

## Falar, Pensar, Olhar

três verbos da gastronomia balzaquiana

Paula Caldas Frattini<sup>1</sup>

**RESUMO:** O presente artigo pretende discutir a maneira como a poética balzaquiana atribui uma condição indispensável à comida na representação da vida do homem do século XIX em *A Comédia Humana*. A partir de uma leitura panorâmica dos romances balzaquianos, procuramos, primeiramente, analisar a relação entre a comensalidade e as características formais do texto. Em segundo lugar, seguindo outra vertente de sua poética, apontamos a dimensão epistemológica sobre a comida no movimento do pensamento balzaquiano presente na narrativa. Finalmente, como não poderia deixar de ser, em se tratando da poética balzaquiana, revisitamos a relação entre o descritivo e os aspectos visuais da representação gastronômica.

**PALAVRAS-CHAVES:** Balzac; romance; literatura; gastronomia; visualidade.

### SPEAKING, THINKING, SEEING: THREE VERBS OF BALZAC'S GASTRONOMY

**ABSTRACT:** The present article intends to discuss how Balzac's poetics ascribes an essential status to food in the representation of the nineteenth century man's life in *The Human Comedy*. From a panoramic reading of Balzac's novels, we firstly aim to analyse the relationship between the commensality and the formal aspects of the text. Secondly, pursuing another direction of his poetics, we highlight the epistemological dimension in the movement of Balzac's thought present in the narrative. Finally, as it could not be otherwise, considering Balzac's poetics, we review the relationship between the descriptive and the visual aspects of the gastronomic representation.

### Palavras à mesa

As cenas de refeição são abundantes na *Comédia Humana*, raro um de seus romances que não apresente tal cena no desenvolvimento da narrativa. As cenas, que não são exclusivas dos romances balzaquianos, podem ser analisadas a partir de ângulos diversos no texto ficcional. Nesse artigo, iremos tratá-las sob três ângulos específicos, a saber, o textual, o epistemológico e o estético. Essa tríade está estreitamente associada à poética balzaquiana e atua na narrativa por meio de operadores actanciais cuja tradução poderia ser desdobrada nos verbos: falar, pensar e olhar.

No nível textual e mais próximo dos aspectos formais do texto balzaquiano, é a ideia da cena como um motivo literário que permite a Balzac aprimorar com maestria o uso do diálogo na narrativa. O próprio autor sugere em "Lettres sur la littérature, le théâtre et les arts", um dos seus textos críticos publicado na *Revue parisienne* em 1840, que o uso inapropriado do diálogo pode ser catastrófico para o romance: "Le dialogue, disons-le hautement, est la dernière des formes littéraires, la moins estimée, la plus facile; mais voyez jusqu'où Walter Scott l'a élevée!" (BALZAC, 2000. p.178)<sup>2</sup>.

Nos romances balzaquianos, as cenas de refeição criam um ritmo, um *tempo* na narrativa, cadenciado pela arte da conversação. O ritmo diferencia-se, o narrador cala-se e as vozes

<sup>1</sup> Possui doutorado em Letras obtido no Programa de Estudos Linguísticos, Literários e Tradutológicos em Francês da Universidade de São Paulo (2015) como bolsista CAPES e estágio doutoral desenvolvido na Université Paris Diderot – Paris 7 (2015), mestrado em Teoria Literária e Literatura Comparada (2010), também pela USP como bolsista CAPES e graduação em Letras Modernas Francês/Português (1997) na mesma instituição. Contato: [paulafrattini@hotmail.com](mailto:paulafrattini@hotmail.com).

<sup>2</sup> Salvo menção contrária, todas as traduções das citações do texto são de minha autoria. "O diálogo é, digamos francamente, entre as formas literárias, a mais inferior, a menos estimada, a mais fácil, mas veja até que ponto Walter Scott a elevou! Ele a colocou a serviço do aprimoramento dos retratos".

das personagens pululam na cena. A oralidade explorada mostra-se, dessa feita, dinâmica e não enfadonha, pois se harmoniza com os novos ideais de comensalidade. Balzac, assim como seu mentor escocês Walter Scott, apropria-se de um aspecto novo dos costumes da época e o reconfigura como forma literária. Sobre a comensalidade, é importante termos em mente que, se a conversa à mesa, as cenas de refeição acaloradas pelas discussões e a transferência das refeições do espaço privado para o público são características corriqueiras de nossa vida, no século XIX, esses aspectos constituem uma mudança estrutural na vida do homem oitocentista.

Segundo as referências da historiadora Anka Muhlstein (2010), comia-se muito mal na França do século XVIII. As casas dos parisienses eram precariamente equipadas, e as refeições eram feitas numa espécie de caldeirão que mal se sustentava no fogo, e, apesar dessas limitações, as pessoas realizavam todas suas refeições em casa, isto é, ocupando apenas o espaço privado. No período anterior à Revolução Francesa, integrantes da alta sociedade faziam apenas três refeições ao dia e em horários bem determinados: ao se levantar, no início da tarde e mais à noite, enquanto que os camponeses e trabalhadores contentavam-se apenas com duas refeições. Essa regularidade é dissolvida durante a Revolução, quando os homens que se encontravam já desde cedo nas ruas começam a frequentar os espaços públicos no intuito de se alimentar em horários alternativos. A partir dessa mudança, surge a noção do restaurante como o conhecemos hoje, isto é, um espaço procurado pelas pessoas para se reunir e conversar com amigos ao mesmo tempo em que realizavam suas refeições.

Ora, não somente os costumes em torno das refeições mudam como também Balzac, de acordo com Muhlstein (2010), é pioneiro no entendimento dessa transformação e da fundamental importância da gastronomia na vida de seus contemporâneos, introduzindo as cenas de refeição como momentos privilegiados no romance, os quais serão igualmente explorados pela próxima geração de escritores como Flaubert, Maupassant e Zola. Balzac, ao verificar a transferência da refeição do espaço privado para o público e, conseqüentemente, a intensificação da comensalidade, entende que a noção de alimento é substituída pela noção de refeição, isto é, a refeição deixará de ser a ingestão do alimento, garantindo apenas a sobrevivência, para tornar-se um aspecto da cultura.

O romance *La Maison Nucingen* ilustra perfeitamente essa forma literária recriada em torno da ideia de comensalidade que dará vazão à oralidade e à investigação analítica da vida aliada à gastronomia. O romance em questão é, na verdade, uma longa conversa entre quatro jornalistas - Finot, Blondet, Couture e Bixiou – reunidos no restaurante Véry. No mesmo estabelecimento, encontra-se um homem que escuta e reproduz a conversa dos jornalistas sobre a ascensão de Rastignac e sua ligação com a mulher do Barão de Nucingen, o último, banqueiro ilustre de Paris.

Algumas análises focalizam o conteúdo referencial da conversa que versará sobre o mundo capitalista e financeiro que emergia no século XIX. Entretanto, o romance edifica uma complexa teia discursiva e representa justamente a euforia da arte conversacional embalada por um bom jantar. A força do romance não é situacional, ou seja, a representação de determinada situação socioeconômica da época. Ocorre, ao contrário, uma desrealização das ações, melhor dizendo, não há evento nenhum a ser representado. Trata-se da

representação da conversa, do discurso em ato, da força da comensalidade como linguagem literária, como verificamos no trecho a seguir:

Après avoir satisfait aux premières exigences de la gourmandise, nos voisins arrivèrent où nous en étions de notre dîner, au dessert ; et, grâce à notre coite tenue, ils se crurent seuls. A la fumée des cigares, à l'aide du vin de Champagne, à travers les amusements gastronomiques du dessert, il s'entama donc une intime conversation. Empreinte de cet esprit glacial qui roidit les sentiments les plus élastiques, arrête les inspirations les plus généreuses, et donne au rire quelque chose d'aigu, cette causerie pleine de l'âcre ironie qui change la gaîté en ricanerie, accusa l'épuisement d'âmes livrées à elles-mêmes, sans autre but que la satisfaction de l'égoïsme, fruit de la paix où nous vivons. (BALZAC, 1966, t. IV, p.234)<sup>3</sup>

Embalados pelo prazer da gastronomia, a conversa toma conta do romance, e o que importa é menos a lógica do conteúdo do que o *prazer* do abandono à palavra, ao bate papo. A partir de um determinado momento, o narrador, que escutava atrás da porta, cala-se e passa a palavra aos quatro amigos. Ao fazê-lo, a narrativa balzaquiana estrategicamente, num movimento metadiscursivo, analisa a relação entre a palavra e a refeição:

Nous entendîmes alors une de ces terribles improvisations qui valent à cet artiste sa réputation auprès de quelques esprits blasés, et, quoique souvent interrompue, prise et reprise, elle fut sténographiée par ma mémoire. Opinions et forme, tout y est en dehors des conditions littéraires. Mais c'est ce que cela fut : un pot-pourri de choses sinistres qui peint notre temps, auquel l'on ne devrait raconter que de semblables histoires, et j'en laisse d'ailleurs la responsabilité au narrateur principal. La pantomime, les gestes, en rapport avec les fréquents changements de voix par lesquels Bixiou peignait les interlocuteurs mis en scène, devaient être parfaits, car ses trois auditeurs laissaient échapper des exclamations approbatives et des interjections de contentement. (BALZAC, 1966, t.IV, p.235)<sup>4</sup>

Como afirma o narrador primeiro, que testemunha a conversa, tudo está em desacordo com as condições literárias, uma vez que a narrativa não segue o desenvolvimento de

<sup>3</sup> Para a tradução dos trechos dos romances da *Comédia Humana*, citados neste artigo, utilizamos a edição da Editora Globo, com introduções, notas e orientação de Paulo Rónai. “Depois de terem satisfeito as primeiras exigências do apetite, nossos vizinhos chegaram ao ponto do jantar em que estávamos, à sobremesa; e, graças ao silêncio que guardamos, julgaram-se sós. Ao fumarem os charutos, sob os vapores do champanha, através dos divertimentos gastronômicos da sobremesa, entabularam uma conversação íntima. Impregnada desse espírito glacial que retesa os mais elásticos sentimentos, detém as mais generosas inspirações, e dá ao riso qualquer coisa de agudo, aquela conversação, cheia de mordaz ironia que transforma a alegria em sarcasmo, revelou o esgotamento de almas entregues a si mesmas, sem outra finalidade que a satisfação do egoísmo, fruto da paz em que vivemos” (BALZAC, 1952, t. VIII, p. 603).

<sup>4</sup> “Ouvimos então um desses terríveis improvisos que deram àquele artista sua reputação junto a certos espíritos gastos; e, embora muitas vezes interrompido e recomeçado, minha memória estenografou-a. Formas e opiniões, tudo nele está fora das condições literárias. Mas é o que foi: uma miscelânea de coisas sinistras que retratam a nossa época, à qual não se deveriam contar senão histórias como essa, cuja responsabilidade, de resto, deixo ao principal narrador. A pantomima, os gestos, em relação com as frequentes mudanças de voz pelas quais Bixiou pintava os interlocutores postos em cena, deviam ser perfeitos, porquanto seus três ouvintes deixaram escapar exclamações aprobatórias e interjeições de contentamento” (BALZAC, 1952, t. VIII, p. 604).

peripécias, esperadas na forma clássica do romance, mas a representação do ato enunciativo, da oralidade, da memória do ouvinte estenografada, ou seja, do registro da enunciação, embalada pelos gestos e pantomimas do encontro à mesa e pelas delícias da gastronomia – “um pot-pourri de coisas sinistras” – uma nova forma literária possível graças ao novo costume da comensalidade.

Outra cena de refeição muito significativa, referente à comensalidade e sua inovação formal, está presente no romance *Le Père Goriot*. Nesse, as personagens encontram-se à mesa, prontas para jantar, na famosa pensão de Madame Vauquer. O estabelecimento tornou-se mais conhecido dos leitores, talvez, após o estudo empreendido por Auerbach em *Mimesis*<sup>5</sup>. De fato, esse espaço descrito no romance, deveras cativante, é fonte originária dos aspectos dramáticos do romance e, não à toa, é apresentado no seu *incipit*. Aliás, não é nada difícil compreender a motivação de Auerbach ao escolher a descrição da pensão para a discussão que pretendia, pois as topografias balzaquianas estão geralmente conectadas à trama romanesca. No entanto, o que nos interessa na pensão, aqui, é a relação inovadora entre a comensalidade e a estrutura de espaço e tempo na narrativa.

Na longa descrição da pensão, que se desdobra nos *portraits* das personagens, o olhar do descritor desloca-se espacialmente ao explorar o habitat de cada personagem. Esse passeio topográfico permite também o desenvolvimento de uma temporalidade difusa, uma vez que, a cada espaço particularmente ocupado por uma personagem, o tempo transita entre o presente e o passado de acordo com a história de cada um. Finalmente, o olhar estaciona na mesa de jantar, espaço da comensalidade, e o tempo narrativo é o presente, quando os convivas estão à mesa e estabelecem uma divertida conversa:

Les pensionnaires, internes et externes, arrivèrent les uns après les autres, en se souhaitant mutuellement le bonjour, et se disant de ces riens qui constituent, chez certaines classes parisiennes, un esprit drôlatique dans lequel la bêtise entre comme élément principal, et dont le mérite consiste particulièrement dans le geste ou la prononciation. Cette espèce d'argot varie continuellement. La plaisanterie qui en est le principe n'a jamais un mois d'existence. Un événement politique, un procès en cour d'assises, une chanson des rues, les farces d'un acteur, tout sert à entretenir ce jeu d'esprit qui consiste surtout à prendre les idées et les mots comme des volants, et à se les renvoyer sur des raquettes. (BALZAC, 1935, t.II, p.887-888)<sup>6</sup>

Notamos que a representação exata dos costumes alimentares está fora de questão no trecho citado; não é representado o que comem as personagens, mas sim o que falam. Pela comensalidade, Balzac deseja representar o *hic et nunc* da conversação. Poder-se-ia afirmar, sem exageros, que o que se come à mesa balzaquiana são as palavras e as ideias. O que será

<sup>5</sup> Conferir o capítulo “Na Mansão de La Mole” (AUERBACH, 2004, p.419-431).

<sup>6</sup> “Os pensionistas internos e externos uns após os outros, trocando boas-tardes e dizendo-se essas coisas 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 gosto ou na pronúncia. Esse espécie de gíria varia continuamente. O gracejo em que se baseia nunca dura mais de um mês. Um acontecimento político, um julgamento no tribunal, uma canção de rua, as farsas dum ator, tudo serve para manter esse verdadeiro jogo de peteca do espírito, em que uns atiram aos outros ideias e palavras” (BALZAC, 1954, t. IV, p. 50).

servido e passado a cada conviva não são os quitutes, mas ideias e palavras tomadas “como petecas a serem atiradas por uma raquete”. E a peteca do dia gira em torno da piada com o sufixo *rama*:

La récente invention du Diorama, qui portait l’illusion de l’optique à un plus haut degré que dans les Panoramas, avait amené dans quelques ateliers de peinture la plaisanterie de parler en *rama*, espèce de charge qu’un jeune peintre, habitué de la pension Vauquer, y avait inoculée.

Eh bien ! *monsieur* Poiret, dit l’employé au Muséum, comment va cette petite *santé-rama* ? Puis, sans attendre sa réponse :

— Mesdames, vous avez du chagrin, dit-il à madame Couture et à Victorine.

— Allons-nous *dinaire* ? s’écria Horace Bianchon, un étudiant en médecine, ami de Rastignac, ma petite estomac est descendue *usque ad talones*.

— Il fait un fameux *froitorama* ! dit Vautrin. Dérangez-vous donc, père Goriot ! Que diable ! votre pied prend toute la gueule du poêle.

— Illustre monsieur Vautrin, dit Bianchon, pourquoi dites-vous *froitorama* ? il y a une faute, c’est *froidorama*. (Balzac, 1935, p.888, itálicos do autor).<sup>7</sup>

*Santérama*, *Froidorama*, neologismos criados em torno da palavra Diorama<sup>8</sup>, indicando o frenético modismo do século XIX em torno das novas descobertas. Balzac serve-se da comensalidade para a exploração de formas linguísticas, da conversa vazia, isto é, em torno de nada devidamente atrelado à trama romanesca. A cena termina com o neologismo *souperama* – o encontro de soupe e rama – gracejo que simboliza a sopa de letras representada na cena, ou melhor, o encontro entre a gastronomia e a linguagem:

— Ah ! ah ! voici une fameuse *soupeaurama*, dit Poiret en voyant Christophe qui entrainait en tenant respectueusement le potage.

— Pardonnez-moi, monsieur, dit madame Vauquer, c’est une soupe aux choux.

Tous les jeunes gens éclatèrent de rire. (Balzac, 1935, p.889)<sup>9</sup>

<sup>7</sup> “A recente invenção do Diorama, que levou a ilusão de ótica a um grau mais alto do que se conseguira com os panoramas, fez nascer em alguns estúdios de pintura a brincadeira de falar *rama*, espécie de sufixo que um jovem pintor, freguês da pensão Vauquer, inoculou ali.

Então, *sinhôr* Poiret – disse o empregado do Museu – como vai essa *sauderama* ?

E sem esperar resposta:

— As senhoras estão aborrecidas? – perguntou à Sra. Couture e Vitorina.

— Vamos à *bóia*? – gritou Horácio Bianchon, um estudante de Medicina muito ligado a Rastignac. – Meu estomagozinho já está lá nos calcanhares.

— Que *fritorama* danado! – disse Vautrin. – Chegue mais para lá, pai Goriot! Que diabo! Seu pé ocupa toda a boca da estufa.

— Ilustre Sr. Vautrin – disse Bianchon – por que diz *fritorama*? Está errado, é *friorama*.

Não – disse o empregado do museu – é *fritorama* mesmo. Está de acordo com a regra: “Estou *frito* com esse *frio*” (BALZAC, 1954, t. IV, p. 51, itálicos do autor).

<sup>8</sup> Conferir o capítulo “Q [Panorama]” (BENJAMIN, 2002, p.542-551).

<sup>9</sup> “— Ora viva! Que bela *souperama* – disse Poiret, ao ver Cristóvão entrar trazendo respeitosamente a sopa.

— Perdão – disse a Sra. Vauquer – é sopa de legumes.

— Os jovens puseram-se a rir.” (BALZAC, 1954, t. IV, p.51-52, itálicos do autor).

## As exigências da boca

A relação do texto balzaquiano com a gastronomia não se limita à representação das novas práticas alimentares, a partir do uso do espaço público e da refeição como aspecto cultural, como acabamos de verificar na relação entre comensalidade e linguagem. O ato de comer, considerado em toda a sua extensão conceitual, seja como o alimento, a refeição, a comensalidade, a gastronomia, é matéria do *pensamento* balzaquiano. Contudo, nesse momento, é pertinente uma palavra sobre o caráter reflexivo da poética balzaquiana. Todos os aspectos socioeconômicos, políticos, enfim, toda a prática cultural representada na *Comédia Humana* está alinhada ao pensamento analítico balzaquiano. Justaposto à narrativa das ações, Balzac explica, analisa e decodifica. E o faz com voracidade e paixão. A transmissão translúcida do real, sem perturbações, sem contradições, não é poética balzaquiana. Em Balzac, “le réalisme n’est pas saisie minutieuse, mais passion de qui voit au travers, et veut mouler sur le vif.” (DIAZ, 2007, p.171, itálicos do autor)<sup>10</sup>.

Assim, a refeição será analisada, decodificada, na tessitura do romance. Ao mesmo tempo em que encontramos as cenas de refeição, as representações da sua prática socio-cultural, o texto procurará compreender o que significa comer para a vida do homem oitocentista, ou seja, qual é a relação da comida com a conduta humana, uma vez que o texto balzaquiano entende, como sugere Foucault, que o “régime est tout un art de vivre” (FOUCAULT, 1984, p 134)<sup>11</sup>. Se a dieta define a maneira de viver do homem, o texto balzaquiano pensará a respeito dos problemas que a alimentação é capaz de provocar na alma e no corpo humano. Assim, se consideramos a mania reflexiva balzaquiana, é de se esperar frequentes revelações axiomáticas a esse respeito.

A relação estabelecida entre a frugalidade e o excesso com a ingestão dos alimentos é, então, a linha central do pensamento balzaquiano. O excesso produz marcas no corpo e guia o desejo do homem, muitas vezes, à sua ruína, sendo somente a frugalidade capaz de sustentar comportamentos harmoniosos. O que nos leva a confirmar que a ingestão alimentar tem papel fundamental na teoria da vontade tão cara a Balzac, a qual orienta seu pensamento filosófico sobre a vida humana representado na *Comédia Humana*. Sobre a teoria da vontade, o leitor deve se lembrar do *Traité de la volonté* e da *Théorie de la volonté* formulados pelos personagens principais dos romances *Louis Lambert* e *La peau de chagrin*, respectivamente. Embora, nesses romances, as ideias sobre a vontade apareçam de maneira sistematizada, a teoria da vontade em Balzac não se limita a esses dois romances. Na verdade, as formulações sobre a vontade constituem um dos princípios do pensamento balzaquiano, o qual se desdobra nas inúmeras análises que encontramos na *Comédia Humana*. Segundo Balzac, o homem sábio necessita de uma vontade potente para poder controlar

<sup>10</sup> “o realismo não é apreensão minuciosa, mas paixão de quem vê através e quer *moldar sur le vif*.”

<sup>11</sup> “o regime é toda uma arte de viver.”

seus impulsos e não se perder nos excessos da paixão, responsáveis por comportamentos desmedidos que levariam à consumação de sua energia vital<sup>12</sup>.

Um exemplo da paixão extremada pela gastronomia encontra-se no romance *Le Cousin Pons*. O uso exagerado desse prazer conduz Sylvain Pons a situações humilhantes e trágicas. O pobre Pons, destituído pelas leis naturais e genéticas de uma aparência apreciável pelas damas, reorienta sua energia sexual para a comida:

Or, excepté les rares et vulgaires aventures de son voyage en Italie, où le climat fut sans doute la raison de ses succès, Pons n'avait jamais vu de femmes lui sourire. Beaucoup d'hommes ont cette fatale destinée. Pons était monstre-né ; son père et sa mère l'avaient obtenu dans leur vieillesse, et il portait les stigmates de cette naissance hors de saison sur son teint cadavéreux qui semblait avoir été contracté dans le bocal d'esprit-de-vin où la science conserve certains fœtus extraordinaires. Cet artiste, doué d'une âme tendre, rêveuse, délicate, forcé d'accepter le caractère que lui imposait sa figure, désespéra d'être jamais aimé. Le célibat fut donc chez lui moins un goût qu'une nécessité. La gourmandise, le péché des moines vertueux, lui tendit les bras. (BALZAC, 1936, t. VI, p.536)<sup>13</sup>

O pensamento balzaquiano explica-nos, então, a maneira de viver de Pons ditada pelo estômago:

Un estomac dont l'éducation se fait ainsi, réagit nécessairement sur le moral et le corrompt en raison de la haute sâpience culinaire qu'il acquiert. La Volupté, tapie dans tous les plis du cœur, y parle en souveraine, elle bat en brèche la volonté, l'honneur, elle veut à tout prix sa satisfaction. On n'a jamais peint les exigences de la Gueule, elles échappent à la critique littéraire par la nécessité de vivre ; mais on ne se figure pas le nombre des gens que la Table a ruinés. La Table est, à Paris, sous ce rapport, l'émule de la courtisane; (BALZAC, 1936, t. VI, p.534)<sup>14</sup>

"A Mesa, em Paris, é sob esse aspecto, a rival da cortesã". A frase axiomática é certa na referência que faz entre a comida e o prazer. Vemos, portanto, como o texto balzaquiano passa a refletir sobre os aspectos antropológicos da gastronomia e seus desdobramentos culturais. Nem mesmo Brillat-Savarin, reconhecido autor do século XIX cuja obra *Physiologie du Goût* é uma das primeiras a se dedicar ao estudo da gastronomia, compreende o

<sup>12</sup> Conferir o artigo de Madeleine Ambrière, publicado na revista *Romantisme*, sobre a relação entre vontade e energia no pensamento balzaquino (Ambrière, 1984).

<sup>13</sup> "Ora, excetuadas as raras e vulgares aventuras de sua viagem pela Itália, onde o clima foi, sem dúvida, a razão de seu sucesso, Pons nunca vira mulheres sorrirem para ele. Muitos homens têm esse cruel destino. Pois nascera monstro; seu pai e sua mãe o haviam obtido na velhice e ele carregava os estigmas desse nascimento fora de época na tez cadavérica que parecia ter sido adquirido no frasco de álcool desnaturado onde a ciência conserva certos fetos anormais. Esse artista, dotado de alma sonhadora, meiga, delicada, e obrigado a aceitar o temperamento que o rosto lhe impunha, perdeu a esperança de vir a ser amado. O celibato foi, pois, nele, menos gosto que uma necessidade. A gula, o pecado dos monges virtuosos, estendeu-lhe os braços;" (BALZAC, 1952, t. X, p.427).

<sup>14</sup> "Um estômago cuja educação se faz desse modo repercute necessariamente sobre a moral e o corrompe em razão da alta sapiência culinária que adquire. A voluptuosidade, abrigada em todas as dobras do coração, passa a falar em primeiro lugar, põe em fuga a vontade, a dignidade, e reclama a qualquer preço sua satisfação. Nunca foram descritas as exigências da Boca, elas escapam à crítica literária pela necessidade de viver; mas ninguém pode imaginar o número de criaturas que a Mesa tem arruinado. A Mesa, em Paris, é sob esse aspecto, a rival da cortesã" (BALZAC, 1952, t. X, p.425).

sentido filosófico, antropológico e psicológico presentes nessa nova prática que se intensifica no século XIX. É na escrita de Balzac que notamos uma diferença, pelo teor analítico, em relação à descrição normativa e à simples enumeração dos novos códigos sociais. A fina percepção do homem oitocentista e de seus excessos é possível pela penetração da enunciação analítica balzaquiana, como se nota, por exemplo, em *Traité des excitants modernes*, tratado escrito por Balzac, em 1839, como preâmbulo da obra já mencionada de Brillat-Savarin<sup>15</sup>. Para Balzac, as exigências da boca estão diretamente relacionadas às pulsões e ao prazer, e o mau uso delas gera consequências dramáticas, ou seja, material romanesco:

Brillat-Savarin a justifié par parti pris les goûts des gastronomes ; mais peut-être n'a-t-il pas assez insisté sur le plaisir réel que l'homme trouve à table. La digestion, en employant les forces humaines, constitue un combat intérieur qui, chez les gastrolâtres, équivaut aux plus hautes jouissances de l'amour. On sent un si vaste déploiement de la capacité vitale, que le cerveau s'annule au profit du second cerveau, placé dans le diaphragme, et l'ivresse arrive par l'inertie même de toutes les facultés. (BALZAC, 1936, t.VI, p.537)<sup>16</sup>

Portanto, partindo desse princípio, da relação trágica entre o estômago e o prazer, Balzac encontra sua matéria romanesca, o drama do romance *Le Cousin Pons*. O músico Pons, habituado à boa mesa, realiza aí a satisfação de um dos seus dois prazeres, pois não somente glutão é também colecionista, duas compulsões não muito distintas, uma vez que as duas estão submetidas à necessidade do acúmulo e da satisfação. Ora, ao investir todo o seu dinheiro na aquisição de uma vasta coleção de obras raras, a única alternativa de Pons, para sustentar a paixão pela gastronomia, é implorar por convites para jantar em alguma casa abastada da nobreza e da alta burguesia. O drama começa quando os convites tornam-se raros.

Pons une sua miséria à miséria de outro músico, Schumke. O músico alemão, de coração e estômago frugais, aconselha o pobre colecionista glutão a contentar-se com um pedaço de pão e queijo e, com isso, viver sem humilhações. Os conselhos mostram-se infrutíferos, pois, segundo o narrador, em Pons “le cœur et l'estomac étaient ennemis [...] et qu'il lui fallait à tout prix un bon dîner à déguster, comme à un homme galant une maîtresse à... lutiner”<sup>17</sup> (BALZAC, 1936, t.VI, p.539).

Se, em *Le cousin Pons*, encontramos reflexão e matéria romanesca alinhadas, em outros momentos da obra balzaquiana esse binômio se desfaz, e deparamo-nos com reflexões mais soltas e não tão comprometidas com o delineamento das personagens e da fábula.

É o caso de *Physiologie du mariage*. Nesse texto irônico e ácido sobre os códigos do casamento, encontramos reflexões sobre a maneira de viver do casal e, em se tratando de

<sup>15</sup> Sobre a cronologia das publicações das obras de Balzac, ver *Les Travaux et les jours d'Honoré de Balzac* (VACHON, 1992).

<sup>16</sup> “Brillat-Savarin justificou completamente os gostos dos gastrônomos; mas talvez não tenha insistido bastante sobre o prazer real que o homem encontra na mesa. A digestão, empregando as forças humanas, constitui um combate interno que, entre os gastrôlatras, equivale às mais intensas delícias do amor. Sente-se tamanho desenvolvimento da capacidade vital que o cérebro se anula em benefício do segundo cérebro, situado no diafragma, e vem a embriaguez, pela própria inércia das faculdades.” (BALZAC, 1952, t. X, p.428).

<sup>17</sup> “o coração e o estômago eram inimigo, [...] e que ele precisava a todo custo, dum bom jantar para degustar, como um homem galante precisava de uma amante para... acariciar.” (BALZAC, 1952, t. X, p.431).



dimensionar os hábitos e decodificar o homem e a mulher no interior do casamento, a refeição não poderia ficar de fora. Dessa feita, verificamos como a comida, a frugalidade, as sutilezas do olfato e delicadeza da forma relacionam-se ao erotismo feminino. A mulher elegante e desejável não pode estar, segundo crença balzaquiana, desvinculada daquilo que ingere. Assim, para a mulher graciosa nada de guisados contendo cortes de carnes robustas; para a delicadeza melhor o frescor dos legumes, o aroma do chocolate, as cores das frutas, o exotismo das tâmaras. A arte de seduzir sustenta-se tanto pela escolha da vestimenta, das ações, das palavras como também pela boca:

Jean-Jacques, par l'organe enchanteur de Julie, ne prouvera-t-il pas à votre femme qu'elle aura une grâce infinie à ne pas déshonorer son estomac délicat et sa bouche divine, en faisant du chyle avec d'ignobles pièces de bœuf, et d'énormes éclanches de mouton ? Est-il rien au monde de plus pur que ces intéressants légumes, toujours frais et inodores, ces fruits colorés, ce café, ce chocolat parfumé, ces oranges, pommes d'or d'Atalante, les dattes de l'Arabie, les biscottes de Bruxelles, nourriture saine et gracieuse qui arrive à des résultats satisfaisants en même temps qu'elle donne à une femme je ne sais quelle originalité mystérieuse ? Elle arrive à une petite célébrité de coterie par son régime, comme par une toilette, par une belle action ou par un bon mot. (BALZAC, 1937, t. X, p.715-716).<sup>18</sup>

### A gastronomia do olhar

Da nova forma literária alcançada pela inovação do uso da comensalidade, isto é, da reação do texto literário a uma prática sociocultural, passando pela constituição no texto ficcional de uma reflexão filosófica e antropológica sobre a relação entre a gastronomia e a maneira de viver do sujeito oitocentista, o texto balzaquiano irrompe o mundo sensível na tentativa de tornar visível e tangível os aspectos materiais da cena de refeição. Em alguns romances, as cenas serão enquadradas num campo semiótico que incorpora ao texto elementos das artes visuais e, nesse enquadramento, rara será a presença de outro sentido que não o da visão; gosto, olfato e tato, todos relacionados à gastronomia, serão deixados de lado. Estamos diante de uma gastronomia do olhar em que se come com os olhos.

Merleau-Ponty (1966) insiste na preocupação do texto balzaquiano em não somente descrever tipos ou prescrever uma norma literária vinculada a uma visada sociológica. Ao contrário, na tessitura dos romances há uma inquietação sobre o que mantém o mundo ficcional de pé e o que faz “pulular as formas visíveis” (MERLEAU-PONTY, 1966, p.25). A preocupação estética de Balzac, que sustenta a força da visibilidade de seu texto, já havia sido prestigiada por Cézanne. Curiosamente, era uma descrição da composição de uma mesa que muito o fascinara. De acordo com Merleau-Ponty (1966), Cézanne desejou, durante

<sup>18</sup> “Jean-Jacques pelo órgão encantador de Júlia, não provará à mulher de vocês que ela terá uma graça infinita em não desonrar o seu estômago delicado e a sua boca divina, fazendo o quilo com ignóbeis pedaços de boi, e com enormes quartos de carneiro? Há alguma coisa mais pura no mundo que esses interessantes legumes sempre frescos e inodoros, esses frutos coloridos, esse café, esse chocolate perfumado, essas laranjas, pomos de ouro de Atalanta, as tâmaras da Arábia, os biscoitos de Bruxelas, alimento são e gracioso que chega a resultados satisfatórios ao mesmo tempo em que dá a uma mulher uma não sei que de originalidade misteriosa? Ela obtém uma pequena celebridade de pandilha pelo seu regime como pelo vestiário, por sua bela ação ou por um dito de espírito” (BALZAC, 1993, t. XVII, p.350).

toda sua juventude, reproduzir a disposição dos talheres e dos pães e o tom branco perfeito da toalha da mesa descrita por Balzac. A descrição da mesa em questão aparece no festim orgiástico do romance *La Peau de chagrin*:

Les deux amis s'assirent en riant. D'abord et par un regard plus rapide que la parole, chaque convive paya son tribut d'admiration au somptueux coup d'œil qu'offrait une longue table, blanche comme une couche de neige fraîchement tombée, et sur laquelle s'élevaient symétriquement les couverts couronnés de petits pains blonds. Les cristaux répétaient les couleurs de l'iris dans leurs reflets étoilés, les bougies traçaient des feux croisés à l'infini, les mets placés sous des dômes d'argent aiguisaient l'appétit et la curiosité. Les paroles furent assez rares. Les voisins se regardèrent. (BALZAC, 1979, t.X, p.97)<sup>19</sup>

Toda a cena do festim será absorvida por uma descrição que incita aos olhos, mais do que ao paladar. A comida está presente, regada pelos melhores vinhos, mas não são as papilas gustativas do leitor que são ataçadas e sim seus olhos, como a descrição acima confirma. Mais rápida do que qualquer sentido, é a visão que sobressai, e os convivas, assim como os leitores, honram com admiração o que de mais sedutor a mesa tem a oferecer, ou seja, a visibilidade da cena. O descritivo balzaquiano trabalha, então, a *aparição* da comida. Suas cores, as formas, o luxo, o brilho e, sobretudo, o excesso, que se relaciona ao excesso da linguagem, não nos esqueçamos.

A *aparição* da comida ou a gastronomia do olhar, ou ainda, o enquadramento da cena de refeição operado pelo descritivo, é muito presente nos romances. Podemos pensar em descrições que estão não a serviço da personagem, como classifica Philippe Hamon (1993), mas como descrições a serviço da gastronomia, a qual se fundamenta como um novo *topos* descritivo, vinculado às novas experiências socioculturais do XIX. No caso balzaquiano, tais descrições dividem-se em sua grande maioria entre o espaço privado e público. Festim, orgias, jantares no interior das casas, invadem o íntimo e, no que tange aos espaços públicos, o restaurante constitui o espaço privilegiado. A *aparição* da comida no restaurante é mediada pelos objetos e por todas as convenções aliadas às maneiras reproduzidas à mesa. A presença dos objetos, a disposição do local e a organização descritiva do restaurante sustentam de um lado a sabedoria do descritor como etnólogo e de outro a transmissão dessa sabedoria ao leitor pela visibilidade.

O saber difundido na narrativa está vinculado ao discurso descritivo, o qual, segundo Hamon (1993), é demonstração de um saber, seja enciclopédico ou lexical. No plano semântico do enunciado, as descrições colocam em competição a competência do descritor e do leitor no que diz respeito à manipulação do *stock* lexical. O descritor balzaquiano, como etnólogo, mobiliza toda a parafernália relacionada ao consumo da comida. Dessa forma, o

<sup>19</sup> “Os dois amigos sentaram-se rindo. Para começar, cada conviva pagou, com um olhar mais rápido do que a palavra, seu tributo de admiração à suntuosa visão oferecida por uma longa mesa, alva como uma camada de neve recentemente caída e na qual se erguiam simetricamente os talheres coroados de pãezinhos louros. Os cristais reproduziam nos seus reflexos estrelados as cores do arco-íris, as velas projetavam fogos cruzados ao infinito, as iguarias recobertas de cúpulas de prata aguçavam o apetite e a curiosidade. As palavras eram raras. Os vizinhos entreolharam-se” (BALZAC, 1954, t. XV, p.48).

stock lexical está associado a essa rede semântica, e a narrativa é, conseqüentemente, inundada pelos objetos, pelas idiossincrasias e pelos signos do consumo do alimento.

Essa parafernália, isto é, todos os instrumentos e as maneiras cotidianas que nos cercam e que tomamos como anódinos têm, na verdade, segundo Lévi-Strauss, uma função mediadora e reguladora de nossas trocas com o mundo. Os objetos técnicos constituem uma maneira de domesticar o tempo e a vida, sem os quais poderíamos nos perder na loucura:

Ainsi donc, et malgré la mission banale qui leur est dévolue par la vie quotidienne, aujourd'hui encore, des objets en apparence aussi insignifiants que le peigne, le chapeau, les gants, la fourchette ou la paille à travers laquelle nous aspirons une boisson, restent des médiateurs entre deux extrêmes; chargés d'une inertie qui fut un jour voulue et calculée, ils modèrent nos échanges avec le monde, leur imposant un rythme assagi, paisible et domestiqué [...] manifestant au grand jour la fonction qu'il faut peut-être, en dernière analyse, reconnaître à tout objet technique, et à la culture elle-même qui les engendre : celle de séparer et de unir à la fois des êtres, qui, trop rapprochés ou trop éloignés l'un de l'autre, laisseraient l'homme en proie à l'impuissance ou à la déraison. (LÉVI-STRAUSS, 1968, p.421)<sup>20</sup>

Um exemplo que une tanto a visibilidade quanto a função mediadora entre o mundo e a maneira de viver do homem em torno da mesa é a descrição do restaurante Flicoteaux em *Illusions perdues*. O leitor é convidado a adentrar esse espaço de consumo alimentar oitocentista pela descrição concreta e detalhada. Todos os signos estão ali, desde o que é servido, de que maneira, até as disposições espaciais. Tudo disposto textualmente para aguçar o olhar. Primeiramente o espaço e seus objetos:

Cet établissement célèbre consistait alors en deux salles disposées en équerre, longues, étroites et basses, éclairées l'une sur la place de la Sorbonne, l'autre sur la rue Neuve-de-Richelieu ; toutes deux meublées de tables venues de quelque réfectoire abbatial, car leur longueur a quelque chose de monastique, et les couverts y sont préparés avec les serviettes des abonnés passées dans des coulants de moiré métallique numérotés. Flicoteaux Ier ne changeait ses nappes que tous les dimanches ; mais Flicoteaux II les a changées, dit-on, deux fois par semaine dès que la concurrence a menacé sa dynastie. Ce restaurant est un atelier avec ses ustensiles, et non la salle de festin avec son élégance et ses plaisirs : chacun en sort promptement. Au

<sup>20</sup> “Portanto, apesar da missão banal que lhe é reservada pela vida cotidiana, ainda hoje, objetos de aparência tão insignificante quanto o pente, o chapéu, as luvas, o garfo ou o canudo pelo qual ingerimos uma bebida, permanecem mediadores entre dois extremos; imbuídos de uma inércia que foi, um dia, desejada e calculada, eles moderam nossas trocas com o mundo, impondo-lhes um ritmo sensato, pacífico, domesticado (...) manifestando claramente a função que é preciso, em última análise, reconhecer a todo objeto técnico, e a própria cultura que os engendra: a de separar e unir ao mesmo tempo os seres, os quais, demasiadamente próximos ou distantes uns dos outros, tornar-se-iam vítimas da impotência e da loucura” (LÉVI-STRAUSS, 1968, p.421).

dedans, les mouvements intérieurs sont rapides. Les garçons y vont et viennent sans flâner, ils sont tous occupés, tous nécessaires. (BALZAC, 1935, t. IV, p.632)<sup>21</sup>

Em seguida, a *aparição* da comida:

Les mets sont peu variés. La pomme de terre y est éternelle, il n’y aurait pas une pomme de terre en Irlande, elle manquerait partout, qu’il s’en trouverait chez Flicoteaux. Elle s’y produit depuis trente ans sous cette couleur blonde affectionnée par Titien, semée de verdure hachée, et jouit d’un privilège envié par les femmes : telle vous l’avez vue en 1814, telle vous la trouverez en 1840. Les côtelettes de mouton, le filet de bœuf sont à la carte de cet établissement ce que les coqs de bruyère, les filets d’esturgeon sont à celle de Véry, des mets extraordinaires qui exigent la commande dès le matin. La femelle du bœuf y domine, et son fils y foisonne sous les aspects les plus ingénieux. (BALZAC, 1935, t. IV, p.632)<sup>22</sup>

Encontramos nessas descrições o visível em harmonia com o saber, e, no movimento hermenêutico típico da escrita balzaquiana, as possíveis significações do concreto vão sendo desvendadas pela sabedoria do narrador que nos explica a relação entre a disposição espacial, a aparição da comida e a maneira de viver do homem oitocentista, o qual, não existiria sem essas peculiaridades gastronômicas.

Vimos, então, que na narrativa balzaquiana, comer alia-se à tríade verbal falar, pensar, olhar. Ao leitor é oferecido um banquete muito peculiar no qual pouco se sabe sobre o gosto, a preparação, os ingredientes. Em contrapartida, muito se sabe sobre o que se fala à mesa, as causas e os efeitos do alimento no corpo e na alma das personagens e, finalmente, a força visual da gastronomia. Fascínio visual que, ainda hoje, seduz a todos nós. Entretanto, há em Balzac sempre uma exceção à regra, pequenos deslizes poéticos que desfazem as noções canônicas de uma narrativa comprometida com exigências sociológicas ou realistas. Nessa exceção em particular, o narrador nos ensina com delicadeza e humor a correta preparação de uma omelete. Fica a critério do leitor, então, a decisão de se aventurar e reunir um pouco da literatura à prática culinária. Segue a receita:

Il a découvert que l’omelette était beaucoup plus délicate quand on ne battait pas le blanc et le jaune des œufs ensemble avec la brutalité que les cuisinières mettent

<sup>21</sup> “Este estabelecimento célebre consistia então em duas salas dispostas em esquadro, longas, estreitas e baixas, com aberturas, uma, para a praça da Sorbona, outra, para a rua Nova de Richelieu; ambas mobiliadas com mesas vindas de algum refeitório abacial, porque seu comprimento tinha qualquer coisa de monástico, e os talheres eram postos com os guardanapos dos pensionistas passados em argilas metálicas numeradas. Flicoteaux I não mudava as toalhas senão aos domingos; mas Flicoteaux II, diz-se, trocava-as duas vezes por semana desde que a concorrência passou a ameaçar sua dinastia. O restaurante é uma oficina de utensílios e não uma sala de festins com sua elegância e seus prazeres: dele todos saem rapidamente. Dentro os movimentos são desenvoltos. Os garçons vão e vêm sem descanso, todos estão ocupados, são todos necessários” (BALZAC, 1955, t. VII, p. 167-168).

<sup>22</sup> “As iguarias são pouco variadas. A batata é ali infalível; não houvesse uma só batata na Irlanda, faltasse ela em toda parte, que em casa de Flicoteaux se encontraria. Há trinta anos que ela ali se apresentava sob a loira cor amada por Ticiano, polvilhada de verdura picada, gozando de um privilégio invejado pelas mulheres: tal qual foi vista em 1814, assim será encontrada em 1840. As costeletas de carneiro e o filé de boi são para o cardápio desse estabelecimento o que o tetrax e o filé de esturjão são para o Véry: iguarias extraordinárias que têm de ser encomendadas já pela manhã. A fêmea do boi ali domina e seu filho abunda sob os aspectos mais engenhosos” (BALZAC, 1955, t. VII, p. 167-168).

à cette opération. On devait, selon lui, faire arriver le blanc à l'état de mousse, y introduire par degrés le jaune, et ne pas se servir d'une poêle, mais d'un cagnard en porcelaine ou de faïence. Le cagnard est une espèce de plat épais qui a quatre pieds, afin que, mis sur le fourneau, l'air, en circulant, empêche le feu de le faire éclater. En Touraine, le cagnard s'appelle un cauquemarre. Rabelais, je crois, parle de ce cauquemarre à cuire les cocquesgrues, ce qui démontre la haute antiquité de cet ustensile. (BALZAC, 1976, t.IV, p.400-401).<sup>23</sup>

## Referências bibliográficas

- AMBRIÈRE, Madeleine. "Balzac et l'énergie". In: Ambrière, Madeleine. "Balzac et l'énergie". *Romantisme*. Paris: 1984, n.46, p.43-48.
- AUERBACH, Erich. "Na Mansão de La Mole. In: Auerbach, Erich. *Mimesis*. São Paulo: Perspectiva, 2004, p.419-431.
- BALZAC, Honoré de. *Écrits sur le Roman. Anthologie*. Textes choisis, présentés et annotés par Stéphane Vachon. Paris: Le livre de Poche, 2000.
- \_\_\_\_\_. *Illusions perdues. La Comédie Humaine*. t. IV. Éd. Marcel Bouteron. Paris: Gallimard, Pleiade, 1935.
- \_\_\_\_\_. *La Maison Nucingen. La Comédie Humaine*. t.V. Paris : Éditions du Seuil, 1966.
- \_\_\_\_\_. *Le Cousin Pons. La Comédie Humaine*. t.VI. Éd. Marcel Bouteron. Paris: Gallimard, Pleiade, 1936.
- \_\_\_\_\_. *La Peau de chagrin. La Comédie Humaine*. t.X. Éd. Pierre-Georges Castex. Paris: Gallimard, Pleiade, 1979.
- \_\_\_\_\_. *Le Père Goriot. La Comédie Humaine*. Éd. Marcel Bouteron. t.II. Paris: Gallimard, Pleiade, 1935.
- \_\_\_\_\_. *Physiologie du mariage. La Comédie Humaine*. t.X. Éd. Marcel Bouteron. Paris: Gallimard, Pleiade, 1937.
- \_\_\_\_\_. *La Rabouilleuse. La Comédie Humaine*. t.IV. Éd. Pierre-Georges Castex. Paris : Gallimard, Pleiade, 1976.
- \_\_\_\_\_. *A Casa de Nuncigen. A Comédia Humana*. Trad. Ernesto Pelanda, Gomes da Silveira e Vidal Oliveira. Introd., notas e orient. Paulo Rónai. Rio de Janeiro: Editora Globo, v.VIII, 1952.
- \_\_\_\_\_. *Ilusões Perdidas. A Comédia Humana*. Trad. Ernesto Pelanda e Mario Quintana. Introd., notas e orient. Paulo Rónai. v.XV. Rio de Janeiro: Editora Globo, 1954.
- \_\_\_\_\_. *Fisiologia do Casamento. A Comédia Humana*. Trad. Gomes da Silveira e Vidal Oliveira. Introd., notas e orient. Paulo Rónai. v. XVII. Rio de Janeiro: Editora Globo, 1993.

<sup>23</sup> "Descobriu que a omeleta fica muito mais delicada quando não se batem as claras e as gemas juntas com a brutalidade que as cozinheiras empregam nessa operação. Deve-se, segundo ele, levar as claras ao estado de espuma e então misturar a ela, aos poucos, as gemas e não usar uma frigideira e sim uma panela especial de porcelana ou de louça, uma espécie de prato espesso, com quatro pés, a fim de que, colocado no fogão, o ar que por ali circula impeça o fogo de fazê-lo estalar. Na Touraine, essa panela chama-se escalfador. Rabelais, segundo creio, fala desse escalfador para cozinhar aves, o que demonstra a antiguidade desse utensílio" (BALZAC, 1955, t. VI, p. 120).

..... *O Primo Pons. A Comédia Humana*. Trad. Gomes da Silveira e Valdemar Cavalcanti. Introd., notas e orient. Paulo Rónai. v.X. Rio de Janeiro: Editora Globo, 1952.

..... *O Pai Goriot. A Comédia Humana*. Trad. Gomes da Silveira e Vidal Oliveira. Introd., notas e orientação de Paulo Rónai. v.IV. Rio de Janeiro: Editora Globo, 1954.

..... *A Pele de Onagro. A Comédia Humana*. Trad. Gomes da Silveira e Vidal Oliveira. Introd., notas e orientação de Paulo Rónai. v.XV. Rio de Janeiro: Editora Globo, 1954.

..... *Um Aconchego de Solteirão. A Comédia Humana*. Trad. Gomes de Elza Lima Ribeiro, Gomes da Silveira e Lia Corrêa Dutra. Introd., notas e orientação de Paulo Rónai. v.VI. Rio de Janeiro: Editora Globo, 1955.

BENJAMIN, Walter. "Q [Panorama]". In: BENJAMIN, Walter. *The Arcades Projects*. Cambridge, Mass: Belknap Press of Harvard University Press, 2002, p.542-551.

DIAZ, José-Luiz. *Devenir Balzac. L'Invention de l'écrivain par lui-même*. Nice: Christian Pirot, 2007.

FOUCALT, Michel. *L'Usage des Plaisirs. Histoire de la Sexualité*. Paris: Gallimard, 1984.

HAMON, Philippe. *Du Descriptif*. Paris: Hachette supérieur, 1993.

MERLEAU-PONTY, Maurice. *Sens et Non Sens*. Paris: Les Éditions Nagel, 1966.

MUHLSTEIN, Anka. *Balzac's Omelette: A Delicious Tour of French Food and Culture with Honoré de Balzac*. New York: Other Press, 2010.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mythologiques. L'Origine Des Manières de Tables*. t.2. Paris: Plon, 1968.

VACHON, Stéphane. *Les Travaux et les jours d'Honoré de Balzac*. Paris: Presses Universitaires de Vincennes/CNRS/ Les Presses de l'Université de Montréal, 1992.

Recebido em: 28/02/2017

Aceito em: 10/05/2017

**Referência eletrônica:** FRATTINI, Paula Caldas. Falar, pensar, olhar: três verbos da gastronomia balzaquiana. *Revista Criação & Crítica*, São Paulo, n. 18, p. 51-64, jun. 2017. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/criacaoecritica>>. Acesso em: dd/mm/aaaa.