões:

- 1) Caracterização dos espaços da obra;
- 2) Descrição dos personagens;
- 3) Análise temática das cenas que fazem referência à comensalidade.

Com isso foi possível discutir três temas que dizem respeito à comensalidade que acontece na pensão Vauquer: é um espaço de hostilidade e de hospitalidade; apresenta marcas do individual e do coletivo; nela prevalece a desordem.

Para o entendimento da obra, contamos ainda com a leitura prévia de outros trabalhos interessados em Balzac, como: *As personagens femininas em Le Père*

---

<sup>14</sup> MAYRING, Philipp. **Qualitative Inhaltsanalyse**: Grundlagen und Techniken. Basel: Beltz, 1983.

<sup>15</sup> JOVCHELOVICTH, Sandra; BAUER, Martin W. Entrevista Narrativa. In: BAUER, Martin W.; GASKELL George. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Tradução de Pedrinho A. Guareschi. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2002. p.90-113.

*Goriot, de Honoré de Balzac*<sup>16</sup>, *Papá Goriot, de Balzac: comer es ser*<sup>17</sup> e *De l'influence de la Physiologie du goût de M. Brillat Savarin sur les physiologies balzaciennes*<sup>18</sup>.

### III. Como o trabalho está organizado?

Os temas encontrados possibilitaram a organização desta dissertação de modo que, no primeiro capítulo, *Alimentação, Sociedade e Literatura: enfrentamento de saberes*, o leitor encontrará questões epistemológicas para pensar o enfrentamento de saberes da Nutrição, Ciências Sociais e Literatura e conhecerá o escritor Balzac. Por que, a partir da sua literatura, podemos pensar a alimentação e fazer Ciência? Quem é o autor e quais as especificidades da sua obra que nos fazem escolhê-lo para pensar a comensalidade?

No segundo capítulo, *Comer em comunidade: abertura e fechamento ao outro*, apresentarei o conceito de comunidade que guia o meu trabalho, pensando a Casa Vauquer como um espaço de hospitalidade, mas que, de forma ambígua, comporta uma dimensão de hostilidade.

No último capítulo *Individualismo e coletividade: liberdade e regra*, irei expor as marcas de individualismo e de coletividade presentes na comensalidade da pensão Vauquer, dando continuidade ao entendimento da comunidade. Também discutirei a desordem como algo que, contrária à ordem, pode gerar uma subversão a regras formadoras de comunidades de pertencimento, como as regras de etiqueta.

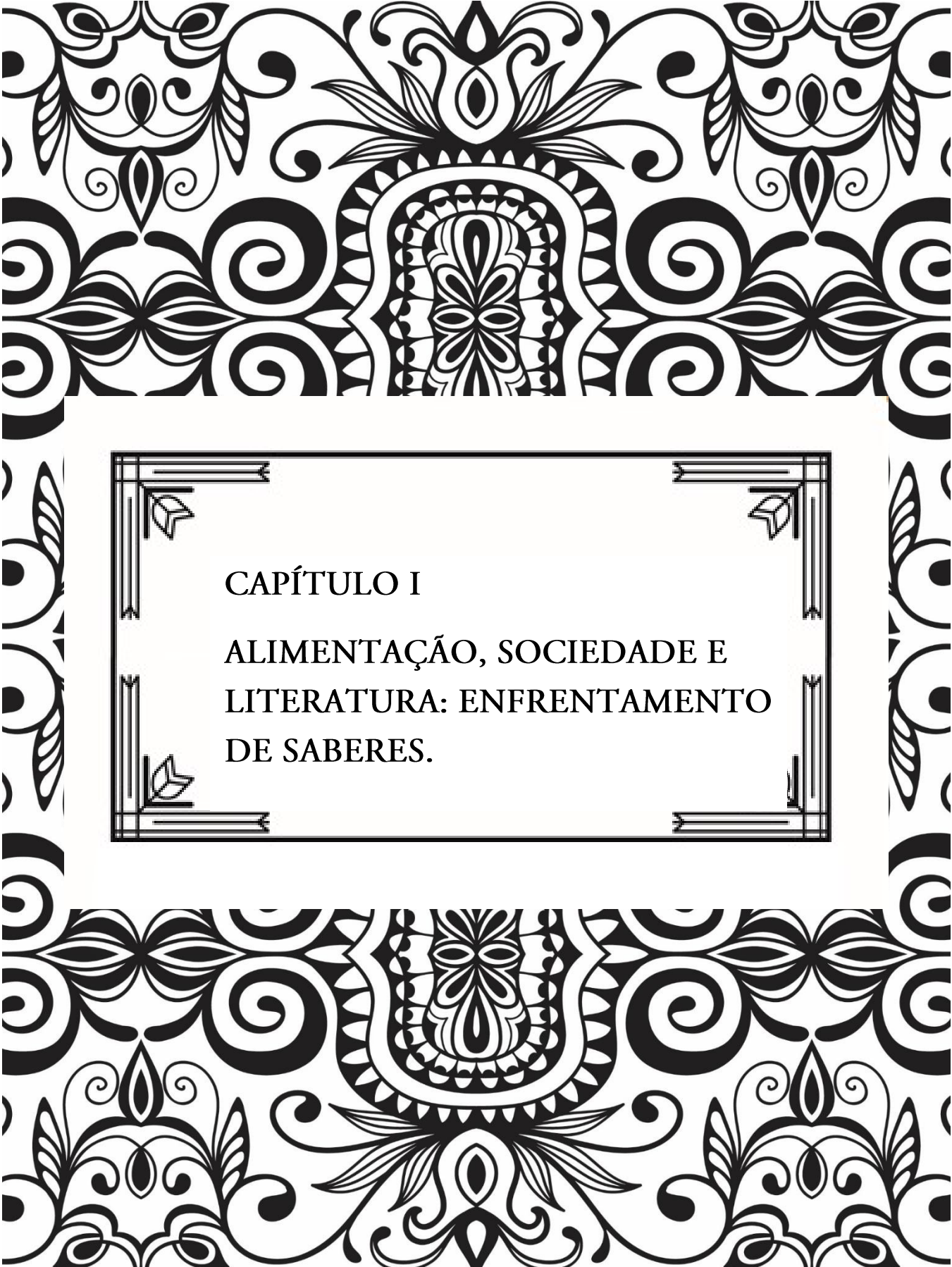
Por fim, nas considerações finais, pontuarei as discussões propostas, pensando a obra de Balzac como ampliação dos temas da comensalidade e da comunidade em um futuro trabalho de pesquisa de Doutorado.

---

<sup>16</sup> SOUZA, Andrei Maria de. **As personagens femininas em Le Père Goriot, de Honoré de Balzac**. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012.

<sup>17</sup> BELLVER, Violeta. Papá Goriot, de Balzac: comer es ser. **Gamma**, v. 17, n. 41, 2011.

<sup>18</sup> BONNAUD, Pierre-Marie. **De l'influence de la Physiologie du goût de M. Brillat Savarin sur les physiologies balzaciennes**. Dissertação de Mestrado. Université de Nantes, 2013.



CAPÍTULO I  
ALIMENTAÇÃO, SOCIEDADE E  
LITERATURA: ENFRENTAMENTO  
DE SABERES.

“Sendo a estrutura humana o que é, coração, corpo e cérebro misturados, e não contidos em compartimentos separados, um bom jantar é de grande importância para uma boa conversa. Não se pode pensar bem, amar bem, dormir bem, quando não se jantou bem”.

Virginia Wolf, *Um teto todo seu*.

Em todas as eras históricas encontramos as refeições como momentos para comer e beber juntos, mas também de apreciação artística. Em Roma e Grécia, a refeição assemelhava-se a um espetáculo teatral com músicos e servos que cantavam em coro. Era preciso alimentar o corpo e proporcionar prazer, e o recital de poesias e a leitura de prosas faziam o papel de nutrir o espírito. Na Idade Média, o banquete real também se tornara uma apresentação dramática com canções e acrobatas que animavam os festejos. No Renascimento, além da música e da dança, as esculturas de açúcar, chamadas *trionfi*, proporcionavam espetáculos e prestavam tributos aos anfitriões e convidados. Na modernidade, temos Carême, considerado o cozinheiro que transformou a gastronomia numa síntese das artes (arquitetura, escultura, pintura, literatura e poesia) e das ciências (física, química, política e comércio)<sup>19</sup>. Assim como este cozinheiro, desejo religar os saberes da ciência e da arte, tendo como principal interesse a literatura.

A alimentação e as letras estão relacionadas de tal maneira que Cadmo, herói que trouxe a escrita para a Grécia, foi o cozinheiro do rei de Sidon, além o fato de que tanto a linguagem quanto a gastronomia utilizam o mesmo órgão, a língua, e:

mais amplamente, o mesmo aparelho, produtor ou apreciador: as bochechas, o palato, as fossas nasais, cujo papel gustativo é lembrado por B.-S. [Brillat-Savarin] e que fazem o belo canto? Comer, falar, cantar (será preciso acrescentar beijar?) são operações que têm como origem o mesmo lugar do corpo: cortou a língua, acabou-se o gosto e a palavra<sup>20</sup>.

<sup>19</sup> STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Tradução de Sergio Goes de Paula com colaboração de Viviane De Lamare. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

<sup>20</sup> BARTHES, Roland. **O rumor da língua**. Tradução de Mário Laranjeira. São Paulo: Brasiliense, 1988. p. 266-267.

Para Gilles Deleuze e Félix Guattari, qualquer linguagem implica sempre uma desterritorialização da boca, da língua e dos dentes ao consagrar-se à articulação dos sons. Há uma disjunção entre comer e falar, e, mais ainda, entre comer e escrever. “Pode-se, com certeza, escrever a comer, mais facilmente do que falar a comer; no entanto, a escrita transforma mais as palavras em coisas capazes de rivalizar com os alimentos”<sup>21</sup>.

Franz Kafka, ao perceber quão fecundo é o ato de escrever, abandona as suas outras capacidades “que têm por objetivo os prazeres do sexo, da bebida, da comida, da meditação filosófica e, sobretudo, da música”. Emagrece em todas as direções<sup>22</sup> e até retrata, em seu conto *O artista da fome*, um artista cuja a vida é jejuar.

Se já na Antiguidade a literatura narra as refeições como forma de alimentar o prazer, é bem verdade que desde então também a literatura expressa momentos de comensalidade, permitindo-nos conhecer e compreender esse rito.

Em *Iliada*<sup>23</sup> e *Odisseia*<sup>24</sup> os festins são regados a assados e os vinhos são servidos em copos de ouro. N’*O Banquete*<sup>25</sup>, de Platão, ressacados do dia anterior, os comensais preferem fazer elogios a Eros a continuar a bebedeira. Catherine, personagem de Zola em *Germinal*<sup>26</sup>, com um pedaço de pão, queijo fresco e uma migalha de manteiga, cozinha para alimentar quatro pessoas que comem juntas. Em *O arroz de Palma*<sup>27</sup>, de Francisco Azevedo, Antonio, (e não Antonia), ensinado pela tia Palma, cozinha um almoço para comemorar os cem anos do casamento dos seus pais.

---

<sup>21</sup> DELLEUZE, Gilles. GUATTARI, Félix. **Kafka**: para uma literatura menor. Tradução de Rafael Godinho. Lisboa: Assírio & Alvim, 2003. p. 43-44.

<sup>22</sup> BLANCHOT, Maurice. **O espaço literário**. Tradução de Álvaro Cabral. Rio de Janeiro: Rocco. p. 63.

<sup>23</sup> HOMERO. **Iliada**. Tradução de Manuel Odorico Mendes. Centaur Editions, 2013.

<sup>24</sup> HOMERO. **Odisseia**. Tradução de Manuel Odorico Mendes. Centaur Editions, 2013.

<sup>25</sup> PLATÃO. **O Banquete**. Tradução de José Cavalcante de Souza. 1.ed. São Paulo: Abril Cultural, 1972.

<sup>26</sup> ZOLA, Émile. **Germinal**. Tradução de Francisco Bittencourt. São Paulo: Martin Claret, 2006.

<sup>27</sup> AZEVEDO, Francisco. **O arroz de Palma**. 12. ed. Rio de Janeiro: Record, 2015.



Muitos outros autores em suas histórias, enredos, personagens e tramas, inserem a alimentação. Por que, então, escolhemos uma obra da literatura balzaquiana?

Em *O Pai Goriot*, diversas referências são feitas à alimentação, incluindo alimentos, utensílios, hábitos, práticas alimentares e modos à mesa. A sala de refeições é recorrente, e os almoços e jantares participam do desenrolar da história, estando presente em treze momentos ao longo das mais de 300 páginas, o que configura a obra como um campo de pesquisa farto para o estudo da comensalidade. O comer é um aspecto marcante da literatura de Balzac. Para ele, “nada evoca melhor a atmosfera de uma casa ou a característica de um protagonista que a descrição de sua mesa”<sup>28</sup>.

O protagonista deste romance, na sua simplicidade, tinha como jantar predileto a sopa, o cozido e um prato de legumes, comido com pão que ele, como fabricante de massas que fora, cheirava para identificar a qualidade da farinha. Sua felicidade era poder tomar o café numa tigelinha cuja tampa tinha duas pombas beijando-se, presente de sua falecida esposa. Há dias em que sofre tanto por amor às filhas que mal come, mas anima-se com o jantar encomendado pela sua filha no Café des Anglais<sup>29</sup>.

Os odores e os sabores caracterizam o lugar e as pessoas, como a sala de estar da pensão Vauquer: “Tresanda a coisas fechadas, bolorentas, rançosas; tem um cheiro que causa frio, parece úmido ao nariz, penetra nas vestes. Tem o gosto de uma sala onde se jantou, faz pensar em utensílios de louça, cozinha e hospital”<sup>30</sup>.

No romance *Eugénia Grandet*, Balzac caracteriza a Sra. Grandet: “era uma mulher seca e magra, amarela como um marmelo, desajeitada, morosa. [...] e

---

<sup>28</sup> MUHLSTEIN, Anka. **Garçon, un cent d’huîtres! Balzac et la table**. Odile Jacob, 2010, p. 9, tradução nossa.

<sup>29</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012.

<sup>30</sup> Ibid., p. 31.

mostrava, à primeira vista, uma vaga semelhança com essas frutas lanuginosas que não têm sabor nem suco”<sup>31</sup>.

O *Coronel Chabert*, em busca do advogado Derville, encontra um escritório onde viam-se pedaços de pão, fatias de queijo Brie, costeletas de porco, copos, garrafas, e a xícara de chocolate do chefe dos praticantes. “O cheiro desses comestíveis mesclava-se tão bem com a fetidez da lareira superaquecida, com o odor peculiar aos escritórios e às papeladas, que ali o fedor de uma raposa não seria sentido”<sup>32</sup>.

Desplein, que antes de tornar-se médico vivia em estado de miséria, conta em *A missa do ateu*: “comia pela manhã um pãozinho que o padeiro da rue Petit-Lion me vendia mais barato porque era da véspera ou da antevéspera e que eu amolecia no leite [...]. Só bebia água, tinha o maior apreço pelos cafés”<sup>33</sup>. O Zoppi, café do Quartier Latin, parecia a ele uma terra prometida, apesar de ser um lugar humilde. Teve a sorte de encontrar um homem generoso que se consumira por ele, conta: “não comera mais que pão com alho para que eu pudesse ter café a fim de suportar minhas vigílias”<sup>34</sup>.

No mesmo bairro do Zoppi encontramos, em *Ilusões Perdidas*, o restaurante Flicoteaux, também citado em *O pai Goriot*, lugar que a miséria dos pensionistas permitia pagar.

Flicoteaux é um nome inscrito em muitas memórias. Poucos estudantes, há que, instalados no Bairro Latino [Quartier Latin] durante os doze primeiros anos da Restauração, não tenham frequentado esse templo da fome e da miséria. O jantar, composto de três pratos, custava dezoito *sous* com um quartilho de vinho ou uma garrafa de cerveja, e vinte e dois com uma garrafa de vinho. O que, sem dúvida, impediu esse amigo da juventude de fazer uma fortuna colossal foi um

---

<sup>31</sup> BALZAC, Honoré de. Eugênia Grandet. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012. p. 315-316.

<sup>32</sup> BALZAC, Honoré de. Coronel Chabert. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012. p. 331.

<sup>33</sup> BALZAC, Honoré de. A missa do ateu. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012. p. 422.

<sup>34</sup> *Ibid.*, p. 428.

artigo de seu programa impresso em grandes letras nos cardápios e assim concebido: PÃO À DISCRIÇÃO, isto é, até a indiscrição<sup>35</sup>.

Outros personagens como o Sr. Grandet, apesar de uma riqueza conquistada com seu trabalho nas vindimas, é possuidor de uma avareza que o faz cortar, ele mesmo, torrões de açúcar em quatro pedaços. Se a empregada Nanon precisa ir ao açougue comprar carnes para fazer um cozido uma ou duas vezes na semana, ele a impede: “Nada disso. Farás cozido de aves. Os agregados as trarão em tal número que não terás uma folga. Vou dizer ao Cornoiller para matar alguns corvos. Essa ave dá o melhor cozido do mundo”<sup>36</sup>. A avareza desse homem parece ser capaz de lhe fazer comer qualquer coisa.

O próprio Balzac poderia ser o que ele mesmo denomina de glutão, sujeito menos estimável da gastronomia, aquele que:

come..., come mais uma vez, come sempre..., mas sem método, sem inteligência, sem espírito; come porque tem fome, sempre porque tem fome. Trata-se de uma disposição física, independente de sua inteligência; trata-se de um apetite voraz, de uma necessidade imperiosa dos sentidos<sup>37</sup>.

Léon Gozlan, seu amigo e secretário e autor de algumas de suas biografias, define-o pela palavra composta alemã *tischreden*, (mesa e conversa). Em português, poderíamos traduzir para conversas à mesa, “cotovelos sobre a mesa, risos, a boca plena, encantadores vinhos sensíveis, abandono adorável do coração seguindo o estômago, poesia da digestão, discussões a facas maçantes”<sup>38</sup>.

Convida frequentemente os amigos para verdadeiros banquetes, ainda que não tivesse dinheiro para pagar o aluguel da casa. Quando recupera *La Chronique de Paris* oferece uma refeição para aqueles que deseja invitar para escrever na sua

---

<sup>35</sup> BALZAC, Honoré de. **Ilusões perdidas**. Tradução de Ernesto Pelanda e Mário Quintana. São Paulo: Abril Cultural, 1981. p. 110.

<sup>36</sup> BALZAC, Honoré de. Eugênia Grandet. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012. p. 356.

<sup>37</sup> BALZAC, Honoré de. Fisiologia gastronômica. In: BALZAC, Honoré de. **Tratados da vida moderna**. Tradução de Leila de Aguiar Costa. São Paulo: Estação Liberdade, 2009. p. 31.

<sup>38</sup> GOZLAN, León. **Balzac Chez lui**: souvenirs des Jardies. 12.ed. Michel Lévy Frères: Paris, 1863. p. I-II, tradução nossa.

revista, como: Victor Hugo, Gustave Planche e Théophile Gautier. Presunto cozido, tarambolas gratinadas, vitela recheada, filés de esturjão, aspargos brancos, abacaxi empanado, costeletas, ostras, são pratos que compunham os jantares requintados que Balzac habitualmente realizava aos sábados<sup>39</sup>.

No entanto, mesmo Balzac, conhecido pelo seu estilo glutão e o exagerado pedido: “*Garçon, un cent d’hûîtres*”, longe de ser insaciável, tinha longos momentos de moderação. Alternava a comilança com períodos de esforço, contentando-se com refeições rápidas<sup>40</sup>, correspondentes aos momentos em que escrevia, trabalhando por horas a fio noite adentro, bebendo grandes quantidades de café forte.

Como muito bem observou Brillat-Savarin, o café põe o sangue em movimento, fazendo jorrar os espíritos motores; excitação que acelera a digestão, rechaça o sono e permite manter durante um tempo mais demorado o exercício das faculdades cerebrais<sup>41</sup>.

Fazia ele mesmo seu café em uma cafeteira, com dois recipientes separados por um filtro, encomendada por sua amiga Zulma Carraud. Chamada Chaptal ou Dubelloy<sup>42</sup>, essa cafeteira também é citada e vangloriada por Carlos Grandet, personagem de *A Comédia Humana em Eugênia Grandet*<sup>43</sup>, e assemelha-se à que está expressa na pintura *Mulher com cafeteira*, de Paul Cézanne.

---

<sup>39</sup> MONTEILHET, Véronique. HONORÉ DE BALZAC. Sociologia da vida parisiense. In: MONTANDON, Alain. **O livro da Hospitalidade**: Acolhida do estrangeiro na História e nas culturas. Tradução de Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

<sup>40</sup> MUHLSTEIN, Anka. **Garçon, un cent d’hûîtres!**: Balzac et la table. Odile Jacob, 2010.

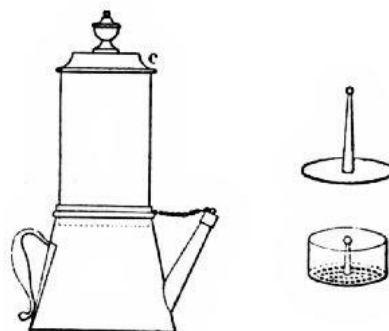
<sup>41</sup> BALZAC, Honoré de. Tratado dos excitantes modernos. In: BALZAC, Honoré de. **Tratados da vida moderna**. Tradução de Leila de Aguiar Costa. São Paulo: Estação Liberdade, 2009. p. 177.

<sup>42</sup> LAMI, Eugène-Oscar (Ed.). **Dictionnaire encyclopédique et biographique de l'industrie et des arts industriels**. Librairie des dictionnaires, 1887, tradução nossa. Na verdade, o normando François-Antoine-Henri Descrozilles, filho de uma família de químicos-farmacêuticos e amante do café construiu o filtro da cafeteira e Foureroy e Chaptal tiveram já a ideia de explorar a descoberta do cientista. Em Paris, o filtro foi apresentado ao abade Du Belloy que fez a fortuna dos comerciantes chamando-a de cafeteira Dubelloy.

<sup>43</sup> BALZAC, Honoré de. Eugênia Grandet. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida provinciana. 3 ed. São Paulo: Globo, 2013.



**Imagem 1:** Fotografia da cafeteira encomendada por Zulma Carraud para Balzac. Fonte: Maison de Balzac (página virtual)<sup>44</sup>.



**Imagem 2:** Modelo da cafeteira Chaptal ou Dubelloy. Fonte: UKERS, William H. **All About coffee**. Library of Alexandria, 1935.



**Imagem 3:** Mulher com cafeteira, Paul Cézanne (1890-1894). Fonte: <<http://goo.gl/IJdvmD>>

Balzac discorre sobre o café em seu texto *Tratado dos Excitantes Modernos*, que serviu, inicialmente, como prefácio à segunda edição de *A fisiologia do Gosto*, escrita pelo cozinheiro francês Brillat-Savarin. Posteriormente foi publicado como fisiologia, gênero literário que “ocupava lugar privilegiado nos fascículos de aparência insignificante, e em formato de bolso”<sup>45</sup>. Balzac também prefaciou *Manuel*

<sup>44</sup> As imagens que têm como fonte a Maison de Balzac, estão disponíveis no site: <http://www.paris.fr/pratique/musees-expos/maison-de-balzac/p6837>.

<sup>45</sup> BENJAMIN, Walter. **Charles Baudelaire**: um lírico no auge do capitalismo. Obras Escolhidas. Vol. III. Tradução de José Carlos Martins Barbosa e Hemerson Alves Baptista. São Paulo: Editora Brasiliense, 1989. p. 33.

*des amphytrions*, do gourmet Alexandre Grimod de la Reynière<sup>46</sup> e publicou: *Fisiologia do Casamento*, *Fisiologia do Vestuário*, *Fisiologia gastronômica*. Todas elas continham uma certa influência do léxico científico, não restrita aos títulos, assim como os escritos de Brillat-Savarin. Esse cozinheiro “fala como um cientista e o seu livro é uma fisiologia; mas a sua ciência (acaso ele sabe disso?) não passa de uma ironia da ciência”. Dizem que o seu livro foi redigido sob caução de um biólogo oficial, e semeia o seu discurso de solenidades científicas<sup>47</sup>. Ele mesmo afirma ter sido necessário, para a sua construção, ser físico, químico, fisiólogo e sobretudo médico amador<sup>48</sup>.

Em *Fisiologia do Casamento* Balzac narra de forma bem-humorada a vida conjugal de seu tempo, definindo o *flanar* como uma gastronomia do olho e uma ciência<sup>49</sup>. Em *Fisiologia gastronômica* e *O pai Goriot*, cita Franz Joseph Gall, o inventor do sistema da fisiognomia, como um conhecimento médico útil para adivinhar as inclinações morais, físicas e intelectuais de pessoas, como a Srta. Michonneau e o pai Goriot, ou daqueles dedicados ao ato de comer, como o glutão e o comilão<sup>50</sup>. Refere-se a Georges Cuvier, fundador da anatomia comparada, cujas aulas assistiu e tentou aplicar à sociedade<sup>51</sup>, e ainda a uma “química da vida humana”<sup>52</sup>.

Tanto Brillat-Savarin quanto Balzac viveram o século XIX, época caracterizada por uma viagem positivista e romântica, mas também por um “mal de

---

<sup>46</sup> FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac São Paulo, 2001.

<sup>47</sup> BARTHES, Roland. **O rumor da língua**. Tradução de Mário Laranjeira. São Paulo: Brasiliense, 1988. p. 266-267.

<sup>48</sup> BRILLAT, Savarin. **A fisiologia do gosto**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das letras, 1995.

<sup>49</sup> BALZAC, Honoré de. **Physiology du marriage**. Québec: Bibebook, 2004c.

<sup>50</sup> BALZAC, Honoré de. **Fisiologia gastronômica**. In: BALZAC, Honoré de. *Tratados da vida moderna*. Tradução de Leila de Aguiar Costa. São Paulo: Estação Liberdade, 2009. p. 27.

<sup>51</sup> RONÁI, Paulo. Nota 88. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012.

<sup>52</sup> BALZAC, Honoré de. **Tratado dos excitantes modernos**. In: BALZAC, Honoré de. *Tratados da vida moderna*. Tradução de Leila de Aguiar Costa. São Paulo: Estação Liberdade, 2009. p. 162.

viver”<sup>53</sup>. É nesse século que surge o realismo na França, contrapondo-se ao idealismo romântico e ligando-se às correntes filosóficas da época, como o positivismo.

O positivismo tem como grande expoente Auguste Comte, lembrado pela definição dos “fatos sociológicos” e por uma compulsão pela sistematização que correspondia à forma como moldava a própria vida<sup>54</sup>. Entusiasma as ideias de Émile Durkheim e o seu método, definindo-o na obra clássica *As regras do método sociológico*, em que, já no prefácio, defende o racionalismo científico e a separação entre sociologia e psicologia. A primeira regra que propõe é considerar os fatos sociais como coisas, do mesmo modo como os cientistas naturais tratam os seus objetos de pesquisa<sup>55</sup>.

Se por um lado a ciência exerceu influência na literatura, sobretudo n’A *Comédia Humana*, por outro, essa sociologia positivista expulsa todo e qualquer saber que não seja científico, trazendo consequências para a forma de pensar dos tempos modernos.

Até o século XVIII não existia uma separação nítida entre a produção da obra literária e da científica. O conde de Buffon, naturalista e escritor francês, por exemplo, escreve a sua *Historie naturelle*, que é um sucesso de vendas. Após cem anos de publicação de sua obra, Balzac refere-se a ele como “um homem da ciência natural que por fim foi rejeitado por sua corporação como literato”, e que, como *grand seigneur* da ciência, sabia tirar proveito de sua atividade. A sociedade percebia a importância da literatura para pensar a ciência. Instruía ao mesmo tempo em que divertia. Porém, após essa época, aquelas obras com caráter tanto literário quanto científico, passam a ser consideradas para leigos e mulheres e ocorre uma ruptura entre literatura e ciência. A reforma da Universidade de Sorbonne exemplifica bem

---

<sup>53</sup> BARTHES, Roland. **O rumor da língua**. Tradução de Mário Laranjeira. São Paulo: Brasiliense, 1988.

<sup>54</sup> LEPENIES, Wolf. **As Três Culturas**. Tradução de Maria Clara Ceseato. São Paulo: Edusp, 1996.

<sup>55</sup> DURKHEIM, Émile. **As regras do método sociológico**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

isto. Influenciada por Émile Durkheim, a ciência só teria valor se servisse às profissões econômicas, e a literatura acaba por perder terreno no campo científico<sup>56</sup>.

Assim, a emergência do positivismo contribui para gerar um paradigma científico que supervaloriza as ciências naturais e, apesar de todo o progresso científico proporcionado por esta forma de conhecer, também é responsável pela separação entre o biológico e o social e por tornar a Nutrição uma profissão conhecida pela medicalização através dos alimentos, sendo esses reduzidos a calorias e nutrientes importantes para o bom funcionamento do corpo.

As ciências modernas relacionadas à nutrição desenvolveram-se a partir do século XIX, com um caráter interdisciplinar, reunindo os avanços obtidos em diferentes ramos das Ciências Naturais juntamente com os da Medicina e mantiveram um enfoque exclusivamente biológico<sup>57</sup>.

No entanto, os problemas que perpassam a alimentação não se limitam a fatores biológicos. Zygmunt Bauman<sup>58</sup> nos alerta para as desordens alimentícias, como a anorexia e a bulimia. Estes transtornos alimentares multifatoriais podem estar relacionados a conflitos familiares e psicológicos, como também ao padrão de beleza imposto pela sociedade que preza pela magreza. Chama-nos atenção ainda o “pânico alimentar” que se instala quando, por exemplo, a doença da vaca louca aflige o mundo.

Peter Sloterdijk percebe que o homem faz um mero processo intramundano de assimilação metabólica das substâncias nutritivas, aproximando-se ao ascetismo extramundano nos monges, avessos ao prazer da alimentação. Comer e digerir pressupõem

um culto da digestão, que celebra a fase de alimentos, vivências e informações através do sujeito. De onde tudo é imanência, o

---

<sup>56</sup> LEPENIES, Wolf. **As Três Culturas**. Tradução de Maria Clara Ceseato. São Paulo: Edusp, 1996. p. 14.

<sup>57</sup> CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003, p. 10

<sup>58</sup> BAUMAN, Zygmunt. **Vida líquida**. Tradução de Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2007.



apartamento se converte em um banheiro integral: desde qualquer ponto de vista, o que sucede aqui está sob o signo do consumo final<sup>59</sup>.

E Gilles Lipovetsky trata da questão da insegurança em relação à saúde e à alimentação, do hedonismo e do consumo da sociedade, que elogia a moderação ao mesmo tempo em que cultua o excesso<sup>60</sup>.

Rapidamente novas substâncias são encontradas nos alimentos com a promessa da saúde e, tão rapidamente quanto são descobertas, são esquecidas. Por meio de uma linguagem normativa estamos sempre bombardeados por novas ordens que não conseguimos cumprir: seja em programas de televisão, revistas de beleza, livros, experiências nas redes sociais ou *blogs*.

As informações chegam rapidamente até nós e vivemos um momento de ansiedade em que não sabemos o que nem como comer, chamado por Claude Fischler de “gastroanomia”<sup>61</sup>. Enquanto isso, os estudos epidemiológicos no Brasil apresentam padrões e tendências de consumo que caracterizam um fenômeno conhecido como transição alimentar e nutricional, caracterizado pela redução da fome, da magreza e das doenças infectocontagiosas e pelo aumento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (diabetes, hipertensão, câncer), sobrepeso e obesidade, ocasionadas, entre outros fatores, por um aumento do consumo de gorduras e açúcares, redução do consumo de fibras e diminuição dos níveis de atividade física<sup>62</sup>. De acordo com os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, ocorreu uma redução do *déficit* de peso de 7,2% em 1974/1975 para 5,4% em 2002/2003, com

---

<sup>59</sup> SLOTERDIJK, Peter. **Esferas III: Espumas**. Tradução de Isidoro Reguera. Madrid: Siruela, 2009, p. 449, tradução nossa.

<sup>60</sup> LIPOVETSKY, Gilles. **Os tempos hipermodernos**. Tradução Mário Vilela. São Paulo: Editora Barcarolla, 2004.

<sup>61</sup> FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Tradução de Mario Merlino. Barcelona: Anagrama, 1995.

<sup>62</sup> FILHO BATISTA, Malaquias; ASSIS, Ana Marlúcia de; KAC, Gilberto. Transição nutricional: conceito e características. In: KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz; Atheneu, 2007.

um aumento de sobrepeso de 18,6% para 39,2% e 2,8% para 12,7% de obesidade nos mesmos períodos<sup>63</sup>.

A alimentação perpassa questões éticas, políticas, econômicas, psicológicas, sociais, culturais... Nesse sentido, a mera aquisição de informações e a questão puramente biológica não resolve nossos impasses. O modo como e o que comemos é modelado pela cultura e afetado pela organização da sociedade, e, portanto, não comporta uma abordagem de olhares unilaterais, nem uma distinção dicotômica entre biológico e social<sup>64</sup>. Para entender o fenômeno alimentar precisamos de outros conhecimentos. Aqui escolho ciências sociais, filosofia e literatura, ciente de que estas formas de pensar me ajudam a desvendar a alimentação, compreendendo-a de forma mais ampla, mas uma compreensão ainda modesta diante da complexidade do fenômeno alimentar.

Penso que a literatura, por apresentar um pensamento político e filosófico, torna-se importante para aproximarmos a Nutrição de seus aspectos socioantropológicos, evitando abordagens meramente biologizantes e consequências como as já vistas por Bianchon, estudante de medicina em *O Pai Goriot*: “Os médicos formados só consideram a doença. Mas eu considero também o doente, meu caro”<sup>65</sup>.

Mas porque fazê-lo a partir da literatura? O conto *A obra prima ignorada*<sup>66</sup> permite que eu exponha um dos argumentos para esta escolha. A história se passa no ano de 1612, quando um jovem de vestuário modesto, Nicolas Poussin, de fato um pintor francês, caminhava à procura do ateliê do artista François Porbus, que também viveu no século XVII. Lá chegará um outro artista, mais velho, a quem chamam por mestre Frenhofer, um invejável pintor (este fictício) que, apesar de fazer belas obras,

---

<sup>63</sup> Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios. Síntese de indicadores 2003**. Coordenação de Emprego e Rendimento. Rio de Janeiro: IBGE; 2004.

<sup>64</sup> CANESQUI, Ana Maria, GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005.

<sup>65</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 298.

<sup>66</sup> BALZAC, Honoré de. **A obra prima ignorada: seguido de Um Episódio Durante o Terror**. L&PM, 2012.

considera quase todas desprezíveis perante a sua grande obsessão: um quadro de uma mulher que ele intitulou Catherine Leascault, obra sempre inacabada. Assim como Orfeu, da mitologia grega, é capaz de descer até o inferno em busca de Eurídice<sup>67</sup>, este artista o é em relação à sua obra.

É a partir desse mito que Blanchot também pensa a sua noção de arte, da qual me aproprio. Para ele “a arte é a potência pela qual a noite se abre”<sup>68</sup> e Eurídice, o extremo que a arte pode atingir, um ponto obscuro para o qual tende o desejo, a morte e a noite. Esse ponto é sua obra, que na verdade não lhe assegura aproximação. A única forma de acercar-se dela é desviando-se, mas, não conseguindo, volta-se para ela e a arruína, como o fez o mestre Frenhofer. Este, depois de destruir sua obra com tinta, queima todas as suas pinturas e morre. No entanto, o mestre tem também um desejo de representar as coisas o mais próximo do real possível, pois para ele “a missão da arte não é copiar, e sim expressar a natureza!”<sup>69</sup>.

Nesse sentido, afasta-se da ideia de literatura de Blanchot, para quem a obra literária “não é acabada ou inacabada: ela é. O que ela nos diz é exclusivamente isso: que é – e nada mais. Fora disso, não é nada. Quem quer fazê-la exprimir algo mais, nada encontra, descobre que ela nada exprime”<sup>70</sup>. Literatos, pintores, artistas plásticos e qualquer outro que se ocupe da arte não têm compromisso com o real ou com a expressão da sociedade, pois ela é inútil. Se em algum momento o artista põe fim a uma obra de arte, o faz por questões financeiras e das tarefas sociais e ele acabará por dar prosseguimento a ela em outra obra. A arte não expressa nem é

---

<sup>67</sup> BULFINCH, Thomas. **O livro de ouro da mitologia**: (a idade da fábula): histórias de deuses e heróis. Tradução de David Jardim Júnior. 26. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2002. Orfeu apaixonou-se e casa-se com Eurídice, porém a beleza desta mulher atrai Aristeu que passa a persegui-la. Na tentativa de escapar, ela é picada por uma serpente que provoca sua morte. Orfeu declara sua tristeza e vai em busca de sua amada no inferno. Consegue convencer Hades a levá-la de volta ao mundo dos vivos, com a condição de que não lhe dirigisse o olhar até chegarem à atmosfera superior, mas ele acaba por voltar-se para ela, perdendo-a. Muito triste, manteve-se alheio às investidas de outras mulheres, que ficaram furiosas e mataram-no, permitindo o reencontro com Eurídice na morte.

<sup>68</sup> BLANCHOT, Maurice. **O espaço literário**. Tradução de Álvaro Cabral. Rio de Janeiro: Rocco. p. 186.

<sup>69</sup> BALZAC, Honoré de. **A obra prima ignorada**: seguido de Um Episódio Durante o Terror. L&PM, 2012. p. 6.

<sup>70</sup> BLANCHOT, Maurice. **O espaço literário**. Tradução de Álvaro Cabral. Rio de Janeiro: Rocco. p. 12.

espelho do real, como parece desejar, à primeira vista, o realismo de Balzac. Este tinha a intenção de analisar “as espécies sociais que constituem a sociedade francesa, e escrever a verdadeira história da moral” de forma que inicialmente a *Comédie Humaine* deveria chamar-se *Études sociales*, assumindo um papel intermediário entre a história natural e as ciências sociais<sup>71</sup>. No início de *O pai Goriot*, alerta seus leitores: “Ah! Sabei-o: este drama não é ficção nem romance. *All is true*: ele é tão verídico que qualquer um pode reconhecer em si mesmo e, talvez em seu próprio coração, os elementos que o compõem”<sup>72</sup>.

O realismo, porém, é mal denominado e mal interpretado. Roland Barthes afirma que ele não consiste em copiar o real, “mas em copiar uma cópia (pintada) do real”<sup>73</sup>. A obra realista confere uma ilusão de transcrição do real, pois o real não é representável. A literatura é, portanto, realista e irrealista. Realista por ter sempre o real como objeto de desejo e irrealista por considerar sensato o desejo do impossível<sup>74</sup>.

No desejo de realidade, ou de efeito do real, os escritores realistas lançam mão da descrição. Quando Balzac descreve longamente a pensão Vauquer, desde a inclinação de seu terreno, que faz desse lugar íngreme silencioso, até os cômodos, nada disso é imprescindível para entendermos a obra, mas tem uma finalidade de comprovação de que as coisas estão ali, bem como um intuito estético. Descreve-se pelo “belo”, pois a descrição tem uma função estética<sup>75</sup>, que como toda obra de arte não apresenta obrigação utilitarista.

O efeito do real provoca um efeito de igualdade e de democracia, ainda que não signifique a equivalência entre todos os objetos e sentimentos descritos pelo

---

<sup>71</sup> LEPENIES, Wolf. **As Três Culturas**. Tradução de Maria Clara Ceseato. São Paulo: Edusp, 1996. p. 14.

<sup>72</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 26-27.

<sup>73</sup> BARTHES, Roland. **S/Z**. Tradução de Léa Novaes. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1992. p. 85-86.

<sup>74</sup> BARTHES, Roland. **Aula**. Tradução de Leyla Perrone-Moisés. 14. ed. São Paulo: Cultrix, 2004.

<sup>75</sup> RANCIÈRE, Jacques. O Efeito de realidade e a Política da Ficção. Tradução de Carolina Campos. **Novos Estudos**, março, 2010.

romancista. Na verdade, permite que qualquer um sinta qualquer coisa<sup>76</sup>. É isso que nos permite estudar a comensalidade a partir d'*O pai Goriot*.

Sem dúvidas, o escritor traz elementos autobiográficos e da sociedade parisiense que percebia no exercício de uma gastronomia do olho, deliciando-se com o que observava, mas nada disso reflete exatamente o que pensa Balzac, pois não é ele que fala e sim “a voz *deslocada* que o leitor, por procuração, empresta ao discurso: o discurso fala de acordo com o interesse do leitor”<sup>77</sup>. Depreende-se disso que a literatura não se torna comunicável pela leitura, partindo daquele que escreve e chegando àquele que está lendo. Ainda que aconteça “no desejo de comunicação com o leitor”<sup>78</sup>, não exige nenhum tipo de transmissão<sup>79</sup>, não fala a ninguém, “não se dirige a ninguém”, não tem centro, nada revela<sup>80</sup> e não acontece pela palavra, que é servil e útil.

A comunicação que acontece com a literatura é afetação. Georges Bataille considera que a obra de Genet é indiferente à comunicação, pois “seus relatos interessam, mas não apaixonam”<sup>81</sup>, ou seja, não afetam porque “as artes — pelo menos algumas entre elas — incessantemente evocam diante de nós estas desordens, estes dilaceramentos e estas quedas que nossa atividade inteira tem por objetivo evitar”<sup>82</sup>.

Nesse sentido, eu, como leitora, sou afetada ao ler Balzac, por vezes sentindo dó ou indignação pelo pai Goriot, por outras, raiva e desprezo pelo Sr.

---

<sup>76</sup> Ibid.

<sup>77</sup> BARTHES, Roland. **S/Z**. Tradução de Léa Novaes. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1992. p.173.

<sup>78</sup> BATAILLE, Georges. **A literatura e o mal**. Tradução de Suely Bastos. Porto Alegre: L&PM, 1989. p. 22

<sup>79</sup> NANCY, Jean-Luc. **La comunidad inoperante**. Tradução de Juan Manuel Garrido Wainer. Santiago de Chile: Escuela de Filosofía Universidad ARCIS, 2000, p. 23, tradução nossa.

<sup>80</sup> BLANCHOT, Maurice. **O espaço literário**. Tradução de Álvaro Cabral. Rio de Janeiro: Rocco. p. 17.

<sup>81</sup> BATAILLE, Georges. **A literatura e o mal**. Tradução de Suely Bastos. Porto Alegre: L&PM, 1989. p. 171.

<sup>82</sup> Ibid. p. 58.

Grandet ou admiração por Renata de Chaulieu. Encontro-me, assim, no “si mesmo”, um lugar de comunicação e fusão do sujeito e do objeto<sup>83</sup>.

A literatura é uma comunidade que se faz no estranhamento e na abertura para o outro. Aquele para quem se escreve é sempre desconhecido, “donde o anonimato do livro, que não se dirige a ninguém e que, pelas relações com o desconhecido, instaura aquilo que Georges Bataille (pelo menos uma vez) chamará de ‘A comunidade negativa: a comunidade dos que não têm comunidade’”<sup>84</sup>. O leitor é ansiado, amado, intolerável e jamais livre a respeito daquilo que lê<sup>85</sup>, provocando uma relação de alteridade em que eu, como leitora, fico próxima, no distanciamento, daquele que escreveu, em vez de me distanciar como objeto de pesquisa alheio a mim.

Em resumo, a literatura pode ser interessante para pensar ciência porque ambas são discursos, mas as suas linguagens não são professadas da mesma maneira<sup>86</sup>. As características de realidade e irrealidade da literatura permitem que todas as ciências estejam presentes na literatura: “faz girar os saberes, não fixa, não fetichiza nenhum deles; ela lhes dá um lugar indireto, e esse indireto é precioso. A literatura é o mal, ainda que não contrário ao bem, que “decorre da possibilidade de infringir a regra”<sup>87</sup>, ela angustia e desordena, permitindo-nos pensar uma ciência que foge à rigidez, diferentemente da ciência que segue regras, como aquelas definidas por Durkheim em seu método.

Karl Marx e Frederich Engels percebiam a arte e a literatura inseridas no contexto do trabalho e da indústria e consideravam que um artista que “desenvolva seu talento, depende inteiramente da procura que, por sua vez, depende da divisão

---

<sup>83</sup> BATAILLE, Georges. **A experiência interior**. Tradução de Celso Libânio Coutinho. São Paulo: Ática, 1992. p. 17.

<sup>84</sup> BLANCHOT, Maurice. **A comunidade inconfessável**. Tradução de Eclair Antonio Almeida Filho. Brasília: Editora UnB; São Paulo: Lumme Editor, 2013. p. 39.

<sup>85</sup> Ibid., p. 38, grifo do autor.

<sup>86</sup> BARTHES, Roland. **O rumor da língua**. Tradução de Mário Laranjeira. São Paulo: Brasiliense, 1988. p. 24.

<sup>87</sup> BATAILLE, Georges. **A literatura e o mal**. Tradução de Suely Bastos. Porto Alegre: L&PM, 1989. p. 164.

do trabalho e das relações de cultura dos homens, que surgem a partir disso”<sup>88</sup>. Frequentemente faziam referências a literatos e suas obras para construir sua crítica ao capitalismo. Em *A ideologia alemã*<sup>89</sup>, utilizam a obra de Miguel de Cervantes para ironizar Stirner e Szélig, a quem chamam respectivamente de Sancho Pança e Dom Quixote. Em *Manuscritos econômico-filosóficos*<sup>90</sup>, consideram que Shakespeare descreve acertadamente a essência do dinheiro, bem como citam *Fausto*, de Goethe. O que acontece com um dinheiro que não é posto em circulação? Gobseck, de *A Comédia Humana*, ajuda-nos a entender: “Assim em Balzac, que estudou tão profundamente todos os matizes da avareza, o velho avarento Gobseck já se tornou infantilizado quando começa a formar para si um tesouro”<sup>91</sup>.

Grande apreço Marx e Engels tinham por Balzac. Em correspondência enviada em 25 de fevereiro de 1867<sup>92</sup>, o primeiro aconselha a leitura de *A obra-prima ignorada* e *Melmoth reconciliado*, enquanto seu amigo e colaborador, em carta a Margaret Harkness datada de abril de 1888, demonstra considerar a *Comédia Humana* grandiosa e o seu autor “o maior mestre do realismo de todos os Zolas do passado, presente ou futuro”<sup>93</sup>. Também o filósofo húngaro Georg Lukács, aderindo ao marxismo, vê em *Ilusões perdidas* um pensamento sobre a sociedade burguesa, assim como em Cervantes via sobre a sociedade feudal.

Naturalmente, a primeira manifestação do naufrágio das ilusões, no terreno do romance moderno, não ocorreu em Balzac. O primeiro grande romance, Dom Quixote, é também um romance das “ilusões perdidas”. Mas em Cervantes, a sociedade burguesa, em vias de formação, destrói as últimas ilusões feudais, enquanto em Balzac, ao contrário, são exatamente a concepção do homem, a concepção da sociedade e da arte, etc., surgidas da evolução burguesa, isto é, os

<sup>88</sup> MARX, Karl; ENGELS, Frederich. **A ideologia alemã**: crítica da novíssima filosofia alemã em seus representantes Feuerbach, B. Bauer e Stirner, e do socialismo alemão em seus diferentes profetas. Tradução de Marcelo Backes. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007. p. 443

<sup>89</sup> Ibid.

<sup>90</sup> MARX, Karl. **Manuscritos econômico-filosóficos**. Tradução de Jesus Ranieri. Boitempo Editorial, 2004. p. 159.

<sup>91</sup> MARX, Karl. **O Capital**: Crítica da Economia Política, livro I: O processo de produção do capital. Tradução de Regis Barbosa e Flávio R. Koth. São Paulo: Nova Cultura, 2013, p. 222.

<sup>92</sup> MARX, Karl; ENGELS, Frederich. **Sobre literatura e arte**. Tradução de Olinto Beckerman. 3. ed. São Paulo: Global, 1986.

<sup>93</sup> Ibid., p. 71.

mais altos produtos ideológicos da evolução revolucionária burguesa, que se reduzem a meras ilusões, ao se defrontarem com a realidade da economia capitalista<sup>94</sup>.

Além deles, Bakhtin com Rabelais, Sartre com Flaubert, Deleuze com Kafka, Blanchot com Mallarmé e tantos outros pensadores nos dão a prova da possibilidade do diálogo entre ciência e literatura. Por que não pensarmos a Nutrição a partir dela?

Eça de Queirós, em 1893, já percebia que a cozinha desvendava o gênio de uma civilização. Disse ele que o caráter de um povo pode ser deduzido “simplesmente do seu método de assar a carne. Um lombo de vaca preparado em Portugal, na França ou na Inglaterra faz compreender talvez melhor as diferenças intelectuais desses três Povos do que o estudo das suas literaturas”<sup>95</sup>. Uma de suas obras, *A cidade e as serras*, é objeto de estudo da dissertação de Michelle Medeiros, que percebe no romance a cozinha burguesa, caracterizada pela técnica, por afeição pelo que é raro e/ou caro, por uma nova relação com o uso do tempo e pela inauguração de um ritual que envolve frequentar restaurantes e cafés<sup>96</sup>.

Petrônio, romano do século I d.C. escreveu *Satiricon*, considerada a primeira novela da Europa Ocidental. O narrador Encólpio relata suas aventuras com o companheiro Ascilto e o servo Gitão e parte da obra é a descrição do banquete de Trimálquio, um escravo que conquista fortuna e poder e oferece um festim para libertar um grande número de escravos. Os convidados mal sentaram-se e já lhe trouxeram um cálice seguido do primeiro prato. Na bandeja destinada ao antepasto, um pequeno burrinho em bronze de Corinto carregando um alforje com azeitonas brancas e outro com pretas, além de bandejas em forma de pontes com coelhos temperados em mel e papoula, salsichas tostadas, ameixas sírias e polpas de romã. Em seguida, galinha de madeira esculpida, cujas asas abertas e dispostas em círculo pareciam ocultar

---

<sup>94</sup> LUKÁCS, Georg. **Ensaio sobre literatura**. Tradução de Carlos Nelson Coutinho. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1965. p. 95.

<sup>95</sup> QUEIRÓS, Eça de. Cozinha Arqueológica. In: QUEIRÓS, Eça de. **Notas Contemporâneas**. Porto: Livraria Chardron de Lello & Irmão Editores, 1909, p. 124.

<sup>96</sup> SILVA, Michelle Cristine Medeiros da. **Eça de Queiroz e a cozinha burguesa: literatura e alimentação**. 2012. 173 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2012.



ovos de pavão. Entre os infindáveis pratos, talvez o segundo seja o mais esplendoroso: uma terrina em forma de globo em torno da qual estavam representados os doze signos do zodíaco e, sobre eles, pratos grosseiros que se relacionavam com as constelações e que os convidados se preparavam para comer tristemente contendo grãos-de-bico, carne de boi, rins e testículos, uma simples coroa, figuras da África, vulva de leitoa, torta e doces, um peixinho do mar, lagosta, ganso e dois salmonetes. Porém, quando os escravos tiraram a parte superior da terrina surgiram outros pratos: “gordos pássaros, maminhas de leitão, uma lebre alada representando Pégaso”<sup>97</sup>. A comida, farta e extravagante, é apenas parte da pompa e fartura que Trilmáquio expõe nesse banquete de dramatização, música e palavras e que parece expressar os banquetes romanos da época.

A mesma fartura é encontrada na Cartago Antiga, rival de Roma na busca pelo controle do Mar Mediterrâneo. Em *Salambo*<sup>98</sup>, Gustave Flaubert retrata a vida nesse lugar antigo. O início da história? Um festim! Em Megara, parte baixa de Cartago, e nos jardins de Amílcar, os soldados que ele comandara na Sicília comem e bebem em ampla liberdade, festejando a batalha de Eryx. Todos se estendiam sobre almofadas, acocoravam-se na roda de grandes estrados ou se deitavam de bruços e puxavam para si os pedaços de carne que os saciavam. Como as cozinhas de Amílcar não eram suficientes, o Conselho enviara escravos, baixelas e leitões; e, no meio do jardim, grandes fogueiras em que se assavam bois inteiros. O cardápio? Aves com molho verde servidas em pratos de barro vermelho com desenhos pretos; espécies de mariscos que se apanham nas costas púnicas, cozidos de frumento, de favas e de cevada e caracóis temperados com cominhos em pratos de âmbar amarelo. Em seguida, mesas cobertas de carnes, de antílopes, pavões, carneiros, camelos, búfalos, ouriços, cigarras fritas e arganazes em calda, pirâmides de frutas sobre bolos de mel e até mesmo cães, que constituíam um manjar cartaginês, mas eram abominados por outros povos.

Em oposição ao paganismo romano e cartaginês, Charles Dickens, em *Um conto de Natal*, retrata a avareza do velho Scrooge. Na noite que representa o nascimento de Jesus Cristo, janta sozinho em uma triste taberna enquanto todos os

---

<sup>97</sup> PETRÔNIO. **Satiricon**. Tradução de Marcos Santarrita. São Paulo: Círculo do Livro, s/d, p. 51.

<sup>98</sup> FLAUBERT, Gustave. **Salambo**. Tradução de Francisco Ferreira da Silva Vieira. Centaur, 2013.

outros parecem animar-se para o dia. O prefeito da cidade dá ordens para os cinquenta cozinheiros e empregados garantirem que o Natal seja comemorado com fartura. E até mesmo o alfaiate, que havia sido multado por andar bêbado pelas ruas, preparava a massa para o bolo de Natal, e sua esposa saía para comprar carne. Mas nem sempre foi assim para o velho avarento. Durante sua infância, comemorava como os demais: “danças, mais brincadeiras, mais danças de novo, mais bolo, mais um grande pedaço de assado frio, mais uma porção de cozido frio, mais um pastelão de carne e cerveja à vontade”<sup>99</sup>, como costumamos fazer até hoje.

No romance *Mamas sicilianas*, da ginecologista italiana Giuseppina Torregrossa, a saúde dos seios das mulheres de uma família siciliana era preservada pela magia das *Minne* de santa Ágata, doces sicilianos em formato de cassatas cobertas com glacê e cereja, tradicionalmente preparados para a festa da santa e comidos em família. Passados de geração em geração, é também uma forma de sociabilidade entre as mulheres. Ágata, protagonista da história é, desde cedo, aprendiz de sua avó e dela recebe as instruções entremeadas pela história de santa Ágata: “Agatì, minha *breduzza*, comece a misturar a farinha com a banha” “E pegue a ricota que enquanto a massa descansa eu te ensino a preparar o creme”<sup>100</sup>.

Chico Bento, sertanejo personagem de *O quinze*, de Rachel de Queiroz, tentando fugir da seca do Ceará, pega a estrada a pé com a mulher e os filhos. No meio do caminho avista outros retirantes debaixo de um juazeiro. As mulheres faziam ferver uma lata de querosene cheia de água, abanando o fogo com um chapéu de palha, e os homens esfolavam uma novilha. A cabeça do animal estava inchada e não tinha chifres, apenas dois ocos podres de onde escorria uma água purulenta. Chico Bento enoja-se e pergunta aos retirantes: “E vosmecês têm coragem de comer isso? Me ripuna só de olhar...”. A resposta causa compaixão: “Faz dois dias que a gente não bota um de-comer de panela na boca...”<sup>101</sup>. E Chico Bento, generosamente,

<sup>99</sup> DICKENS, Charles. **Um conto de Natal**. Tradução de Ademilson Franchini e Carmen Seganfredo. L&M Pocket, s/d.

<sup>100</sup> TORREGROSSA, Giuseppina. **Mamas sicilianas**. Tradução de Beti Rabetti. Rio de Janeiro: Objetiva, 2012, p. 17-18.

<sup>101</sup> QUEIROZ, Rachel de. **O quinze**. 26.ed. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1980, p. 28.

sugere aos retirantes que joguem a novilha para os urubus e comam o resto da carne de criação salgada que estava guardada para sua família comer no dia seguinte.

No almoço de obrigação de *A repartição dos pães*, de Clarice Lispector, a narradora, à espera do almoço, bebia sem prazer. Ali não queria ninguém e ninguém a queria. Até que se deparam com a mesa posta em uma hospitalidade incondicional da dona da casa. A mesa coberta de abundância trazia maçãs verdes, espigas de trigo, cenouras, tomates, chuchus, abacaxis, laranjas, maxixes, pepinos, pimentões, uvas... O almoço acabou por provocar nos comensais um entendimento em tal ponto que “quem bebia vinho, com os olhos tomava conta do leite. Quem lento bebeu o leite, sentiu o vinho que o outro bebia”<sup>102</sup>.

Todas essas obras apresentam uma reflexão sobre a condição humana<sup>103</sup>, permitindo-nos pensar cientificamente a partir do enfrentamento de distintos saberes. Nancy, fazendo reflexões que, à primeira vista, não dizem respeito a questões científicas, considera fundamental partir do pensamento para pensar o político. Para ele é necessário buscarmos sem sossego um mundo que rejeite todas as suas condições adquiridas de verdade, de sentido e de valor<sup>104</sup>. Conhecemos apenas o mundo da verdade do capital. Do mesmo modo, o paradigma científico moderno vê a ciência como única certeza e exclui outras formas de saber: as artes, as religiões, a filosofia. Tantos pensadores já se deram conta dos prejuízos trazidos por essa fragmentação do conhecimento e abriram-se, como uma comunidade dos sem comunidade, a outros saberes, distintos, mas capazes de se enfrentarem e se intercambiarem, construindo uma outra ciência que, assim como a literatura, infringe regras.

Na tentativa de realizar essa proposta, convido-os para, diante da fachada taciturna, atravessarmos a soleira da pensão Vauquer, localizada a rue Neuve-Sainte-

---

<sup>102</sup> LISPECTOR, Clarice. **Felicidade Clandestina**: contos. Rio de Janeiro : Rocco, 1998, p. 90.

<sup>103</sup> MORIN, Edgar. **A cabeça bem feita**: repensar a reforma, reformar o pensamento. Tradução de Eloá Jacobina. 8. Ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.

<sup>104</sup> NANCY, Jean-Luc. **La comunidad enfrentada**. Tradução de Juan Manuel Garrido. Buenos Aires: La Cebra, 2007. p. 11, tradução nossa.

Geneviève, rumo a sua sala de jantar, ou, antes disso, parar alguns minutos na leitura de uma breve biografia de Balzac que se segue.

## QUEM FOI HONORÉ DE BALZAC?

Nasce em 20 de maio de 1799, dia de Saint-Honoré<sup>105</sup>, na província de Touraine, capital Tours. A imagem deste lugar foi descrita em vários de seus romances, como *A mulher de trinta anos*, *O lírio do vale*, *O romeiral*. No entanto, suas origens familiares não são de Tours<sup>106</sup>.



*Imagem 4 Honoré de Balzac, impressão antiga do daguerreótipo original de Louis-Auguste Bisson. Fonte: Maison de Balzac (página virtual)*

O pai chamava-se Bernard-François Balssa, nascido em 1746 no departamento de Tarn, mas achou mais elegante o nome Balzac, cidadezinha da região, seguido da preposição “de”, tornando-se Sr. de Balzac<sup>107</sup>.

Mesmo não tendo nascido em Tours, resolve tentar fortuna nessa cidade quando forma-se em Direito e logra êxito. Foi diretor dos mantimentos da 22ª divisão militar e, por fim, diretor do Hospital Geral do município e vereador, além de escrevente de tabelião (profissão que destinará a Balzac)<sup>108</sup>. Tinha a ambição de viver um século pela prática do exercício físico, da abstinência alimentar e pela genésica<sup>109</sup>.

Em 1797 casa-se com Anne-Charlotte-Laure Sallambier, filha de um diretor da administração dos Hospícios em Paris. Ela expressava pouco carinho para com o filho e havia entre eles um conflito permanente, agravado pelas dívidas contraídas por Balzac e das quais a família nunca conseguiu livrar-se<sup>110</sup>. Ela teve quatro filhos além de Honoré: Louis Daniel, que morre precocemente; Laure, irmã favorita

de Honoré; Laurence e Henri, fruto da traição da mãe com um amigo do casal de Balzac.



*Imagem 5 Bernard-François, Anne-Charlotte-Laure Salabier (Fonte: Maison de Balzac (página virtual)) e Laure (Fonte: <http://goo.gl/mtLMeo>).*

Talvez a falta de amor da mãe tenha sido motivo para os relacionamentos de Balzac acontecerem preferencialmente com mulheres mais velhas. Seu grande amor foi a Sra. Hanska, uma russa de quem torna-se amante em fevereiro de 1834, correspondendo-se por 19 anos, apesar de só terem se visto cinco ou seis vezes. Com ela casa-se um mês antes de morrer. Além de tantas outras, a Sra. Breugniot, que Balzac achou por bem chamar Sra. de Brugnol, “servia a Balzac de governanta, e às vezes de cozinheira, não compartilhava da mesma mesa, mas ocasionalmente da sua cama”<sup>111</sup>.

Os primeiros anos de Honoré de Balzac são vividos em uma casa de campo com uma ama de leite e em 1807 é mandado como interno para um famoso colégio religioso de Vendôme, regido pelos oratorianos<sup>112</sup>.

Lá, demonstra uma repugnância a toda espécie de trabalho obrigatório e por volta da Páscoa de 1813, o diretor do colégio escreveu à Sra. de Balzac mandando-a ir com urgência pegar o seu filho. Ao chegar, encontra um adolescente pálido e doentio, atingido

por uma espécie de indigestão cerebral devido à leitura excessiva e desordenada dos livros que pegava na biblioteca escolar<sup>113</sup>.

Em 1814, Bernard-François é transferido para Paris, mas Honoré continua como interno, primeiro na pensão Lepître e depois na instituição Ganser. Conclui os estudos secundários sem nenhum brilho no liceu Charlemagne e começa a estudar Direito em 1816.

Dois tabeliães amigos da família se oferecem para facilitar a estreia do rapaz, que se forma bacharel em Direito, e os pais resolvem que o filho será notário, profissão desinteressante para Balzac. Seriam os anos enfadonhos na chicana inspiração para *Coronel Chabert*, *A interdição* e *O contrato de casamento*?

Sem nunca ter apresentado habilidades especiais, afora ser um leitor voraz de escritores como Montaigne e Rabelais, aos vinte anos recusa a promessa sedutora de um amigo de seu pai que havia se prontificado a aceitá-lo como auxiliar para depois deixá-lo com o cartório e anuncia que, em vez de escrevente, iria ser escritor. A reação da família? Indignação. Um moço que não sabia enfiar duas frases! E, mesmo que soubesse, era lá essa uma profissão?<sup>114</sup>.

Em 1819, diante da determinação do filho, o Sr. de Balzac pai resolve instalar Honoré em uma mansarda perto da biblioteca d’Arsenal, na rue de Lesdiguières, número 9, onde deveria trabalhar e expor resultados convincentes ao pai em dois anos<sup>115</sup>.

Só em 1829, 10 anos depois, Balzac publica a primeira obra assinada com seu nome e que marca o início de sua carreira, *A Bretanha em 1799*. Nesse meio tempo, não atingiu a meta determinada pelo pai, que “reuniu todas as opiniões proponentes a fazer *Cromwell* ser lido por uma autoridade competente e imparcial. Sr. Surville, engenheiro do canal de l’Ourcq e seu cunhado, propôs a um antigo professor seu

<sup>105</sup> SURVILLE, Laure. **Balzac**: sa vie et ses oeuvres. Paris: Librairie Nouvelle, 1858.

<sup>106</sup> TAILLANDIER, François. **Balzac**. Tradução de Ilana Heineberg. L&PM, 2006.

<sup>107</sup> Ibid.

<sup>108</sup> Ibid.

<sup>109</sup> RÓNAI, Paulo. A vida de Balzac. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. Tradução de Vidal de Oliveira. 3.ed. São Paulo: Globo, 2012. p. 16.

<sup>110</sup> RÓNAI, Paulo. A vida de Balzac. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. Tradução de Vidal de Oliveira. 3.ed. São Paulo: Globo, 2012. p. 18.

<sup>111</sup> MUHLSTEIN, Anka. **Garçon, un cent d’huîtres!**: Balzac et la table. Paris: Odile Jacob, 2010, p. 36, tradução nossa.

<sup>112</sup> RÓNAI, Paulo. A vida de Balzac. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. Tradução de Vidal de Oliveira. 3.ed. São Paulo: Globo, 2012.

<sup>113</sup> Ibid.

<sup>114</sup> TAILLANDIER, François. **Balzac**. Tradução de Ilana Heineberg. L&PM, 2006, p. 26.

<sup>115</sup> TAILLANDIER, François. **Balzac**. Tradução de Ilana Heineberg. L&PM, 2006.

da Escola Politécnica<sup>116</sup>. Mas o bom velho, após uma leitura conscienciosa, disse que o autor fez qualquer coisa, exceto literatura.

Em 1834, decide unificar toda a sua obra em três títulos coletivos: *Estudos de costumes*, *Estudos filosóficos*, *Estudos analíticos*. Em 1842, encontra o título do conjunto: “*A comédia humana*, palavras cheias de ousadia que parecem provocar de propósito a comparação com a Divina Comédia, de Dante”<sup>117</sup>.

Gustave Flaubert declarava que, se Balzac escrevia mal, “Que homem teria sido Balzac se soubesse escrever!”<sup>118</sup>. Sainte-Beuve, censurava Balzac pelas “delícias do estilo”, enquanto Marcel Proust, apesar de admirar alguns de seus trechos, percebia que “em Balzac, pelo contrário, coexistem, não diferidos, ainda não transformados, todos os elementos de um estilo por vir, que não existe”<sup>119</sup>.

Toda a sua vida vai ser marcada por planos na tentativa de enriquecer e saldar dívidas. Editor, impressor, fundador de caracteres, fundador de jornal e político são algumas dessas tentativas. A mais mirabolante talvez tenha sido o interesse por uma jazida de prata em Piemonte-Sardenha<sup>120</sup>.

Crítica a Revolução de 1789 e fica consternado com a de 1848: “Balzac está apavorado: os trabalhadores querem trabalhar menos e ganhar mais! ‘É a inversão de todo o sistema’, escreve”<sup>121</sup>.

Em março de 1850, Balzac obtém a mão de Ève, a estrangeira. O casamento é celebrado na igreja Sainte-Barbe de Berditcheff, na Ucrânia<sup>122</sup>.



Imagem 6 Retrato de Eveline Hanska. Fonte: Maison de Balzac (página virtual).

Algumas semanas depois voltam a Paris. A viagem é longa e penosa. Balzac está doente. Enfim, chegam em Paris no mês de maio com a recomendação médica de repouso absoluto

para Balzac, que perde muito sangue devido às sangrias e punções necessárias<sup>123</sup>.

No início do verão, seu amigo Théophile Gautier, que irá à Itália, deseja visitá-lo e despedir-se. Para tanto, escreve-lhe um bilhete pedindo para marcar um encontro. É a Sra. de Balzac que responde. Seu marido não está em estado de recebê-lo. No final da carta, com uma mão hesitante, o romancista traçou essas palavras a lápis: “Já não consigo nem ler nem escrever”<sup>124</sup>.

Após a morte do escritor, que foi seu marido por apenas cinco meses, Eveline viveu por mais 32 anos. Pagou as suas dívidas, depositou uma pensão para a sogra e tomou precauções com o editor do marido. Tona-se amante do jovem autor Champfleury até que encontra o pintor Jean Gigoux, com quem viverá até a sua morte, em 1882<sup>125</sup>.

Balzac, com mania de se fazer ser chamado por “de” Balzac, morre deixando a imagem de alguém que tem grande apreço pelo luxo e que é zombado pelo seu mau gosto, pela sua famosa bengala com o suporte de mão cravejado de turquesas, que lhe custou 700 francos, pelas suas roupas confeccionadas por Buisson, o alfaiate mais chique de Paris, por onde, em outros dias, passeava com um paletó marrom, calças grandes e mal ajustadas, sapatos sujos, chapéu deformado, barba há dias por fazer, tão ocupado que estava com seu trabalho, para o qual o uniforme era um famoso hábito de monge<sup>126</sup>.



Imagem 7: Suporte de mão da bengala de Balzac, em ouro e cravejada de turquesas. Fonte: Maison de Balzac (página virtual).

Um conviva alegre, comia e bebia “uma centena de ostras e quatro garrafas de Vouvray sem se assustar e depois ainda é capaz de escrever por duas ou três horas a fio”<sup>127</sup>. Responsabilizam a sua morte, relativamente precoce, a esse estilo de vida baseado no excesso, por vezes de comida, por outras de trabalho.

<sup>116</sup> SURVILLE, Laure. *Balzac: sa vie et ses oeuvres*. Paris: Librairie Nouvelle, 1858. p. 63-64.

<sup>117</sup> RÓNAL, Paulo. *Balzac e A Comédia Humana*. 4.ed. São Paulo: Globo, 2012. p. 17.

<sup>118</sup> TAILLANDIER, François. *Balzac*. Tradução de Ilana Heineberg. L&PM, 2006. p. 8

<sup>119</sup> PROUST, Marcel. *Contre Sainte-Beuve*: notas sobre crítica e literatura. Tradução Haroldo Ramanzini. São Paulo: Iluminuras, 1988. p. 103.

<sup>120</sup> Ibid.

<sup>121</sup> TAILLANDIER, François. *Balzac*. Tradução de Ilana Heineberg. L&PM, 2006. p. 111.

<sup>122</sup> Ibid.

<sup>123</sup> Ibid.

<sup>124</sup> Ibid., p. 114.

<sup>125</sup> Ibid.

<sup>126</sup> Ibid., p. 78.

<sup>127</sup> Ibid., p.78.



CAPÍTULO II

COMER EM COMUNIDADE:  
ABERTURA E FECHAMENTO AO  
OUTRO.

“Pão é amor entre estranhos”.

Clarice Lispector, *A repartição dos pães*.

Estamos em Paris no ano de 1819 e chegamos à parte baixa da rue Neuve-Sainte-Geneviève, hoje rue Turnefort, entre o Quartier Latin e o Fauborg Saint-Marceau<sup>128</sup>, um ponto em que o terreno se inclina para a rue de l'Arbalète de forma tão íngreme que nem mesmo os cavalos a sobem ou a descem, resultando em um silêncio que reina nos arredores.

O homem mais despreocupado ali se sente constrangido, os transeuntes mostram-se tristes, o ruído de uma carruagem transforma-se num acontecimento, as casas parecem taciturnas, as paredes lembram uma prisão. Um parisiense que por lá se perdesse veria apenas pensões burguesas ou instituições, miséria ou tédio, velhice que morre, alegre mocidade aprisionada, forçada a trabalhar. Nenhum bairro de Paris é mais horrível e, digamos de passagem, mais desconhecido<sup>129</sup>.



**Imagem 8:** Representação da tabuleta da pensão Vauquer. Fonte: <http://goo.gl/ad04VI>

Uma dessas pensões tem uma fachada de cor amarela e uma portinha encimada por uma tabuleta, em que se lê:

“CASA VAUQUER. Pensão burguesa para os dois sexos e outros”<sup>130</sup>

<sup>128</sup> No seguinte site você pode explorar o Quartier Latin do século XIX: [http://www.balzacparis.ucr.edu/visit/maps/quartier\\_latin.php?imgName=quartier+latin+1809&zoomLevel=1&width=300&height=260&cntrX=2&cntrY=1](http://www.balzacparis.ucr.edu/visit/maps/quartier_latin.php?imgName=quartier+latin+1809&zoomLevel=1&width=300&height=260&cntrX=2&cntrY=1)

<sup>129</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 27.

<sup>130</sup> *Ibid.*, p. 28.



A tabuleta dessa hospedaria, propriedade da Sra. Vauquer, sugere receber qualquer desconhecido que se disponha a atravessar a alameda orlada de gerânios, louros-rosa e romãzeiras.

Pensão vem do latim *pensio*, “pagamento”, “aluguel”<sup>131</sup>. No texto *A casa de cômodos*, o escritor Aluísio Azevedo nos mostra a realidade no interior das pensões do Rio de Janeiro, revelando a mesma situação que encontramos na parisiense Casa Vauquer. Esse tipo de estabelecimento abrigava “essa gente que em tempo de paz morre de fome, e em tempo de guerra dá de comer com a própria carne às bocas de fogo das baterias inimigas”<sup>132</sup>, o que caracteriza os estudantes, foragidos das galés, aposentados e deserdados que buscam abrigo na pensão do romance de Balzac, propriedade da Sra. Vauquer.

Quem é a proprietária? Uma viúva de cerca de cinquenta anos nascida em Conflans. Anda arrastando os chinelos rotos e enfeita-se com uma touca de filó da qual sai um coque de cabelos postiços. Rosto gorducho, nariz em bico de papagaio, mãos rechonchudas e corpo roliço. Comparada à tabuleta do restaurante *Boeuf à la mode*, é ridicularizada pela sua gordura assim como a cozinheira da pensão, “a gorda Sílvia”, vítimas do que chamamos lipofobia, fenômeno que tem início nos anos finais do século XIX<sup>133</sup>. Esta senhora “resume a sala de estar, a sala de refeições, o jardimzinho, anuncia a cozinha e faz pressentir os pensionistas”<sup>134</sup>.

---

<sup>131</sup> HOUAISS, A. **Dicionário eletrônico Houaiss da língua portuguesa 3.0**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

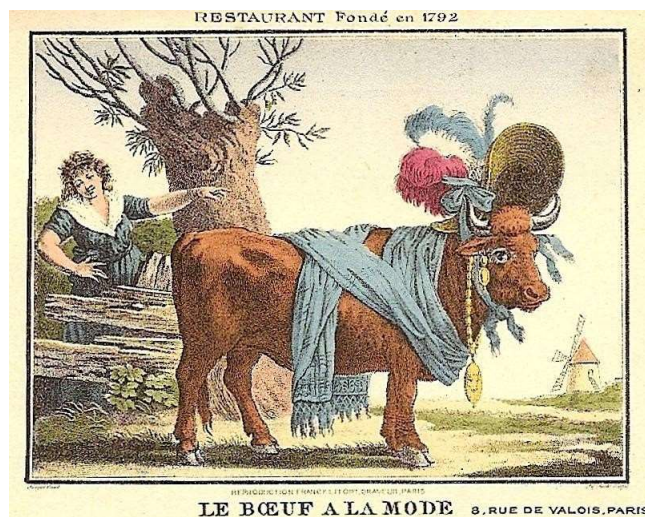
<sup>132</sup> AZEVEDO, Aluísio. **A casa de cômodos**. Disponível em: <<http://www.biblio.com.br/defaultz.asp?link=http://www.biblio.com.br/conteudo/AluizioAzevedo/casasdecomodos.htm>>. Acesso em: 29 de junho de 2015.

<sup>133</sup> FISCHLER, Claude. **EI (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Tradução de Mario Merlino. Barcelona: Anagrama, 1995.

<sup>134</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 33.



**Imagem 9:** Ilustração da Sra. Vauquer. Fonte: BALZAC, Honore de. **Œuvres complètes illustrées**. par Jean A. Ducourneau. Reproduction en fac-simile de l'edition Fume de, 1842.



**Imagem 10:** Ilustração da tabuleta do restaurante *Boeuf à la mode*. Fonte: <https://goo.gl/1dCLiS>

Se a obesidade da proprietária é malvista e indesejável, Balzac resolve harmonizá-la com a miséria da pensão. O pavimento térreo é composto de uma sala de estar que se comunica com a sala de refeições e está separada da cozinha pelo vão de uma escada. O primeiro cômodo “tem o gosto de uma sala onde se jantou, faz pensar em utensílios de louça, cozinha e hospital”<sup>135</sup>. É mobiliado com poltronas e cadeiras estofadas com crina e tem ao centro uma mesa redonda enfeitada com um licoreiro de porcelana branca com filetes dourados meio apagados. As paredes são revestidas de madeira até a metade, enquanto que a parte superior é coberta com um papel envernizado que representa as principais cenas de Telêmaco, filho de Ulisses, que, coincidentemente, na *Odisseia*, hospeda os pretendentes a rei de Ítaca, oferecendo-lhes um banquete como rito de hospitalidade e comensalidade:

De gomil de ouro às mãos verte uma serva  
 Água em bacia argêntea, a mesa lustra  
 Que enche a modesta afável despenseira

<sup>135</sup> Ibid., 31.

De pães e das presentes iguarias;  
 Escudelas de várias novas carnes  
 O trinchante apresenta e copos de ouro  
 Que arrasa de almo vinho arauto assíduo.  
 Suspenso o jogo, os feros pretendentes  
 Ocupam já cadeiras e camilhas;  
 Dão águas às mãos arautos, pão comulam  
 Servem em canistréis; atiram-se eles  
 Aos regalados pratos, e as crateras  
 Lhes coroam mancebos. Farta a sede,  
 Farta a fome, em prazer os embriagam  
 Música, dança, adornos de banquetes:  
 Cítara ebúrnea entrega um dos arautos<sup>136</sup>.

Enquanto Ulisses proporciona um farto banquete, mais uma vez nos lembra Aluísio Azevedo das relações de hospitalidade em uma pensão: aquele que hospeda, “não admite barulhos em ‘sua casa’”, apesar de ela ser paga pelos hóspedes “como é a mesa, o gás, a água e o serviço dos criados” e até mesmo os móveis<sup>137</sup>. De modo que a Sra. Vauquer se pergunta: “Onde teriam aqueles infelizes encontrado, em Paris, pelo preço que ela cobrava, alimentos são, abundantes e um quarto que eles tinham o direito de tornar, se não elegante ou cômodo, pelo menos limpo e salubre?”<sup>138</sup>

A relação entre os hóspedes e o hospedeiro é sempre ambígua. Curiosamente, a palavra “hóspede” vem do latim *hospes* (hóspede) ou *hostis* (inimigo, estrangeiro)<sup>139</sup>, corroborando com o temor sempre existente diante do estrangeiro, do desconhecido, do outro. Existe uma relação de interdependência entre, por exemplo, a Sra. Vauquer – que oferece abrigo e alimentação a preço baixo – e os seus pensionistas, sem os quais ela está falida. Ao final do romance, a Casa é praticamente esvaziada e a proprietária se desespera:

— Amanhã de manhã só precisa fazer três taças de café, Sílvia! Imagina! Minha casa vazia! Não é de cortar o coração? Que será a vida sem meus pensionistas? Absolutamente nada. Aí está minha casa desmobilizada de seus homens. A vida está toda nos móveis.

<sup>136</sup> HOMERO. **Odisseia**. Tradução de Manuel Odorico Mendes. Centaur Editions, 2013, s/p.

<sup>137</sup> AZEVEDO, Aluísio. **A casa de cômodos**. Disponível em: <<http://www.biblio.com.br/default.asp?link=http://www.biblio.com.br/conteudo/AluizioAzevedo/casasdecomodos.htm>>. Acesso em: 29 de junho de 2015.

<sup>138</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 42.

<sup>139</sup> HOUAISS, A. **Dicionário eletrônico Houaiss da língua portuguesa 3.0**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

Que fiz eu para merecer todos esses desastres? Nossas provisões de feijão e batatas foram feitas para vinte pessoas. A polícia em minha casa! Vamos passar a comer somente batatas! E terei de despedir Cristóvão!<sup>140</sup>.

A hospitalidade, ainda que ligada a uma acolhida cortês e afável, nunca é cômoda nem espontânea. Aquele que procura uma morada não sabe se será bem recebido, e aquele que recebe sempre se pergunta se o hóspede é um vagabundo desamparado, uma pessoa de boas intenções ou se terá dinheiro para pagar o aluguel,<sup>141</sup> preocupação constante da Sra. Vauquer.

No mundo greco-romano, os estrangeiros de passagem, que poderiam ser deuses potenciais ou personagens importantes, deviam ser acolhidos de forma gratuita e incondicional em algum lar na cidade para se ter o favor dos deuses e dos homens<sup>142</sup>. O mesmo é visto na Bíblia, em que a hospitalidade, neste caso expressa no convite para uma ceia, é uma forma de salvação:

Quando deres alguma ceia, não convides os teus amigos, nem teus irmãos, nem os parentes, nem os vizinhos ricos. Porque, por sua vez, eles te convidarão e assim te retribuirão. Mas, quando deres uma ceia, convida os pobres, os aleijados, os coxos e os cegos. Serás feliz porque eles não têm com que te retribuir, mas ser-te-á retribuído na ressurreição dos justos (Lc, 14:12;14)<sup>143</sup>.

Jacques Derrida propõe a hospitalidade incondicional como uma forma de lidarmos com o outro<sup>144</sup>. No entanto, em oposição a essa hospitalidade ritual foram instituídos locais de acolhimento, como hospitais e hospícios, refúgios oferecidos no

---

<sup>140</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 252.

<sup>141</sup> MONTANDON, Alain. **O livro da Hospitalidade**: Acolhida do estrangeiro na História e nas culturas. Tradução de Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

<sup>142</sup> GRASSI, Marie-Clarie. HOSPEDARIA. Do Albergue ao Hotel. In: MONTANDON, Alain. **O livro da Hospitalidade**: Acolhida do estrangeiro na História e nas culturas. Tradução de Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

<sup>143</sup> SAGRADA. **Bíblia**. Tradução pelo Centro Bíblico Católico. Editora Ave Maria: São Paulo, 1998, p. 1368.

<sup>144</sup> DERRIDA, Jacques; DUFOURMANTELLE, Anne. **Anne Dufourmantelle convida Jacques Derrida a falar da hospitalidade**. Tradução de Antonio Romane. Escuta, 2003.

século XIX aos indigentes<sup>145</sup> como forma de acolhê-los, mas também de separá-los e excluí-los, protegendo os outros das doenças morais e físicas<sup>146</sup>. Com eles também vieram as hospedarias: albergues, alojamentos e pensões. Esses locais instauram o pagamento em troca de abrigo e alimentação<sup>147</sup>, fazendo desvanecer a ideia de uma hospitalidade gratuita.

A mesa – ou mesmo o fogo, ao redor do qual as civilizações primitivas se reuniam – é objeto simbólico em torno do qual nos encontramos para praticarmos a comensalidade, o ato de comer e bebermos juntos, um dos ritos de hospitalidade mais representativos e conhecidos. Se, por um lado, na hospitalidade abrirmo-nos ao estrangeiro, por outro, a comensalidade é frequentemente vista como uma reunião de iguais. Como percebe Massimo Montanari:

Em todos os níveis sociais, a participação na mesa comum é o principal sinal de pertencimento ao grupo. Esse pode ser a família, mas também uma comunidade mais ampla: toda confraria, corporação, associação reafirma à mesa a própria identidade coletiva; toda comunidade monástica se reconhece no refeitório, onde todos são obrigados a dividir a refeição (e somente os “excomungados”, aqueles que se mancharam com alguma culpa, são excluídos temporariamente)<sup>148</sup>.

A comunhão praticada pelos monges ascetas citados acima é, sem dúvida, uma visão idílica de comensalidade. O pai Goriot, senhor que dá nome ao romance, é um antigo fabricante de massa de hábitos simples, que se aproximam daqueles praticados pela comunidade monástica. Permitam-me apresentá-lo a partir das palavras de Balzac:

João Joaquim Goriot era, antes da Revolução, um simples operário numa fábrica de massas, hábil, econômico e bastante arrojado para

---

<sup>145</sup> GUILLAUME, Pierre. HOSPITAL. Entre o técnico e o humano. In: MONTANDON, Alain. **O livro da Hospitalidade**: Acolhida do estrangeiro na História e nas culturas. Tradução de Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

<sup>146</sup> FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. Tradução de Roberto Machado. Rio de Janeiro: Edições Graal, 4. ed., 1984.

<sup>147</sup> GRASSI, Marie-Claire. HOSPEDARIA. Do albergue ao hotel. In: MONTANDON, Alain. **O livro da Hospitalidade**: Acolhida do estrangeiro na História e nas culturas. Tradução de Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

<sup>148</sup> MASSIMO, Montanari. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Senac São Paulo, 2008, p. 159.



**Imagem 11:** Ilustração do pai Goriot. Fonte: BALZAC, Honoré de. **Œuvres complètes illustrées**, par Jean A. Ducourneau. Reproduction en fac-similé de l'édition Fume de, 1842.

comprar o estabelecimento do patrão, que o acaso tornou vítima da primeira sublevação em 1789. Instalara-se à rue de Jussienne, próximo do mercado de cereais, e tivera o grande bom-senso de aceitar a presidência de sua seção, a fim de fazer com que as personagens mais influentes daquela época protegessem seu comércio. Essa perspicácia fora a origem de sua fortuna, que começou durante a escassez, falsa ou real, de gêneros, em consequência da qual os cereais subiram extraordinariamente de preço em Paris. Enquanto o povo se matava à porta das padarias, certas pessoas iam comprar, livres do tumulto, massas nas mercearias. Durante esse ano, o cidadão Goriot acumulou um capital que, mais tarde, lhe permitiu dedicar-se ao comércio, com a superioridade que uma grande soma de dinheiro confere a quem a possui. (...). O comércio de cereais parecia ter absorvido toda sua inteligência. Em tudo que se relacionasse com trigo, farinhas, refugos de cereais, como reconhecer sua qualidade e sua procedência, tomar medidas para sua conservação, prever as saídas, profetizar a abundância ou a penúria das colheitas, adquirir cereais por preços baixos, fazer provisões na Sicília e na Ucrânia, não havia um homem igual a Goriot. (...). Era paciente, dinâmico, enérgico, constante, rápido nas expedições, tinha um golpe de vista aquilino, antecipava tudo, previa tudo, sabia tudo e ocultava tudo. Era um diplomata para planejar e um soldado para executar. Fora de sua especialidade, de seu singelo e obscuro armazém, à porta do qual permanecia nas horas de folga com o ombro apoiado ao batente, voltava a ser o operário estúpido e vulgar, incapaz de compreender um raciocínio, insensível a todos os prazeres do espírito (...). Dois sentimentos exclusivos haviam enchido o coração do fabricante de massas e absorvido sua afeição, como o comércio dos cereais consumia toda inteligência de seu cérebro. Sua esposa, filha única de um rico agricultor de Brie, fora para ele objeto de uma admiração religiosa, de um amor sem limites. (...). Após sete anos de venturas sem nuvens, Goriot, para sua desgraça, perdeu a esposa: ela começava a dominá-lo fora da esfera dos sentimentos. (...). Transferiu suas afeições frustradas pela morte para as duas filhas, que, no início, satisfizeram plenamente a todos os seus sentimentos<sup>149</sup>.

Casou sua filha Anastácia com o conde de Restaud e Delfina, com o banqueiro e barão de Nucingen. Os genros e as filhas sentem-se chocados e envergonhados ao verem o Sr. Goriot continuar na vida comercial e por isso ele a deixa e resolve morar na pensão Vauquer. Ao chegar nesse estabelecimento em 1813, o pai Goriot era um ancião de cerca de sessenta e nove anos. Ocupou um dos melhores quartos da pensão e pagava mil e duzentos francos, vestindo-se com um

<sup>149</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 116-117.

traje azul-claro e um colete de piquê branco, mas aos poucos é arruinado pelas filhas e passa a viver no pior quarto da pensão.

Seus alimentos preferidos? Pão, sopa e um prato de legumes. Esses alimentos são ricos em carboidratos e carentes em proteínas, principal nutriente das carnes, lembrando os hábitos alimentares dos monges da Idade Média, que, como já dito anteriormente, formavam uma comunidade, à mesa, de pertencimento.

A carne é símbolo de força e poder, representando, no período medieval, a alimentação dos poderosos, ao passo que para os camponeses é um simples complemento, e, quando preparada, preferem-na cozida, acreditando tirarem assim toda a substância possível. Já os senhores preferem as carnes assadas e grelhadas diretamente sobre o fogo, expressando valores culturais precisos: o uso do fogo sem mediação da água e dos recipientes domésticos implica uma relação mais estreita entre o cru e a natureza selvagem, e, portanto, com a imagem profundamente animal que a nobreza quer expressar<sup>150</sup>. Para além do seu *status* social, apresenta também uma dimensão nutricional pela grande quantidade de proteínas. Poiret, ancião que mora na pensão, ao sentar-se para o jantar, anima-se ao ver Cristóvão, o criado, trazendo a sopa: “Ora viva! Que bela *soparama*”. E a Sra. Vauquer desculpa-se: “Perdão – disse a sra. Vauquer -, é sopa de legumes”. E os jovens puseram-se a rir<sup>151</sup>.

Os legumes, assim como as sopas, têm um papel fundamental na alimentação camponesa, constituindo o complemento dos cereais e leguminosas. A sopa, ou *potage*, em francês, deriva do termo *pot* (panela, pote de argila) e tem sua origem desde a pré-história e só depois vai interessar aos poderosos, e mesmo assim sendo diferenciada pela grande quantidade de carne contida. Os monges, terceira ordem da sociedade, optam pela negação do mundo e de suas lógicas de poder, inspirando-se no modelo alimentar que caracteriza a pobreza camponesa<sup>152</sup>.

---

<sup>150</sup> MONTANARI, Massimo. Os camponeses, os guerreiros e os sacerdotes: imagem da sociedade e estilos de alimentação. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira e Guilherme João de Freitas Teixeira. 7.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

<sup>151</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 77.

<sup>152</sup> MONTANARI, Massimo. Os camponeses, os guerreiros e os sacerdotes: imagem da sociedade e estilos de alimentação. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**.

Enquanto os monges se abstêm em prol de uma questão religiosa, o pai Goriot dispõe-se a sacrifícios pelas filhas: “Ora, comerei somente pão!”<sup>153</sup>. E afirma, no auge de seu delírio, que voltará ao comércio e comprará cereais em Odessa, onde o trigo custa três vezes menos. O lucro destinará às filhas, que arruinaram a si mesmas e ao próprio pai. O simples fato de tocarem no nome delas provoca no velho um estado meditativo que o faz comer maquinalmente. Quando percebe a situação de Vitorina, uma menina deserdada pelo pai, esquece-se de comer “para contemplar a pobre moça, em cujos traços brilhava uma dor sincera, a dor da criança rejeitada que ama o pai”<sup>154</sup>.

A abstinência e o jejum compõem a comunidade monástica que se reconhece no refeitório. Essa prática é herança do cristianismo pela tradição judaica, que regulava o que e quando as pessoas comiam. Comer era visto como uma tentação que levava ao pecado da gula e deveria ser evitada ao máximo para não interferir na comunhão com Deus<sup>155</sup>. Já o pão é a representação da partilha, que forma uma comunidade aberta à comunhão eucarística. “A comensalidade está ligada a todos esses fenômenos complexos. É sempre um rito comunitário, cercado de símbolos e de significados que reforçam a pertença ao grupo e que consolida o salto para dentro do especificamente humano”<sup>156</sup>.

Na última Ceia, também representada em uma pintura de Leonardo da Vinci, Jesus põe-se à mesa e diz aos seus apóstolos:

Tenho desejado ardentemente comer convosco esta Páscoa antes de sofrer. Pois vos digo: “não tornarei a comê-la, até que ela se cumpra no Reino de Deus”. Pegando o cálice, deu graças e disse: “Tomai este cálice e distribuí-o entre vós. Pois vos digo: já não tornarei a beber do

---

Tradução de Luciano Vieira e Guilherme João de Freitas Teixeira. 7.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998

<sup>153</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 283.

<sup>154</sup> Ibid., p. 80.

<sup>155</sup> STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Tradução de Sergio Goes de Paula com colaboração de Viviane De Lamare. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

<sup>156</sup> BOFF, Leonardo. **Virtudes para um outro mundo possível, vol. III**: comer e beber juntos e viver em paz. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006, p. 18.



fruto da videira até que venha o Reino de Deus”. Tomou em seguida o pão e, depois de ter dado graças, partiu-o e deu-lho, dizendo: “Isto é o meu corpo, que é dado por vós; fazei isto em memória de mim”. Do mesmo modo, tomou também o cálice, depois de cear, dizendo: “Este cálice é a Nova Aliança em meu sangue, que é derramado por vós”...<sup>157</sup>



**Imagem 12:** A Última Ceia de Leonardo da Vinci. Fonte: <http://goo.gl/k0G1fT>

Com isso o homem constrói uma ideia de comensalidade ligada ao bem-estar, à familiaridade e ao amor cristão. Comunga-se para se criar uma substância de integridade e unidade com Deus, cujo corpo é representado pelo pão e o sangue se transmuta no vinho. Assim, no costume cristão de teofagia instaura-se uma relação de imanência com Deus, que se opõe ao banquete sacrificial destinado aos deuses gregos. Neste, não se busca uma unidade, mas uma diferenciação. Existiam comidas e bebidas destinadas aos mortais e aos imortais. O cadáver do animal é dividido em partes comestíveis pelos homens e em pedaços não-comestíveis, como os ossos, a gordura e certas vísceras, que, após queimados, transformam-se em fumaça, que é também um alimento para os deuses do Monte Olimpo<sup>158</sup>. Entre esses alimentos, temos a ambrosia, um dos mais representativos nesses banquetes, algumas vezes a comida e outras a bebida dos deuses. Essa palavra poderia ser traduzida como alimento dos imortais, uma vez que deriva do nome da Ninfa Ambrosia. Converteu-se

<sup>157</sup> SAGRADA. **Bíblia**. Tradução pelo Centro Bíblico Católico. Editora Ave Maria: São Paulo, 1998, p. 1378.

<sup>158</sup> ODDONE, Longo. A alimentação dos outros. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira e Guilherme João de Freitas Teixeira. 7.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

em bebida sagrada quando seu mosto foi posto a fermentar com outro alimento dos deuses, o mel<sup>159</sup>. Enquanto no cristianismo existe uma relação de incorporação, no paganismo ocorre uma diferenciação e separação entre os deuses e os mortais, de modo que nem todos podem incorporar as características, contidas nos alimentos, dos deuses. Ulisses, que tinha a intenção de voltar a Ítaca, sua pátria, recusa a imortalidade oferecida por Calipso<sup>160</sup>. O cristianismo reconhece os iguais e rejeita os diferentes, como também o paganismo se torna excludente ao separar os mortais dos imortais pelos alimentos destinados a cada um deles. Diversos outros exemplos ao longo da história nos mostram essa comensalidade que se forma pela igualdade de um grupo ou comunidade à mesa.

No período medieval, a mesa era uma simples tábua sobre cavaletes<sup>161</sup>, o que permitia que fossem armadas, desmontadas e guardadas facilmente, deixando lugar para o grande salão, espaço de vínculos sociais e de comemoração comunitária de vitórias<sup>162</sup>. Na Antiguidade, ficava no *triclinium*, que comportava três divãs onde podiam comer três comensais ao redor de uma mesa baixa retangular ou redonda. Os três leitos eram chamados de *lectus summus*, *lectus medius* e *lectus imus*. O último era destinado ao anfitrião e membro da família e o lugar de honra geralmente ficava no meio do *lectus medius*, aparentemente indicado para falar de negócios. Por volta do final do século II e início do século III d.C, em vez dos três divãs retangulares havia um semicírculo, chamado *stibadium*, onde sete ou oito convidados podiam se reclinar<sup>163</sup>.

---

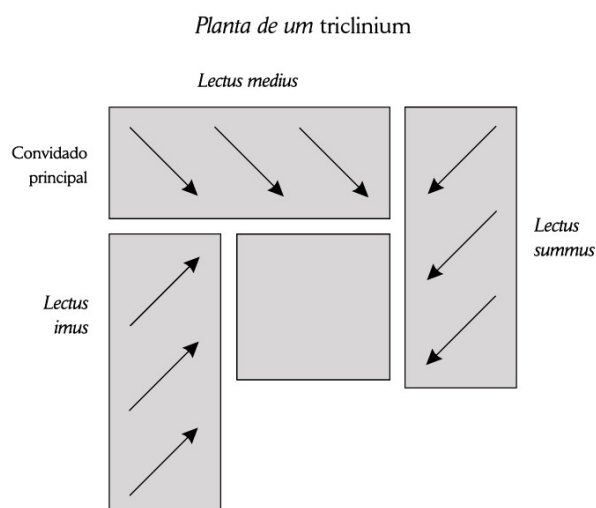
<sup>159</sup> FERRER, Chema. **Memorias del yantar**: historias curiosas de la gastronomía. UpWords, 2013.

<sup>160</sup> HOMERO. **Odisseia**. Tradução de Manuel Odorico Mendes. Centaur Editions, 2013, s/p.

<sup>161</sup> BRYSON, Bill. **Em casa**: uma breve história da vida doméstica. Tradução de Isa Mara Lando. Companhia das Letras: São Paulo, 2011.

<sup>162</sup> STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Tradução de Sergio Goes de Paula com colaboração de Viviane De Lamare. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004, p. 59.

<sup>163</sup> *Ibid.*, p. 34.



**Imagem 13 e imagem 14:** Planta de um *triclinium*. Iluminura de um *stibadium*. Fonte: STRONG, Roy. **Banquete:** uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Tradução de Sergio Goes de Paula com colaboração de Viviane De Lamare. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

Comer junto une os laços dos iguais, proporcionando uma coesão social, como também exclusão e distinção das pessoas dentro de um grupo. Enquanto a mesa retangular sugere verticalidade e hierarquização, a redonda marca uma horizontalidade, de modo que cada comensal se encontra a igual distância do outro. Porém, mesmo na mesa de *O Rei Arthur e a Távola Redonda*, que não apresentava pontas e pretendia ter assentos iguais, temos o Assento Perigoso. E o Assento Real ficava mais alto que os outros, entalhado em marfim e ouro<sup>164</sup>. Por volta de 1100, a mesa retangular torna-se universal e por volta de 1300 o lugar de honra, que no *stibadium* era ao centro, passou a ser na extremidade esquerda do divã<sup>165</sup>.

No Renascimento, o *status* se refletia no assento destinado ao conviva. Cadeiras estofadas e de braços eram reservadas aos príncipes, aos grandes

<sup>164</sup> PYLE, Howard. **Rei Arthur e os cavaleiros da Távola Redonda**. Tradução de Vivien Kogut Lessa de Sá. Zahar: Rio de Janeiro, 2013.

<sup>165</sup> STRONG, Roy. **Banquete:** uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Tradução de Sergio Goes de Paula com colaboração de Viviane De Lamare. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004, p. 59.

senhores e ocasionalmente às senhoras. A sequência descia a uma cadeira com encosto, mas sem braços, ao tamborete e finalmente ao banco, muito inferior<sup>166</sup>.

O *convivium* diferenciava os homens civilizados dos selvagens. Os primeiros eram vistos como pedras angulares da civilização, e os convidados que se reuniam em torno da mesa para partilhar dos seus prazeres podiam ser um veículo de unidade social ou de separação das pessoas em categorias pelos lugares que ocupavam.

Para os poucos escolhidos, comer em conjunto era uma expressão do princípio da oligarquia; uma refeição para as massas da democracia. A comida oferecida a um superior expressava humildade e subserviência por parte do anfitrião. A reunião de iguais demonstrava a comunhão do grupo<sup>167</sup>.

Temos nos salões parisienses dos séculos XVIII e XIX grandes exemplos de comensalidade que aconteciam pela reunião de iguais. O personagem Eugênio de Rastignac, rapaz vindo das redondezas de Angoulême para estudar Direito em Paris, pode nos falar desses eventos da alta sociedade. Mas primeiro vamos conhecê-lo. Tem o rosto meridional, tez clara, cabelos pretos, olhos azuis e as maneiras de um nobre. Geralmente está vestido com a velha gravata preta de estudante, mas algumas vezes pode sair vestido como um rapaz elegante, como quando frequenta os bailes da alta roda. Tem fome de uma mulher e sede da sociedade, sendo capaz de, por ela, “comer apenas pão, beber apenas água e até jejuar se for necessário”<sup>168</sup>. Facilmente consegue dinheiro para jogar e adquirir acessórios para a sua vida elegante, mas não tem iniciativa para pagar casa e comida para a Sra. Vauquer<sup>169</sup>. Ocupa um dos piores quartos da pensão Vauquer, “come a boia da mamãe Vauquer e gosta dos belos jantares do Faubourg Saint-Germain”<sup>170</sup>.

---

<sup>166</sup> STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Tradução de Sergio Goes de Paula com colaboração de Viviane De Lamare. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004, p. 152.

<sup>167</sup> Ibid., p. 14.

<sup>168</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 113.

<sup>169</sup> Ibid.

<sup>170</sup> Ibid., p. 133.

Era um desses rapazes habituados ao trabalho pela necessidade, que desde muito cedo compreenderam as esperanças que os pais depositam neles e que se preparam para uma bela carreira, calculando desde o início o alcance de seus estudos e adaptando-os de antemão às tendências futuras da sociedade, para serem os primeiros a explorá-la<sup>171</sup>.

No entanto, “se, de início, quis lançar-se destemidamente ao trabalho, logo depois, seduzido pela necessidade de fazer relações, notou como as mulheres têm influência na vida social e quis atirar-se à sociedade, para conquistar protetoras naquele meio”<sup>172</sup>. De rapaz trabalhador e ingênuo torna-se um arrivista de comportamento dúbio: é capaz de matar um mandarim para alcançar riqueza e poder, como também é um dos únicos, acompanhado apenas por Bianchon, a demonstrar solidariedade pela morte do pai Goriot. Após o enterro deste, profere uma frase suprema sobre Paris, cenário de suas aventuras e desejos: “Agora, é entre nós dois”<sup>173</sup> e então, vai jantar na casa da Sra. de Nucingen. Sua tia, a Sra. de Marcillac, como toda a sua família, sofria severas privações, a ponto de fazerem o vinho com o bagaço do lagar, mas já havia frequentado a corte e conhecia a aristocracia. Sacudiu os ramos da árvore genealógica e concluiu que a viscondessa de Beauséant seria útil e acessível para a ascensão do sobrinho na alta sociedade. Por intermédio da tia, o estudante é convidado para um baile na casa da prima e é bem recebido. “Ser admitido nesses salões dourados equivalia a um título de alta nobreza. Aparecendo nessa sociedade, a mais fechada de todas, conquistara o direito de ir a qualquer parte”<sup>174</sup>.

---

<sup>171</sup> Ibid., p. 34.

<sup>172</sup> Ibid., p. 57.

<sup>173</sup> Ibid., p. 321.

<sup>174</sup> Ibid., p. 59.



**Imagem 15:** Ilustração de Eugênio de Rastignac. Fonte: <http://goo.gl/4ASE5i>

Para frequentar esse lugar é preciso agir com decoro. Aqui, apenas os que se identificam pelas roupas, pelos modos e costumes e que portam em mãos um convite são bem recebidos. Pede dinheiro à família, que tão pouco tem, e trata logo de encontrar um alfaiate, pois, como alerta Balzac em uma de suas fisiologias: “uma gravata bem posta exala por todo o traje como um perfume exótico. Ela está para o vestuário como a trufa está para o jantar”<sup>175</sup>. Vestido como os demais, Eugênio arranca os olhares de diversas mulheres e o interesse de Delfina de Nucingen, uma baronesa filha do pai Goriot e que vê no estudante a chance de ser convidada para os bailes da Sra. Beauséant. “Parente da Sra. viscondessa de Beauséant pelos Marcillac” passou a ser uma palavra mágica<sup>176</sup>.

Eugênio também passa a jantar quase todos os dias com a baronesa de Nucingen, acompanhando-a às festas, além de frequentar reuniões sem cerimônia, “nas quais a gente come bolinhos e toma chá e nas quais também pode perder seis mil francos no uíste”<sup>177</sup>, mas são os salões que dão a ele maior representatividade no romance e que lhe confere o esplendor para ser aceito e reconhecido na alta sociedade. Esses verdadeiros encontros sociais aparecem no final do século XVI e

<sup>175</sup> BALZAC, Honoré de. Fisiologia do vestuário. In: BALZAC, Honoré de. **Tratados da vida moderna**. Tradução de Leila de Aguiar Costa. São Paulo: Estação Liberdade, 2009. p. 11.

<sup>176</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 85.

<sup>177</sup> *Ibid.*, p. 192.

mantê-los implicava receber na própria casa, mas não como um simples almoço ou um convite pontual. O salão implica uma repetição e uma regularidade. No século XVIII falava-se da “sociedade” de Madame du Deffand, mulher ícone na alta sociedade, pressupondo um grupo que se formava pela identidade<sup>178</sup>.

Em todos estes casos, a comensalidade forma uma comunidade. Historicamente a organização comunitária sempre foi central para a sobrevivência do homem. Desde a pré-história o grupo tinha para o indivíduo uma função protetora indispensável. Desprovido de moradia permanente, o homem estava constantemente exposto à ameaça de animais fisicamente mais fortes e, talvez, mais ágeis e velozes, de modo que uma pessoa completamente isolada não tinha grande chance de sobrevivência<sup>179</sup>.

Leonardo Boff vê a comensalidade como sonho e sinônimo de comunhão, em que todos se sentam à mesa como comensais para comer, beber, comungar e celebrar o fato de estarem juntos como uma grande família humana, pautada na comunhão e na irmandade<sup>180</sup>, gerando uma comunidade em seu sentido tradicional. Por outro lado, Blanchot percebe que essa comunhão se aproxima mais dos grupos sob fascinação e fusão, “em que cada membro do grupo transfere sua liberdade ou mesmo sua consciência a uma Cabeça que o encarna e não se expõe para ser cortada”. Cada membro do grupo transfere sua liberdade e sacrifica-se em prol de um líder que está acima de qualquer alcance<sup>181</sup>. O comunismo surge como uma vontade de comunidade, que vai além das divisões sociais e à sujeição a uma dominação técnico-política e busca a liberdade e a palavra como um emblema da felicidade<sup>182</sup>. A

---

<sup>178</sup> LILTI, Antoine. SALÕES. Hospitalidade mundana. In: MONTANDON, Alain. **O livro da Hospitalidade**: Acolhida do estrangeiro na História e nas culturas. Tradução de Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

<sup>179</sup> ELIAS, Norbert. **A sociedade dos indivíduos**. Tradução de Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

<sup>180</sup> BOFF, Leonardo. **Virtudes para um outro mundo possível, vol. III**: comer e beber juntos e viver em paz. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006.

<sup>181</sup> BLANCHOT, Maurice. **A comunidade inconfessável**. Tradução de Eclair Antonio Almeida Filho. Brasília: Editora UnB; São Paulo: Lumme Editor, 2013, p. 19.

<sup>182</sup> NANCY, Jean-Luc. **La comunidad inoperante**. Tradução de Juan Manuel Garrido Wainer. Santiago de Chile: Escuela de Filosofía Universidad ARCIS, 2000.

igualdade almejada acontece numa relação de fusão e imanência, em que o Outro funde-se com o Mesmo<sup>183</sup>.

Prazer, bem-estar, aconchego e segurança são palavras que geralmente associamos à comunidade. Porém, nunca paramos para pensar que o ideal de fusão e comunhão é, na verdade, um dilema entre segurança e liberdade, dois elementos indispensáveis para o homem. Não ter comunidade significa não ter proteção, mas alcançá-la pode compreender a perda da liberdade<sup>184</sup>.

Entre diversos autores, Nancy e Blanchot pensam uma alternativa que fuja dessas duas possibilidades ao proporem, o primeiro, a comunidade inoperante e a enfrentada e o segundo, a inconfessável, próximas da ideia de hospitalidade de abertura ao outro para combater a xenofobia e o etnocentrismo. Essa comunidade está entre a comunhão e o individualismo, não almeja a fusão da primeira nem a mera justaposição da segunda, ela não é

a simples colocação em comum, nos limites que ela traçaria para si, de uma vontade partilhada de ser vários, mesmo que fosse para nada fazer, quer dizer, nada fazer além de manter a partilha de 'alguma coisa' que precisamente parece sempre já ter-se subtraído à possibilidade de ser considerada como parte a uma partilha: palavra, silêncio.<sup>185</sup>

Nancy não vê a comunidade inoperante como o paradigma da família, da cidade ateniense, da república romana, das corporações e das fraternidades, sempre referências a idades perdidas no passado, em que a comunidade se tecia com vínculos estreitos, harmoniosos e irrompíveis<sup>186</sup>. Ele a via como um lugar de enfrentamento de diferenças, sem que nenhuma delas apresente onipotência ou onipresença, a fim de termos como consequência uma comunidade que possa trazer

---

<sup>183</sup> BLANCHOT, Maurice. **A comunidade inconfessável**. Tradução de Eclair Antonio Almeida Filho. Brasília: Editora UnB; São Paulo: Lumme Editor, 2013.

<sup>184</sup> BAUMAN, Zygmunt. **Comunidade**: a busca por segurança no mundo atual. Tradução de Plínio Dentzien. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

<sup>185</sup> BLANCHOT, Maurice. **A comunidade inconfessável**. Tradução de Eclair Antonio Almeida Filho. Brasília: Editora UnB; São Paulo: Lumme Editor, 2013, p. 19.

<sup>186</sup> NANCY, Jean-Luc. **La comunidad inoperante**. Tradução de Juan Manuel Garrido Wainer. Santiago de Chile: Escuela de Filosofía Universidad ARCIS, 2000, tradução nossa.



proteção, sem que seja preciso para isso recorrer a um estado de imanência e de dissolução das individualidades ou singularidades<sup>187</sup>.

Blanchot, que em sua obra “A comunidade inconfessável” dialoga com Nancy sobre essa comunidade, tem a ideia de que ela não almeja a fusão, mas funda-se mais na estranheza que na proximidade, pois o homem “não busca se associar a um outro ser para formar uma substância de integridade. A consciência da insuficiência vem da sua própria colocação em questão, a qual tem necessidade do outro ou de um outro para ser efetuada”<sup>188</sup>.

Ainda para Esposito, a comunidade (*communitas*) é a negação da imunidade (*imunitas*), sua forma negativa. Imunidade é não ser ou não ter nada em comum, mas essa implicação negativa com seu contrário indica que a imunidade pressupõe aquilo que nega. Aquilo que é imunizado é a própria comunidade,<sup>189</sup> é isso que também nos leva a chamar, assim como Bataille, de “a comunidade dos sem comunidade”.

A comunidade que esses autores propõem não se funda na ideia de identidade, que corriqueiramente nos aparece com uma ideia de pureza e tradição imutável, desconsiderando as constantes trocas e adaptações, mas sim na alteridade, de modo que o outro, em enfrentamento com outros, promove uma outra coisa.

Em entrevista com Mirian Goldenberg<sup>190</sup>, o antropólogo Fischler nos dá um bom exemplo dessa faceta intolerante da comunhão. Ele conta que estava almoçando com diversas pessoas, entre elas uma jornalista vegetariana a quem perguntou como era ser vegetariana na França. Ela respondeu ser bastante difícil e contou um episódio

---

<sup>187</sup> NANCY, Jean-Luc. **La comunidad enfrentada**. Tradução de Juan Manuel Garrido. Buenos Aires: La Cebra, 2007. p. 11, tradução nossa.

<sup>188</sup> BLANCHOT, Maurice. **A comunidade inconfessável**. Tradução de Eclair Antonio Almeida Filho. Brasília: Editora UnB; São Paulo: Lumme Editor, 2013, p. 16-17.

<sup>189</sup> ESPOSITO, Roberto. **Bios**. Biopolítica e filosofia. Lisboa: Edições 70, 2010.

<sup>190</sup> GOLDENBERG, Mirian. “A comida como objeto de pesquisa”: uma entrevista com Claude Fischler. **Psicol. clin.**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 1, p. 223-242, 2011. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-56652011000100014&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-56652011000100014&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 17 de julho de 2015. <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-56652011000100014>.

que lhe aconteceu: foi convidada para um jantar na casa de pessoas que ela não conhecia bem. Assim que se sentaram à mesa a dona da casa anunciou que seria servido um filhote de javali, caçado pelo marido. Percebeu que só havia três coisas a fazer para tentar sair da situação: dizer que era vegetariana, o que seria constrangedor e rude com os anfitriões; cortar a carne em pequenos pedaços, comer os legumes e colocar os talheres em cima da carne, o que seria pouco viável, pois a carne foi servida em porções enormes; ou, por fim, comer a carne. A jornalista, nesse caso, escolheu comer a carne de javali em prol da coesão e da harmonia de um grupo, mas assim também anula aquilo que lhe singulariza e que escolheu por filosofia ou como questão ética.

No mundo em que vivemos hoje estamos sempre em contato com pessoas que comem diferentemente de nós. O mundo globalizado nos coloca em contato com diversas nacionalidades e, portanto, distintos hábitos alimentares, além de vegetarianos, veganos, macrobióticos, intolerantes e alérgicos ao glúten e à lactose, diabéticos e hipertensos, que acabam por encontrar-se na mesma mesa. Assim, penso que uma comensalidade que dê conta das relações entre as diversas singularidades da alimentação deva se pautar em uma ausência de comunidade, pensando-a em seu conceito tradicional, e, portanto, na hospitalidade, aberta ao estranho.

O pai Goriot é, sem dúvidas, um personagem estranho. Se inicialmente é bem recebido e aceito à mesa da Sra. Vauquer, ao longo dos acontecimentos do romance acaba hostilizado e alvo de chacotas, permitindo-nos pensar essa relação que temos com o Outro: ora positiva, ora negativa.

Antes sempre havia um lugar para esse senhor na sala de refeições dos genros, mas logo passa a não se sentir à vontade nela. Por isso chega à Casa Vauquer, carregando consigo um guarda-roupa, uma pesada corrente de couro cheia de berloques e os utensílios de mesa em prata que fazem brilhar os olhos da Sra. Vauquer. No dia em que recebe o pai Goriot, vai “deitar-se assando-se, como uma

perdiz com as penas, ao fogo do desejo que a assaltou de deixar a mortalha do Vauquer para renascer com Goriot”<sup>191</sup>.

A Sra. Vauquer media com precisão os cuidados dispensados aos pensionistas de acordo com a mensalidade que pagavam e, com a presença do pai Goriot, passou a esforçar-se em dar à casa certo decoro. “Passou a cuidar da mesa, acendeu o fogo nas salas durante quase seis meses e cumpriu as promessas dos prospectos tão bem que até fez despesas”<sup>192</sup>. No entanto, um episódio transformou o tratamento despendido pela Sra. Vauquer.

No mesmo período em que o pai Goriot chega à pensão, instala-se lá a Sra. d’Ambermesnil, uma mulher de mais de trinta anos que esperava a regularização de uma pensão que lhe era devida por ser viúva de um general. “As duas viúvas, após o jantar, subiam juntas ao quarto da Sra. Vauquer e lá ficavam a tagarelar bebendo cassis e comendo gulodices, reservadas à boca da dona da casa”<sup>193</sup>, bem como planejando as investidas ao Sr. Goriot. Porém, Sra. d’Ambermesnil também se interessou pelo fabricante de massas e, em vez de elogiar a dona da pensão para ele, assediou o velho, que foi refratário às suas tentativas. Desgostosa, parte da pensão sem pagar seis meses de aluguel. O que faz a proprietária? Acostumada a responsabilizar os outros por seus infortúnios, considera o Sr. Goriot como a causa de seu prejuízo e influencia todos os outros moradores a compartilharem da mesma antipatia. Ela começa por suprimir as coisas supérfluas que introduzira na pensão: “Basta de pepinos e de anchovas! Isso é bobagem! – Disse a Sílvia, no dia em que restabeleceu o programa”<sup>194</sup>.

Nos momentos das refeições, todos os pensionistas desconfiam desse homem e não acreditam que as duas moças bem vestidas que o visitam algumas vezes fossem suas filhas. Durante um jantar, a Sra. Vauquer põe em dúvida a sua paternidade. Com ar de troça pergunta: “Então, suas filhas não vêm visitá-lo?” O pai

---

<sup>191</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 45.

<sup>192</sup> Ibid., p. 46.

<sup>193</sup> Ibid., p. 46.

<sup>194</sup> Ibid., p. 49.

Goriot responde que vêm às vezes e todos passam a criar hipóteses sobre o velho: é um libertino que se arruinou por mulheres<sup>195</sup>. É motivo de zombaria: o pobre velho, aturdido com um falatório à mesa, ficou momentaneamente imóvel. “Cristóvão retirou o prato do bom homem, pensando que ele tivesse terminado a sopa e quando o pai Goriot, depois de ter arrancado o chapéu, baixou a colher, bateu com ela na mesa. Todos soltaram uma gargalhada”<sup>196</sup>.

Em contraposição à hospitalidade que Ihe é assistida quando chega à Casa Vauquer, servem-lhe leite bebido por um gato. Cristóvão, o criado, mandado por Sílvia, responsabiliza-se por olhar o leite. No entanto, quando a Sra. Vauquer desce, o gato Mistigris acabara de derrubar com uma patada um prato que cobria uma tigela, da qual ele bebia apressadamente. Sílvia encontra uma solução: “Não se preocupe, patroa. Vou fazer com este leite o café do pai Goriot. Vou pôr mais água e ele nem notará. Ele não presta atenção em nada, nem mesmo no que come”<sup>197</sup>.

O pai Goriot é também vítima do vinho de Vautrin. Este foragido arquiteta um plano para matar o Sr. Taillefer, pai de Vitorina, e, dessa forma, fazer com que a jovem tivesse uma fortuna e se casasse com Eugênio. Resolve comemorar às vésperas do acontecimento com vinho de Bordéus. Ordena a Cristóvão que traga as garrafas, serve-se de algumas gotas e, sentindo um gosto estranho, dá a garrafa para Cristóvão, Eugênio e o pai Goriot. O vinho está narcotizado e rapidamente embriagam-se, sem poder impedir a morte do Sr. Taillefer. Rastignac ainda vê, como se estivesse sonhando, a Sra. Vauquer enchendo algumas garrafas com os restos dos vinhos<sup>198</sup>. No entanto, o próprio Vautrin sofre uma apoplexia por tomar um vinho narcotizado. No dia seguinte à comemoração, a Srta. Michonneau coloca, aos mandos de um agente de polícia, um licor na taça de prata de Vautrin a fim de Ihe gerar uma apoplexia e descobrir se ele é, na verdade, Engana-a-morte, um foragido das galés. Vautrin tomou o licor e pôs-se a rir.

---

<sup>195</sup> Ibid., p. 54.

<sup>196</sup> Ibid., p. 79.

<sup>197</sup> Ibid., p. 66.

<sup>198</sup> Ibid.

A poção absorvida pelo estômago começava a operar. Mesmo assim, o condenado era tão robusto que se levantou, olhou para Rastignac e disse-lhe com voz rouca:

- Rapaz, o bem nos vem enquanto dormimos.

E caiu pesadamente, como um morto<sup>199</sup>.

Na verdade, há muito tempo os alimentos constituem uma forma de perigo e eliminação do Outro. O imperador Romano Nero, em um banquete por ocasião dos seus 17 anos, tentou gracejar com Britânico, filho natural do imperador Tibério, pedindo-lhe que cantasse para os convidados. Britânico consentiu escolhendo uma canção que falava de sua própria expulsão da casa do pai e do trono e na festa seguinte Nero o envenenou. E no século XVI já havia objetos retangulares chamados “cadenas”, aparentemente uma invenção francesa, que ficavam trancados para evitar que alguma substância envenenada fosse acrescentada aos utensílios de mesa<sup>200</sup>. O risco também acontecia em refeições de reconciliação entre rivais e adversários.

Um candidato ao poder convida todos aqueles que também poderiam pretender o mesmo, usando o pretexto de terminar com a disputa, em seguida ele os assassina e corta em pedaços como a carne que lhes foi servida – um testemunho disto é o tratamento reservado a Osíris por Seth, na mitologia faraônica, e o triste fim dos califas omíadas eliminados pelo fundador do império abássida no Islã. Mesmo quando não comporta consequências tão radicais, o risco existe: comer e beber com estrangeiros não deixa de apresentar perigo, isso expõe a consumir produtos e proposições que nós não desejamos ou não devemos absorver ou ouvir<sup>201</sup>.

Acontece que a relação que temos com os alimentos é sempre de alteridade. Eles são estrangeiros que se intrometem em nossos corpos, como também o são os órgãos transplantados ou os medicamentos que ingerimos. Nancy, que no fim dos anos 1980 e começo dos anos 1990 passou por problemas de saúde e precisou fazer um transplante de coração conta-nos em *O intruso*:

---

<sup>199</sup> Ibid., p. 227.

<sup>200</sup> STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Tradução de Sergio Goes de Paula com colaboração de Viviane De Lamare. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

<sup>201</sup> SCHEMEIL, Yves. BANQUETES PÚBLICOS. Redes de sociabilidade no mundo. In: MONTANDON, Alain. **O livro da Hospitalidade**: Acolhida do estrangeiro na História e nas culturas. Tradução de Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011, p. 1199.

Meu próprio coração (é toda a discussão do “próprio”, ficou compreendido – ou então não é nada disso, e não há propriamente nada para compreender, nenhum mistério, nem mesmo uma questão: mas a simples evidência de um transplante, como de preferência dizem os médicos) – meu próprio coração, pois, já estava fora de uso, por alguma razão que nunca foi esclarecida. Era preciso, portanto, para viver, receber o coração de um outro<sup>202</sup>.

A convicção que esse pensador tinha de ter um corpo saudável foi derrubada, como acontece conosco frequentemente por não termos mais garantias de nada. Essa fratura provocada por uma fragilidade abre-se ao estrangeiro e o corpo acaba sendo sempre o corpo intrometido, no caso de Nancy pelo coração e pelos medicamentos que precisam ser tomados por questões imunitárias do transplante. Não se trata de uma relação pacífica, mas de enfrentamento, de confronto. Do mesmo modo já não temos mais garantias da salubridade dos nossos alimentos. Quais os efeitos conhecidos sobre os diversos conservantes, agrotóxicos e transgênicos que hoje compõem a maior parte dos alimentos que consumimos? Essa constitui uma questão política. Precisamos “sem dúvidas pensar sem sossego um mundo que saia, de maneira lenta e brutal, de todas as suas condições adquiridas de verdade, de sentido e valor”<sup>203</sup>.

Além disso, os hábitos do personagem principal são vistos com estranhamento, como quando cheira o pão para desvendar a qualidade da farinha:

Sentado à extremidade da mesa, perto da porta da cozinha, o pai Goriot ergueu a cabeça, farejando um pedaço de pão que tinha debaixo do guardanapo, por um velho hábito comercial que às vezes reaparecia.

- Que é isso? – Gritou-lhe asperamente a sra. Vauquer, com uma voz que dominou o ruído dos talheres, dos pratos e das vozes. – Não está achando bom o pão?

- Pelo contrário – respondeu ele -, é feito com farinha de Étampes, de primeira.

- Como sabe? – Perguntou-lhe Eugênio.

- Pela alvura, pelo sabor.

---

<sup>202</sup> NANCY, Jean-Luc. **El intruso**. Traducción de Margarita Martínez. Buenos Aires: Amorrortu, 2006, p. 14-15, tradução nossa.

<sup>203</sup> NANCY, Jean-Luc. **La comunidad enfrentada**. Tradução de Juan Manuel Garrido. Buenos Aires: La Cebra, 2007, p. 11, tradução nossa.

- Só se percebe o sabor pelo nariz, pois o senhor o está cheirando – disse a sra. Vauquer. – O senhor está ficando tão econômico que acabará descobrindo um meio de se alimentar com o cheiro da cozinha<sup>204</sup>.

Na verdade, o pai Goriot parece antecipar a nova fisiologia do gosto. Hoje, a neurofisiologia nos diz que o gosto é uma complexa fusão de estímulos sensoriais compostos pelo sabor, pelo aroma, pela percepção de formas, volumes e cores e pela sensação tátil do alimento sendo mastigado. As percepções visuais são as que primeiramente chegam ao nosso cérebro. Só de olharmos a comida podemos salivar e, antes mesmo de o alimento tocar a nossa boca, já sentimos o seu cheiro proveniente de moléculas voláteis e aromáticas que continuam a se desprender ao passo que o alimento é mastigado<sup>205</sup>. No entanto, seu hábito particular causa estranhamento aos demais comensais.

Na contemporaneidade, as singularidades da alimentação são inúmeras: as alergias alimentares (ao glúten é a mais comum), intolerâncias alimentares, como à lactose, regimes diversos em busca de saúde ou por questões éticas e religiosas: dieta dos grupos sanguíneos, crudivorismo, macrobiótica, vegetarianismo, veganismo<sup>206</sup>. Além dos regimes particulares, estamos sempre em contato com outras culturas e religiões, que apresentam regras, proibições e prescrições que vão desde o que se come até como se come ou se tratam os alimentos. Os ingredientes se deslocam de um país a outro graças aos progressos nas técnicas de conservação, acondicionamento e transporte. Podemos, aqui no Brasil, tomar cervejas alemãs ou belgas, comer doces de leite argentinos, biscoitos americanos, como também exportar para outros países nossas frutas, cafés, cachaças. Se temos na rede de *fast-food* McDonald's a caricatura da homogeneização e internacionalização da alimentação, mesmo ela precisa lançar mãos dos particularismos para vender seus alimentos em várias partes do mundo. Na França serve-se cerveja nos restaurantes McDonald's,

---

<sup>204</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 78.

<sup>205</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista**: construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

<sup>206</sup> FISCHLER, Claude. **Les alimentariens particuliers**: mangerons-nous encore ensemble demain? Odile Jacob: Paris, 2013, tradução nossa.

nos Estados Unidos, apenas bebidas não alcoolizadas. Na França, maionese para acompanhar as batatas fritas, nos Estados Unidos, *ketchup*.

A adaptação mais surpreendente é, sem dúvida, a criação, para os mercados franceses, de um hambúrguer particular denominado *royal*... parece que no país da Revolução temos estranhas nostalgias. Em Quebec, todas as batatas fritas regadas ao molho pardo e de queijo procuram se parecer com a *poutine*<sup>207</sup>.

Na verdade, os particularismos existem desde a Antiguidade. Na Grécia existiam seitas, como pitagóricas, órficas, dionísicas, que se caracterizavam pela adoção de um certo regime alimentar. Os pitagóricos eram vegetarianos e rejeitavam o sacrifício e o banquete<sup>208</sup>. No entanto, até hoje temos dificuldade em lidar com o diferente, singular ou particular.

No estudo já citado de Fischler<sup>209</sup>, em colaboração com outros pesquisadores, foi formulada uma questão que dizia respeito à tolerância aos particularismos. Pedia-se aos entrevistados para imaginar a situação em que você convida amigos para jantar e um dos convidados avisa que segue uma dieta sem sal (restrição por prescrição médica); que é vegetariano (regra ética ou religiosa); que não gosta de frango (aversão individual). O pesquisado deveria responder se achava isso normal, um pouco normal, não muito normal ou nem um pouco normal. Em todos os países, a maioria (mais de 80%) considera normais ou um pouco normais essas particularidades. No entanto, viu-se disparidades significativas nas respostas negativas. Os britânicos e americanos são mais tolerantes, já no continente europeu a tolerância é em geral menor. “No item em que os britânicos e os americanos consideram normais (acima de 90%) as diversas exceções, um só caso atinge esse nível de aceitação entre os continentais, no caso os franceses: é a dieta sem sal”. Todas as outras restrições têm taxa de aceitação inferior, já a dieta sem sal é mal aceita pelos alemães.

---

<sup>207</sup> POULAIN, Jean-Pierre et al. **Sociologia da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. 2. ed. Florianópolis: Ed. UFSC, 2013, p. 29.

<sup>208</sup> FISCHLER, Claude. **Les alimentaires particulières**: mangerons-nous encore ensemble demain? Odile Jacob: Paris, 2013, tradução nossa.

<sup>209</sup> FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer**: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. Tradução de Ana Luiza Ramazzina Guirardi. São Paulo: Editora Senac, 2010, p. 104.



A mesma lógica pode configurar-se como um etnocentrismo e uma xenofobia alimentares<sup>210</sup>. Uma das nossas atitudes mais antigas é repudiar as formas culturais, morais, religiosas, sociais e estéticas, dentre as quais temos a cozinha, os costumes, hábitos alimentares e aqueles com quem poderíamos dividir a mesa. Ouvimos constantemente expressões como “costumes de selvagem” e “isso não é nosso”, dentre tantas outras reações grosseiras que “traduzem este mesmo calafrio, esta mesma repulsa, em presença de maneiras de viver, de crer ou de pensar que nos são estranhas”<sup>211</sup>.

Tivemos como grande exemplo as reações “nacionais” ou “nacionalistas” à crise da vaca louca, determinando-se na França a marca “Viande Bovine Française” (Carne Bovina Francesa)<sup>212</sup> para tranquilizar a população de que não estão comprando carnes da Inglaterra, como se a ameaça viesse sempre do estrangeiro. Além disso, repudiamos os hábitos alimentares de grupos indígenas ou mesmo dos japoneses, que comem insetos.

Por outro lado, os chefs contemporâneos começam a abrir-se ao estranho. Para muitos deles, as tradições culinárias já não são vistas como subculturas a serem civilizadas, mas sim fontes de inspiração, contribuindo para a formação de novas cozinhas quebequenses, alemãs, australianas, com a utilização de produtos outrora exóticos que se misturam aos nacionais<sup>213</sup>. É o caso, no Brasil, de Alex Atala, chef de cozinha que vem estudando o hábito de comer formigas de alguns grupos indígenas para inserir esses insetos em seus pratos.

---

<sup>210</sup> HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Fiocruz, 2005.

<sup>211</sup> LÉVI-STRAUSS, Claude. **Raça e História**. Tradução de Inácia Canetas. Lisboa: Editorial Presença, 1952, p. 20.

<sup>212</sup> SANS, Pierre; FONTGUYON, Guy de. Choc exogène et évolution des formes organisationnelles hybrides: les effets de la crise dite "de la vache folle" sur la filière viande bovine. **Sciences de la Société**, n. 46, p. 173-190, 1999.

<sup>213</sup> POULAIN, Jean-Pierre et al. **Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. 2. ed. Florianópolis: Ed. UFSC, 2013.

A mesa é, decerto, uma das formas que o homem encontrou de lidar com o outro. Claude Lévi-Strauss mostra duas delas: a antropofagia, e a antropoemia. As formas de antropofagia positivas referem-se a causas místicas, mágicas ou religiosas, tal como a comunhão. Na cultura indígena, estudada pelo autor, temos “a ingestão de uma parcela do corpo de um ascendente ou um fragmento de um cadáver inimigo, a fim de possibilitar a incorporação de suas virtudes, ou, ainda, a neutralização de seu poder”. Por outro lado, a nossa sociedade, faz o caminho inverso, adotando o que ele chama de antropoemia (do grego *emein*, “vomitar”). Nesse caso, expulsam os seres para fora do corpo social, mantendo-os isolados<sup>214</sup>.

A mesa da Casa Vauquer, sendo um espaço de hospedaria, apresenta a abertura ao outro como uma expressão da comunidade inconfessável ou inoperante, de forma que a comunidade que se forma nesse espaço nunca é de comunhão, de pertencimento ou de identidade. Os que ocupam a mesa não são formados por uma substância de integridade, nem formam uma unidade. Mais do que isso, é um momento de relação e contato. E nessa relação não procuramos o outro porque nos damos conta da nossa insuficiência. Saber que não somos tudo e que um dia vamos morrer são as únicas certezas que temos<sup>215</sup>. É isso que move o ser insuficiente a procurar o outro, não com o intuito de associar-se para ser reconhecido no outro, mas justamente para ser contestado e por vezes negado, pois só assim ele toma consciência da sua incompletude e finitude<sup>216</sup>.


A comunidade do sem comunidade vem nos mostrar que o homem é individual e social, concomitantemente, e, dessa forma, encontramos marcas de ambas as dimensões humanas que se expressam à mesa e que apresentarei, primeiramente, no capítulo seguinte. Em um segundo momento pensarei a mesa da pensão como um espaço de desordem, onde as regras de etiqueta, essencialmente coletivas, nesse caso, são frouxas e não formam uma comunidade de iguais.

---

<sup>214</sup> LÉVI-STRAUSS, Claude. **Tristes trópicos**. Tradução de Rosa Freire d’Aguilar. São Paulo: Companhia das Letras, 1996, p. 366.

<sup>215</sup> BATAILLE, Georges. **A experiência interior**. Tradução de Celso Libânio Coutinho, Magali Montagné e Antonio Ceschin. São Paulo: Ática, 1992.

<sup>216</sup> BLANCHOT, Maurice. **A comunidade inconfessável**. Tradução de Eclair Antonio Almeida Filho. Brasília: Editora UnB; São Paulo: Lumme Editor, 2013.



CAPÍTULO III  
INDIVIDUALISMO E  
COLETIVIDADE: LIBERDADE E  
REGRA.

Todos os homens comem; mas muito poucos sabem comer.

Todos os homens bebem, mas um número ainda menor sabe beber

Honoré de Balzac, *Fisiologia gastronômica*.

## I. Marcas de coletividade e de individualismo na mesa da Casa Vauquer.

A liberdade associa-se à ideia de individualidade e a segurança, à de coletividade. Na verdade, o individual e o coletivo, o indivíduo e a sociedade, a liberdade e a segurança não são antinomias: os indivíduos formam a sociedade, assim como a sociedade é uma sociedade de indivíduos. O ser humano singular é sempre gerado por outros seres humanos, pois todo homem nasce de um grupo de pessoas já existentes antes dele. “Numa palavra, cada pessoa que passa por outra, como estranhos aparentemente desvinculados na rua, está ligada a outras por laços invisíveis, sejam estes laços de trabalho e propriedade, sejam de instintos e afetos”<sup>217</sup>.

Georg Simmel chama a atenção para as dimensões individual e coletiva que perpassam o comer:

De tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais comum é que precisam comer e beber. E é singular que este seja o elemento mais egoísta, que é por sinal o mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo. Já o que se pensa, pode-se dar a conhecer a outros; o que se vê, pode-se deixar que outros vejam; o que se fala, centenas podem escutar; mas o que se come não pode, de modo algum, ser igualmente comido por outro. Em nenhuma esfera elevada da vida humana pode-se encontrar uma tal situação: de que o que um deva possuir seja absolutamente impossível para o outro<sup>218</sup>.

Aliamos o estar junto à exclusividade fisiológica de nutrirmo-nos. Não comemos nem bebemos do mesmo e sim de porções exclusivas de alimentos e bebidas. O prato no qual servimos a refeição é uma criação individualista e indica que aquela porção de comida é para uma única pessoa. Isso é demarcado inclusive pela

<sup>217</sup> ELIAS, Nobert. **A sociedade dos indivíduos**. Tradução de Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Zahar, 1994, p. 22.

<sup>218</sup> SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, jan-jun, 2004, p. 159-166, p. 160.

linha circular desse utensílio, diferentemente da gamela, usada em épocas primitivas, de formato oval ou contendo cantos. Por outro lado, os pratos também estabelecem um compartilhamento, devendo ser iguais para todos os comensais, assim como os copos<sup>219</sup>.

Ao redor da refeição surgem prescrições quanto à forma de consumação. Por exemplo, ao passo que alguns povos antigos comiam anarquicamente, quando tinham fome, outros seguem uma regularidade das refeições, permitindo que um círculo de pessoas se encontre em horários predeterminados<sup>220</sup>. Também podemos pensar em que situações comemos juntos. Onde? A que horas? Quem cozinha? O que se come em determinados momentos? Por que nos reunimos? Que relações acontecem no momento das refeições?

Para Roland Barthes, a alimentação é um sistema de comunicação e os alimentos apresentam diferentes significados. O pão normal representa a acolhida doméstica, o pão de fôrma, a vida cotidiana e o pão preto, o refinamento. Isso não perpassa apenas o que se come, mas associa-se a como se come e incorpora uma dimensão protocolar dos usos, situações e condutas. A sociedade organiza o sistema significativo de sua alimentação em torno de dois grandes polos: a atividade (almoço de negócios, *snack*, trabalho) e o ócio (festa, repouso).

Alimentar-se é uma conduta que se desenvolve além de seu próprio fim, que substitui, resume ou sinaliza outras condutas, e é aí onde se converte verdadeiramente em um signo. Que condutas? Hoje se poderia dizer todas: a atividade, o labor, o esporte, o esforço, o ócio, a festa, cada uma destas situações tem sua expressão alimentar; e quase se poderia dizer que esta espécie de “polissemia” da comida caracteriza a modernidade. Outrora, a comida apontava a uma forma positiva ou organizada somente nas circunstâncias festivas; hoje pelo contrário, o trabalho tem sua alimentação (entenda-se: no plano sinalizador): uma comida energética e rápida é vivida como signo mesmo (e não apenas como auxiliar) de uma participação ativa na vida moderna<sup>221</sup>.

---

<sup>219</sup> Ibid.

<sup>220</sup> Ibid.

<sup>221</sup> BARTHES, Roland. Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea. **EMPIRIA. Revista de Metodología de Ciencias Sociales**. N. 11, enero-junio, 2006, pp. 205-221, p. 220, tradução nossa.

Percebo na Casa Vauquer a presença de marcas da coletividade: espaços, horários, regras alimentares etc. e de individualidade: hábitos dos personagens que não agem em prol da harmonia e de comer juntos ou em comunidade. Inicialmente apresentarei essas dimensões para entendermos e caracterizarmos as refeições que acontecem na pensão e para dar subsídios à compreensão das comunidades inoperante e inconfessável, opostas ao comunismo que é a coletividade em excesso e em comunhão, bem como à mera justaposição individualista, sobre a qual que temos uma visão contratual.

Às sete horas da manhã, o gato da Sra. Vauquer surge na sala de refeições precedendo sua dona e salta sobre o armário, farejando o leite contido em várias tigelas. Esse cômodo surge provavelmente no século XVII em decorrência do que vinha acontecendo nas casas da aristocracia francesa. A sala de recepção inicialmente apresentava diversas funções e era seguida de uma *salle* com uma série de apartamentos. Entre a *salle* e o apartamento foram acrescentados a *salle a manger* para as refeições e o *salon* para as conversas<sup>222</sup>. Na Casa Vauquer, apesar da existência dos dois cômodos, a sala de refeições tinha duplo papel, e quase todas as noites os pensionistas a deixavam de acordo com o grau de interesse que a palestra lhe causava ou segundo a preguiça decorrente da digestão<sup>223</sup>.

A sala de jantar era um símbolo claro de distinção de classe, da separação entre a família dos proprietários e os criados. Tornava-se um ambiente para a ostentação e continuaria a reinar nas casas suburbanas de classe média até o terceiro quarto do século XX, quando as mudanças nos hábitos de comer e as reduções no espaço de moradia mostraram o absurdo que era dedicar um aposento inteiro ao uso de algumas horas por dia. Mas no século XIX a sala de jantar tinha todo o entusiasmo de novos fenômenos. Comer finalmente deixara de ser um ato migratório e encontra o seu pouso numa sala que lhe era especialmente dedicada<sup>224</sup>.

---

<sup>222</sup> STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Tradução de Sergio Goes de Paula com colaboração de Viviane De Lamare. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

<sup>223</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012.

<sup>224</sup> STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Tradução de Sergio Goes de Paula com colaboração de Viviane De Lamare. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

Enquanto Anastase Garnier, no livro de decoração *Tapissier décorateur* (1830), descreve uma sala de jantar parisiense como uma mesa redonda, assentos de palhinha ou estofados de crina, aquecedor, mesas laterais (*servantes*), um aparador, relógio e uma campainha para chamar os criados<sup>225</sup>, Balzac não nos poupa de detalhes e caracteriza a sala de refeições da Casa Vauquer como uma paródia dessa outra:

Essa sala, inteiramente forrada de madeira, foi, outrora, pintada com uma cor agora indistinta, que constitui um fundo sobre o qual a imundície se acumulou em camadas, de maneira a desenhar figuras bizarras. Está guarnecida de armários pegajosos sobre os quais se veem garrafas brancas lascadas, embaciadas, argolas de metal, pilhas de pratos de louça grossa com as bordas azuis, fabricados em Tornai. Num canto, há uma caixa com divisões numeradas, onde ficam os guardanapos, manchados de gordura ou de vinho, de cada pensionista. Encontram-se ali móveis indescritíveis, proscritos em toda a parte, mas postos ali como os rebotalhos da civilização nos Incuráveis. Vereis lá um barômetro com um capuchinho que sai quando chove; gravuras execráveis que tiram o apetite, emolduradas em madeira preta com filetes dourados; uma pêndula de tartaruga com incrustações de cobre; uma estufa verde; candeeiros de Argand nos quais a poeira se combina com o azeite; uma longa mesa coberta com um oleado suficientemente engordurado para que um brincalhão externo possa escrever nele o nome, servindo-se do dedo como estilete; cadeiras estropiadas; pequenos capachos dignos de lástima, de espartaria, que está sempre a se desfiar e nunca se acaba; além de miseráveis aquecedores para os pés com as grades quebradas, dobradiças estragadas e madeira já carbonizada<sup>226</sup>.

Os candeeiros de Argand a óleo, que já em 1820 estavam sendo substituídos pelo gás, e na década de 1830 pelos lustres a gás, proporcionavam uma claridade cada vez maior depois que escurecia e permitiam um jantar cada vez mais tarde<sup>227</sup>.

Na Casa Vauquer, por volta das nove horas e quinze minutos, Sílvia está aprontando o almoço, que geralmente sai às dez horas, como gosta a patroa. Nesse

---

<sup>225</sup> Ibid.

<sup>226</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 31-32.

<sup>227</sup> STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Tradução de Sergio Goes de Paula com colaboração de Viviane De Lamare. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

momento, alguns pensionistas descem atraídos pelo cheiro do refogado que está sendo preparado para aproveitar os restos de um carneiro. “Justamente quando os sete convivas tomaram lugar à mesa dando os bons-dias, soaram dez horas: ouviram-se na rua os passos do estudante”<sup>228</sup>. Pela manhã, além da Sra. Vauquer, sentavam-se à mesa os sete pensionistas internos: o pai Goriot, Eugênio de Rastignac, Vautrin, Srta. Michonneau, Poiret, Vitorina e a Sra. Couture. Mas também havia “um ano pelo outro, oito estudantes de direito ou medicina e dois ou três fregueses que moravam no bairro, que ali apenas jantavam”<sup>229</sup>. É no almoço que a Casa Vauquer se apresentava como um espaço doméstico. Para aqueles sete pensionistas, a Casa Vauquer era sua casa.

A sala continha, ao jantar, dezoito pessoas e podia admitir vinte; pela manhã, porém, só apareciam os sete locatários, cuja reunião oferecia, durante o almoço, o aspecto de uma refeição em família. Desciam de chinelos, permitiam-se observações confidenciais a propósito das roupas ou da expressão dos externos e sobre os acontecimentos da tarde precedente, exprimindo-se com a confiança da intimidade<sup>230</sup>.

Para o jantar, agregavam Biachon, interno no Hospital dos Capuchinhos, o pintor e o empregado do museu, que pagavam trinta francos por mês. Bem mais interessados em matar a fome do que em socializar-se com os demais, comiam uma refeição relacionada à situação do trabalho e não do cotidiano doméstico como pela manhã. É no jantar que a pensão abre as portas ao público, como os restaurantes, frequentados por qualquer um que tivesse dinheiro suficiente para usufruir de uma refeição.

Jean-Pierre Corbeau classifica as refeições em ordinárias e extraordinárias<sup>231</sup>. A maioria das refeições realizadas na Casa Vauquer são ordinárias e estão relacionadas aos tempos de trabalho que acabam por substituir a alimentação ordinária no seio familiar. É um momento para matarmos a fome e recarregarmos as

<sup>228</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 69.

<sup>229</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 35.

<sup>230</sup> Ibid., p. 35.

<sup>231</sup> CORBEAU, Jean-Pierre. Rituels alimentaires et mutations sociales. **Cahiers internationaux de sociologie**, p. 101-120, 1992, tradução nossa.



energias gastas no serviço. No entanto, esse momento também poderia transformar-se em sociabilidade.

Alguns pensionistas ainda estavam à mesa, comendo nozes, enquanto outros passeavam de um lado para o outro, continuando discussões iniciadas. (...). No inverno, era raro que a sala de jantar se esvaziasse inteiramente antes das oito horas, momento em que as quatro mulheres ficavam sós e se vingavam do silêncio que seu sexo lhe impunha naquela reunião masculina<sup>232</sup>.

Além de ser também palco de refeições festivas, como a comemoração promovida por Vautrin, regada a vinho de Bordeaux, sobre a qual falaremos mais adiante.

Diferente de nós, que temos como refeições principais o café da manhã realizado por volta das sete horas, em seguida o almoço, ao meio-dia e, por fim, o jantar, às dezenove, entremeados por lanches, os pensionistas só realizavam duas refeições: um almoço (*déjeuner*) geralmente às dez horas da manhã e o jantar (*dîner*), que deduzimos acontecer por volta das cinco horas da tarde, horário em que Eugênio sente fome e receia não chegar a tempo para a refeição: “Eram cinco horas. Eugênio estava com fome. Ficou com receio de não chegar a tempo para o jantar e isso fez com que ele saboreasse a ventura de ser transportado rapidamente através de Paris”<sup>233</sup>. Deduzimos também pela História, pois os horários das refeições refletiam as regras de organização da produção e do trabalho. Na França, o desjejum no sentido inglês nunca aconteceu, o *permier déjeuner* era feito ao acordar e consistia de leite, café, chá ou chocolate, uma *flûte* (pão comprido e fino) ou uma torrada. O chamado *deuxième déjeuner* ou *déjeuner à la fourchette* acontecia às dez horas ou ao meio-dia, uma refeição familiar na qual a comida fria era posta na mesa e cada um se servia. Mas o jantar seguiu o mesmo caminho, passando de dezessete horas na primeira década para dezenove e trinta em 1900<sup>234</sup>.

---

<sup>232</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 188.

<sup>233</sup> *Ibid.*, p. 108-109.

<sup>234</sup> STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Tradução de Sergio Goes de Paula com colaboração de Viviane De Lamare. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

Em outros momentos, os acontecimentos da noite anterior não permitiam que a mesa fosse posta às 10h, como na manhã após a comemoração promovida por Vautrin. Cristóvão bebeu o resto da garrafa de vinho, o que causou atrasos no serviço da casa. No entanto, os pensionistas, tendo seus compromissos ou também por efeitos do álcool, não se queixaram quando o almoço foi servido às onze e um quarto<sup>235</sup>.

Para o jantar, simplicidade: sopa, pão e um prato de legumes, alimentos preferidos do pai Goriot. Para os almoços ordinários a Sra. Vauquer ordena à cozinheira Sílvia: “Alcança-me a camisola e vai tratar do almoço. Prepara o resto do carneiro com batatas e serve peras cozidas, dessas que custam meio soldo cada uma”<sup>236</sup>. Não é admirável que seja uma mulher a cozinhar na Casa Vauquer. A cozinha parece ser, durante toda a história, uma tarefa feminina, em que as mulheres se encarregavam de alimentar os familiares no espaço doméstico<sup>237</sup>. Já a profissão de *chef* é, tradicionalmente, destinada aos homens.

Desde a Grécia Antiga, ainda que sua população preferisse os frutos do mar, come-se carneiro, assim como porcos, bodes e caça, e até mesmo animais menos atraentes como cachorros e cavalos. Esse animal era usado pelos romanos para sacrifícios públicos e identificava os membros civilizados, pois eram considerados bárbaros aqueles que comiam qualquer tipo de comida. Também aparece na dieta medieval e era, nesse tempo, apropriado para as classes mais altas<sup>238</sup>. Prepará-lo guisado, como o faz a gorda Sílvia, é uma forma de economia. “Guisa, guisado, guisamento, valiam no século XV ao preparo, prontidão. (...) A comida guisada dizia-se da que mais rapidamente se fazia. Os cavaleiros ‘guisado ou

---

<sup>235</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012.

<sup>236</sup> Ibid., p. 65.

<sup>237</sup> ZUIN, Poliana Bruno. A importância da tradição e dos rituais na alimentação. In: **Tradição e Alimentação**. Aparecida, SP: Idéias & Letras, 2009.

<sup>238</sup> STRONG, Roy. **Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa**. Tradução de Sergio Goes de Paula com colaboração de Viviane De Lamare. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

aguisados' eram assim chamados" por estarem sempre aptos, e prestes com armas e cavalos para a guerra<sup>239</sup>.

Também a essa hora do dia preparava-se café com leite, que o gato Mistigris farejava ao saltar sobre os armários. Cristóvão e Sílvia, por prepararem suas xícaras com as camadas superiores do leite destinado aos pensionistas, faziam fervê-lo por muito tempo, para que a Sra. Vauquer não percebesse<sup>240</sup>. O leite é visto como cremoso e emoliente e associado à pureza infantil, opondo-se à natureza de vitalidade do vinho<sup>241</sup>, servido no cotidiano, mas também em refeições festivas da pensão.

Quando Vautrin decide festejar a concretização de seus planos relacionados ao Sr. Taillefer, pai de Vitorina, não se bebe leite, mas sim um vinho de Bordeaux:

— Meus senhores — disse Vautrin —, a sra. presidente chama-nos à ordem. A sra. Couture e a srta. Vitorina não se escandalizarão com seus discursos alegres. Respeitem, porém, a inocência do pai Goriot. Proponho-lhes uma pequena garrafama de vinho de Bordéus, que o nome de Laffitte torna duplamente ilustre, seja dito sem alusão política. Vamos, pateta! — disse, olhando para Cristóvão, que nem se mexeu. — Aqui, Cristóvão. Como é isso, não ouves teu nome? Pateta, traze os líquidos<sup>242</sup>.

Desde a Antiguidade o vinho era universal. Com a queda do Império Romano, os vinhos franceses passaram a dominar o mercado e, por volta do século XIV, os de Bordeaux e de Borgonha eram tidos como os melhores. Não havia qualquer noção de que o vinho devesse harmonizar com cada prato, apenas servia para reforçar a estrutura de classes, e sua escolha refletia a posição social, o

---

<sup>239</sup> CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011, p. 521-522.

<sup>240</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012.

<sup>241</sup> BARTHES, Roland. **Mitologias**. Tradução de Rita Buongiorno e Pedro Souza. 11. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011.

<sup>242</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 213.

temperamento e a ocupação de quem o bebia<sup>243</sup>. Hoje é ainda considerado um *terroir* de excelência. Esse termo é tradicionalmente advindo da enologia, ainda que atualmente sirva para caracterizar outros tipos de alimentos. Diz respeito a características dos vinhos que podiam ser creditadas às propriedades físicas do solo aliadas ao clima nos quais as uvas foram cultivadas. “Por exemplo, o solo pedregoso de Graves daria aos Bordeaux dessa microrregião características únicas, mesmo dentro da região de Bordeaux”<sup>244</sup>.

No Manual do Bom Tom, Roquete mostra algumas das regras de etiqueta, contando uma anedota que se passou entre o poeta Dellile e um modesto padre que foi jantar na casa de M. Randovilliers, em companhia de duques, marqueses e marechais da França. Conta-a também para provar que comer não é assim tão fácil quanto parece.

- Aposto, disse Delille, que fizestes cem incongruidades ao jantar.
- Como assim? (...). Creio que fiz como os mais.
- Que presunção! Aposto que nada fizestes como os mais.

Após diversas indagações, Dellile (como tomou café? O que pediu para comer? Como tomou a sopa?) concluiu que apenas ao pedir o vinho o padre comportou-se de maneira correta.

- Mas não me dizeis nada do modo como pedistes vinho.
- Pedi, como toda a gente, que me dessem Champanha, Bordéos, às pessoas que tinham diante de si.
- Sabeis pois que toda a gente pede vinho de Champanha, vinho de Bordéos<sup>245</sup>.

O vinho é agente socializador. E para os franceses é um bem que lhe pertence com exclusividade. “Ele orna os cerimoniais mais ínfimos da vida cotidiana

---

<sup>243</sup> STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Tradução de Sergio Goes de Paula com colaboração de Viviane De Lamare. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

<sup>244</sup> ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com unhas, dentes e cuca**: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Senac, 2008, p. 167.

<sup>245</sup> ROQUETE, José Ignacio. **Código do bom tom**: ou Regras da civilidade e de bem viver no século XIX, Pariz: Caza de V<sup>a</sup> J.-p. Aillaud, Guillard e C<sup>a</sup>, 1875, p. 102.

francesa, desde a refeição frugal (vinho tinto e camembert) ao festim, da conversa de botequim ao discurso de banquete”<sup>246</sup>. Bebe-se vinho todos os dias na Casa Vauquer, mas apenas uma ocasião especial pede um Bordeaux. Além dele, outros alimentos que até então não aparecem à mesa participam do jantar: champanhe e licor de cassis.

As situações são diversas e dentro delas podemos encontrar singularidades entre os comensais, bem como a liberdade que permite aos personagens recusar determinadas condutas. Ainda que se reúnam à mesa para almoçar e jantar, eles têm direito de expressar suas singularidades.

Em oposição a esses momentos de refeições compartilhadas, seja no cotidiano doméstico, na alimentação ligada ao trabalho ou à festa, os pensionistas podem ter seus próprios utensílios, ausentar-se e usufruir de almoços e jantares com outras pessoas ou até mesmo sentar-se à mesa e não comer.

O pai Goriot, por exemplo, trazia seus próprios utensílios, diferentes dos demais: conchas, colheres de servir, talheres, galhateiros, molheiras, pratos, aparelhos de chá e uma tigelinha que apresentava duas pombas beijando-se:

é o primeiro presente que minha mulher me deu, no dia de nosso aniversário. Pobrezinha! Guardou suas economias de solteira para comprá-la. Veja, eu preferiria cavar a terra com as unhas a separar-me disto. Graças a Deus! Poderei tomar meu café nesta tigela todas as manhãs, durante o resto dos meus dias. Não tenho de que me queixar, estou com meu pão garantido por muito tempo<sup>247</sup>.

Outro traço de individualismo era não existir a obrigação de almoçarem todos juntos. “Goriot frequentemente jantara fora uma ou duas vezes por semana. Aos poucos, porém, esses jantares foram se espaçando, até não passarem de dois por mês”<sup>248</sup>. Essas ausências do Sr. Goriot convinham muito aos interesses da avarenta

---

<sup>246</sup> BARTHES, Roland. **Mitologias**. Tradução de Rita Buongiorno e Pedro Souza. 11. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011, p. 52.

<sup>247</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 44.

<sup>248</sup> *Ibid.*, p. 50.

Sra. Vauquer, de modo que a progressiva pontualidade com que seu pensionista voltou a fazer as refeições na pensão a desagradou.

Rastignac também preferia o luxo nos grandes salões e frequentemente recebia convites íntimos para a casa da prima ou da amante. Assim, quando aparecia na pensão no horário das refeições, era recebido com ironia: “Muito bem! Sr. Eugênio – disse Sílvia -, hoje o senhor vai almoçar com os outros”<sup>249</sup>.

Um traço do caráter de Vautrin “era pagar generosamente quinze francos pelo ponche de café e aguardente que tomava à sobremesa”<sup>250</sup>. A Srta. Michonneau, na iminência de ser expulsa da casa por desmascarar Vautrin, lembra: “Mas a minha pensão está paga, estou aqui graças ao meu dinheiro, como todos os outros – disse ela, lançando um olhar de víbora sobre os pensionistas”<sup>251</sup>. Diferentemente dos salões, aos quais só podiam ir aqueles convidados, as casas de pensão, como também os restaurantes, são espaços que aceitam qualquer pessoa que possa pagar pelo serviço do estabelecimento.

Outros, como Vitorina, sentavam-se à mesa, esse espaço de sociabilidade e coletividade, mas não comiam, como os demais, expressando uma liberdade, mas também uma coletividade, uma vez que participam do convívio. “Realmente — comentou Bianchon, que estava junto de Rastignac. — A senhorita podia intentar um processo reclamando alimentos, pois não come. Oh! Reparem como o pai Goriot olha para a srta. Vitorina”<sup>252</sup>.

Vitorina parece privar-se de comer por uma questão emocional, assim como podem ser aqueles que se privam de comer na anorexia e na bulimia, em que diversos fatores, inclusive emocionais, estão presentes. “As emoções são suscitadas pelo desejo individual ou necessidade de qualquer um ou de qualquer coisa que

---

<sup>249</sup> Ibid., p. 70.

<sup>250</sup> Ibid., p. 40-41.

<sup>251</sup> Ibid., p. 239.

<sup>252</sup> Ibid., p. 70-80.

podem ser ressentidos como um poder ou uma ameaça potencial”<sup>253</sup>, podendo suprimir o apetite ou aumentá-lo.

Comer junto, portanto, não implica, necessariamente, uma relação de coletividade em que necessitamos suprimir nossos hábitos e vontades em prol da harmonia e coesão do grupo. No entanto, para estarmos juntos, algumas regras podem ser necessárias para que se promova a reunião, sem que para isso desconsideremos o diferente.

## II. Comensalidade: conflito e desordem.

A coletividade é perpassada sempre por regras que devem ser seguidas por todos aqueles que fazem parte do grupo. O horário ou espaço das refeições, por exemplo, é conhecido por todos aqueles que compõem a Casa Vauquer. Torna-se importante conhecê-las por uma questão de ordem da vida cotidiana. Não seria viável para Sílvia cozinhar a qualquer momento que alguém estivesse com fome. No entanto, algumas dessas regras, para além de uma questão ética e de ordem, podem formar uma comunidade de pertencimento, como é o caso das regras de etiqueta, frágeis na Casa Vauquer.

René Descartes, em sua clássica obra *Discurso do método*<sup>254</sup>, elabora quatro preceitos básicos para seu método. O primeiro deles é nunca aceitar algo como verdadeiro. Em segundo lugar, ele acredita que devemos repartir as dificuldades em parcelas para então ordenarmos os pensamentos. Em seu terceiro preceito, sugere começar dos objetos mais simples para os mais compostos, de modo que possa ser presumida até mesmo uma ordem entre os que não se precedem naturalmente. E por fim, efetuar relações metódicas completas e revisões gerais, de modo que ele tivesse a certeza de que nada esteja sendo omitido.

---

<sup>253</sup> FISCHLER, Claude. **Les alimentaires particulières**: mangerons-nous encore ensemble demain? Odile Jacob: Paris, 2013, p. 123, tradução nossa.

<sup>254</sup> DESCARTES, Rene. **Discurso do método**. Tradução de Maria Ermantina Galvão. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

Esse filósofo nos incita a conhecer a partir da ordem, da repetição e da previsibilidade. Não é à toa que o relógio é sua analogia mais conhecida: esse objeto trabalha repetidamente distante de todo o caos. Com Descartes na filosofia, Isaac Newton segue um pensamento semelhante ao elaborar as leis que conhecemos hoje como Leis de Newton, influenciadas por Galileu Galilei. Todos eles são expoentes da revolução científica do século XVI e trazem atreladas à sua ideia de ordem marcas de uma racionalidade excessiva na busca pelo conhecimento.

De acordo com Lévi-Strauss, a exigência de ordem constitui a base de todo pensamento, diga respeito à ciência moderna ou ao modo de conhecer selvagem ou mítico. Ambas são formas de ordenar o mundo<sup>255</sup>. No entanto, se por um lado a ciência moderna deseja excluir todo tipo de desordem, por outro a contemporânea percebe que o caos e a desordem também são importantes no processo de conhecimento.

Faraday e Maxwell criaram o conceito de campo magnético, fazendo ruir a Física moderna. Para eles, o Universo estava repleto de interações inexplicáveis pelas Leis de Newton. Max Planck demonstrou, em 1900, que o calor não era emitido de forma contínua, como se pensava, mas em saltos cósmicos. Niels Bohr percebeu a ambiguidade da matéria, considerando mais correto dizer que em determinadas condições as coisas se apresentam de certa forma. Heisenberg elabora o princípio da incerteza, que diz não ser possível localizar ao mesmo tempo a posição e a velocidade de um elétron. Os dois últimos concluíram ainda não ser possível estudar um objeto sem interferir nele ou alterá-lo. Dessa forma, o modo de conhecer da contemporaneidade passou a basear-se em descontinuidade, ambiguidade e incerteza<sup>256,257</sup>, e não mais na ordem.

Sloterdijk<sup>258</sup>, ao falar sobre cultura, utiliza o monte improvável do naturalista e apresentador de televisão Richard Dawkins. Este biólogo e sua série *Growing up in*

---

<sup>255</sup> LÉVI-STRAUSS, Claude. **O pensamento selvagem**. Tradução de Tânia Pellegrini. Campinas: Papyrus, 1989, p. 25.

<sup>256</sup> PINTO, Vera Lucia Xavier. **Pesquisa qualitativa, justiça social e promoção da alimentação saudável nas escolas**: seis graus de aproximação. Natal, RN: EDUFRRN, 2015.

<sup>257</sup> SANTOS, Boaventura de Sousa. **Um discurso sobre as ciências**. São Paulo: Cortez, 1987.

<sup>258</sup> SLOTERDIJK, Peter. **Has de cambiar tu vida**: sobre antropotécnica. Tradução de Pedro Madrigal. Valencia: Pre-textos, 2012.



*the universe* contam a história da vida e dos seus êxitos. A evolução da espécie é uma escalada a esse monte, movida pela instabilidade. Os momentos instáveis são alternados com acampamentos-base, quando se atinge a ordem, mas isso não passa de um relógio repetitivo se não serve para criarmos força para seguir no desafio de uma nova desordem.

Ciência, sociedade e política estão em constante troca. O ideal de ordem também está presente nos regimes totalitários, como o nazismo, que almejava alcançar uma raça pura, uma homogeneização e uma higienização, quando, na verdade:

Cada ordem tem suas próprias desordens; cada modelo de pureza tem sua própria sujeira que precisa ser varrida. Mas, numa ordem durável e resistente, que se reserve o futuro e envolva ainda, entre outros pré-requisitos, a proibição da mudança, até a ocupação de limpeza e varredura são partes da ordem<sup>259</sup>.

Bauman inspira-se n' *O mal-estar na civilização*<sup>260</sup>, de Freud, para pensar o mal-estar na pós-modernidade. Ainda que alguns acreditem que a civilização é responsável, em grande parte, pela nossa desgraça e que as condições primitivas nos trariam mais felicidade, Freud também vê na civilização uma forma de nos protegermos de ameaças e das fontes de sofrimento, e, portanto, de criarmos de alguma forma, ordem.

Percebi duas questões relacionados à desordem na Casa Vauquer. A primeira diz respeito ao ambiente em que as refeições são realizadas e o segundo à fragilidade das regras de etiqueta, parte do processo civilizador.

O ambiente em que as refeições são realizadas é miserável e sujo: “Reina ali, enfim, a miséria sem poesia; uma miséria econômica, concentrada, gasta, que não tem ainda lodo, mas manchas; que não tem buracos nem andrajos, mas uma podridão

---

<sup>259</sup> BAUMAN, Zygmunt. *O mal-estar na pós-modernidade*. Tradução de Mauro Gama e Cláudia Martinelli Gama. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1998, p. 20.

<sup>260</sup> FREUD, Sigmund. *O mal-estar na civilização*. Tradução de Paulo César de Souza. Penguin; Companhia das Letras, 2012.

envelhecida”<sup>261</sup>. Se tomarmos a ideia de higiene de Mary Douglas, poderemos considerá-lo em estado de desordem, que não se limita ao espaço, mas também atinge as relações, sempre desarmônicas, entre os personagens. Para essa autora

a impureza é essencialmente desordem. A impureza absoluta só existe aos olhos do observador. Se nos esquivamos dela, não é por causa de um medo covarde nem de um receio ou de um terror sagrado que sintamos. As ideias que temos da doença também não dão conta da variedade das nossas reações de purificação ou de evitamento da impureza. A impureza é uma ofensa contra a ordem. Eliminando-a, não fazemos um gesto negativo; pelo contrário, esforçamo-nos positivamente por organizar o nosso meio<sup>262</sup>.

Mesmo Mary Douglas, que acreditava tolerar bem a desordem, lembra-se do quanto sentiu-se tensa num quarto de banho que, apesar de livre de impurezas, fora improvisado numa velha casa e o lugar tinha um sentido perdido com a sua transformação em quarto de banho.

Sujeira e civilização são duas coisas inconciliáveis. Estendemos a limpeza do ambiente para o corpo humano e “ouvimos espantados que a pessoa do Roi Soleil exalava um cheiro péssimo, e balançamos a cabeça quando, na Isola Bella, mostramos a pequenina bacia que Napoleão usava na toailete matinal”<sup>263</sup>. O impuro também constitui uma diferença que representa uma ameaça e, por vezes, buscamos eliminá-la na busca de uma igualdade que também é excludente.

Nobert Elias nos mostra que o conceito de civilização pode englobar uma grande variedade de fatos, como tecnologia, tipos de maneiras, ciência, ideias religiosas e costumes. “Pode se referir ao tipo de habitações ou à maneira como homens e mulheres vivem juntos, à forma de punição determinada pelo sistema

---

<sup>261</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 32.

<sup>262</sup> DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. Tradução de Sónia Pereira da Silva. Lisboa: Edições 70; 1900.

<sup>263</sup> FREUD, Sigmund. **O mal-estar na civilização**. Tradução de Paulo César de Souza. Penguin; Companhia das Letras, 2012, s/p.

judiciário ou ao modo como são preparados os alimentos”. Na verdade, qualquer coisa pode ser feita de forma civilizada ou incivilizada<sup>264</sup>.

Sem dúvidas, a forma como nos comportamos à mesa e as regras de etiqueta que utilizamos para isso é parte do processo civilizador. No entanto, este diz respeito à consciência que o mundo ocidental tem de si mesmo e, portanto, apresenta também algo de excludente por se julgar superior a outras sociedades. Se por um lado a civilização vem para minimizar as diferenças nacionais entre os povos, enfatizando o que é comum a todos os seres humanos, por outro acaba por homogeneizar os costumes, desconsiderando as demais culturas. Quando diferencia, o faz para dar ênfase à identidade de um grupo, que é sempre uma construção de fronteiras e, portanto, um fechamento ao outro. Acabamos por pensar que é de acordo com a nossa forma de civilização que todos devem ser julgados<sup>265</sup>.

Assim, tendemos a reprimir e abafar nossos sentimentos por uma questão de comportamento. Pessoas que arrotam, vomitam ou que têm que “coçar a cabeça, cutucar os dentes, gesticular com as mãos, brincar com a faca, ou não podem deixar de tossir, fungar e cuspir”<sup>266</sup> são repreendidas porque enjoam e incomodam o outro, de modo que os relacionamentos dependem de como reprimimos esses comportamentos. É pela etiqueta que apresentamos distinção social: diferenciamos daqueles que não conhecem as regras para fazer parte de uma comunidade de pertencimento. É uma forma de dissolver as diferenças dentro de um grupo e, portanto, de gerar igualdade, mas que, como dito anteriormente, é uma igualdade excludente. É o caso, por exemplo, de Eugênio de Rastignac: ele frequenta os bailes da alta sociedade, veste-se e comporta-se como os demais, sendo visto como um primo da Sra. Béauseant e não como um morador da Casa Vauquer.

---

<sup>264</sup> ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Tradução de Ruy Jungmann. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994, p. 23. (Vol. 1).

<sup>265</sup> Ibid.

<sup>266</sup> ERASMUS, Desiderius. **De la urbanidad en las maneras de los niños** (De civilitate morum puerilium). Traducción de Agustín García Calvo. Edición Bilingüe. Madrid: Ministerio de Educacion y Ciencia, Secretaría General Técnica, Subdirección General de Información y Publicaciones; 2006, p. 57, tradução nossa.

Simmel explica que nas camadas mais baixas a refeição está essencialmente centrada na materialidade da comida. E nas mais altas, comer é dominado pelo prazer de estar junto, de estar em “sociedade”, surgindo assim um código de regras. A forma como segurar os talheres ou que temas levantar durante uma conversa à mesa são movimentos regulados dos indivíduos<sup>267</sup>. Schmeil percebe que essas regras também são um pouco afrouxadas nas refeições cotidianas da família, quando é permitido interromper o outro e interpelá-lo calorosamente, sem respeito a uma ordem de falas ou a um polimento convencionado<sup>268</sup>.

A Casa Vauquer, localizada em um bairro decadente e marginalizado de Paris, tinha durante os almoços e jantares “o aspecto de uma refeição em família”<sup>269</sup>. Os pensionistas, internos e externos, entram uns após os outros, trocando cumprimentos e, constantemente, gracejos: “Aqui está sua excelência o marquês de Rastignac, doutor em direito-torto — exclamou Bianchon, agarrando Eugênio pelo pescoço e apertando-o até quase sufocá-lo”<sup>270</sup>.

Este personagem desce vestido com um traje de festa e recebe uma enxurrada de piadas dos pensionistas, que, diferentemente dele, comem na pensão. O narrador d’*O pai Goriot* afirma: “Um dos traços particulares das pensões burguesas é o espanto que causa uma pessoa bem-vestida. Ninguém, ali, pode envergar uma casaca nova sem que cada um atire sua frase”<sup>271</sup>.

Bianchon não reprime sua fome: “Vamos todos para a mesa, depressa!”<sup>272</sup>; “Vamos à boia? — gritou Horácio Bianchon, um estudante de medicina muito ligado a

---

<sup>267</sup> SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, jan-jun, 2004, p. 159-166, p. 160.

<sup>268</sup> SCHEMEIL, Yves. BANQUETES PÚBLICOS: Redes de sociabilidade no mundo. In: MONTANDON, Alain. **O livro da Hospitalidade**: Acolhida do estrangeiro na História e nas culturas. Tradução de Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

<sup>269</sup> BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012, p. 35.

<sup>270</sup> *Ibid.*, p. 77.

<sup>271</sup> *Ibid.*, p. 171.

<sup>272</sup> *Ibid.*, p. 76.

Rastignac. — Meu estomagozinho já está lá nos calcanhares”<sup>273</sup>. E Rastignac serve-se abundantemente do carneiro e corta um pedaço de pão que a avarenta Sra. Vauquer mede com os olhos<sup>274</sup>.

Enquanto prega-se que devemos ter conversas tranquilas e controle de nossos comportamentos, essas refeições cotidianas apresentam marcas de barulho, conflito e desordem, que se exacerbam quando o vinho de Bordéus começa a circular entre os comensais. Nesse momento

Ouviram-se risos ferozes, no meio dos quais se destacaram algumas imitações de diversas vozes de animais. Como o empregado do museu tivesse tido a ideia de reproduzir um pregão de Paris que tinha analogia com o mio do gato amoroso, imediatamente oito vozes berraram simultaneamente as frases seguintes:

- Facas para afiar!
- Olha o alpiste pros passarinhos!
- Roupas velhas, chapéus velhos, sapatos velhos!
- Quem tem louças para consertar?
- Garrafas vazias!
- Vai sair a barca! Vamos entrar!
- Olha o doce! Olha a bala!
- Cereja bonita e barata!

A vitória coube a Bianchon, pelo tom fanhoso com que gritou:

- Olha o guarda-chuva!<sup>275</sup>.

Além disso, as conversas geram conflitos e causam constrangimentos e desconforto. Vautrin e Rastignac brigam constantemente no momento das refeições. O primeiro critica o estudante de Direito por extorquir a mãe para frequentar a alta sociedade: “Sim, a mamãe se sangrou — disse Vautrin. — Agora poderá representar suas farsas, frequentar a sociedade, pescar dotes e dançar com condessas que usam

---

<sup>273</sup> Ibid., p. 77.

<sup>274</sup> Ibid.

<sup>275</sup> Ibid., p. 214.

flores de pessegueiro na cabeça”<sup>276</sup>. Rastignac afirma sobre a condessa de Restaud: “Ela me fechou a porta porque eu lhe disse que seu pai comia na nossa mesa”. Frase que sem dúvidas incomoda o Sr. Goriot, que baixa os olhos e volta o rosto para enxugá-los, tornando o jantar sombrio. Por fim solidariza-se com o pai Goriot: quem se meter com o pai Goriot vai se ver comigo e “O senhor é um homem corajoso e digno”<sup>277</sup>.

Estar junto e, portanto, comer junto, é afetar e ser afetado. “O ‘contato’ – a contiguidade, a fricção, o encontro e a colisão – é a modalidade fundamental do afeto”<sup>278</sup>. Praticamos a comensalidade não como continuidade nem refletindo uma comunicação eficaz, mas sim na contrariedade e no conflito.

Pergunto-me se comer junto é conflituoso. Por que estamos sempre nostálgicos em relação a essa prática que, diante de uma sociedade cada vez mais individualista, não realizamos com tanta frequência?

O Guia Alimentar para a População Brasileira<sup>279</sup> nos dá três orientações básicas: comer com regularidade e com atenção, comer em ambientes apropriados e comer em companhia. Seguindo-as, teremos como benefícios: melhor digestão dos alimentos, controle mais eficiente do quanto comemos, maiores oportunidades de convivência com nossos familiares e amigos, maior interação social e, de modo geral, mais prazer com a alimentação. De acordo com o guia, essas refeições compartilhadas feitas no ambiente da casa são momentos preciosos para cultivar e fortalecer laços entre pessoas que se gostam. Para os casais, é um momento de encontro para saber um do outro, para trocar opiniões sobre assuntos familiares e para planejar o futuro. Para as crianças e adolescentes, são excelentes oportunidades de adquirirem bons hábitos e valorizarem a importância de refeições regulares e feitas em ambientes apropriados. Para todas as idades, propiciam o importante exercício da convivência e da partilha. E essa convivência é vista sem contratempos ou conflitos.

---

<sup>276</sup> Ibid., p. 184.

<sup>277</sup> Ibid., p. 111.

<sup>278</sup> NANCY, Jean-Luc. **La comunidad enfrentada**. Tradução de Juan Manuel Garrido. Buenos Aires: La Cebra, 2007. p. 51, tradução nossa.

<sup>279</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

Acredito ser a comensalidade uma forma de gerar bons hábitos alimentares, no entanto, não necessariamente pelos momentos de harmonia, como sugere o Guia, pois mesmo o conflito, sendo parte da convivência, coloca-nos em relação uns com os outros.

Somos saudosos em relação à comensalidade e à alimentação em geral por uma nostalgia de uma comensalidade ou comunidade perdida ou nostálgica. Fischler e Masson<sup>280</sup> mostraram que as pessoas sempre consideram que no passado comia-se melhor. Pelo sabor, pela saúde, pelos comportamentos das pessoas. A memória seletiva parece pôr em esquecimento que, ainda que hoje soframos com a indústria alimentícia, temos uma segurança sanitária dos alimentos que até então não tínhamos. Se hoje a obesidade e as doenças crônicas não transmissíveis são os principais problemas de saúde no mundo, relacionados ao excesso, por outro, eles substituíram a fome. O presente ou o passado contêm os seus prós e contras.

Paulo Rossi considera essa nostalgia como um primitivismo que busca a volta à natureza e que não leva em conta o sofrimento envolvido na grande luta pela sobrevivência, quando as pessoas sofrem muito e morrem jovens. A natureza, longe de ser uma divindade intacta, é resultado da presença humana na Terra. Na maior parte da história, o homem conviveu e convive com o medo e a violência. O que vem para tentar soterrá-los: liberdade de expressão, respeito pelas minorias, afirmação de direitos etc. “não pertencem ao mundo da natureza, mas única e exclusivamente àquele da cultura”<sup>281</sup>. Se por um lado as comidas de nossas avós e bisavós eram mais naturais, genuínas e saborosas, por outro desconsideramos o patriarcalismo que envolvia a produção e o consumo das refeições, a desnutrição e doenças como pelagra (deficiência da vitamina niacina) bem mais prevalentes no passado que a obesidade. Ou a adulteração dos alimentos: queijos sem leite, vinhos sem uvas, café adicionado de chicória ou açúcar de pó de mármore.

A nostalgia dos tempos felizes que não retornam, o elogio de um passado melhor que o presente se escondem em cada canto da cultura e na alma de cada um de nós. Eles têm a ver com a nostalgia

---

<sup>280</sup> FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer**: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. Tradução de Ana Luiza Ramazzina Guirardi. São Paulo: Editora Senac, 2010.

<sup>281</sup> ROSSI, Paulo. **Comer**: necessidade, desejo e obsessão. Tradução de Ivan Esperança Rocha. São Paulo: Unesp, 2014, p.121.

da infância como um lugar de inocência e de salvação, com a ideia de que houve um tempo em que os homens viviam mais serenamente que nós, com poucos problemas (menos graves e dramáticos que os atuais), em uma “sociedade orgânica” feliz<sup>282</sup>.

Essa ideia de uma comunidade perdida ou nostálgica associa-se à família, às civilizações primitivas ou tradicionais ou à ágape cristã, que nos remetem a uma ideia de harmonia e laços sociais resistentes que proporcionam a formação de uma unidade. No entanto, Nancy afirma que os que andam perdidos somos nós mesmos, “sobre quem o ‘vínculo social’ (as relações, a comunicação), nossa invenção, recai pesadamente como a rede de uma armadilha econômica, técnica, política, cultural”<sup>283</sup>. E assim procuramos uma comensalidade formada em uma comunidade de união e harmonia que pensamos ter deixado no passado.

---

<sup>282</sup> Ibid., p.116-117.

<sup>283</sup> NANCY, Jean-Luc. **La comunidad inoperante**. Tradução de Juan Manuel Garrido Wainer. Santiago de Chile: Escuela de Filosofía Universidad ARCIS, 2000, p. 23, tradução nossa.





CONSIDERAÇÕES FINAIS

Cada vez mais a Nutrição e demais profissões da área da saúde percebem a necessidade pungente de uma Ciência que considere a sociedade e os indivíduos que nelas vivem como seres humanos que pensam e sentem e não como uma máquina à semelhança do relógio cartesiano. É notório um esforço do Ministério da Saúde, que em sua última edição do Novo Guia Alimentar para a população brasileira não trata o que comemos como porções em números. Inclusive, como dito anteriormente, reserva um único parágrafo para tratar da comensalidade, vista, nesse caso, como benéfica e harmônica, como realmente é em muitos casos, mas desconsiderando que em outros pode ser fruto da desordem. Essa, no entanto, também benéfica por nos colocar em relação e contato e por evitar a igualdade excludente.

A literatura – nas palavras de Bataille – o Mal, que não é contrário ao bem, mas que foge à regra, torna-se importante para pensarmos a alimentação como amor, prazer, solidariedade e afeto, mas também como algo que pode ser cruel e provocar a negação e a exclusão do outro.

No *symposium* grego, na cena romana ou nos cerimoniais feudais, a comida está presente em nosso imaginário e configura-se como elemento unificador em reuniões de iguais. Igualdade, comunhão e fraternidade rondam o nosso imaginário ao pensarmos no comer junto. A mesa é um espaço de prazer, mas também de poder. Desde a pré-história, com o domínio do fogo e da agricultura, é isso que o homem deseja.

Reunir os envolvidos em uma vitória militar da Antiguidade ou os monges da era medieval promove a formação de uma comunidade que nos remete a um ideal de segurança e fraternidade. No entanto, o espaço de igualdade provoca também separação e distinção. Só serão aceitos aqueles que forem convidados, só irão sentar-se nos melhores lugares aqueles a quem essa honra for permitida.

Comer é poder, é pecado, é gula. Se por uma questão ética criamos a etiqueta, ela também surge como agente excludente que rejeita aqueles que não a seguem. Ela é uma marca de coletividade e civilização, como também são as regras que permeiam a refeição: horário das refeições, alimentos que são servidos em

determinadas ocasiões, onde se come, com quem se come. E é em meio à coletividade que podemos também expor nossas individualidades.

Em oposição à reunião de iguais, bem como a um individualismo, acredito ser de extrema importância pensarmos na hospitalidade. Quando a Sra. Vauquer aceita em seu estabelecimento qualquer um, ela se abre ao outro, ainda que com desconfiança e estranhamento. Ela nos mostra como é difícil lidar com a alteridade. O Outro, seja ele um estrangeiro de outra nacionalidade, a comida de um outro lugar, alguém com um hábito alimentar diferente: vegano, intolerante ao glúten ou à lactose, crudivorista etc. está sempre em relação de enfrentamento.

Além da Casa Vauquer, a obra de Balzac apresenta outros espaços onde se pode praticar a comensalidade. Nesses lugares o comportamento dos comensais, os alimentos, o ambiente e as regras alimentares diferenciam-se pelas situações em que se come. Em restaurantes como o Flicoteaux e Zoppi, do Quartier Latin, come-se para matar a fome, enquanto no Cadran Bleu, Boeuf à la mode e Café Anglais, para celebrar e pelo prazer da refeição e da companhia. Nas refeições familiares dos Grandet permeia a avareza do chefe da família, que serve cozido de corvos, longe de uma ideia de comunhão familiar. Desplein, em *A missa do ateu*, solitariamente toma café em uma padaria. E a chicana do romance *Coronel Chabert* acaba tornando-se também espaço de refeição. Em outras obras podemos também nos aprofundar nos bailes como os que aconteciam nos salões do século XIX, tão almejados por Eugênio.

Acredito que todos esses espaços podem me ajudar a continuar com o estudo da comensalidade, permitindo-me pensar as diferentes formas como comemos em uma pesquisa futura de doutorado. Prossigo com o questionamento: que comunidades se formam em todos esses espaços d'*A Comédia Humana* e o que nos permite pensar sobre a nossa alimentação?

## REFERÊNCIAS:

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. **Com unhas, dentes e cuca**: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Senac, 2008.

AZEVEDO, Alúcio. **A casa de cômodos**. Disponível em: <<http://www.biblio.com.br/defaultz.asp?link=http://www.biblio.com.br/conteudo/Aluizio/Azevedo/casasdecomodos.htm>>. Acesso em: 29 de junho de 2015.

AZEVEDO, Francisco. **O arroz de Palma**. 12. ed. Rio de Janeiro: Record, 2015.

BALZAC, Honoré de. A missa do ateu. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012.

BALZAC, Honoré de. **A obra prima ignorada**: seguido de Um Episódio Durante o Terror. L&PM, 2012.

BALZAC, Honoré de. Coronel Chabert. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012.

BALZAC, Honoré de. Eugênia Grandet. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012.

BALZAC, Honoré de. Fisiologia do vestuário. In: BALZAC, Honoré de. **Tratados da vida moderna**. Tradução de Leila de Aguiar Costa. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

BALZAC, Honoré de. Fisiologia gastronômica. In: BALZAC, Honoré de. **Tratados da vida moderna**. Tradução de Leila de Aguiar Costa. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

BALZAC, Honoré de. **Ilusões perdidas**. Tradução de Ernesto Pelanda e Mário Quintana. São Paulo: Abril Cultural, 1981.

BALZAC, Honoré de. O pai Goriot. Tradução de Gomes da Silveira. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana**: estudos de costumes: cenas da vida privada. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012.

BALZAC, Honoré de. **Physiology du marriage**. Québec: Bibebook, 2004c.

BALZAC, Honoré de. Tratado dos excitantes modernos. In: BALZAC, Honoré de. **Tratados da vida moderna**. Tradução de Leila de Aguiar Costa. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

BARTHES, Roland. **Aula**. Tradução de Leyla Perrone-Moisés. 14. ed. São Paulo: Cultrix, 2004.

BARTHES, Roland. **O rumor da língua**. Tradução de Mário Laranjeira. São Paulo: Brasiliense, 1988.

BARTHES, Roland. **SZ**. Tradução de Léa Novaes. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1992.

BARTHES, Roland. **Mitologias**. Tradução de Rita Buongiorno e Pedro Souza. 11. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011.

BARTHES, Roland. Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea. **EMPIRIA. Revista de Metodología de Ciencias Sociales**. N. 11, enero-junio, 2006, pp. 205-221.

BATAILLE, Georges. **A experiência interior**. Tradução de Celso Libânio Coutinho, Magali Montagné e Antonio Ceschin. São Paulo: Ática, 1992.

BATAILLE, Georges. **A literatura e o mal**. Tradução de Suely Bastos. Porto Alegre: L&PM, 1989.

BAUMAN, Zygmunt. **Comunidade: a busca por segurança no mundo atual**. Tradução de Plínio Dentzien. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

BAUMAN, Zygmunt. **O mal-estar na pós-modernidade**. Tradução de Mauro Gama e Cláudia Martinelli Gama. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1998.

BAUMAN, Zygmunt. **Vida líquida**. Tradução de Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2007.

BELLVER, Violeta. Papá Goriot, de Balzac: comer es ser. **Gramma**, v. 17, n. 41, 2011.

BENJAMIN, Walter. **Charles Baudelaire: um lírico no auge do capitalismo**. Obras Escolhidas. Vol. III. Tradução de José Carlos Martins Barbosa e Hemerson Alves Baptista. São Paulo: Editora Brasiliense, 1989.

BLANCHOT, Maurice. **A comunidade inconfessável**. Tradução de Eclair Antonio Almeida Filho. Brasília: Editora UnB; São Paulo: Lumme Editor, 2013.

BLANCHOT, Maurice. **O espaço literário**. Tradução de Álvaro Cabral. Rio de Janeiro: Rocco.

BOFF, Leonardo. **Virtudes para um outro mundo possível, vol. III: comer e beber juntos e viver em paz**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006.

BONNAUD, Pierre-Marie. **De l'influence de la Physiologie du goût de M. Brillat Savarin sur les physiologies balzaciennes**. Dissertação de Mestrado. Université de Nantes, 2013.

BULFINCH, Thomas. **O livro de ouro da mitologia**: (a idade da fábula): histórias de deuses e heróis. Tradução de David Jardim Júnior. 26. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRILLAT, Savarin. **A fisiologia do gosto**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das letras, 1995.

BRYSON, Bill. **Em casa**: uma breve história da vida doméstica. Tradução de Isa Mara Lando. Companhia das Letras: São Paulo, 2011.

CANESQUI, Ana Maria, GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011, p. 521-522.

CORBEAU, Jean-Pierre. Rituels alimentaires et mutations sociales. **Cahiers internationaux de sociologie**, p. 101-120, 1992.

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

DERRIDA, Jacques; DUFOURMANTELLE, Anne. **Anne Dufourmantelle convida Jacques Derrida a falar da hospitalidade**. Tradução de Antonio Romane. Escuta, 2003.

DESCARTES, René. **Discurso do método**. Tradução de Maria Ermantina Galvão. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

DICKENS, Charles. **Um conto de Natal**. Tradução de Ademilson Franchini e Carmen Seganfredo. L&PM Pocket, s/d.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista**: construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. Tradução de Sónia Pereira da Silva. Lisboa: Edições 70; 1900.

DURKHEIM, Émile. **As regras do método sociológico**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

ELIAS, Nibert. **A sociedade dos indivíduos**. Tradução de Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Tradução de Ruy Jungmann. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994. (Vol. 1).

ERASMUS, Desiderius. **De la urbanidad en las maneras de los niños** (De civilitate morum puerilium). Traducción de Agustín García Calvo. Edición Bilingüe. Madrid: Ministerio de Educacion y Ciencia, Secretaría General Técnica, Subdirección General de Información y Publicaciones, 2006.

ESPOSITO, Roberto. **Bios**. Biopolítica e filosofia. Lisboa: Edições 70, 2010.

FERRER, Chema. **Memorias del yantar**: historias curiosas de la gastronomía. UpWords, 2013.

FILHO BATISTA, Malaquias; ASSIS, Ana Marlúcia de; KAC, Gilberto. Transição nutricional: conceito e características. In: KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz; Atheneu, 2007.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Tradução de Mario Merlino. Barcelona: Anagrama, 1995.

FISCHLER, Claude. **Les alimentaires particulières**: mangerons-nous encore ensemble demain? Odile Jacob: Paris, 2013.

FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer**: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. Tradução de Ana Luiza Ramazzina Guirardi. São Paulo: Editora Senac, 2010.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira e Guilherme João de Freitas Teixeira. 7.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLAUBERT, Gustave. **Salambo**. Tradução de Francisco Ferreira da Silva Vieira. Centaur, 2013.

FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. Tradução de Roberto Machado. 4. ed. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1984.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac São Paulo, 2001.

FREUD, Sigmund. **O mal-estar na civilização**. Tradução de Paulo César de Souza. Penguin; Companhia das Letras, 2012.

GOLDENBERG, Mirian. "A comida como objeto de pesquisa": uma entrevista com Claude Fischler. **Psicol. Clin.**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 1, p. 223-242, 2011. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-56652011000100014&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-56652011000100014&lng=en&nrm=iso). Acesso em: 17 de julho de 2015. <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-56652011000100014>.

GOZLAN, León. **Balzac Chez lui: souvenirs des Jardies**. 12.ed. Michel Lévy Frères: Paris, 1863.

GRASSI, Marie-Claire. HOSPEDARIA. Do albergue ao hotel. In: MONTANDON, Alain. **O livro da Hospitalidade: Acolhida do estrangeiro na História e nas culturas**. Tradução de Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

GUILLAUME, Pierre. HOSPITAL. Entre o técnico e o humano. In: MONTANDON, Alain. **O livro da Hospitalidade: Acolhida do estrangeiro na História e nas culturas**. Tradução de Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Fiocruz, 2005.

HOMERO. **Ilíada**. Tradução de Manuel Odorico Mendes. Centaur Editions, 2013.

HOMERO. **Odisseia**. Tradução de Manuel Odorico Mendes. Centaur Editions, 2013.

HOUAISS, A. **Dicionário eletrônico Houaiss da língua portuguesa 3.0**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios. Síntese de indicadores 2003**. Coordenação de Emprego e Rendimento. Rio de Janeiro: IBGE; 2004.

JOVCHELOVICTH, Sandra; BAUER, Martin W. Entrevista Narrativa. In: BAUER, Martin W.; GASKELL George. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Tradução de Pedrinho A. Guareschi. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

LAMI, Eugène-Oscar (Ed.). **Dictionnaire encyclopédique et biographique de l'industrie et des arts industriels**. Librairie des dictionnaires, 1887.



LANDINI, José Carlos. **Do animal ao humano: uma leitura psicodramática**. Editora Ágora, 1998.

LEPENIES, Wolf. **As Três Culturas**. Tradução de Maria Clara Ceseato. São Paulo: Edusp, 1996.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O pensamento selvagem**. Tradução de Tânia Pellegrini. Campinas: Papirus, 1989.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Raça e História**. Tradução de Inácia Canetas. Lisboa: Editorial Presença, 1952.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Tristes trópicos**. Tradução de Rosa Freire d'Aguiar. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

LILTI, Antoine. SALÕES. Hospitalidade mundana. In: MONTANDON, Alain. **O livro da Hospitalidade: Acolhida do estrangeiro na História e nas culturas**. Tradução de Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

LIPOVETSKY, Gilles. **Os tempos hipermodernos**. Tradução Mário Vilela. São Paulo: Editora Barcarolla, 2004.

LISPECTOR, Clarice. **Felicidade Clandestina: contos**. Rio de Janeiro: Rocco, 1998.

LUKÁCS, Georg. **Ensaio sobre literatura**. Tradução de Carlos Nelson Coutinho. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1965.

MARX, Karl. **Manuscritos econômico-filosóficos**. Tradução de Jesus Ranieri. Boitempo Editorial, 2004.

MARX, Karl. **O Capital: Crítica da Economia Política, livro I: O processo de produção do capital**. Tradução de Regis Barbosa e Flávio R. Koth. São Paulo: Nova Cultura, 2013.

MARX, Karl; ENGELS, Frederich. **A ideologia alemã: crítica da novíssima filosofia alemã em seus representantes Feuerbach, B. Bauer e Stirner, e do socialismo alemão em seus diferentes profetas**. Tradução de Marcelo Backes. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.

MARX, Karl; ENGELS, Frederich. **Sobre literatura e arte**. Tradução de Olinto Beckerman. 3. ed. São Paulo: Global, 1986.

MASSIMO, Montanari. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

MAYRING, Philipp. **Qualitative Inhaltsanalyse: Grundlagen und Techniken**. Basel: Beltz, 1983.

MINTZ, Sidney. **Tasting food, tasting freedom**: excursions into eating, culture, and the past. Boston: Beacon Press, 1996.

MONTANARI, Massimo. Os camponeses, os guerreiros e os sacerdotes: imagem da sociedade e estilos de alimentação. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira e Guilherme João de Freitas Teixeira. 7.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MONTANDON, Alain. **O livro da Hospitalidade**: Acolhida do estrangeiro na História e nas culturas. Tradução de Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

MONTEILHET, Véronique. HONORÉ DE BALZAC. Sociologia da vida parisiense. In: MONTANDON, Alain. **O livro da Hospitalidade**: Acolhida do estrangeiro na História e nas culturas. Tradução de Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

MORIN, Edgar. **A cabeça bem feita**: repensar a reforma, reformar o pensamento. Tradução de Eloá Jacobina. 8. Ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.

MUHLSTEIN, Anka. **Garçon, un cent d'huîtres!**: Balzac et la table. Paris: Odile Jacob, 2010.

NANCY, Jean-Luc. **El intruso**. Traducción de Margarita Martínez. Buenos Aires: Amorrortu, 2006, p. 14-15, tradução nossa.

NANCY, Jean-Luc. **La comunidad enfrentada**. Tradução de Juan Manuel Garrido. Buenos Aires: La Cebra, 2007.

NANCY, Jean-Luc. **La comunidad inoperante**. Tradução de Juan Manuel Garrido Wainer. Santiago de Chile: Escuela de Filosofía Universidad ARCIS, 2000.

ODDONE, Longo. A alimentação dos outros. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira e Guilherme João de Freitas Teixeira. 7.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PERLÉS, Catherine. Les origines de la cuisine - l'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme. **Communications**, n. 31, 1979.

PETRÔNIO. **Satiricon**. Tradução de Marcos Santarrita. São Paulo: Círculo do Livro, s/d.

PINTO, Vera Lucia Xavier. **Pesquisa qualitativa, justiça social e promoção da alimentação saudável nas escolas**: seis graus de aproximação. Natal, RN: EDUFRN, 2015.

PLATÃO. **O Banquete**. Tradução de José Cavalcante de Souza. 1.ed. São Paulo: Abril Cultural, 1972.

POULAIN, Jean-Pierre et al. **Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. 2. ed. Florianópolis: Ed. UFSC, 2013.

PROUST, Marcel. **Contre Sainte-Beuve: notas sobre crítica e literatura**. Tradução Haroldo Ramanzini. São Paulo: Iluminuras, 1988. p. 103.

PYLE, Howard. **Rei Arthur e os cavaleiros da Távola Redonda**. Tradução de Vivien Kogut Lessa de Sá. Zahar: Rio de Janeiro, 2013.

QUEIRÓS, Eça de. Cozinha Arqueológica. In: QUEIRÓS, Eça de. **Notas Contemporâneas**. Porto: Livraria Chardron de Lello & Irmão Editores, 1909, p. 124.

QUEIROZ, Rachel de. **O quinze**. 26.ed. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1980.

RANCIÈRE, Jacques. O Efeito de realidade e a Política da Ficção. Tradução de Carolina Campos. **Novos Estudos**, março, 2010.

RÓNAI, Paulo. A vida de Balzac. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. Tradução de Vidal de Oliveira. 3.ed. São Paulo: Globo, 2012.

RÓNAI, Paulo. **Balzac e A Comédia Humana**. 4.ed. São Paulo: Globo, 2012.

RONÁI, Paulo. Nota 88. In: BALZAC, Honoré de. **A Comédia Humana: estudos de costumes: cenas da vida privada**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2012.

ROQUETE, José Ignacio. **Código do bom tom: ou Regras da civilidade e de bem viver no século XIX**, Pariz: Caza de V<sup>a</sup> J.-P. Aillaud, Guillard e C<sup>a</sup>, 1875.

ROSSI, Paolo. **Comer: necessidade, desejo e obsessão**. Tradução de Ivan Esperança Rocha. São Paulo: Unesp, 2014.

SAGRADA. **Bíblia**. Tradução pelo Centro Bíblico Católico. Editora Ave Maria: São Paulo, 1998.

SANS, Pierre; FONTGUYON, Guy de. Choc exogène et évolution des formes organisationnelles hybrides: les effets de la crise dite "de la vache folle" sur la filière viande bovine. **Sciences de la Société**, n. 46, p. 173-190, 1999.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **Um discurso sobre as ciências**. São Paulo: Cortez, 1987.

SCHEMEIL, Yves. BANQUETES PÚBLICOS. Redes de sociabilidade no mundo. In: MONTANDON, Alain. **O livro da Hospitalidade**: Acolhida do estrangeiro na História e nas culturas. Tradução de Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

SILVA, Michelle Cristine Medeiros da. **Eça de Queiroz e a cozinha burguesa**: literatura e alimentação. 2012. 173 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2012.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, jan-jun, 2004, p. 159-166.

SLOTERDIJK, Peter. **Esferas III**: Espumas. Tradução de Isidoro Reguera. Madrid: Siruela, 2009.

SLOTERDIJK, Peter. **Has de cambiar tu vida**: sobre antropotécnica. Tradução de Pedro Madrigal. Valencia: Pre-textos, 2012.

SOUZA, Andrei Maria de. **As personagens femininas em Le Père Goriot, de Honoré de Balzac**. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012.

STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Tradução de Sergio Goes de Paula com colaboração de Viviane De Lamare. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

SURVILLE, Laure. **Balzac**: sa vie et ses oeuvres. Paris: Libraire Nouvelle, 1858.

TAILLANDIER, François. **Balzac**. Tradução de Ilana Heineberg. L&PM, 2006.

TORREGROSSA, Giuseppina. **Mamas sicilianas**. Tradução de Beti Rabetti. Rio de Janeiro: Objetiva, 2012, p. 17-18.

ZOLA, Émile. **Germinal**. Tradução de Francisco Bittencourt. São Paulo: Martin Claret, 2006.

ZUIN, Poliana Bruno. A importância da tradição e dos rituais na alimentação. In: **Tradição e Alimentação**. Aparecida, SP: Idéias & Letras, 2009.

APÊNDICE:  
ANÁLISE DA OBRA *O PAI GORIOT*

Dimensões:

- I. Caracterização dos espaços da obra.
- II. Descrição dos personagens.
- III. Análise temática das cenas que se passam à mesa.

## I. CARACTERIZAÇÃO DOS ESPAÇOS DA OBRA

**LOCALIZAÇÃO:** Na parte baixa da rue Neuve-Sainte-Genève, no ponto em que o terreno se inclina para a rue de l'Arbalète, entre o Quartier Latin e o Fauborg Saint-Marceau.

**DESCRIÇÃO:** “Essa pensão, conhecida pelo nome de Casa Vauquer, aceita igualmente homens e mulheres, moços e velhos, sem que jamais a maledicência tenha atacado os costumes desse respeitável estabelecimento. É verdade que há trinta anos não se via ali uma moça, e que para um rapaz morar ali era preciso que a família lhe desse uma mesada muito pequena” (p. 25-26). “A fachada da pensão dá para um jardinzinho, de modo que fica em ângulo reto sobre a rue Neuve-Sainte-Genève, de onde aparece em todo o comprimento. Ao longo dessa fachada, entre a casa e o pequeno jardim, corre uma calha de pedra, de uma toesa de largura, diante da qual há uma aleia coberta de areia e orlada de gerânios, louros-rosa e romázeiras, plantados em grandes vasos de louça azul e branca. Entra-se nessa alameda por uma portinha, encimada por uma tabuleta na qual se lê: ‘CASA VAUQUER. Pensão burguesa para os dois sexos e outros’” (p. 28). “Os muros são cobertos de latadas de árvores frutíferas e videiras, cujas frutificações franzinas e poeirentas são objeto dos receios anuais da sra. Vauquer e de suas palestras com os pensionistas (...). Entre as duas alamedas laterais existe um canteiro de alcachofras, flanqueado de árvores frutíferas, dispostas em linha, e orlado de azedinha, alface e salsa. Sob o caramanchão de tílias, há uma mesa redonda pintada de verde e rodeada de cadeiras. Ali, nos dias caniculares, os hóspedes, suficientemente endinheirados para se permitirem tomar um café, vão saboreá-lo sob um intenso calor. A fachada, de três andares e encimada por mansardas, é construída de alvenaria e pintada dessa cor amarela que dá um caráter ignóbil a quase todas as casas de Paris. As cinco janelas abertas em cada pavimento são de caixilhos miúdos e guarnecidas de gelosias erguidas de maneira diferente, de modo que não há simetria alguma. O fundo da casa comporta duas janelas que, no pavimento térreo, têm por ornamento grades de ferro. Por trás do prédio há um pátio de cerca de seis metros de largura, onde vivem em boa harmonia porcos, galinhas e coelhos, tendo ao fundo um telheiro para guardar a lenha. Entre o telheiro e a janela da cozinha está suspenso o guarda-comida, por debaixo do qual escorrem as águas gordurentas da pia de lavar pratos. Esse pátio dá para a rue Neuve-Sainte-Genève por uma porta estreita pela qual a cozinheira despela o lixo, limpando essa sentina com água abundante, sob pena de pestilência” (p. 29-30).

## CARACTERIZAÇÃO DOS ESPAÇOS DA OBRA

### TÉRREO:

#### SALA DE ESTAR:

“Naturalmente destinado ao uso da pensão burguesa, o pavimento térreo se compõe de uma primeira peça iluminada por duas janelas para a rua e na qual se entra por uma porta-balcão. Essa sala de estar comunica com uma sala de refeições, separada da cozinha pelo vão de uma escada com degraus de madeira e tijolos pintados e encerados. Nada é mais triste à vista que essa sala mobiliada com poltronas e cadeiras estofadas com crina, com riscas alternativamente opacas e luzidias. Ao centro, vê-se uma mesa redonda com tampo de mármore de Saint-Anne, enfeitada com esse licoreiro de porcelana branca ornada de filetes dourados meios apagados, que se vê por toda a parte hoje em dia. Essa sala, muito mal assoalhada, tem as paredes revestidas de madeira até uma certa altura. A parte superior é coberta com papel envernizado representando as principais cenas de Telêmaco, com suas personagens clássicas coloridas. A almofada entre as janelas gradeadas oferece aos pensionistas a cena do festim dado ao filho de Ulisses por Calipso. Há quarenta anos essa pintura excita os gracejos dos hóspedes jovens, que se julgam superiores à sua posição, zombando do jantar a que a miséria os condena. A chaminé de pedra, cuja lareira sempre limpa atesta que só se acende em ocasiões solenes, é ornada de dois vasos cheios de flores artificiais, envelhecidas e cobertas com uma tela de arame e que fazem jogo com uma pêndula de mármore azulado de muito mau gosto. Essa primeira peça exala um odor sem nome na língua e que se deveria chamar o odor de pensão. Tresanda a coisas fechadas, bolorentas, rançosas; tem um cheiro que causa frio, parece úmido ao nariz, penetra nas vestes. Tem o gosto de uma sala onde se jantou, faz pensar em utensílios de louça, cozinha e hospital” (p. 30-31).

## CARACTERIZAÇÃO DOS ESPAÇOS DA OBRA

### TÉRREO:

#### SALA DE REFEIÇÕES:

“Essa sala, inteiramente forrada de madeira, foi, outrora, pintada com uma cor agora indistinta, que constitui um fundo sobre o qual a imundície se acumulou em camadas, de maneira a desenhar figuras bizarras. Está guarnecida de armários pegajosos sobre os quais se veem garrafas brancas lascadas, embaciadas, argolas de metal, pilhas de pratos de louça grossa com as bordas azuis, fabricados em Tornai. Num canto, há uma caixa com divisões numeradas, onde ficam os guardanapos, manchados de gordura ou de vinho, de cada pensionista (...). Vereis lá um barômetro com um capuchinho que sai quando chove; gravuras execráveis que tiram o apetite, emolduradas em madeira preta com filetes dourados; uma pêndula de tartaruga com incrustações de cobre; uma estufa verde; candeeiros de Argand nos quais a poeira se combina com o azeite; uma longa mesa coberta com um oleado suficientemente engordurado para que um brincalhão externo possa escrever nele o nome, servindo-se do dedo como estilete; cadeiras estropiadas; pequenos capachos dignos de lástima, de espartaria, que está sempre a se desfiar e nunca se acaba; além de miseráveis aquecedores para os pés com as grades quebradas, dobradiças estragadas e madeira já carbonizada” (p. 31-32). “Essa peça adquire todo seu esplendor no momento em que, pelas sete horas da manhã, o gato da sra. Vauguer precede sua dona, salta sobre os armários, fareja o leite contido em várias tigelas cobertas com pratos e faz ouvir seu rom-rom matinal” (p. 32). “Geralmente, os pensionistas externos se inscreviam apenas para o jantar, que custava trinta francos por mês” (p. 33). “A sala continha, ao jantar, dezoito pessoas e podia admitir vinte; pela manhã, porém, só apareciam os sete locatários, cuja reunião oferecia, durante o almoço, o aspecto de uma refeição em família” (p. 35).



## CARACTERIZAÇÃO DOS ESPAÇOS DA OBRA

**PRIMEIRO ANDAR:** “Continha os melhores aposentos da casa. A sra. Vauquer ocupava o menor, e o outro pertencia à sra. Couture”, que, juntamente com a srta. Taillefer, pagava mil e oitocentos francos.

**SEGUNDO ANDAR:** composto de dois aposentos, ocupados por Poiret e Vautrin. “Os dois hóspedes do segundo andar pagavam apenas setenta e dois francos por mês” (p. 35)

**TERCEIRO ANDAR:** composto de quatro quartos, dois dos quais alugados à Srta. Michonneau e ao pai Goriot. “Os dois outros quartos eram destinados às aves de arribação, a esses infortunados estudantes que, como o pai Goriot e a srta. Michonneau, não podiam gastar mais de sessenta francos por mês com casa e comida. A sra. Vauquer, porém, pouco gostava de sua presença e não os aceitava senão quando não achava coisa melhor: eles comiam muito pão” (p. 34). No momento, um dos dois quartos restantes estava sendo ocupado por Eugênio de Rastignac.

**POR CIMA DO TERCEIRO ANDAR:** “havia um telheiro para estender a roupa e duas mansardas onde dormiam um criado, chamado Cristóvão, e a gorda Sílvia, a cozinheira.” (p. 35)

## II. CARACTERIZAÇÃO DOS PERSONAGENS

### PAI GORIOT

**QUEM É?** João Joaquim Goriot. Protagonista do romance. Viúvo, mora no terceiro andar da pensão Vauquer e tem cerca de sessenta e nove anos. É um “antigo fabricante de talharim, massas para sopa e amido” (p. 34), uma “pobre criatura desprezada, um saco de pancadaria sobre quem choviam todas as brincadeiras” (p. 42). A uns causava horror; a outros inspirava compaixão (p. 54). Pai da condessa Anastácia de Restaud e da baronesa Delfina de Nucingen. É rejeitado pelos genros e tem seu dinheiro espoliado pelos filhos.



**SINGULARIDADES RELACIONADAS À ALIMENTAÇÃO:** levava consigo uma numerosa prataria: “as conchas, as colheres de servir, os talheres, galhateiros, molheiras, vários pratos, aparelhos de chá de prata dourada, enfim, peças mais ou menos belas, pesando um certo número de marcos e de que ele não se queria desfazer, porque eram presentes que lhe recordavam as solenidades de sua vida doméstica” (p. 61), que posteriormente vende para dar o dinheiro às filhas. “A sopa, o cozido e um prato de legumes haviam sido e continuariam a ser sempre seu jantar predileto” (p. 49). “Durante a maior parte desse primeiro ano, Goriot frequentemente jantara fora uma ou duas vezes por semana. Aos poucos, porém, esses jantares foram se espaçando, até não passarem de dois por mês” (p. 50). “Estava metido na famosa escassez de gêneros alimentícios [durante a Revolução] e começou sua fortuna vendendo, naquele tempo, a farinha por um preço dez vezes superior ao do custo. E conseguiu a quantidade de farinha que quis” (p.104). Capaz de todo sacrifício pelas filhas: “Ora, comerei somente pão!” (p. 283).

O pai Goriot. Ilustração retirada de: BALZAC, Honore de. **Œuvres complètes illustrées.** par Jean A. Ducourneau. Reproduction en fac-similé de l'édition Fume de 1842.

### EUGÊNIO DE RASTIGNAC

*res*

**QUEM É?** “Rapaz chegado das redondezas de Angoulême para estudar direito em Paris e cuja numerosa família se sujeitava às mais duras privações a fim de poder enviar-lhe mil e duzentos francos por ano” (p. 34). “Tinha um rosto tipicamente meridional, tez clara, cabelos pretos, olhos azuis. No porte, nas maneiras e na atitude habitual, revelava-se o filho de uma família nobre, cuja primeira educação não encerra mais que tradições de bom gosto. Embora poupado quanto às roupas, usando nos dias comuns os trajes velhos do ano passado, podia, contudo, sair algumas vezes trajado como um rapaz elegante” (p. 39). “Se, de início, quis lançar-se destemidamente ao trabalho, logo depois, seduzido pela necessidade de fazer relações, notou como as mulheres têm influência na vida social e quis atirar-se à sociedade, para conquistar protetoras naquele meio” (p. 57), como as filhas do pai Goriot.

**SINGULARIDADES RELACIONADAS À ALIMENTAÇÃO:** é jovem, tem sede da sociedade e fome de uma mulher (p.61). Declara: “sou capaz de comer apenas pão, beber apenas água e até jejuar se for necessário; não posso, porém, privar-me dos instrumentos com que a gente faz a vindima nesta terra” (p. 113). “Come a boia da mamãe Vauquer e gosta dos belos jantares do Fauborg Saint-Germain” (p. 133). Por vezes não jantava na pensão, frequentando bailes, como o de sua parente, a viscondessa de Beauséant, que o insere na alta sociedade, enquanto “a família come mais minga de castanha do que pão branco” (p. 136). Faz o próprio vinho do bagaço do lagar e seus vinhedos estão sempre sujeitos a incertezas.

**OBRAS EM QUE REAPARECE NA *COMÉDIA HUMANA*:** *O Baile de Sceaux, Ilusões perdidas, Estudos de mulher, A interdição, A pele de Onagro, A casa Nucingen, O deputado de Arcis, Esplendores e misérias das cortesãs, Melmoth reconciliado, Ursula Mirouët, Os segredos da princesa de Cadignan, Outro estudo de mulher, A prima Bette, Ao “Chat-qui-pelote”.*



Eugênio de Rastignac. Ilustração retirada de:  
<http://goo.gl/4ASE5i>



Vautrin. Ilustração retirada de: BALZAC, Honore de. *Œuvres complètes illustrées*. par Jean A. Ducourneau. Reproduction en fac-similé de l'édition Fume de, 1842.

## VAUTRIN

**QUEM É?** Condenado fugitivo da prisão de Toulon, tem cerca de quarenta anos e usava peruca preta e tingia as suíças. “Tinha espáduas largas, busto bem desenvolvido, músculos salientes, mãos grandes, espessas, mostrando nas falanges tufo de pelos de um ruivo ardente. O rosto, sulcado de rugas prematuras, oferecia sinais de dureza, que eram desmentidos por suas maneiras brandas e afáveis. Sua voz de baixo, em harmonia com sua exuberante alegria, não desagradava. Era prestativo e divertido (...). Pela maneira como lançava um jato de saliva, revelava um sangue-frio imperturbável que faria com que não recuasse diante de um crime para sair de uma situação equívoca. Como um juiz severo, seu olhar parecia ir ao fundo de todas as questões, de todas as consciências, de todos os sentimentos. Seus hábitos consistiam em sair após o almoço, voltar para o jantar, desaparecer depois e recolher-se pela meia-noite, com o auxílio de uma chave mestra que a sra. Vauquer lhe confiara” (p. 40). Um outro nome é Jacques Collin, cognominado Enagana-a-morte.

**SINGULARIDADES RELACIONADAS À ALIMENTAÇÃO:** “Um traço de seu caráter era pagar generosamente quinze francos pelo ponche de café e aguardente que tomava à sobremesa” (p. 40-41). Comemora duelo contra o pai de Vitorina com vinho de Bordéus.

**OBRAS EM QUE REAPARECE NA *COMÉDIA HUMANA*:** *Ilusões perdidas, Esplendores e misérias das cortesãs, O deputado de Arcis, A prima Bette, O Contrato de Casamento.*



Sra. Vauquer. Ilustração retirada de: BALZAC, Honore de. **Œuvres complètes illustrées**. par Jean A. Ducourneau. Reproduction en fac-similé de l'édition Fume de, 1842.

### SRA. VAUQUER

**QUEM É?** Dona da pensão Vauquer, viúva nascida de Conflans. Enfeita-se com uma touca de filó da qual sai um coque de cabelos postiços malposto e arrasta os chinelos rotos. “Seu rosto avelhantado, gorducho, do meio do qual sai um nariz em bico de papagaio, as mãozinhas rechonchudas, o corpo roliço como o de um rato de igreja, o busto amplo e oscilante estão em harmonia com (...) [a] sala que ressuma desgraça (...) toda sua pessoa, enfim, explica a pensão, como a pensão implica sua pessoa. (...) A gordura baça dessa mulherzinha é o produto dessa vida como o tifo é a consequência das exalações de um hospital. Sua saia de baixo, de malha de lã, que aparece sob o velho vestido reformado e cujos chumaços saem pelos rasgões do forro cheio de fendas, resume a sala de estar, a sala de refeições e o jardinzinho, anuncia a cozinha e faz pressentir os pensionistas” (p. 32-33). “Aos cinquenta anos de idade, mais ou menos, a sra. Vauquer assemelha-se a todas as mulheres que tiveram infortúnios. (...). Não obstante, é *no fundo, uma boa mulher*, dizem os pensionistas, que a julgam pobre ao ouvi-la gemer e tossir como eles. Quem fora o sr. Vauquer? Nunca ela se manifestava a respeito do falecido” (p. 33).

**SINGULARIDADES RELACIONADAS À ALIMENTAÇÃO:** julgava alimentar os pensionistas a penas perpétuas e perguntava-se “Onde teriam aqueles infelizes encontrado, em Paris, pelo prelo que ela cobrava, alimentos sãos, abundantes e um quarto que eles tinham o direito de tornar, se não elegante ou cômodo, pelo menos limpo e salubre?” (p. 42). Quando o pai Goriot chegou à pensão, resolveu investir amorosamente nele, que não correspondeu às suas esperanças, e por isso ela passou a ridicularizá-lo e a “suprimir as coisas supérfluas que introduzira na pensão. – Basta de pepinos e de anchovas! Isso é bobagem! – disse a Sílvia, no dia em que restabeleceu o antigo programa” (p. 49). Seu gato, Mistigris, precede a dona pela manhã e fareja o leite dos pensionistas. Ela reserva para si cassis e gulodices.

**VITORINA TAILLEFER:** de “uma brancura mórbida semelhante à das moças atacadas de clorose (...), seu rosto, entretanto, não era velho, os movimentos e a voz eram ágeis. Essa desgraçada jovem parecia um arbusto de folhas amareladas, recentemente plantado num terreno árido. Sua fisionomia arruivada, seus cabelos de um louro fulvo, seu corpo muito delgado exprimiam essa graça que os poetas modernos encontravam nas estatuetas da Idade Média. Seus olhos castanho-escuros eram cheios de doçura e de resignação cristã. Suas vestes, singelas e baratas, denunciavam formas magras, mas jovens. Era bela por justaposição. Feliz, teria sido encantadora” (p. 38). “Seu pai acreditava ter razões para não reconhecê-la, recusava-se a conservá-la junto de si, não lhe dava mais que seiscentos francos por ano e alterara a natureza de seus bens a fim de poder transmiti-los inteiramente ao filho” (p. 38-39). Estava aos cuidados da Sra. Couture, parente afastada da mãe de Vitorina, que morrera de desespero em sua casa. “Seu irmão, seu único medianeiro, não fora visitá-la uma única vez em quatro anos e não lhe enviava auxílio algum” (p. 39). Pela rejeição, “poderia intentar um processo reclamando alimentos, pois não come” (p. 79-80).

**SRA. COUTURE:** “(...) Viúva de um comissário ordenador da República francesa. Tinha consigo uma moça muito jovem, chamada Vitorina Taillefer a quem ela servia de mãe” (p. 33-34). “A boa senhora levava Vitorina à missa todos os domingos e à confissão todas as quinzenas, a fim de torná-la, a todo transe, uma moça piedosa” (p. 39). E de comer o bom Deus em Saint-Etienne (p. 64).

**POIRET:** “Era uma espécie de autômato (...), a cabeça coberta com um gorro mole, mal segurando a bengala com castão de marfim amarelado, deixando flutuar as abas enrugadas da sobrecasaca que ocultava uns calções quase vazios e pernas metidas em meias azuis que tremiam como as de um ébrio, mostrando um colete branco sujo e um peitilho de grossa musselina enrugada, que se unia imperfeitamente à gravata enrolada em volta de seu pescoço de peru” (p. 37). “(...) Tinha o hábito de repetir em termos diferentes o que os outros diziam” (p. 55). É aos olhos do criado Cristóvão um “pão-duro que (...) não quer saber de graxa, seria capaz de comê-la antes de passá-la nos sapatos” (p. 64). Formava com a Srta. Michonneau um casal.

**SRTA. MICHONNEAU:** velha solteirona que “usava sobre os olhos fatigados uma pala de tafetá verde, mantida em forma por um fio de arame, capaz de amedrontar o anjo da Piedade. Seu xale de franjas finas e choronas parecia cobrir um esqueleto, tão angulosas eram as formas que ocultava. Que ácido despojara aquela criatura de suas formas femininas? Era fácil perceber que fora bela e bem-feita de corpo (...). Seu olhar claro enregelava, sua fisionomia encarquilhada ameaçava. Tinha a voz estridente da cigarra gritando em sua moita ao aproximar-se o inverno. Dizia ter cuidado de um velho que sofria de catarro da bexiga, abandonado pelos filhos, que o haviam julgado sem recursos. Esse ancião lhe deixara mil francos de renda vitalícia, periodicamente disputados pelos herdeiros, que a perseguiram com calúnias” (p. 36). Desmascara Vautrin colocando uma substância narcótica em sua bebida.



## OS EMPREGADOS DA PENSÃO

### GORDA SÍLVIA, A COZINHEIRA.

É a cozinheira da pensão. “Quando ouvia o caminhar da patroa (...) apressava-se a servir o almoço aos pensionistas internos” (p. 33). Tomava “tranquilamente seu café, preparado com as camadas superiores do leite destinado aos pensionistas e que Sílvia fazia ferver muito tempo, para que a sra. Vauquer não se apercebesse daquele dízimo ilegalmente cobrado” (p. 64). Sugere servir leite bebido por um gato para o pai Goriot.

### CRISTÓVÃO, O CRIADO.

O Criado. Ajudava Sílvia com os afazeres domésticos, engraxava os sapatos dos pensionistas e recebia gorjetas para entregar correspondências. Assim como Sílvia, ocupava um quarto na mansarda da pensão.

### FREGUESES DURANTE O JANTAR:

**HORÁCIO BIANCHON:** estudante de medicina interno no Hospital dos Conchin. Estuda o Sistema de Gall. Afirma: “Os médicos formados só consideram a doença. Mas eu considero também o doente, meu caro” (p. 298).

**EMPREGADO DO MUSEU:** não é nomeado nem apresenta maiores referências.

**CARLOS, JOVEM PINTOR:** não apresenta maiores referências.

### AS FILHAS DO PAI GORIOT, SEUS MARIDOS E AMANTES.

**BARONESA DELFINA DE NUCINGEN:** filha mais nova do pai Goriot, “uma loura que tem um camarote na ópera e também frequenta os Bouffons, rindo muito alto, para chamar a atenção” (p. 103). Tem Eugênio de Rastignac como seu amante e é casada com o barão de Nucingen, um banqueiro. Mora à rue de Saint-Lazare, em uma dessas “casas de construção pretensiosa, de colunas finas, pórticos estreitos, que constituem o belo em Paris, uma verdadeira casa de banqueiro, cheia de requintes caros, estuques, patamares de mosaico de mármore” (p. 172).

**BARÃO DE NUNCIGEN:** banqueiro de origem alemã que se tornou barão do Santo Império, marido de Delfina.

**DE MARSAY:** ex-amante de Delfina.

**CONDESSA ANASTÁCIA DE RESTAUD:** filha mais velha do pai Goriot. É “alta, esbelta, passava por ter um dos mais belos corpos de Paris” (p. 59). Morava à rue du Helder na Chaussée-d’Antin. É casada com o conde de Restaud e tem Máximo de Trailles como seu amante, que a arruína.

**CONDE DE RASTAUD:** marido de Anastácia.

**MÁXIMO DE TRAILLES:** amante de Anastácia.

### OUTROS PERSONAGENS NOBRES

**SRA. VISCONDESSA DE BEAUSÉANT (CLARA DE BORGONHA):** prima distante de Eugênio de Rastignac que o insere na alta sociedade. Casada com o Visconde de Beauséant e amante do Marquês d'Ajuda Pinto, que irá casar-se com a Srta. de Rochefide.

**SR. VISCONDE DE BEAUSÉANT:** marido de Clara. “Quase não tinha outros prazeres além do dos bons pratos; era, em matéria de glotonaria, da escola de Luís XVIII e do duque d'Escars” (p. 150).

**MARQUÊS D'AJUDA PINTO:** português amante da viscondessa de Beauséant.

**DUQUESA DE LANGEAIS:** melhor amiga da Viscondessa de Beauséant. Tem um romance com seu nome servindo de título.

**MARQUÊS DE MONTRIVEAU:** amante da duquesa de Langeais. Informa a Eugênio onde fica a casa de Anastácia de Restaud.

## OUTROS PERSONAGENS CITADOS

**ÁGATA, LAURA, HENRIQUE E GABRIEL:** irmãos de Rastignac.

**CONDESSA D'AMBERMESNIL:** “mulher de trinta e seis anos que esperava o fim da liquidação e da regularização de uma pensão que lhe era devida, na qualidade de viúva de um general morto nos campos de batalha” (p. 46) e que por algum tempo mora na pensão Vauquer, de onde sai deixando prejuízo à Sra. Vauquer.

**CONDESSA DE FERRAUD:** aparece em *Coronel Chabert*.

**CONDESSA DE KERGAROUËT:** primeira esposa do conde de Kergarouët, que em *O baile de Sceaux* desposa Emília de Fontaine.

**CONSTÂNCIA:** criada de quarto da filha da condessa de Restaud.

**CORONEL CONDE FRANCHESSINI:** homem que entra em duelo com o irmão de Vitorina, mandado por Vautrin.

**DERVILLE:** personagem que aparece em *Gobseck* (citado).

**DUQUESA DE BERRY:** personagem real, nora de Carlos X (citada).

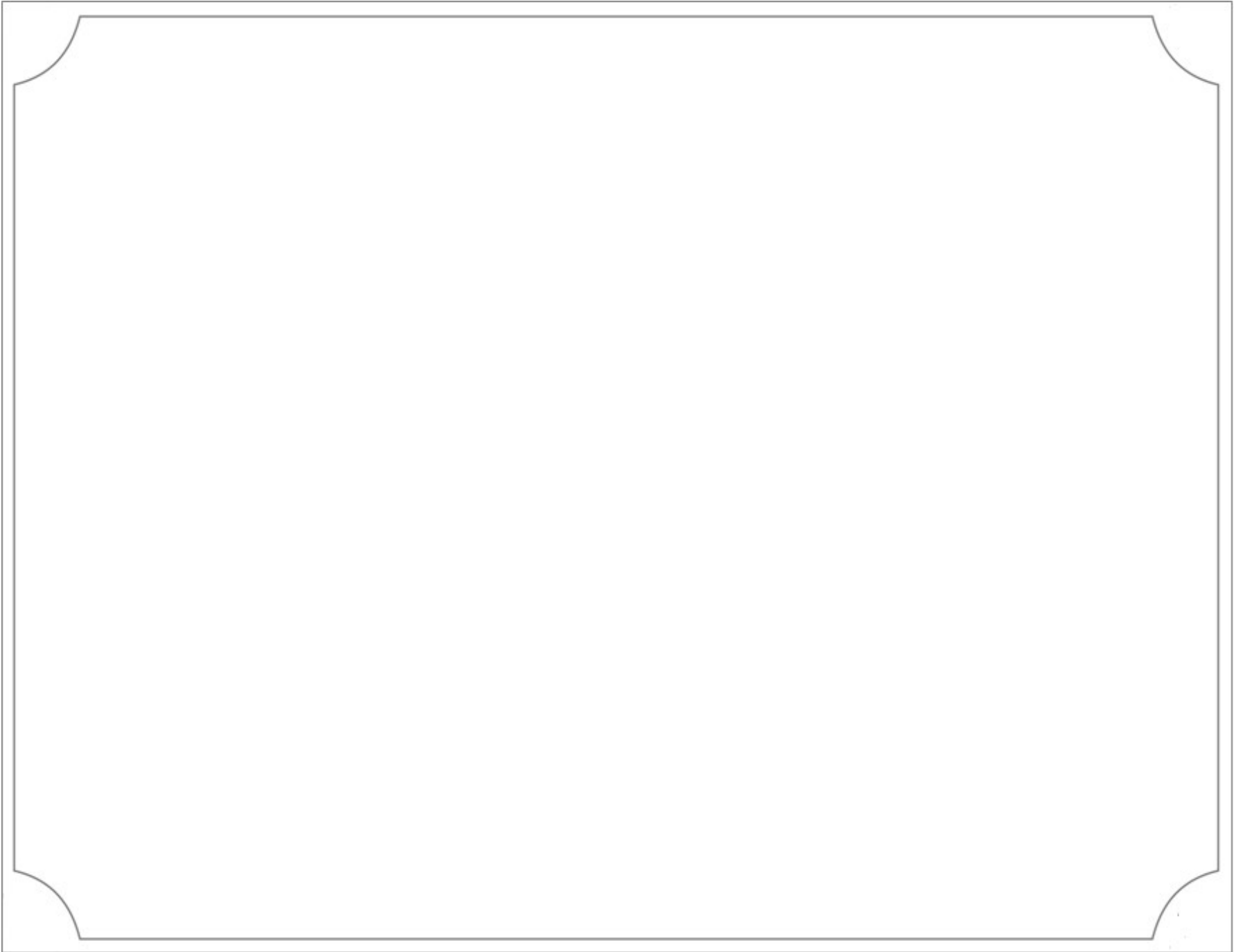
**DUQUESA DE CARIGLIANO:** aparece em *Ao “Chat-qui-Pelote”*.

**DUQUESA DE MAUFRIGNEUSE:** aparece em *Os segredos da princesa de Cadignan*.

**FIO-DE-SEDA:** galeriano da turma de Engana-a-morte (Vautrin).

**MIGUEL TAILLEFER:** pai de Vitorina. Banqueiro, sócio principal da casa Frederico Taillefer & Cia. Conta-se que assassinou um amigo durante a Revolução e esse episódio é contado em *A estalagem vermelha*.

**PRINCESA GALATHIONNE:** personagem balzaquiana que, ao que tudo indica, ligar-se-á ao barão de Nucingen.



SÉRISY: aparece em *Uma estreia na vida*.

SR. GONDUREAU: ministro da polícia geral do reino. Propõe a Michonneau um plano para prender Vautrin.

SR. GRIMBERT: dirige o escritório das Messageries Royales (citado).

SR. GRIMPEL: médico.

SR. MURET: comprador do estabelecimento do pai Goriot.

SRA. BUNEAUD: dona de uma pensão concorrente da Casa Vauquer.

SRA. DE LANTY: aparece em *O deputado de Arcis*.

SRA. DE MARCILLAC: tia de Eugênio, velha fidalga que envia uma carta à Sra. de Beuséant, sua parente, com o intuito de inserir o sobrinho na alta sociedade.

SRA. FIRMIANI: intitula um romance.

SRA. MORIN E SR. RAGOULLEAU: caso real, acontecido em 1812, tentativa de extorsão por parte da viúva Morin contra o Sr. Ragoulleau.

SRTA. DE ROCHEFIDE (BERTA): prometida a casar-se com o marquês D'Ajuda Pinto.

TERESA: criada de quarto da Sra. de Nucingen.

VANDENESSE: aparece em *Uma estreia na vida* e *Uma filha de Eva*

### III. ANÁLISE TEMÁTICA DAS CENAS QUE SE PASSAM À MESA.

#### TEMA I: Hospitalidade/Hostilidade

Alimentava aqueles forçados condenados a penas perpétuas, exercendo sobre eles uma autoridade respeitada. Onde teriam aqueles infelizes encontrado, em Paris, pelo preço que ela cobrava, alimentos sãos, abundantes e um quarto que eles tinham o direito de tornar, se não elegante ou cômodo, pelo menos limpo e salubre? Se ela se tivesse permitido uma injustiça clamorosa, a vítima a teria suportado sem queixa (p. 42).

# Relação de hospitalidade entre a Sra. Vauquer e seus pensionistas. Eles levam tudo o que é necessário para a pensão, mas a proprietária sempre considera que está fazendo um favor para eles.

A sra. Vauquer passou a cuidar da mesa, acendeu o fogo nas salas durante quase seis meses e cumpriu as promessas dos prospectos tão bem que até fez despesas (p. 46).

# Para agradar o pai Goriot, a Sra. Vauquer demonstra hospitalidade à mesa até então.

Gostava de responsabilizar os outros por suas próprias faltas. Quando ocorreu esse prejuízo, ela considerou o honesto fabricante de massas a causa de seu infortúnio e começou, desde então, dizia ela, a perder as ilusões a seu respeito

(...)

A viúva empregou sua malícia de mulher em planejar surdas perseguições contra sua vítima. Começou por suprimir as coisas supérfluas que introduzira na pensão. — Basta de pepinos e de anchovas! Isso é bobagem! — disse a Sílvia, no dia em que restabeleceu o antigo programa (p. 48-49).

# Como o pai Goriot não responde às investidas da Sra. Vauquer, esta passa a tratá-lo com hostilidade e não mais o agrada à mesa.

Além disso, tinha uma utilidade. Os pensionistas descarregavam sobre ele seu bom ou mau humor, através de gracejos ou remoques. A opinião que parecia a mais provável, e que foi geralmente adotada, foi a da sra. Vauquer. Segundo ela, esse homem tão bem conservado, sadio como ele só e com quem ainda se podia ter muito prazer, era um libertino com gostos estranhos (p. 51).

# O pai Goriot passa, por influência da Sra. Vauquer, a ser hostilizado por todos da pensão, principalmente no momento das refeições, quando todos se encontram.

Ao jantar, como um raio de sol entrasse pela janela e fosse cair nos olhos do sr. Goriot, a sra. Vauquer levantou-se e foi correr a cortina para que a luz não o incomodasse.

— O senhor é amado pelas mulheres belas, sr. Goriot, e o sol o procura — disse ela, aludindo à visita recebida pela manhã. — Caramba! O senhor tem bom gosto. Ela é muito bonita.

— É minha filha — replicou ele, com uma espécie de orgulho que pareceu aos pensionistas a fatuidade de um velho que guarda as aparências (p. 52).

(...)

Uma noite, após o jantar, tendo a sra. Vauquer lhe perguntado em ar de troça: “Então, suas filhas não vêm mais visitá-lo?”, pondo em dúvida sua paternidade, o pai Goriot estremeceu como se a dona da pensão o houvesse cutucado com um ferro.

— Vêm algumas vezes — respondeu com uma voz comovida.

— Ah! Ah! Então ainda as vê algumas vezes — exclamaram os estudantes. — Bravo, pai Goriot! O velho, porém, não ouviu os gracejos que sua resposta provocou: recaíra num estado meditativo, que os que o observavam superficialmente tomaram por um embotamento senil devido à falta de inteligência (p. 54).

# Desconfiança e desconhecimento em relação ao pai Goriot.

Graças à tia de Marcillac, o pobre estudante fora bem recebido naquela casa, sem conhecer o alcance desse favor. Ser admitido nesses salões dourados equivalia a um título de alta nobreza. Aparecendo nessa sociedade, a mais fechada de todas, conquistara o direito de ir a qualquer parte (p. .

(...)

Declarando-se primo da sra. de Beauséant, foi convidado por aquela senhora, que ele tomou por uma fidalga, adquiriu o direito de frequentar-lhe a casa (p. 59-60).

# Sendo visto como familiar de uma nobre, Rastignac pode ser aceito nos grandes salões.

— A culpa é desse estúpido Cristóvão. Eu pedi que ele pusesse a mesa. Onde se meteu? Não se preocupe, patroa. Vou fazer com este leite o café do pai Goriot. Vou pôr mais água e ele nem notará. Ele não presta atenção em nada, nem mesmo no que come (p. 66).

# O pai Goriot é hostilizado por meio dos alimentos.

Sentado à extremidade da mesa, perto da porta da cozinha, o pai Goriot ergueu a cabeça, farejando um pedaço de pão que tinha debaixo do guardanapo, por um velho hábito comercial que às vezes reaparecia.

— Que é isso? — gritou-lhe asperamente a sra. Vauquer, com uma voz que dominou o ruído dos talheres, dos pratos e das vozes. — Não está achando bom o pão?

— Pelo contrário — respondeu ele —, é feito com farinha de Étampes, de primeira.

— Como sabe? — perguntou-lhe Eugênio.

— Pela alvura, pelo sabor.

— Só se percebe o sabor pelo nariz, pois o senhor o está cheirando — disse a sra. Vauquer. — O senhor está ficando tão econômico que acabará descobrindo um meio de se alimentar com o cheiro da cozinha.



— Tire uma patente de invenção disso — gritou o empregado do museu. — Ficaré rico.  
 — Não se importem com ele! Ele diz isso para nos convencer de que foi fabricante de massas — disse o pintor (p. 78).

# O pai Goriot é recriminado pelo hábito de cheirar o pão.

— Ela me fechou a porta porque eu lhe disse que seu pai comia na nossa mesa — exclamou Rastignac (p. 111).

# Por ser conhecido do pai Goriot e sentar-se com ele à mesa, Rastignac não é aceito na casa da filha deste senhor.

— Aqui estão, meu senhor — disse Cristóvão, alcançando a garrafa.

Depois de encher o copo de Eugênio e o do pai Goriot, serviu-se lentamente de umas gotas, que provou enquanto os vizinhos bebiam, e em seguida fez uma careta.

— Que diabo! Está com gosto de rolha. Fica com esta para ti, Cristóvão, e vai buscar outra. Sabes onde estão? Somos dezesseis, traze oito garrafas (p. 213).

(...)

A festinha que permitira a Vautrin fazer com quem Eugênio e o pai Goriot bebessem vinho narcotizado causou sua perda (p. 222)

# Vautrin utiliza vinho narcotizado para envenenar o pai Goriot e Rastignac, impedindo-os de salvar o irmão de Vitorina.

— Nada mais fácil — disse o desconhecido. — Eu lhe mandarei um frasco contendo uma dose de licor, preparado para provocar uma congestão, que não tem o menor perigo e que simula uma apoplexia. A droga pode ser misturada ao vinho ou ao café. Logo que ela tiver produzido seu efeito, a senhora levará o homem para uma cama e o despirá a fim de socorrê-lo. Quando tiver certeza de estar só, dê-lhe uma palmada nas costas, paf!, e verá reaparecerem as letras (p. 202).

Enquanto Sílvia e o criado estiveram ausentes da sala de refeições, a srta. Michonneau, descendo antes dos outros, deitou o licor na taça de prata pertencente a Vautrin e na qual o creme para o café estava sendo aquecido em banho-maria, no meio dos outros. A solteirona contava com essa particularidade da pensão para agir. Não foi sem alguma dificuldade que os sete pensionistas se acharam reunidos (p. 224-225).

# A Srta. Michonneau envenena Vautrin para descobrir se é ele o Engana-a-morte.

— Vou embora se essa prostituta continuar a jantar conosco — disse à meia-voz (p. 238).

# Tendo envenenado Vautrin, a Srta. Michonneau passa a não ser aceita à mesa da pensão Vauquer.

— Amanhã de manhã só precisa fazer três taças de café, Sílvia! Imagina! Minha casa vazia! Não é de cortar o coração? Que será a vida sem meus pensionistas? Absolutamente nada. Aí está minha casa desmobilizada de seus homens. A vida está toda nos móveis. Que fiz eu para merecer todos esses desastres? Nossas provisões de feijão e batatas foram feitas para vinte pessoas. A polícia em minha casa! Vamos passar a comer somente batatas! E terei de despedir Cristóvão! (p. 252)

# Ambiguidade entre aquele que hospeda e os hospedados, existe entre eles uma relação de interdependência.

## TEMA II: Marcas de individualidade e de coletividade

Quando ouvia o caminhar da patroa, a gorda Sílvia, a cozinheira, apressava-se a servir o almoço aos pensionistas internos. Geralmente, os pensionistas externos se inscreviam apenas para o jantar, que custava trinta francos por mês (p. 33).

# Caracterização do modo como come-se à mesa da pensão Vauquer: custo da refeição e quem as prepara.

Durante a maior parte desse primeiro ano, Goriot frequentemente jantara fora uma ou duas vezes por semana. Aos poucos, porém, esses jantares foram se espaçando, até não passarem de dois por mês. Essas ausências do sr. Goriot convinham muito aos interesses da sra. Vauquer, de modo que ela ficou muito descontente com a progressiva pontualidade com que seu pensionista voltou a fazer as refeições na pensão (p. 50).

# Os comensais têm liberdade para não participarem das refeições da pensão.

— Isto — disse à sra. Vauquer, apertando contra o peito um prato e uma tigelinha cuja tampa representava duas pombas beijando-se — é o primeiro presente que minha mulher me deu, no dia de nosso aniversário. Pobrezinha! Guardou suas economias de solteira para comprá-la. Veja, eu preferiria cavar a terra com as unhas a separar-me disto. Graças a Deus! Poderei tomar meu café nesta tigela todas as manhãs, durante o resto dos meus dias. Não tenho de que me queixar, estou com meu pão garantido por muito tempo (p. 44).

# O pai Goriot tem utensílios individuais.

— Está bem, falarei como a senhora quiser. O principal é que a senhora pode almoçar às dez horas. A Michonnette e o Poireau ainda não se levantaram. São os únicos que estão em casa e dormem como uns animais.

(...)

— Alcança-me a camisola e vai tratar do almoço. Prepara o resto do carneiro com batatas e serve peras cozidas, dessas que custam meio soldo cada uma (p. 65).

# Caracterização do modo como come-se à mesa da pensão Vauquer: horário do almoço e preparações.

— Por longos anos pelo mundo andei — cantarolou Vautrin com voz irônica. Nesse momento, o sr. Goriot, a srta. Michonneau e Poirot desceram, atraídos talvez pelo cheiro do refogado que Sílvia estava fazendo para aproveitar os restos do carneiro. Justamente quando os sete convivas tomaram lugar à mesa dando os bons-dias, soaram dez horas: ouviram-se na rua os passos do estudante (p. 69).

# Caracterização do modo como come-se à mesa da pensão Vauquer: carneiro como alimento econômico.

— Ora viva! Que bela soparama — disse Poirot, ao ver Cristóvão entrar trazendo respeitosamente a sopa.

— Perdão — disse a sra. Vauquer —, é sopa de legumes. Os jovens puseram-se a rir (p. 77).

# Caracterização do modo como come-se à mesa da pensão Vauquer: o que se come.

— Realmente — comentou Bianchon, que estava junto de Rastignac. — A senhorita podia intentar um processo reclamando alimentos, pois não come. Oh! Reparem como o pai Goriot olha para a srta. Vitorina (p. 79-80).

# Vitorina senta-se à mesa, mas não come como os demais.

Eram cinco horas. Eugênio estava com fome. Ficou com receio de não chegar a tempo para o jantar e isso fez com que ele saboreasse a ventura de ser transportado rapidamente através de Paris (p. 108-109).

# Caracterização do modo como come-se à mesa da pensão Vauquer: horário das refeições.

Alguns pensionistas ainda estavam à mesa, comendo nozes, enquanto outros passeavam de um lado para o outro, continuando discussões iniciadas. Como quase todas as noites, cada um saía segundo o grau de interesse que tomava na palestra ou segundo a preguiça que lhe causava a digestão. No inverno, era raro que a sala de jantar se esvaziasse inteiramente antes das oito horas, momento em que as quatro mulheres ficavam sós e se vingavam do silêncio que seu sexo lhe impunha naquela reunião masculina (p. 188).

# Caracterização do modo como come-se à mesa da pensão Vauquer. Na Casa Vauquer mata-se a fome, mas também ela pode ser um espaço de sociabilidade.

### TEMA III: A mesa como espaço de desordem

— Sucedeu-me uma aventura extraordinária — disse ele, servindo-se abundantemente do carneiro e cortando um pedaço de pão que a sra. Vauquer media com os olhos (p. 70).

# Falta de decoro ao servir-se.

Os pensionistas, internos e externos, entraram uns após os outros, trocando boas-tardes e dizendo-se esses nada que constituem, em certas classes parisienses, uma divertida maneira de conversar, em que a tolice entra como elemento principal e cujo mérito reside principalmente no gesto ou na pronúncia. Essa espécie de gíria varia continuamente. O gracejo em que se baseia nunca dura mais de um mês.

(...)

— Vamos à boia? — gritou Horácio Bianchon, um estudante de medicina muito ligado a Rastignac. — Meu estomagozinho já está lá nos calcanhares.

(...)

— Aqui está sua excelência o marquês de Rastignac, doutor em direito-torto — exclamou Bianchon, agarrando Eugênio pelo pescoço e apertando-o até quase sufocá-lo. — Vamos todos para a mesa, depressa! (p. 76).

# Os pensionistas não conversam de forma tranquila, como sugerem os manuais de etiqueta.

— Está muito triste, senhor marquês — disse-lhe Vautrin, lançando-lhe um desses olhares, pelos quais parecia desvendar os segredos mais ocultos do coração.

— Não estou disposto a tolerar os gracejos dos que me chamam de “senhor marquês” — respondeu. — Aqui, para ser verdadeiramente marquês, é preciso ter cem mil francos de renda e, quando se mora na Casa Vauquer, não se é precisamente o favorito da Fortuna.

Vautrin olhou para Rastignac com uma expressão paternal e desdenhosa, como se dissesse: “Fedelho! Eu te liquidaria numa passada!”.

E depois respondeu:

— O senhor está de mau humor, talvez porque não tenha tido sorte com a bela condessa de Restaud.

— Ela me fechou a porta porque eu lhe disse que seu pai comia na nossa mesa — exclamou Rastignac.

Os comensais se entreolharam. O pai Goriot baixou os olhos e voltou o rosto para enxugá-los.

— O senhor me atirou rapé nos olhos — disse ao vizinho.

— De hoje em diante, quem ofender o pai Goriot terá de se entender comigo — disse Eugênio, encarando o vizinho do antigo fabricante de massas. — Ele vale mais que todos nós. Não falo nas senhoras — acrescentou, voltando-se para a srta. Taillefer (p. 110 - 111).

— Sim, a mamãe se sangrou — disse Vautrin. — Agora poderá representar suas farsas, frequentar a sociedade, pescar dotes e dançar com condessas que usam flores de pessegueiro na cabeça. Mas aceite um conselho, rapaz: aprenda a atirar. Vautrin fez o gesto de apontar a arma para o adversário. Rastignac quis dar uma gorjeta ao carregador e não achou nada no bolso. Vautrin meteu a mão no seu e atirou vinte soldos ao homem.

— Você tem crédito — disse, dirigindo-se ao estudante (p. 126).

# Tocam em assuntos constrangedores e que afetam o outro.

Depois, desceu no momento em que todos os fregueses da pensão estavam à mesa e recebeu alegremente a chuva de gracejos que sua requintada aparência excitou. Um dos traços particulares das pensões burguesas é o espanto que causa uma pessoa bem-vestida. Ninguém, ali, pode envergar uma casaca nova sem que cada um atire sua frase (p. 171).

Depois de encher o copo de Eugênio e o do pai Goriot, serviu-se lentamente de umas gotas, que provou enquanto os vizinhos bebiam, e em seguida fez uma careta.

— Que diabo! Está com gosto de rolha. Fica com esta para ti, Cristóvão, e vai buscar outra. Sabes onde estão? Somos dezesseis, traze oito garrafas.

— Já que está tão generoso — disse o pintor —, pago um cento de castanhas.

— Oh! Oh!

— Boououuh!

— Prrr!

De todos os lados partiram exclamações como foguetes de uma girândola.

— Mande vir duas de champanhe, mamãe Vauquer — gritou Vautrin.

— Eu? Ora essa! Por que não pede logo a casa inteira? Duas de champanhe? Mas custam doze francos! E eu não ganho isso! Mas se o sr. Eugênio quiser pagá-las, ofereço cassis.

— Vamos ver seu cassis, que purga como maná — disse o estudante de medicina em voz baixa.

— Cala-te, Bianchon! — exclamou Rastignac. — Não posso ouvir falar em maná sem que o coração... Está bem, pago o champanhe — acrescentou o estudante.

— Sílvia — disse a sra. Vauquer —, traze os biscoitos e os bolinhos.

— Seus bolinhos já estão muito crescidos — disse Vautrin —, já têm até barba. Mas, quanto aos biscoitos, vamos a eles!

Num instante, o vinho de Bordéus começou a circular, os comensais ficaram mais animados, a alegria redobrou. Ouviram-se risos ferozes, no meio dos quais se destacaram algumas imitações de diversas vozes de animais. Como o empregado do museu tivesse tido a ideia de reproduzir um pregão de Paris que tinha analogia com o mio do gato amoroso, imediatamente oito vezes berraram simultaneamente as frases seguintes:

— Facas para afiar!

— Olha o alpiste pros passarinhos!

— Roupas velhas, chapéus velhos, sapatos velhos!

— Quem tem louças para consertar?

— Garrafas vazias!

— Vai sair a barca! Vamos entrar!

— Olha o doce! Olha a bala!

— Cereja bonita e barata!

A vitória coube a Bianchon, pelo tom fanhoso com que gritou:

— Olha o guarda-chuva! (p. 212-214)

# Os pensionistas não apresentam polidez à mesa. Gritam, conversam e gracejam.