

***Burn the Place: A Memoir*, uma resenha**

“*Burn the Place: A Memoir*”, a review

Resenha do livro:

REGAN, Iliana. **Burn the Place: A Memoir**. Chicago: Midway Books; Agate Publishing, 2019. 250 p.

Arthur Romanzini Lazzarotto¹
Deise Cristina Schell²

RESUMO: Esta resenha aborda a recente obra de Iliana Regan, *Burn the Place: A Memoir*. Regan é uma *chefe* de cozinha norte-americana que publicou suas memórias narrando sua vida e o que a levou a ser cozinheira de modo singular e inspirador. A obra apresenta diversos tópicos da vida contemporânea discutidos em torno da alimentação e da gastronomia, como memória, afetividade, tradição, sexismo, abuso de drogas, criatividade e gestão de pessoas. Trata-se de um livro que poderá ser base bibliográfica para trabalhos e debates futuros que abordem estas questões.

Palavras-chave: memória; gastronomia; alimentação; gênero; drogas.

ABSTRACT: We reviewed Iliana Regan’s recent book, *Burn the Place: A Memoir*. Regan is an American *chefe* who published a memoir telling her life story and describing what motivated her to be a cook in an unique and inspired way. This memoir raises several modern life topics related to food and gastronomy such as memory, affection, tradition, sexism, drug abuse, creativity, and people management. The book is a relevant candidate as bibliographic resource for further work and debate surrounding these questions.

Keywords: memory; gastronomy; food; gender; drugs.

¹ Graduado em Gastronomia na Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Contato: arthur1197@gmail.com.

² Doutora em História, professora no curso de Gastronomia da Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Contato: deiseschell@unisinis.br.

Iliana Regan nasceu em Merrillville, Indiana, nos Estados Unidos, em uma pequena fazenda, no ano de 1979. Estudou Química na Indiana University Bloomington, mas acabou abandonando o curso e se graduando em Escrita Criativa na Columbia College Chicago. Desde os 15 anos, trabalhou em diversos restaurantes e durante a faculdade fez parte da equipe de salão do Trio, de Grant Achatz, chef norte-americano famoso em Chicago e condecorado com três estrelas no *Guia Michelin*. Seu sucesso se iniciou em 2008, quando começou a vender comida em um mercado local de fazendeiros. Por alguns anos, preparou menus para o grande público em seu apartamento até abrir o restaurante Elizabeth em 2012, o qual veio a ser condecorado com uma estrela Michelin, uma das maiores premiações da restauração (SEVERSON, 2020).

A obra *Burn the Place: A Memoir* (em tradução livre, “Queime o lugar: um livro de memórias”), escrita por Iliana Regan em inglês, foi publicada em 2019 nos Estados Unidos pela editora Midway Books e apresenta registros das memórias de como a autora chegou à sua atual ocupação de cozinheira e *chefe*³. O livro é organizado em três partes. A primeira, aborda sua infância no rancho e os contatos iniciais com a gastronomia, incluindo suas inquietações quanto à sexualidade e seu primeiro contato com bebidas alcoólicas. Também apresenta sua família e as dificuldades apresentadas nesta convivência. A segunda parte conta sua adolescência, o início de carreira no ramo da alimentação e o agravamento de sua dependência do álcool. Nesta narrativa são evidenciadas experiências importantes de sua vida como a perda de uma irmã, seu primeiro contato com mulheres homossexuais e o desenrolar dessas relações afetivas. Por fim, a terceira parte trata da abertura de seu restaurante, o casamento e a superação do alcoolismo. Cabe destacar que, embora a obra apresente esta organização, não se trata de uma história que segue a perspectiva linear e precisamente cronológica da vida de Regan, pois suas memórias avançam e retrocedem no tempo como lembranças que a autora visita de acordo com o movimento de seus afetos. Na proposta de narrar suas memórias, encontramos intensos fragmentos que traduzem para o hoje o sentido de sua experiência e expressão gastronômica.

³ Optamos por usar a palavra “*chefe*” ao nos referirmos a Iliana Regan neste texto. Apesar de a palavra “*chefe*” não existir no dicionário de língua portuguesa (somente “*chef*”), preferimos utilizá-la em francês, flexionando o gênero, como fizeram as tradutoras do Brasil da obra da jornalista francesa Nora Bouazzouni, *Feminismo: quando o machismo se senta à mesa* (2019).

O livro é composto por 18 capítulos em 266 páginas em que a narrativa ocorre sempre na primeira pessoa, descrevendo uma variedade de detalhes do cotidiano vivido pela autora, inclusive revivendo conversas e enfatizando a presença de diversas pessoas que marcaram sua vida. Como leitores/as percebemos que a escrita desta obra emerge exatamente do movimento de rever as memórias pela condução da gastronomia. O rancho em que morava, a mãe que cozinhava em casa, o tio padeiro, a irmã Elizabeth apresentando-a para novos sabores: assim seguimos o fio de suas memórias. Essas lembranças explicam o porquê de Iliana Regan se sentir tão bem na cozinha e de ter escolhido a carreira, algo que parece quase até natural e inquestionável.

Durante várias passagens, Regan descreve sabores, aromas e sensações. Mais de uma vez, narra suas caçadas atrás de cogumelos, acompanhada do pai e de amigos em diversas etapas de sua vida, sempre destacando os famosos *chanterelles*. Desses relatos, a cozinha começa a ganhar lugar especial em sua vida, sendo que ao final do segundo capítulo ela descreve como a colheita e o preparo dos cogumelos selaram sua trajetória na cozinha. A *chêffe* faz questão de falar da euforia, da gratidão e da boa sensação que é cozinhar e ver os outros comendo o alimento que produz.

A autora também aborda com intensidade e coragem outros elementos importantes do percurso de sua vida, como o abuso do álcool e outras drogas. Para isso, conforme suas palavras, afirma que tenta manter o livro realista, sem as “babaquices” que outras obras bibliográficas produzidas por chefs de cozinha costumam conter⁴. Assim, Iliana Regan retoma as lembranças da primeira vez em que consumiu bebidas alcoólicas e os sentimentos decorrentes do consumo. A narrativa a respeito do aumento do uso do álcool chega ao ponto em que ela evidencia que não conseguia mais controlar sua vida, chegando a ter problemas com a polícia. Apesar de tentar diversas vezes construir saídas para a sua danosa relação com a ingestão de bebidas, a perda da irmã Elizabeth, em função do uso de drogas, lhe força mais uma vez a procurar auxílio. Ao usar o termo “alergia” para explicar as sensações que uma pessoa propensa ao alcoolismo sente ao consumir uma bebida, Iliana Regan deixa evidente que o apoio de que precisava para lidar com seu problema foi encontrado nas reuniões de um

⁴ Iliana Regan não chega a citar e nomear quais obras seriam estas, mas lembramos, por exemplo, da obra *Cozinha confidencial: uma aventura nas entranhas da culinária*, relato autobiográfico no qual o chef norte-americano Anthony Bourdain descreveu de forma naturalizada o excessivo consumo de álcool e drogas nas cozinhas profissionais em que atuou. Segundo Bianca Briguglio (2017, p. 5), a descrição das cozinhas feita por ele “passa frequentemente por homens tentando provar uns para os outros quem é mais forte, quem é mais capaz, o que Bourdain sintetiza como ‘quem tem os colhões maiores’”.

grupo de Alcoólicos Anônimos que passou a frequentar⁵. Essas marcas produzem uma atenta reflexão a respeito da utilização de drogas e da forma que essa prática acontece associada às relações de trabalho, destacando o uso excessivo por profissionais no ramo da restauração, além de mostrar os efeitos e as consequências na vida de usuárias e usuários e das suas famílias.

Outro elemento que suas memórias revisitam, abordando questões de nossa atualidade, diz respeito à sua inquietude quanto às experiências com sua sexualidade e com as questões de gênero, tanto no âmbito profissional como pessoal e familiar. Em algumas passagens ela narra como preferia ter nascido homem para poder ser “poderosa” também. O lugar da mulher na cozinha profissional e o sexismo que cerca os restaurantes aparecem aqui, envolvendo questões que vão desde o financiamento para um empreendimento até as relações entre membros da equipe e clientes.

O livro traz várias discussões que cercam a cozinha nesses tempos, além de funcionar como relato do quão profundos e presentes são os problemas e as conquistas que entrelaçam vida, cozinha e restauração. Assim, a obra também pauta os discursos sobre sustentabilidade e movimentos de produção local de alimentos, a conexão que a comida gera entre as pessoas e a questão da memória afetiva, além de se mostrar um rico relato de como tradições alimentares e receitas são transmitidas de uma geração para outra.

Na parte final, Iliana Regan conta como abriu o restaurante Elizabeth, uma homenagem à irmã falecida. Também relata como, quando finalmente parecia ter atingido seus objetivos de vida, teve que lidar com o desafios de liderar e administrar a gestão do restaurante, balancear a vida particular e do negócio, enfrentar o machismo de seus funcionários e o fechamento de dois de seus estabelecimentos, os quais eram frutos de seu sucesso com o Elizabeth. Ela descreve ainda como o menu servido no restaurante traduz a história de sua vida e suas experiências gastronômicas nas mais variadas idades: tudo converge ali, naqueles singulares pratos servidos. Narrando e detalhando essa intensa experiência, a autora nos oferece suas memórias como inspiração que pode guiar nossas práticas e reflexões criando estudos críticos em torno da realidade da cozinha.

⁵ A fundação e a difusão dos Alcoólicos Anônimos (AA), a partir da primeira metade do século XX, contribuíram para promover a hipótese de que o alcoolismo é uma doença ao referir-se “ao fenômeno como uma ‘alergia’, metáfora adequada ao paradigma médico”; essa é uma das ideias que respaldam a terapia indicado pelos AA e que “encontraram pronunciada sedimentação no senso comum” (SOUZA; MENANDRO; MENANDRO, 2015, p. 1337).

Ao finalizarmos, emerge a pergunta do porquê do curioso título dado ao livro, *Burn the Place: A Memoir*. Sem contar de forma clara e direta, a escritora parece dar dicas de que muitas vezes chegou perto de colocar fogo em tudo, metaforicamente; mas, por fim, ao longo de diversas passagens, parece nos fazer entender como sua resiliência superou todos esses desafios.

Referências

- BOUZZOUNI, Nora. **Feminismo**: Quando o machismo se senta à mesa. Belo Horizonte: Quintal Edições, 2019.
- BRIGUGLIO, Bianca. Cozinha é lugar de mulher? Desigualdades de gênero e masculinidade em cozinhas profissionais. *In*: Seminário Internacional Fazendo Gênero 11 & 13th Women's Worlds Congress, 2017, Florianópolis. **Anais Eletrônicos** [...]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2017. Disponível em: http://www.en.wwc2017.eventos.dype.com.br/resources/anais/1498781075_ARQUIVO_biancabriguglio_cozinhaelugardemulher.pdf. Acesso em: 20 jun. 2020.
- REGAN, Iliana. **Burn the Place**: A Memoir. Chicago: Midway Books; Agate Publishing, 2019.
- SEVERSON, Kim. After Culinary and Literary Acclaim, She's Moving to the Woods. **The New York Times**, Nova York, 21 jan. 2020. Disponível em: <http://www.nytimes.com/2020/01/21/dining/iliana-regan-milkweed-inn.html>. Acesso em: 23 fev. 2020.
- SOUZA, Luiz Gustavo S.; MENANDRO, Maria Cristina S.; MENANDRO, Paulo Rogério M. O alcoolismo, suas causas e tratamento nas representações sociais de profissionais de Saúde da Família. **Physis**: Revista de Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 25, n. 4, pp. 1335-1360, 2015.