

# CULINÁRIA, EROTISMO E LITERATURA NA OBRA DE JORGE AMADO

THE CULINARY, THE EROTICISM AND LITERATURE IN THE JORGE AMADO'S BOOKS

Ricardo André Ferreira Martins<sup>62</sup>

Luciana Brito<sup>63</sup>

Pedro Palma de Souza<sup>64</sup>

**RESUMO:** O objetivo deste estudo é analisar as passagens culinárias, especialmente os fragmentos textuais nos quais a comida e o sentido erótico aparecem nas obras *Dona Flor e seus dois maridos* (1995) e *Gabriela, cravo e canela* (1978), de Jorge Amado. A metodologia está baseada nos estudos da intertextualidade e do dialogismo, nos quais os temas da culinária e os sentidos carnis podem estar conciliados. Também são utilizadas as considerações textuais levantadas por Barthes (1987) e Bataille (2014). A partir desses pressupostos, a pesquisa utilizou conceitos que auxiliaram na associação da teoria e dos resultados esperados. Os resultados encontrados foram que as passagens das obras, nas quais a comida e o sentido libidinoso aparecem, foram construídas com enorme intencionalidade autoral, pois esses dois fatores acabaram demonstrando resultados que, dentro das obras, sugerem alimentos de propriedades afrodisíacas. Portanto, o estudo em questão apresentou a relação da literatura, da culinária e dos sentidos e interpretações que esses temas podem produzir.

**PALAVRAS-CHAVE:** literatura; culinária; erotismo; Jorge Amado.

**ABSTRACT:** The objective of this study is to analyze the culinary passages, especially the textual fragments in which the food and the erotic sense appear in the works *Dona Flor and her two husbands* (1995) and *Gabriela, clove and cinnamon* (1978), by Jorge Amado. The methodology is based on studies of intertextuality and dialogism, in which the themes of culinary and the carnal senses can be reconciled. The textual considerations raised by Barthes (1987) and

---

<sup>62</sup> Doutor em Teoria e História Literária pela Universidade Estadual de Campinas – Brasil. Professor Adjunto da Universidade Estadual do Norte do Paraná – Brasil. ORCID iD: <http://orcid.org/0000-0002-5291-3405>. E-mail: [ricardo.martins@uenp.edu.br](mailto:ricardo.martins@uenp.edu.br).

<sup>63</sup> Doutora em Letras pela Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”/Assis – Brasil. Professora Associada da Universidade Estadual do Norte do Paraná – Brasil. ORCID iD: <http://orcid.org/0000-0003-3378-7279>. E-mail: [lbrito@uenp.edu.br](mailto:lbrito@uenp.edu.br).

<sup>64</sup> Graduado em Letras Português/Inglês pela Universidade Estadual do Norte do Paraná – Brasil. ORCID iD: <http://orcid.org/0000-0002-8353-8919>. E-mail: [pedropscontato@hotmail.com](mailto:pedropscontato@hotmail.com).

Bataille (2014) are also used. From these assumptions, the research used concepts that aided in the association of theory and expected results. The results were that the passages of the works, in which the food and the libidinous sense appear, were constructed with enormous authorial intentionality, because these two factors ended up showing results that, within the works, suggest foods of aphrodisiac properties. Therefore, the study in question presented the relation of literature, cuisine and the meanings and interpretations that these themes can produce.

**KEYWORDS:** literature; culinary; eroticism; Jorge Amado.

## 1. INTRODUÇÃO

A alimentação é e sempre foi um dos fatores do desenvolvimento humano ao longo de toda a história de nossa espécie. Desde períodos pré-históricos, a alimentação representa motivo de sobrevivência dentro de uma cadeia alimentar, e supõe-se que, em função dela, deu-se o início das primeiras cidades e civilizações. Os seres humanos utilizavam a caça e viviam dos frutos e vegetais que plantavam. Com o progresso histórico das sociedades em todo o globo, nos quesitos econômicos, políticos, culturais, sociais, a subsistência e a nutrição do ser humano evoluíram, consentindo em uma variedade de refeições que, atualmente, fazem parte de diversos cardápios pelo mundo inteiro. Assim, a importância do estudo da alimentação é “[...] embora, que o estudo do assunto, longe de ser de menor importância, é antes fundamental para a vida e sobrevivência de um povo” (ADERALDO, 1981, p.13). Do mesmo modo:

Efetivamente, tanto sob o ponto de vista biológico, como político, econômico ou estratégico, a alimentação tem sua indiscutível influência. Biologicamente, a alimentação favorece a saúde da população e determina a sua carência entre os diversos componentes da sociedade humana. No que tange às atividades políticas, alimentação pode determinar a altivez de um povo, ou ao contrário, sua passividade antes os tiranos internos ou agressores externos. (ADERALDO, 1981, p. 12-13)

A literatura, o erotismo e a gastronomia sempre estiveram, por outro lado, ao longo da história da civilização, um ao lado da outro, como parceiros

solidários e, em certo sentido, indissociáveis. Tais áreas do conhecimento humano se relacionam às questões históricas, culturais e sociais que dizem respeito aos modos de convívio e sedução de todas as sociedades. Por esta razão, os limites entre tais aspectos sempre foram objeto de reflexão, fazendo que com a literatura, de tempos em tempos, apresente um conjunto de obras que os entrelaçam, como é o caso particular da obra do escritor baiano Jorge Amado. Em seus romances, a alimentação, ato indispensável à sobrevivência, e o prazer gustativo e erótico, estão fundidos.

Nesse sentido, encontra-se na obra de Jorge Amado o trinômio *comida, prazer e erotismo*, como corolário de sua estética literária bastante sensorial. Ora, os seres humanos, ao longo de sua evolução como espécie, souberam desenvolver o gosto pelo belo e pelo prazer dele decorrente, e, por essa razão, alargaram o agudo senso de percepção do aprazível. Como consequência disso, ao longo de toda a história humana, surgiu a necessidade existencial de ritos e objetos que, considerados em si mesmos, não são úteis e tampouco fundamentais à experiência do sexo ou da comida. Contudo, a evolução humana aos poucos transformou o que era um ato meramente mecânico e biológico em prazer sofisticado e longo, através da arte da sedução e elaborados jogos eróticos, ao mesmo tempo em que o ato de se alimentar deixou de ser apenas a necessidade de ingerir comida e recuperar energias nutritivas para evoluir à arte gastronômica, um atributo exclusivo de nossa espécie (BONA, 2013, p. 191).

Cabe refletir, portanto, brevemente sobre os aspectos fisiológicos da alimentação e do prazer, a fim de se estabelecer conexões entre os fatos biológicos e os aspectos simbólicos de ambos, comida e sexo. A necessidade de ingestão dos alimentos e as sensações de prazer que provocam, apesar de originados nas papilas gustativas, em termos anatômicos, no entanto, afetam também as zonas erógenas, com as quais se comunicam. E isso se dá em função

de que os tecidos que compõem as papilas gustativas possuem a mesma textura, consistência e natureza do das zonas erógenas: a *mucosa*.

A *mucosa* ou *membrana mucosa* é um tipo de tecido epitelial que reveste de modo interno as cavidades úmidas do corpo (em oposição à pele, onde a superfície é seca), que possuem contato direto ou indireto com o meio externo. A mucosa reveste os lábios, as partes internas da boca (palato), do esôfago, da língua, do nariz, e, no outro extremo anatômico, os órgãos genitais e o ânus. Nos órgãos internos, reveste o estômago, o epitélio do intestino delgado, constituído por uma camada de células cilíndricas cuja principal função é absorver o alimento. O tecido da mucosa é, portanto, extremamente sensível, delicado e excitável, uma vez que possui células, vilosidades e papilas que absorvem estímulos gustativos, olfativos, táteis e nutritivos, produzindo também secreções que têm como finalidade absorver e degustar os alimentos, proteger o corpo da invasão de organismos nocivos e, em último caso, lubrificar as zonas erógenas durante o coito (JUNQUEIRA; CARNEIRO, 2008, pp. 291-316).

Portanto, é através da mucosa que se dão os prazeres da comida e da sexualidade. E toda a vinculação existente entre ambos se dá também em função dessa importante característica fisiológica, uma vez que, graças ao tecido da membrana mucosa, as sensações advindas da alimentação, ao condicionar o comportamento e o desenvolvimento do corpo humano, particularmente o cérebro, permitiram a gradual modificação do próprio comportamento alimentar. Ao longo da história, com a descoberta do fogo e a evolução da culinária, sobretudo com a descoberta e advento dos temperos, o refinamento dos alimentos permitiu, por sua vez, o refinamento do comportamento sexual, o que culminou, mais adiante, no desenvolvimento de sofisticados comportamentos e complexas estratégias de sedução.

O poeta latino Ovídio (em latim, Publius Ovidius Naso) também cantou em seu poema *A arte de amar* (2001), escrito há mais de dois mil anos, a arte da sedução e suas vinculações com os prazeres à mesa:

Encontramos também ocasiões à mesa, nas refeições, o bom vinho não é a única coisa a ser procurada ali. Lá, muitas vezes, quando Baco tinha bebido, o Amor tingido de rosa abriu para ele seus braços delicados e segurou firme os cornos do deus, e quando o vinho embebeu as asas agitadas de Cupido, ele ficou lá pesadamente agarrado ao lugar que escolheu. [...] O vinho prepara os corações e os torna aptos aos ardores amorosos; as preocupações fogem e se afogam nas múltiplas libações. Em seguida, nasce o riso; [...] depois desaparece a dor bem como nossas preocupações e as rugas de nossa frente. [...] Lá muitas vezes o coração dos jovens foi cativado; Vênus após o vinho é fogo sobre o fogo. (OVÍDIO, 2001, p. 27)

O ato de se alimentar, portanto, tem um poderoso apelo sexual sobre o corpo e a mente, na medida em que estimula e excita os órgãos dos prazeres sensoriais, que por sua vez ativam as conexões cerebrais tanto do prazer erótico como dos prazeres gustativos, e, em última escala, os prazeres estéticos, vinculados às percepções artísticas do belo ou do apazível. Se, conforme afirma Lévi-Strauss (2004), a evolução gastronômica deu-se do cru para o cozido, ao longo do processo de refinamento do comportamento humano foi necessário que homens e mulheres, com o objetivo de encontrar sentido nas coisas e na vida, procurassem superar o mero ato sexual e a alimentação pura e simples, preenchendo-a de ritos e jogos, capazes de provocar a surpresa, o riso, a emoção, o belo, o afeto e, por fim, o gozo e o prazer.

Portanto, aqui se toma o universo no qual as personagens precisam se alimentar ao longo de uma narrativa, durante suas aventuras e conflitos fabulares, a fim de se extrair dos sintagmas analisados uma rede de sentidos literários, eróticos e gastronômicos. Ao longo das passagens citadas, perceber-se-á nestes pequenos trechos que a representação culinária demonstra não somente a ação de comer, tanto em sentido erótico como também culinário, mas

também o elemento cultural que marca uma história através dos pratos típicos, locais ou regionais, permitindo assim também outras interpretações, em um contexto literário.

Desse modo, os princípios que unem a literatura e a gastronomia são vários. O estudo teórico e crítico da literatura é, ao mesmo tempo, uma ciência que, a priori, tem como objeto uma forma de arte, a qual estuda, interpreta e argumenta em consórcio com várias disciplinas: crítica literária, retórica, antropologia, estética, estilística, dentre outras. Assim, a sua essência permite associá-la com outros estudos e outras artes, como o caso da culinária, uma vez que o que caracteriza o estudo literário é sempre a fronteira inevitável com toda a gama de conhecimentos sugeridos pelo texto literário, uma vez que é o texto que permite e, em termos empíricos e metodológicos, dita a abordagem teórica necessária à sua interpretação.

Na literatura brasileira, um dos escritores que souber unir em um amálgama artístico a cultura, a literatura e a gastronomia é, sem dúvida, o baiano Jorge Amado. Em suas obras está presente a culinária típica da Bahia, o seu estado natal e terra onde, segundo a história, nasceu o povo brasileiro. Nelas, pode-se encontrar em abundância os ingredientes e preparos regionais que participam do acervo cultural baiano e literário do escritor, desde os preparos salgados do acarajé, abará, vatapá, até os preparos de doces como bolos, biscoitos, dentre outros. Isso se dá no texto jorgiano em virtude da valorização das práticas culturais regionais, como a culinária, por influência direta das concepções estéticas regionalistas, oriundas do Manifesto Regionalista, de autoria do sociólogo brasileiro Gilberto Freyre, que o leu durante do 1º. Congresso Regionalista do Nordeste, no Recife, em 1926: “A verdade é que não só de espírito vive o homem: vive também do pão – inclusive do pão-de-ló, do pão-doce, do bolo que ainda é pão” (FREYRE, 1996, p. 59).

Ora, ao postular a defesa da culinária regional brasileira, Freyre não defende, assim como Jorge Amado, “a erradicação de hábitos europeus consolidados [...], mas apregoa, sim, um mergulho em nosso próprio *ethos*” (DIMAS, 1996, p. 41. Grifos do autor). Até então consideradas poucos nobres em relação às outras atividades sociais, a culinária e a comida foram alçadas à posição de ruptura e dessacralização da cultura oficial, pois a valorização da cozinha, sobretudo a de origem afro-brasileira e “à doçaria e confeitaria das senhoras de engenho e das negras de tabuleiro do Nordeste” (FREYRE, 1996, p. 237) constituiu peça de escândalo à época em que Freyre defendeu a cultura brasileira, particularmente a nordestina, como uma questão de afirmação ante os valores culturais eurocêntricos e, portanto, etnocêntricos.

Sendo assim, o artigo em questão aproximará a questão culinária e a literária, proporcionando os sentidos e as considerações que esses dois fatores, presentes nas obras *Gabriela, cravo e canela* (1978) e *Dona flor e seus dois maridos* (1995), levam o leitor a experimentar não só a sensação de leitura, mas também a de outras sensações, mergulhando assim em um universo textual de sinestésias, metáforas, sugestões, erotismo e sensualidade. É, portanto, por meio dessas obras que será analisado o viés interpretativo de como a comida pode estar relacionada ao sentido carnal e erótico, bem como aos demais sentidos literários.

## **2. CULINÁRIA, EROTISMO E LITERATURA: A COMIDA, A SEDUÇÃO E O ATO SEXUAL DOS AMANTES**

Desde o início, ao lermos *Dona flor e seus dois maridos* (1995), a personagem principal, Dona Flor, ensina ao leitor como preparar os pratos típicos da culinária baiana. Logo no começo do livro, o famoso bolo puba, iguaria típica da Bahia e grande parte do Nordeste, é apresentado ao leitor, mas não será somente esta receita a compor a obra, porque no desenvolver da história

há outros preparos e diversas refeições. Além disso, Dona flor ensina, ao longo do texto narrativo, o que se deve se servir em um velório, e também apresenta as comidas oferecidas nas religiões africanas aos orixás e demais entidades. Contudo, o *leitmotiv* do romance jorgiano, o pretexto fabulativo principal, que atravessa todo o tecido da trama, é o fato de que a personagem Dona Flor sabe combinar de forma insólita e até sobrenatural suas habilidades de excepcional cozinheira com seus atributos de amante ardente e ferosa.

O mesmo se dá na obra *Gabriela, cravo e canela* (1978). Nas primeiras cem páginas, Nacib fica descontrolado, porque a cozinheira que trabalhava com ele vai embora sem dizer nada. O personagem passa boa parte do enredo preocupado, uma vez que será realizado um grande evento com pessoas importantes no bar no qual é proprietário. Até que, a certa altura da narrativa ficcional, Gabriela se apresenta para preparar todas as refeições e quitutes. E é nesse momento que se inicia a cornucópia de sabores e erotismo da obra. Gabriela é uma nordestina retirante que chega à cidade baiana de Ilhéus e, ao tornar-se cozinheira e amante de Nacib, o dono do bar Vesúvio, traz consigo seu vasto e saboroso tabuleiro de doces, acarajés, abarés, bolinhos de bacalhau, frigideiras, entre outras delícias e quitutes preparados por aquela morena cuja pele tem a cor da canela e cujo corpo tem o cheiro do cravo. Em ambos os romances, as duas personagens empenham-se fazer comidas saborosas aos seus amantes, ao mesmo tempo em que tornam o prazer erótico tão sedutor e delicioso quanto suas refeições. Jorge Amado retrata ambas as personagens como mulheres dotadas de uma extrema vitalidade erótica, capazes de proporcionar prazeres físicos indescritíveis, tanto sexuais quanto culinários, e que não possuem reticências morais quanto à exuberância de seus desejos.

Na nuance entre o exótico, o erótico, o divertido e o degustativo, Jorge Amado apresenta nessas duas obras o cotidiano das pessoas do Nordeste, especificamente da Bahia. O romance de Gabriela e Nacib se desenvolve em Ilhéus, a terra do cacau. A história de Dona Flor com seus dois maridos, Vadinho



e Teodoro, desenvolve-se na capital baiana, Salvador. Ao longo de ambas as narrativas, o autor apresenta um extenso e prolífico acervo culinário sobre a culinária baiana, em especial preparos e ingredientes, evidenciando características históricas e culturais que representam “[...] a fusão do português, do indígena, e do africano” (QUERINO, 1957, p. 19).

Em um depoimento, Guméry-Emery (2008) descreve seu entendimento sobre a literatura amadiana:

[...] com Jorge Amado aprendemos a conhecer, respeitar, amar, compartilhar a cultura afro-brasileira, a culinária, a capoeira, o candomblé. Aprendemos a conhecer, respeitar, amar o outro, a identidade do outro, a cultura do outro, seja ele quem for. (GUMÉRY-EMERY apud GOLDSTEIN, 2008, p. 74)

As duas obras estão, portanto, ligadas diretamente à alimentação, tanto no enredo, quanto no espaço, sobretudo porque, em determinadas partes, as cenas mais importantes acontecem na escola de culinária *Sabor e Arte*, de Dona Flor, e no *Bar do Vesúvio*, onde Nacib e Gabriela trabalham. A partir das ações, dos locais e dos sentimentos dessas personagens, entende-se que há vários sentidos interpretativos que a comida em si pode causar: a de conquistar a pessoa que se ama, por meio dos dotes culinários, e as sensações que certos alimentos podem causar. Isso sem desconsiderar todo o apelo erótico da sedução sexual e da sensualidade das personagens femininas jorgianas, que transbordam ao longo das narrativas.

Antes de explicar, portanto, um dos elementos formadores da identidade da culinária baiana, deve-se contextualizar sobre o que é um sistema culinário nacional, e como surgiu a culinária africana/baiana depois da abolição da escravidão no Brasil. Em *A formação da culinária brasileira* (2009), Carlos Alberto Dória explica que, para a constituição de uma nação, elementos simbólicos são construídos e articulados para a criação de conceitos, seja na

forma de literatura, pintura, música e até na culinária, compreendendo sobre o que seria a “cultura do povo” (DÓRIA, 2009, p.11). O autor descreve que os escravos, devido às situações às quais eram submetidos na época da escravidão, não possuíam uma alimentação que se caracterizava como “parte de uma cultura”. Eram refeições precárias e pobres em nutrientes. Parte-se, portanto, do pressuposto que a culinária precisa vir da abundância e não da fome.

Neste sentido, Dória (2009) esclarece que precisa existir a “liberdade” para o desenvolvimento de uma culinária, porque é a partir da liberdade que o homem poderá exercer as suas tradições e utilizar os ingredientes que remetam às suas origens. Assim, a “culinária africana” que conhecemos, de vista ou não, só se desenvolveu após a abolição da escravidão, permitindo que os negros pudessem demonstrar suas tradições culinárias e suas crenças religiosas. Contudo, isso aconteceu séculos após a chegada dos primeiros africanos escravizados que chegaram ao país, de modo que foi em terras brasileiras que os nossos afrodescendentes conseguiram efetivamente desenvolver um cardápio próprio para suas refeições, agora livres para experimentar temperos, texturas, carnes, sabores, ervas, bem como descobrir receitas e preparos.

Para o surgimento de um repertório gastronômico, também é necessário discutir sobre os aspectos que compõem uma culinária. Nesse sentido, Querino (2011) fez um minucioso estudo, no qual aferiu que a culinária baiana é, em essencial, a mistura da culinária portuguesa, indígena e africana. Como, ademais, na maior parte do território brasileiro. Sendo assim, os alimentos vindos dos aborígenes foram a farinha de peixe, a farinha de milho, aipim, as caças, peixes, mariscos, batatas e cereais naturais do solo e animais dos bosques. Já os portugueses faziam os escravos replicarem pratos “à moda do Reino, com carne, peixe, mariscos, aves e animais domésticos” (QUERINO, 2011, p. 31). Contudo, os africanos foram os introdutores “do azeite de cheiro, ou azeite de dendê, do camarão seco, da pimenta malagueta, do leite de coco e de outros

elementos, no preparo das variadas refeições da Bahia” (p. 32), e alguns ingredientes eram alterados em relação aos pratos de receitas tradicionais.

Os africanos deixaram, por conseguinte, a herança de sua culinária singular, sendo que, até hoje, pratos são replicados e fazem parte da dieta dos baianos. Alguns deles são “puramente africanos”, e não foram alterados com o sistema alimentar baiano. É fundamental explicar que as refeições africanas que serão citadas (QUERINO, 2011) estão sendo utilizadas como forma de classificação e informação, e não sobre a questão do modo de prepará-las. São elas: acaça, acarajé, arroz de hauçá, efó, caruru, eruru, xinxim, bolas de inhame, bobó de inhame, feijão-de-azeite (umulucu), aluá, dengué, ebó, latipá ou amori, abará, aberém, massa, ipeté, ado, olubó, eguedê, efum-oguedê, erampatere. Pelos próprios nomes dos pratos, percebe-se a origem intensamente africanizada de seus preparos, bem como a associação inevitável que tais iguarias têm com os ritos afro-brasileiros, como o candomblé e a umbanda.

Raul Lody, no texto de apresentação no livro *A arte culinária na Bahia* (2011), de Manuel Querino, relata que as raízes afrodescendentes na Bahia são uma evidência de identidade cultural e histórica, inegável e indisfarçável. O antropólogo, em sua apresentação, faz um vasto referencial alimentício dos pratos e bebidas como patrimônio da Bahia e do Brasil. Essas iguarias possuem diversos significados e estão presentes em festas públicas, em rituais religiosos, nos temperos de influências orientais, que juntos demonstram as singularidades dos sabores e dos cheiros encontrados no Recôncavo Baiano e também complementa “a experiência de comer é a melhor forma de preservar a comida e tudo o que ela agrega em ritual, sentimentos, função, marca de identidade e, principalmente, pertencimento” (LODY apud QUERINO, 2011, p. 19).

A gastronomia, portanto, também é uma arte. No momento em que uma refeição é servida, os alimentos possuem cores e trazem a harmonia ao prato.

Seja nas formas como os ingredientes são decorados em travessas ou tabuleiros, seja nas mais diversas cores que podemos encontrar nas formas de doces e salgados. Aderaldo (1981, p. 30-31) escreve sobre as decorações presentes em tabuleiros baianos:

Arte na cozinha e arte no enfeite dos pratos - “papéis recortados pacientemente à tesoura: rosas, como se chamam em Évora; retalhos, em Vizeu, rendas de papel ouvi chamar na Bahia uma negra velha que em 1930 ainda se dava ao trabalho de apresentar seus doces e seu tabuleiro enfeitado quase religiosamente dêsses papéis de côr recortados sôbre toalhas tão alvas que pareciam panos de missa”. (ADERALDO, 1981, p. 30-31)

O viés de uma identidade culinária, por conseguinte, perpassa desde os conceitos históricos e culturais de um país/povo, até as questões sociais, sejam elas adversas ou prósperas. Os tópicos apresentados até aqui não discutem, portanto, apenas sobre os fatores que estão presentes não somente na culinária baiana, mas também porque os elementos citados encaixam-se em outras culturas de outros países. Dessa forma, coincide-se na relação de constituidores sociais e gastronômicos. Contudo, para tanto é necessário investigar as relações dialógicas e intertextuais, bem como as interdisciplinares, que atravessam as narrativas no esforço de constituição de sentidos.

Na leitura das obras *Dona Flor e seus dois maridos* (1995) e *Gabriela, cravo e canela* (1995), percebe-se que estão presentes duas peculiaridades, já apontadas anteriormente: a comida e a sedução. Duas características que, juntas, são expressas por passagens explícitas ao longo de ambas as narrativas. Por meio desses dois fatores, é possível interpretar o sentido figurado aparentemente presente em ambas as obras, nas quais se infere que o ser humano pode ser visto como um pedaço ou parte de alguma refeição, em termos metafóricos. Ou seja, que o prazer da degustação alimentícia mistura-se

também aos prazeres eróticos e sensoriais de todo o corpo, e que ambos são uma coisa só.

Ambas as personagens fundem a arte da preparação dos alimentos com a arte dos prazeres eróticos. Tanto Gabriela quanto Dona Flor se entregam aos seus amados como expressão do amor que têm tanto pela cozinha quanto pelo sexo, de modo que a vida de ambas é a mais pura tradução da liberdade de ser e gozar. No caso de Gabriela, a necessidade de liberdade exprime-se na não aceitação de condições que a privem de sua felicidade simples e cheia de vitalidade. Não aceita o convite dos velhos coronéis que desejam arrebatá-la de seu amado e lhe “montar casa”, como tampouco o casamento com seu “moço bonito”, porque não se sente adequada ao papel de esposa burguesa. Continua a andar descalça, vai às festas populares, tanto as profanas quanto as religiosas, liberta o passarinho que Nacib lhe deu, mas não consegue se imaginar no papel da esposa oficial de Nacib, embora seu amado a deseje como tal, ao mesmo tempo em que não concebe viver com uma companheira tão desregrada, que não se curve às exigências e atributos sociais de seu papel de mulher casada, embora também não consiga dispensá-la como cozinheira extraordinária e tampouco como amante (FIGUEIREDO, 2018, p. 64). O resultado de todo esse impasse se materializa em uma dúvida constante por parte de Nacib, que aos poucos percebe que não pode viver sem sua amante e cozinheira:

E como iria continuar o bar sem os doces e os salgados de Gabriela, sem o seu sorriso diário, sua momentânea presença ao meio-dia? E como iria ele viver sem o almoço e o jantar de Gabriela, os pratos perfumados, os molhos escuros de pimenta, o cuscuz de manhã?

E como viver sem ela, sem seu riso tímido e claro, sua cor queimada de canela, seu perfume de cravo, seu calor, seu abandono, sua voz a dizer-lhe ‘moço bonito’, o morrer noturno nos seus braços, aquele calor do seio, fogueira de pernas, como? E sentiu então a significação de Gabriela. Meu Deus!, que se passava, por que aquele súbito temor de perdê-la, por que a brisa do mar era vento gelado a estremecer-lhe as banhas? Não, nem pensar em perdê-la, como viver sem ela? (AMADO, 1975, p. 167)

Torna-se necessário, para tanto, evocar a questão da interdisciplinaridade que a literatura permite em sua dimensão comparatista. Segundo Carvalhal (1986), a literatura comparada estuda a relação da literatura com outras áreas do conhecimento, de modo que os conceitos de interdisciplinaridade, ou mesmo de interartes, podem ser amplamente aplicados à análise em questão. Da mesma forma, a interdisciplinaridade relaciona-se ao conceito de intertextualidade, sobretudo na questão da interação com outros textos, evidenciando assim, novamente, os sentidos que a culinária desempenha em si, presente nas obras analisadas, os quais podem auxiliar nas suas ações interpretativas:

Essa ampliação se reflete nas conceituações mais atuais da literatura comparada como a que nos dá Henry H. H. Remak considerando-a o estudo da literatura além das fronteiras de um país em particular e o estudo das relações entre literatura de um lado e outras áreas do conhecimento e crença, como as artes (pintura, escultura, arquitetura, música), a filosofia, a história as ciências sociais (política, economia, sociologia), as ciências, as religiões, etc, de outro. Em suma, é a comparação de uma literatura com outra ou outras, e a comparação da literatura com outras esferas da expressão humana. Assim compreendida, a literatura comparada é uma forma específica de interrogar os textos literários na sua interação com outros textos, literários ou não, e outras formas de expressão cultural e artística (CARVALHAL, 1986, p.73-74).

Desta forma, o processo de agregar tais elementos é de grande relevância para as questões argumentativas e teóricas, pois, ao compreender o aspecto significativo das relações intertextuais que as duas obras de Jorge Amado demonstram, nota-se que é por meio delas que podemos correlacionar o sentido interpretativo, nos aspectos literários, culinários e eróticos. Passemos então a cotejá-los.

No acervo literário do escritor Jorge Amado, a relação entre comida e cultura desdobra-se no sentido do paladar, do erótico e do intelectual. Depara-se com situações nas quais as personagens vivem para cozinhar, tanto no sentido de sustento financeiro, quanto na relação do amor. Na ação de preparar quitutes e refeições aos seus parceiros, percebe-se que o vínculo que une os dois aspectos, citados anteriormente, é o afetivo. Ambas as situações estão ligadas na relação entre comer e ser bem servido, no estômago e no amor.

Conforme o *Dicionário Houaiss de língua portuguesa* (2009), há duas palavras que serão fundamentais, em termos semânticos e, portanto, hermenêuticos, para compreender a forma de análise que será seguida, são elas: erótico e erotismo. A palavra “erótico” tem no seu segundo significado a seguinte descrição: “que provoca amor ou desejo sexual” (HOUAISS, 2009, p. 789); no terceiro significado, “que aborda ou descreve o amor sexual” (HOUAISS, 2009, p. 789). Já a palavra “erotismo”, em termos de argumentativos e semânticos, será utilizada no seu terceiro significado ao longo deste artigo, que é a “tendência a se ocupar com ou de exaltar o sexo com literatura, arte ou doutrina” (HOUAISS, 2009, p. 789).

Por outro lado, segundo Maingueneau (2010), uma definição de erotismo não é tão evidente como desejam os dicionários, através da pura e simples denotação. Erotismo, obscenidade e pornografia são termos que, muitas vezes, encontram-se em zonas semânticas de intersecção discursiva, a ponto de ser confundidos ou entrelaçados, dificultando assim classificações estanques para a presença do erotismo na literatura e, portanto, a própria definição de literatura erótica. Isto se dá, segundo Maingueneau, em função de uma elevação valorativa atribuída à noção de erótico, em nível cultural, uma vez que as marcas linguísticas do pornográfico tendem a ser explícitas e escatológicas, enquanto que o erótico é encoberto e velado na tradição ocidental:

A valorização do erotismo, aliás, permite a muitos condenarem a pornografia, julgada como elementar, sem incorrer na pecha de puritanos. Com efeito, cada uma dessas duas noções se legitima por meio da rejeição da outra: o erótico não para de demonstrar sua superioridade por conta de sua capacidade de não ser pornográfico, enquanto que o pornográfico se situa como um discurso de verdade que se recusa hipocritamente a “tapar o sol com a peneira”, que pretende não esconder nada. O erotismo é, então, percebido de maneira ambivalente: às vezes como uma pornografia envergonhada, que não tem coragem de dizer seu nome, outras como aquilo em que a pornografia não conseguiria se transformar. Por isso, não é evidente que a pornografia e erotismo sejam simétricos e que haja uma separação estanque entre os dois regimes: “O erotismo se diferencia, se separa da pornografia. Mas como imaginaríamos que a pornografia possa se separar absolutamente do erotismo?”. (MAINGUENEAU, 2010, p. 30-31)

Da mesma, forma, é preciso levar em conta a consideração textual levantada por Roland Barthes (1987). O autor teoriza sobre o que é a redistribuição da linguagem. A redistribuição da linguagem está, portanto, relacionada em duas partes: a *margem sensata* e a *margem vazia*. A primeira é o plágio da mensagem da forma como ela é, pelo uso correto na literatura, cultura e escola. Já a segunda margem é móvel, pois, nas palavras do próprio autor, “apta a tomar não importa mais quais contornos” (BARTHES, 1987, p. 11). Ou seja, o sentido pode se tornar outro.

Desse modo, a relação entre as obras *Dona Flor e seus dois maridos* (1995) e *Gabriela, cravo e canela* (1995) coincidem com os conceitos citados, porque dentro desses enredos surgem fragmentos que compatibilizam com a teoria referenciada anteriormente. As obras em si apresentam passagens que demonstram que a comida adquire um sentido erótico e sensual em relação a como os casais das histórias e o próprio Jorge Amado a utilizam ao longo das narrativas. Uma figura de linguagem muito frequente, que aparece nas passagens, é a comparação. Outro elemento também importante, conforme se observa nas análises das passagens, é que a maioria dos alimentos utilizados



possuem propriedades afrodisíacas. A palavra “afrodisíaco”, por sua vez, advém da palavra grega “aphrodisiakós” (HOUAISS, 2009), cujo significado é obviamente inspirado pelo nome da antiga Deusa do Amor, Afrodite, na Grécia Antiga. Ainda segundo Houaiss (2009), quando um alimento possui a característica de afrodisíaco, tende a aumentar o apetite sexual. Assim, ressalta-se que toda essa questão de comida e erotismo está relacionada aos casais das histórias, porque são eles que produzem diálogos com essas comparações. Em *Gabriela, cravo e canela*, com Nacib e Gabriela, e em *Dona Flor e seus dois maridos*, com Dona Flor e Vadinho. É comum que muitos dicionários de gastronomia também façam referências à importância dos alimentos, ao longo da história das lendas e superstições em todas as culturas, associados ao seu eventual poder afrodisíaco:

*Afrodisíaco, alimento* (port.). Que aumenta ou estimula o apetite sexual. Atribuem-se propriedades afrodisíacas a certos alimentos (nem sempre cientificamente comprovada). Alimentos como aspargos, pó de chifre de rinoceronte, barbatanas de tubarão, alimentam muitas lendas sobre o poder afrodisíaco (CORRÊA, 2018, p. 20).

A primeira questão a ser analisada é a relação de Gabriela e Nacib. Amado nos expõe à observação feita por meio da personagem Gabriela, pois é a primeira cozinheira apresentada com destaque nas obras do autor baiano. Os pratos e refeições, os cheiros e as cores são mais detalhados. Assim, Paloma Amado nos descreve a correspondência de Nacib com Gabriela, de Gabriela com Nacib, e a relação do casal com a comida:

O amor à mulher e à sua comida, o amor ao seu homem e o prazer de para ele cozinhar, sentimentos estranhadamente misturados, qual o mais profundo? É natural que as saudades de Nacib, após a separação, se expressem primeiro na forma de saudades da cozinheira, e que todo o desejo de Gabriela seja o de cozinhar de novo para Nacib (AMADO, 2014, p. 28).

No livro *A Literatura e o gozo impuro da comida*, Queiroz (1994) descreve que a obra *Gabriela, cravo e canela*, de Jorge Amado, apresenta anedotas picantes e temperos eróticos que juntos participam da obra no sentido literário e erótico. Conforme Queiroz (1994), “a unidade do corpo biológico está, para Nacib, no prazer da palavra, do estômago e do sexo. À falta de uma dessas satisfações, as duas outras não podem assegurar o equilíbrio” (QUEIROZ, 1994, p. 274).

Outro aspecto que aparece em *Gabriela, cravo e canela* é a mestiçagem, pois Nacib é um estrangeiro e Gabriela uma brasileira. Essa característica pode vincular-se não só à mistura de raças, mas à união das duas personagens ligadas ao amor e à comida. Segundo Schwarcz:

Em *Gabriela, cravo e canela* vemos surgir não só o romance entre o estrangeiro e a morena brejeira, mas a mestiçagem se apresenta a partir de uma mistura de sabores, cores e aromas. Da comida à cama, um dialeto mestiço se apresenta, como se aqui residisse nossa “especificidade nacional” (SCHWARCZ, 2009, p. 36).

Segundo Allende (2002, p. 72), especiarias como ervas e essências eram usadas para problemas de impotência, infertilidade e aquecer as relações sexuais, e, dentre as elencadas pela autora, encontram-se o cravo e a canela. Logo no início de *Gabriela, cravo e canela* (1978), a personagem Gabriela é descrita com o cheiro de cravo e a cor de canela. As duas palavras remetem à cor bronzeada da personagem e o cheiro que ela exalava:

O cheiro de cravo,  
a cor de canela,  
eu vim de longe  
vim ver Gabriela.

(moda da zona do cacau)

(AMADO,1978, p. 8)

O perfume de cravo enchia o quarto, um calor vinha do corpo de Gabriela, envolvia Nacib, queimava-lhe a pele, o luar morria na cama. Num sussurro entre beijos, a voz de Gabriela agonizava:

- Moço bonito... (AMADO,1978, p. 148)

Conforme Barthes (1987, p. 11), de acordo com a redistribuição da linguagem na margem móvel, no início e na metade do livro, pode-se associar a presença frequente das palavras canela e cravo ao longo da narrativa ao seu sentido afrodisíaco, de fundo cultural, conciliando com a figura de linguagem da comparação, particularmente nas questões da cor da pele e do cheiro que a personagem exalava, associando, também, ao significado do erotismo. Ainda no mesmo livro, surgem passagens que remetem à correspondência entre comida e o desejo sexual. Aplica-se, então, uma figura retórica de linguagem: a comparação. A mulher então é objetificada, reduzida também a repasto, a refeição: “Oh! - voltava a exclamar Nacib após a primeira garfada./- Maná dos céus, seu Tônico. Desta vez, valha Deus, estou bem servido./- Pra mesa e pra cama, hein, seu turco...” (AMADO, 1978, p. 136).

De acordo com Luce Giard (2011), há uma relação intrínseca e, muitas vezes, emaranhada, entre o ato de alimentar-se e o ato amoroso: “Evidência concreta: nós comemos com nossa boca, orifício corporal cujas partes (...) e funções (...) intervêm em alto grau na relação amorosa” (p. 264). Ora, ao longo da história da alimentação, verifica-se que diversas culturas associavam, através de conhecimentos empíricos e pré-científicos, a comida com a excitação e o temperamento, a ponto dos primeiros botânicos, originalmente conhecidos como herboristas, descrever tanto as plantas alimentícias quanto as medicinais a partir da suposta utilidade ou prováveis atributos para o corpo humano, classificados em temperamentos (quente ou frio, seco ou úmido) que, por sua

vez, estariam associados a órgãos, humores, estações do ano, horários do dia e da noite:

O temperamento quente e seco era visto como ideal e, portanto, característico do homem. A mulher seria fria e úmida. O quente possuiria a qualidade de excitar e despertar, e o frio, de adormecer e acalmar. Os alimentos quentes seriam o vinho, o sal, o açúcar, o mel, a canela, o cravo, a pimenta, a mostarda, o alho. Os frios seriam a alface, o vinagre, os pepinos, o ópio, a cânfora, os cogumelos e as frutas em geral. [...] Os alimentos quentes também eram perigosos pela sua suposta propensão afrodisíaca, devendo ser estritamente controlados, especialmente entre os jovens, a quem conviria uma dieta sempre insípida, pouco condimentada, para não aumentar o calor já naturalmente elevado. Até mesmo coisas banais, como as cenouras, os pinhões, os nabos ou a hortelã, podiam incitar atos libidinosos. Até o século XVIII, os tratados sobre alimentos encaravam-nos exclusivamente de um ponto de vista médico, terapêutico e tradicional, dando prosseguimento às crenças milenares nas supostas virtudes de certos alimentos, especialmente em relação ao sexo. Ostras, chocolate e cebolas excitariam “ardores de Vênus”, devendo ser evitadas, especialmente pelas mulheres castas. (CARNEIRO, 2003, p. 8-9)

Portanto, a relação entre comida e o ato amoroso sempre foi um ponto social de encontro entre as artes do prazer, uma vez que compartilhar uma refeição suculenta e deliciosa sempre foi, em termos culturais, um dos estratagemas mais comuns da sedução e uma preliminar muito importante e desejada do ato sexual e amoroso. Dessa forma, as metáforas culinárias se confundem de modo cotidiano, como vezo ou vício, ao vocabulário amoroso e erótico, uma vez que os amantes sempre gostam de evocar os momentos mais “picantes”, “apimentados” ou “doces” da relação, trocam entre si apelidos extraídos de cardápios e guloseimas, tais como “meu mel”, “meu chuchu”, “meu quindim”, a distância e a saudade dos amados é expressa como uma espécie de “fome”, durante a sedução “devoram” um ao outro com os olhos, e, por fim, estão “saciados” ao cabo do prazer (FIGUEIREDO, 2018, p. 65).

Não por outra razão os personagens dos romances de Jorge Amado, como Vadinho, referem-se às mulheres como Dona Flor, que também cozinha de forma erótica como Gabriela, com um arsenal de metáforas gastronômicas: “[...] meu manuê de milho verde, meu acarajé cheiroso, minha franguinha gorda” (AMADO, 1995, p. 16). A vinculação erótica entre os amantes dá-se, então, pela enorme pulsão de vitalidade com que Vadinho nomeia Flor como uma comida saborosa e irresistível ao seu paladar e desejo, a ponto de não haver limites físicos para ambos, tampouco a morte. Vadinho, ao longo de toda a narrativa, consegue realizar uma conexão entre e o erotismo e a culinária, e o próprio narrador apresenta o corolário de seu desejo e tara: “[...] tais comparações davam a justa ideia de certo encanto sensual e caseiro de dona Flor a esconder-se sob uma natureza tranquila e dócil” (Idem, *ibidem*). Assim, unidos pela cama, os dois personagens “devoram” um ao outro. Dona Flor é a comida; Vadinho, a bebida, a embriaguez, o delírio, o desejo:

Com Vadinho presente – ah! com Vadinho presente nem frio nem tristeza. Dele vinha um calor alegre a subir das pernas para o rosto de Dona Flor e a noite se abria em júbilo. Dona Flor sentia-se agasalhada e festiva, um pouco irresponsável como se houvesse bebido um copo de vinho ou um cálice de licor. A presença noturna de Vadinho a embriagava, vinho de buquê inebriante, como resistir à sedução de sua boca de palavras e língua? Eram noites de exaltado ímpeto, feéricas noites de aleluia. (AMADO, 1995, p. 102)

Tal possibilidade interpretativa é muito fecunda quando se coteja a relação que a comida e o erotismo têm com a questão do sacrifício que o alimento propicia, no sentido de que até a palavra “comida”, em seus aspectos semânticos dúbios, está tanto no campo semântico da nutrição quanto no campo semântico do ato sexual, em praticamente todas as culturas. Assim, o ato de “comer” é duplamente significativo em termos eróticos, uma vez que provoca uma pletora de significações e sensações, as quais são objeto de toda uma cornucópia de sentidos que transbordam das relações eróticas, sexuais e

alimentícias, uma vez que a comida se oferece para a satisfação do corpo, tanto quanto o corpo amado ou desejado para o ato sexual. É o que observa Georges Bataille (2014), com muita propriedade, ao fim de seu célebre ensaio:

Há, portanto, tanto para o alimento quanto para o objeto da excitação sexual, dois momentos distintos[:] a destruição, por um lado, e, precedendo-a, a valorização do objeto proposto à destruição. A destruição, no erotismo, é provisória; posso consumá-la sem que o objeto seja aparentemente transformado. Depois do amor, o ser amado, o mesmo, permanece fiel à imagem que oferecia de si, sua valorização primeira se encontra, como em sonho, o peru comido se encontraria, coberto com a mesma farofa, decorado com as mesmas frutas e castanhas. Isso não é literalmente verdadeiro. A primeira queda do vestido era definitiva. Profundamente, o objeto, após ela, está destruído para sempre, uma vez que, o vestido tendo sido tirado, será fácil, em princípio, tirá-lo outra vez. Em certo sentido, a primeira queda consumou a destruição do objeto como ser separado e impenetrável. (BATAILLE, 2009, p. 332)

Outra característica relacionada às duas obras é a forma como a mulher é submetida a “ficar atrás do fogão”. Pela questão histórico-social, compreende-se que, à época em que os livros foram escritos, a figura feminina era vista de uma forma bastante preconceituosa e patriarcal. Portanto, é inevitável que a obra esteja atravessada de construções androcêntricas, bem como representações do feminino saturadas de concepções preconceituosas do patriarcado. Conforme Pinheiro-Mariz e Oliveira (2012, p. 2):

[...] demarcam os espaços ocupados pelos sujeitos mulher e homem, em que à mulher é a destinado o lugar da cozinha, da sedução e da fragilidade; e, ao homem, o lugar da cama, da virilidade, do seduzido. (PINHEIRO-MARIZ; OLIVEIRA, 2012, p. 2)

Dessa forma, é patente que a relação da comida, em *Dona Flor e seus dois maridos* (1995), gira em torno dos costumes alimentícios baianos, bem como de

sua cultura patriarcal, bem como em eventos profanos e religiosos, sobretudo as religiões africanas:

Olhando do ponto de vista da comida e da bebida, *Dona Flor e seus dois maridos* é também um livro de cozinha baiana. Além de dar receitas, todas corretas e factíveis, mostra o jeito de comer da Bahia, explica os carurus de Cosme e Damião, ensina o que servir num velório e como fazer uma grande merenda à tarde, como naquele sábado em que coube a dona Flor receber Os Filhos de Orfeu para o ensaio semanal. Nessa obra, encontra-se uma relação das comidas de candomblé com os pratos preferidos de cada santo e quizilas – o que os santos e seus filhos não podem comer e, às vezes, cujo nome nem podem pronunciar. (AMADO, 2014, p. 30)

Sobre a relação da comida e do erotismo, em *Dona Flor e seus dois maridos* (1995) há mais passagens que possuem esses elementos. Na obra em si está presente a característica do gracejo malicioso, conforme o menciona Georges Bataille em *O erotismo* (2014). O gracejo malicioso, segundo o autor, é “[...] um aspecto popular do casamento, mas o gracejo tem o sentido do erotismo inibido, transformado em descargas furtivas, em dissimulações brincalhonas, em alusões” (BATAILLE, 2014, p. 137).

A comida, dessa forma, em confirmação a Bataille novamente, em algumas partes do enredo está relacionada ao sentido das sensações calorosas do corpo, bem como das intenções e tensões eróticas de cunho semântico e físico. Isso nos faz retomar o conceito da margem sensata e da margem móvel (BARTHES, 1987, p. 11), aplicado às palavras que são as comidas, literalmente (margem sensata), e os outros sentidos que elas causam, os sentidos figurados (margem móvel), conforme aparecem nas passagens que serão citadas: “Vadinho interrompia com uma piada sobre ovos, de duplo sentido, riam-se as descaradas” (AMADO, 1995, p. 26). Em outra passagem: “Tu está tão bonita, tu nem sabe... Tu parece uma cebola carnuda e sumarenta, boa de morder...”

(AMADO,1995, p. 311). Encontramos também tal alusão em muitos outros excertos:

(essas tolas acham a cebola fedorenta,  
que sabem elas dos odores puros?  
Vadinho gostava de comer cebola crua  
e seu beijo ardia). (AMADO,1995, p. 41)

Ai, nunca mais seus lábios,  
sua língua, nunca mais  
sua ardida boca de cebola crua!. (AMADO,1995, p. 41)

Mirandão suspirou de bucho farto, num sorriso beato. Lá ia Vadinho pela sala, a bailar, a dama linda em seus braços, morena rechonchuda, servida de carnes\_ e quem gosta de ossos é cachorro – , com uns olhos de azeite e uma pele cobreada, cor de chá, formosa de ancas e seios. (AMADO,1995, p. 66)

- Escola de Culinária Sabor e Arte... - repetiu - Sabor e Arte... - baixou a voz, o bigodinho roçando a orelha da moça: - Ah! Quero saborear-te... - não apenas um trocadilho de mau gosto, mas também franco aviso de suas intenções, deslavada plataforma, claro programa de namoro. (AMADO,1995, p. 80)

A esse respeito, Allende (2002, p. 196) descreve que alguns vegetais tinham propriedades afrodisíacas desde tempos remotos, como é o caso da cebola. A palavra mais comum nas passagens, no entanto, é o ovo, usado como estimulante para os mais velhos e ainda ajudava, segundo as crenças dos personagens, as mulheres que não conseguiam engravidar. Isolando as bebidas, ainda segundo Allende (2002, p. 162), temos o chá e o vinho. O chá tinha o seu valor afrodisíaco, conforme a fé de quem o bebia. Já o vinho, conforme Allende (2002, p. 178), servia para a dilatação dos vasos sanguíneos, auxiliando na ereção e, portanto, muito usado em festas e orgias desde os gregos e romanos. Do mesmo modo, em relação à margem móvel, nas passagens acima, apresenta-



se o erotismo em relação às comidas e os sentidos causadores das frases, assim como há a figura de linguagem da comparação das comidas e do corpo na correlação ao apelo sexual.

Ou seja, em torno da confluência do campo semântico da relação entre comida e ato sexual, uma miríade de significados e sentidos eróticos transborda do texto jorgiano, propiciando, dessa forma, uma leitura de enorme apelo libidinal ao longo de toda a narrativa, o que, com toda a certeza, explica em grande parte o enorme sucesso editorial das obras do autor baiano em todo o mundo. O universo confundido entre o apetite sexual e o alimentício cria, ao longo das obras de Jorge Amado, um cosmos de sensações eróticas e, portanto, um transbordante oceano de metáforas sensoriais da sedução e do ato sexual.

### REFERÊNCIAS

- ADERALDO, M. S. *Velhas receitas da cozinha nordestina*. 2a. ed. Fortaleza: Edições UFC, 1981.
- ALLENDE, I. *Afrodite – Contos, receitas e outros afrodisíacos*. 2a. ed. Rio de Janeiro: Editora Bertrand Brasil, 2002.
- AMADO, J. *Dona Flor e seus dois maridos*. Rio de Janeiro: Record/Altaya, 1995.
- AMADO, J. *Gabriela, cravo e canela*. Rio de Janeiro: Record; Livraria Martins Editora, 1975.
- AMADO, P. *A comida baiana de Jorge Amado*. São Paulo: Panelinha, 2014.
- BARTHES, Roland. *O prazer do texto*. São Paulo: Editora Perspectiva, 1987.
- BATAILLE, G. *O erotismo*. São Paulo: Autêntica, 2014.
- BONA, F. D. Comer e ser comida: corpo, gastronomia e erotismo. In: Revista Interfaces (UFRJ). Número 19, Vol. 2, jul./dez. 2013, p. 189-198. Disponível em: <https://www.cla.ufrj.br/images/docs/interfaces/split/19/11.%20comer%20e%20ser%20comida.pdf>. Acesso em 29 de junho de 2019.

CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CARVALHAL, T. F. *Literatura comparada*. São Paulo: Editora Ática, 1986.

CORRÊA, Myrna Freitas. *Dicionário de gastronomia*. São Paulo: Matrix, 2018.

DIMAS, Antonio. Um manifesto guloso. In: FREYRE, Gilberto. *Manifesto regionalista*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco/Editora Massangana, 1996, p. 23-44.

DÓRIA, C. A. *A formação da culinária brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009.

FIGUEIREDO, E. Prazeres da mesa, prazeres do corpo. In: CUNHA, Betina R. R. da; REIS, Carlos. *Amado Jorge: um retrato de muitas faces*. Rio de Janeiro: Bonecker, 2018, p. 61-68.

FREYRE, G. *Manifesto regionalista*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco/Editora Massangana, 1996.

GOLDSTEIN, S. N. [org.]. *Vários Autores. Caderno de Leituras*. A literatura de Jorge Amado. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

HOUAISS, A. *Dicionário Houaiss de língua portuguesa*. 1. ed. São Paulo: Objetiva, 2009.

JUNQUEIRA, L. C. U; CARNEIRO, J. *Histologia básica*. 11a. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

KRISTEVA, J. *Introdução à semiótica*. São Paulo: Editora Perspectiva, 1974.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas I - O cru e o cozido*. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2004.

MAINGUENEAU, Dominique. *O discurso pornográfico*. São Paulo: Parábola Editora, 2010.

MARTINO, A. *Português esquematizado* – Gramática, interpretação de texto, redação oficial, redação discursiva. São Paulo: Saraiva, 2014.

MARTINS, S. T. A. Culinária sul-baiana: mulher e diversidade cultural. In: *Revista Urutagua* (Online), v. 13, ago/set/out/nov, 2007. Disponível em: <http://www.urutagua.uem.br/013/13santana.htm>. Acesso em 29 de junho de 2019.

OVÍDIO. *A arte de amar*. Porto Alegre: L&PM, 2001.

PINHEIRO-MARIZ, J.; OLIVEIRA, M. A. A gastronomia na literatura: lugar de memória, sedução e poder. In: *Todas as Musas: Revista de Literatura e das Múltiplas Linguagens da Arte* (Online), v. 02, 2012, pp. 39-55. Disponível em: <https://www.todasasmusas.com.br/07Josilene Maria.pdf>. Acesso em 29 de junho de 2019.

QUEIROZ, M. J. *A comida e cozinha, ou, Iniciação à arte de comer*. Rio de Janeiro: Forense-Universitária, 1988.

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

QUERINO, M. *A arte culinária na Bahia*. Salvador: Livraria Progresso Editora, 1957.

\_\_\_\_\_. *A arte culinária na Bahia*. São Paulo: WMF; Martins Fontes, 2011.

ROLAND, B. *O prazer do texto*. São Paulo: Editora Perspectiva, 1987.

SCHWARCZ, M. L.; GOLDSTEIN, I. L. [org.]. *Vários Autores. Caderno de Leituras. O Universo de Jorge Amado*. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

SILVA, M. R. P. Leitura, texto, intertextualidade, paródia. *Acta Scientiarum* (UEM), Maringá, v. 25, n.2, p. 211-220, 2003. Disponível em: <http://www.periodicos.uem.br/ojs/index.php/ActaSciHumanSocSci/article/view/2172/1354>. Acesso em 29 de junho de 2019.

Recebido em 06/07/2019.

Aceito em 21/11/2019.