



IX CONGRESSO PORTUGUÊS DE SOCIOLOGIA

Portugal, território de territórios

ÁREA TEMÁTICA: Sociologia das Emoções [ST]

O GOSTO DA RUA: EXPERIÊNCIA E TERRITÓRIO EM WALTER BENJAMIN

STELMASTCHUK, Ulisses Guedes

mestrando, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, uli805@hotmail.com

OLIVEIRA, Beatriz Salgado

mestranda, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, beatrizsalgado.co@gmail.com

WERNECK, Mariza Martins Furquim

Doutora / professora-titular, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo,
marizawerneck@gmail.com

Resumo

Este artigo pretende demonstrar como Walter Benjamin, nas mais diversas reflexões sobre as territorialidades da cidade, faz da comida um objeto privilegiado de observação, a ponto de transformá-la em uma importante ferramenta para os atuais estudos dos espaços urbanos contemporâneos. No precioso legado deixado pelo sociólogo alemão, alguns escritos destacam-se pela capacidade de transformarem a comida, uma ordinária imagem do pensamento, num recurso epistemológico para a realização de uma verdadeira análise etnográfica, capaz de revelar tantos os cenários e atores sociais nas diferentes espacialidades urbano e rurais, como também as experiências afetivas e sensoriais às quais o indivíduo moderno está sujeito em diversos contextos. Utilizada como um fascinante recurso metodológico de análise, na qual a remetência a Proust não deve ser excluída, Benjamin apropria-se da comida na tentativa bem sucedida de gerar uma gama de incontáveis combinações de ideias que se revestem de um caráter espacial próprio. Munido de elementos cotidianos e autóctones, a exemplo da comida, Walter Benjamin prova, mais uma vez, que as experiências íntimas e sensíveis são inteiramente pertinentes ao campo do conhecimento, por quanto permitem a compreensão de sentidos e valores historicamente consolidados em diferentes espaços e temporalidades

Abstract

This article aims to demonstrate how Walter Benjamin, in various reflections on the city of territoriality, makes food a privileged object of observation as to turn it into an important tool for current studies of contemporary urban spaces. At the very legacy left by the German sociologist, some writings stand out for their ability to transform the food, an ordinary image of thought, in an epistemological resource for conducting a real ethnographic analysis, that can reveal many scenarios and social actors in different urban and rural spatialities, as well as the emotional and sensory experiences to which the modern individual is subject in various contexts. Used as a fascinating methodological analysis feature, in which the influence of Proust should not be excluded, Benjamin articulates the role of the food in the successful attempt to generate a range of countless combinations of ideas that are of a space character itself. Armed with everyday and indigenous elements, such as the food, Walter Benjamin proves once again that the intimate and sensitive experiences are entirely relevant to the field of knowledge, for it enables the understanding of meanings and values historically consolidated in different spaces and temporalities

Palavras-chave: Walter Benjamin, Comida, Etnografia, Território, Experiência, Memória

Keywords: Walter Benjamin, Food, Ethnography, Territory, Experience, Memory.

[COM0275]

1. Uma experiência etnográfica

Quando a historiografia moderna ampliou as possibilidades de investigação social passando a explorar outros âmbitos da vida, fez mais que ampliar o campo de coleta de dados, mas inaugurar novos métodos de compreensão da realidade. Entre os diversos agentes responsáveis por fornecer novas chaves de interpretação, Walter Benjamin destaca-se por sua maneira não convencional de pensar e sentir o mundo.

No excerto "A despensa" presente em *Rua de Mão Única*, Benjamin é capaz de realizar uma experiência sensorial numa inusitada forma sociológica de mapear um local, onde sua mão, ainda infantil, penetrava pelas frestas da porta do armário de comidas, "tal qual um amante através da noite".

Quando já se sentia ambientada [a mão] naquela escuridão, ia apalpando o açúcar ou as amêndoas, as passas ou as compotas. E, do mesmo modo que o amante abraça sua amada antes de beijá-la, aquele tatear significava uma entrevista com as guloseimas antes que a boca saboreasse sua doçura. Com que lisonjas entregavam-se à minha mão o mel, os cachos de passas de Corinto e até o arroz! (...) Agradecida e desenfreada, como a garota raptada de sua casa paterna, a compota de morango se entregava mesmo sem o acompanhamento do pãozinho e para ser saboreada como que sob o céu livre de Deus, e até a manteiga respondia com ternura à ousadia de um pretendente que avançava até sua alcova de solteira. A mão, esse Don Juan juvenil, em pouco tempo, invadira todos os cantos e recantos, deixando atrás de si camadas e porções escorrendo a virgindade que, sem protestos, se renovava. (Benjamin, 2012b, p. 88)

Através desta peculiar narrativa, podemos encontrar a forma singular pela qual Benjamin opera a experiência, pensada sob uma perspectiva melancólica que trabalha em um plano direto no espaço de seu objeto. Pensar é, para o sociólogo alemão, um ato de experienciar a vida que, em seu processo, traz junto as emoções e sentimentos do sujeito interpretante. Esta é a razão pela qual Benjamin não poupa a descrição sobre seus estados de espírito junto da experiência, uma vez que esta é composta pelas percepções do sujeito que a vive e revive ao longo do tempo. É preciso evidenciar, assim, que todos os grandes objetos aos quais o pensador se debruçou, também por ele foram experimentados. E assim o faz com a comida, como fica evidente no tema "Comer" presente em *Rua de Mão Única*.

Definido por ele mesmo como oriundo do "signo de Saturno - o astro de revolução mais lenta e o planeta dos desvios e das dilatações [...]" (Benjamin APUD Sontag, 1986, p. 81), Benjamin encontra muito mais que a melancolia presente nesses autores, mas deles revela sua estranheza com o mundo, sua solidão. De Baudelaire, a quem é dado o crédito de moldar a sensibilidade aguda e fantasmagórica de Benjamin com a cidade, herda também o exercício solitário de passear sem destino, livre para observar e refletir, no presente e no passado, sobre os caminhos que percorre. É dessa maneira que a figura do flâneur adquire importância para a investigação social que pretende, e tem, assim, as cidades e as vilas, as casas, as ruas e o trânsito, o passeio coberto e o labirinto como temas recorrentes em muitos de seus ensaios literários, a exemplo de *Rua de Mão Única* (Benjamin, 2012b).

É por meio da rememoração que Benjamin "pode examinar sua vida como um espaço a ser mapeado" (Benjamin, 2012b, pág. 88), de modo que a memória torna-se muito mais que uma ferramenta de pesquisa, mas se consolida como um cenário. Dessa forma, para Sontag, Benjamin adota uma maneira "digerida" e analítica de relatar o passado, evocando os lugares pelas emoções que são conferidas a eles. Da mesma forma acontece com a comida, uma imagem tão presente e tão estruturante de seu pensamento, também digerida, mas na forma de reflexões.

Mesmo nas Passagens se pode notar a preocupação de Benjamin e seu olhar atento para as dimensões sociais e simbólicas presentes no ato de comer. Contudo, tal como o caráter da obra, os apontamentos do autor apresentam-se no formato de fragmentos curtos, não por isso menos importantes, mas diferentes das reflexões e narrativas presentes em *Rua de Mão Única*, mais elaboradas e finalizadas. Os excertos presentes na obra, mesmo que em número reduzido, podem ser divididos por alguns eixos temáticos que orientam o

pensamento do autor e servem de base para sua interpretação, embora possuam em comum qualidades tão características dos ensaios benjaminianos, tal qual a memória e a experiência.

2. Flânerie, aura e acaso: da obra de arte para a comida

No fragmento denominado "Pranzo Caprese" (Benjamin, 2012b, p. 222), Benjamin é capaz de detalhar muito mais que os aspectos físicos de uma pequena ilha italiana, mas extravasar fisiognomonias de uma pequena sociedade e suas relações sociais mais íntimas a partir da lembrança que guarda de uma refeição desse episódio. Ao buscar por uma amiga que alugava um quarto "numa casa ocre na encosta íngreme do morro, no meio de uma vinha", o autor se depara com uma antiga prostituta de Capri, a dona da casa, que "agora era mãe sexagenária do pequeno Genaro, quem surrava quando estava bêbada". A velha é vista como uma figura intrigante, "de pé na soleira da cozinha, de saia e blusa", roupas aparentemente simples, mas "de cores feias e nas quais, por certo, em vão teriam se procurado manchas, tão uniformemente, tão completamente sujas que estavam". Para esperar pela amiga que havia saído, a "cocote" sugere que ele se junte a refeição que a família estava preste a fazer:

No meio de um vapor de alho, feijões, gordura de carneiro, tomates, cebolas, azeite, apareceu-me a mão categórica, da qual recebi uma colher de estanho. (...) Quão poucos conhecem, então, a magia da comida, e quão pouco eu mesmo sabia dela até aquele instante de que falo aqui. Provar aquilo não absolutamente foi nada, era apenas a transição decisiva, insignificante entre estas duas coisas: primeiro cheirá-la e depois, contudo, tomado por ela, ser calçado totalmente, dos pés à cabeça, amassado por aquela comida, como que agarrado pelas mãos dessa velha meretriz, espremido e esfregado, com seu sumo - o sumo da comida ou o da mulher, já não saberia dizer". (Benjamin, 2012b, p. 223).

Num jogo de cerimônias e códigos sociais, Benjamin cumpre com a "obrigação da polidez" ao mesmo tempo em que é tomado de surpresa pelo aspecto sensorial da comida Caprese: os cheiros e sabores dos ingredientes degustados através de uma colher de estanho misturam-se com o sabor de uma ordinária família da ilha, com sua vivência e história. O caldo inesperado proveniente de tomates e gordura de carneiros, elementos autóctones de uma pequena ilha no sul da Itália, adquiria o mesmo gosto histórico que de uma velha meretriz de "voz estridente e aguda", o que tornava este episódio uma experiência sensível por excelência. A comida, aqui, encontra com Benjamin sua aura.

A forma de reconhecimento espacial de Benjamin passa, em grande medida, pelo despertar histórico oportuno que suas experiências permitem, sobretudo, em momentos de acaso. Quando ele se debruça sobre o trabalho da vanguarda surrealista européia, atentando para como "a vida parecia digna de ser vivida apenas quando se dissolvia, em cada um, o limiar entre o sono e a vigília" (Benjamin, 2012a, p. 22), acaba por incorporar uma forma de entender a realidade há muito já empregada por André Breton ao reunir elementos díspares, reinventar objetos e significados do cotidiano, embaralhando as fronteiras entre sonho, realidade e alucinação, para abrir o acaso das inquietações do presente e da liberdade.

Nesse caminho, vale lembrar "Figs Frescos", excerto onde Benjamin relata a preocupação com o destino de uma carta (se ele deveria enviá-la ou não), enquanto faz uma viagem até um vilarejo no sul da Itália.

Eu perambulava anestesiado de meu caminho, quando vi, à sombra, uma carreta de figos. Foi por falta do que fazer que me dirigi até ela; foi por desperdício que, em troca de alguns soldi, pedi meio quilo. A mulher pesou generosamente. Mas, quando os frutos pretos, azuis, verdes-claros, violetas e marrons estavam no prato da balança de mão, verificou-se que a mulher não tinha papel de embrulho. (...) senti vergonha de renunciar às frutas. E fui-me embora, figos nos bolsos da calça e da jaqueta, figos em ambas as mãos estendidas à frente, figos na boca. (Benjamin, 2012b, p.218).

Não podia parar de comer até conseguir se livrar de todos os figos, afirma Benjamin, que não sentia mais que comia, mas que se banhava num aroma resinoso, na polpa de uma fruta ávida e grudenta que exigia dele uma habilidosa defesa contra a massa frutada robusta que o atacava sem piedade:

E, então, sobreveio a culminância do sabor, na qual, quando o fastio e a náusea, as últimas curvas, estão dominadas, o panorama se abre numa imprevista paisagem do palato: uma maré de avidez, sem sabor, sem limite, verdoenga, que em nada conhece a não ser uma a onda viscosa e fibrosa da polpa da fruta aberta, a total transmutação de prazer em hábito, de hábito em vício (Benjamin, 2012b, p. 218).

Era então que lhe crescia o ódio por aqueles figos, que tomaram de assalto seu paladar, suas mãos, seu olfato e suas roupas. Mas foi ao arrancar o último figo do bolso, que colada nele estava a carta, com seu destino agora já definido: "também ela devia ser sacrificada à grande limpeza. Tomei-a e rasguei-a em mil pedaços." (Benjamin, 2012b, p. 218). O acaso dos figos frescos italianos selou a direção que a carta deveria tomar.

Enquanto elemento de inquietação, a comida é fonte das virtudes e dos desvios. Ainda que atrelado ao tema das viagens e dos costumes locais, o alimento surge como uma dimensão intensa, tão importante ao olhar deste saturnino melancólico.

3. Território e experiência

Outro tema encontrado nos escritos sobre comida de Walter Benjamin refere-se à sua qualidade única de explorador dos espaços urbanos e imaginários. Para Sontag, as inúmeras metáforas de mapas, diagramas, labirintos, passeios, vistas e panoramas em Benjamin, esboçam uma visão própria da cidade e da vida. "Paris, escreve Benjamin, 'ensinou-me a arte de me perder'." (Sontag, 1986, p. 87). Perder-se não apenas no plano físico, mas saber perder-se no plano imaginário. Assim, a *flânerie* dá espaço a *rêverie* surrealista, e os pensamentos podem vagar livremente por meio das imagens do pensamento. Essa dinâmica encontra sua expressão mais alta em "Café Creme", episódio onde Benjamin, após um café da manhã num quarto de hotel em Paris, evoca um turbilhão de sentimentos, perdendo-se por entre sabores, fragmentos e memórias, na busca por um tempo passado mas não vivido, permitindo uma inescapável conexão com Proust: "Sonolento, estendes a mão para apanhar a madelaine na cesta de pão, parte-la, nem sequer notas como te entristece não poder reparti-la." (Benjamin, 2012b, pág. 219).

É também pelo mais avesso da comida, pela fome, que Benjamin expressa a nostalgia pelo tempo nunca vivido. Caminhando pelas ruas de Roma, no excerto "Falerno e Bacalhau" (Benjamin, 2012b, p.217), em busca de um lugar para comer, a angústia com a passar do tempo vai se intensificando, deixando-o cada vez mais faminto:

[...] nenhum lugar me parecia seguro, nenhuma comida suficientemente honesta. E até mesmo se agora tivessem surgido aqui, à minha frente, as fantasmagorias dos acepipes mais finos, caviar, lagostas, narcejas, não, ter-me-ia bastado a comida mais simples, mas desprezível. Aqui, estava - assim o sentia - a chance que nunca retoma, de mandar meus sentidos, como cães que jaziam na matilha, às dobras e aos abismos dos alimentos crus mais simples, do melão, do vinho, de uma dezena de tipos de pão, das nozes, para neles colocar um aroma nunca sentido (Benjamin, 2012b, p. 217)

Impossível aqui não perceber o exercício proustiano a que se coloca Benjamin, visto que a rememoração é também a prática dos sentidos. De volta ao conto, quando ele encontra uma osteria de janelas iluminadas, não mais titubeou, pois a viela da Piazza Montanara onde se localizava o restaurante, parecia mostrar-lhe "exatamente o caminho a ser tomado". Após entrar e se instalar numa mesa do canto, um rapaz o serve vinho e atende seu pedido. A partir de então, passa a observar, minuciosamente, todas as pessoas que entram no restaurante: a pequena burguesia do bairro, a "gente definida" no qual se misturou.

Ressalte-se aqui que a fome de Benjamin o conduz a um exercício há tempos referenciado por Charles Baudelaire e por Edgar Allan Poe: a *flânerie*. A procura do lugar e da comida ideais faz com que o autor

deambule por Roma, a perder-se em suas ruas e vielas labirínticas, criando, por meio de seus trajetos, um mapa afetivo da capital italiana. Como *flâneur*, Benjamin desenvolve uma relação passiva com a cidade: é a geografia, a topografia e as paisagens de Roma que determinam seus passos. Como o próprio autor afirma, foi a viela da Piazza Montanara que lhe apontou exatamente o caminho a ser tomado.

Nesse sentido, a comida articula-se com a ideia de território. Conduz-se uma *flânerie* pelas ruas de Roma, mas também uma *flânerie* no plano imaginário, ou melhor, no plano sensível de sua relação com o alimento. Assim como o decrépito de Poe desenha seus trajetos por Londres, em busca da multidão, Benjamin, como *flâneur*, faz o mesmo em Roma, em busca da experiência do comer. O primeiro, entrega-se à multidão; nosso autor, entrega-se ao bacalhau e tudo que o cerca, como fonte de incontáveis reflexões, devaneios e pensamentos.

4. Sinestesia e pensamento sensível

As "imagens do pensamento" de Walter Benjamin, correspondem a uma série de ensaios derivados de uma realidade capturada de maneira sensível. A forma própria do autor de pensar o real nas suas dimensões empíricas, oníricas e memorialísticas fica clara quando este expressa que "[e]ncontrar palavras para aquilo que temos diante dos olhos é qualquer coisa que pode ser muito difícil. Mas quando chegam, batem com pequenos martelos contra o real até arrancarem dele a imagem, como de uma chapa de cobre." (Benjamin, 1984, p.184).

A deambulação pelos territórios da fome é uma experiência que permite a Benjamin ampliar os limites de exploração dos espaços físicos onde se encontra, uma vez que, sob a influência de determinadas emoções e/ou sensações, como o fastio ou a fome, novos elementos se destacam para o olhar do flâneur melancólico.

É possível tanto perambular a "quietude cotidiana" de um povoado no sul da Itália, quanto percorrer pelas "ruas largas e casas miseráveis" da capital Roma. Entretanto, somente sob a influência de figos frescos ou de um vinho e bacalhau que os vestígios mais íntimos e singulares de uma sociedade podem ser vislumbrados. Da mesma forma, sobre o café creme em um quarto de hotel em Paris que se pode ter a melhor imagem desta cidade, como a de um viajante que percebe os sentidos de uma época nos espelhos dos bistrôs que encontra. Se com um *petit déjeuner* parisiense Benjamin vai se transformar num verdadeiro viajante, e explorar para além dos icebergues do Mar de Mármara que surgem na imagem do creme que bóia na xícara de café, mas também as dimensões temporais de uma vida perdida em uma manhã, em "Borscht" (Benjamin, 2012b, p. 216), ele degusta toda a potência do inverno do Leste, em uma insólita valorização da experiência sensível no ato de comer, destacando minuciosamente as *nuances* de sabor a cada colherada provada.

É curioso notar como a experiência de provar, pela primeira vez, a sopa de beterrabas do Leste Europeu se transforma numa experiência sinestésica total, à medida em que penetra todos os seus sentidos e os relaciona de outras formas. Cada colherada serve como estímulo: ora o sabor penetra os olhos, ora o olfato, ora os ouvidos. Até mesmo o fluxo sanguíneo altera-se e responde ao sabor da iguaria. Além dos pasteis *pierogi*, a nata azeda que acompanha a sopa confere-lhe o ar de "comida feita de nuvens", bem como quem prova do prato no inverno moscovita, pode ser capaz de sentir a neve que cai na cidade: um verdadeiro "ingrediente" que compõe o Borscht, tomado por Benjamin naquela ocasião, naquele lugar e que revela sua preocupação, ousamos dizer, antropológica e etnográfica com o "aqui e agora"

5. Considerações Finais

Cabe ressaltar um último fragmento benjaminiano denominado "Omelete de Amoras", uma parábola sobre um rei melancólico que propõe um desafio ao cozinheiro do reino: preparar a mesma omelete de amoras que o rei havia provado há cinquenta anos atrás, durante a infância. Nesse período, após perder o reino numa guerra, teve de fugir com seu pai pela floresta por dias seguidos, até encontrarem uma choupana, de onde saiu uma senhora e os convidou a descansar e provar a deliciosa iguaria. Conta o personagem: "[m]al tinha

levado à boca o primeiro bocado, senti-me maravilhosamente consolado, e uma nova esperança entrou em meu coração. Naqueles dias eu era muito criança e por muito tempo não tornei a pensar no benefício daquela comida deliciosa" (Benjamin, 2012b, p. 224). Mais tarde, ao tentar reencontrar a velha senhora, nada foi descoberto sobre choupana ou sobre a receita do omelete. Diante do desafio, cuja derrota poderia custar-lhe a vida, o cozinheiro de pronto auto-sentencia:

Majestade, podeis chamar logo o carrasco. Pois, na verdade, conheço o segredo da omelete de amoras e todos os ingredientes, desde o trivial agrião até o nobre tomilho. Sem dúvida, conheço o verso que se deve recitar ao bater os ovos e sei que o batedor feito de madeira de buxo deve ser sempre girado para a direita de modo que não nos tire, por fim, a recompensa de todo o esforço. Contudo, ó rei, terei de morrer. Pois, apesar disso, minha omelete não vos agradará ao paladar. Pois como haveria eu de temperá-la com tudo aquilo que, naquela época, nela desfrutastes: o perigo da batalha e a vigilância do perseguido, o calor do fogo e a doçura do descanso, o presente exótico e o futuro obscuro - assim falou o cozinheiro. (Benjamin, 2012b, p.224).

É de se impressionar o nível do conhecimento demonstrado pelo cozinheiro na receita da omelete, não apenas a saber da direção que deve girar e que material tem de ser feito o batedor, mas inclusive os versos recitados durante o preparo, que dão a dimensão mística para um feito aparentemente tão simplório. Entretanto, sua morte era certa: mesmo com a receita perfeita, o cozinheiro não poderia devolver ao rei a mesma *experiência* que acompanhara, à época, a prova da iguaria. Assim, é através deste, e de diversos outros fragmentos, que Benjamin alinha a comida com os aspectos da vida que não se resumem apenas à dimensão nutricional, mas principalmente à subjetividade e à memória, tornando as experiências verdadeiras explorações espaciais, cujos territórios se estendem para além das dimensões físicas e adentram o infinito do inconsciente.

Hannah Arendt, autora de uma das biografias mais notáveis sobre Benjamin, define o autor como um "pescador de pérolas", que desce ao fundo do mar para encontrar o rico e o estranho, as pérolas e os corais, sondando as profundezas do passado, não para reconstituí-lo tal como era, mas para reconhecer as ruínas do presente e recuperar formas e contornos cristalizados do tempo, em fragmentos do pensamento. Nesta sondagem, poder-se-ia acrescentar a comida como uma figura inusitada e frequentemente presente nos escritos do autor, que confere a ela especial potencialidade para evocar reflexões críticas sobre o tempo e o espaço. Sem dúvida, é possível afirmar que a comida é um motivo real para sua sociologia, seja através das emoções e sensações que desperta, seja através dos contextos sociais a que está inserida. Walter Benjamin, à sua maneira exclusiva, enobrece a comida enquanto elemento de interesse e reflexão, num campo em permanente transformação.

Referências Bibliográficas

Agamben, Giorgio (2000). *Estâncias – A palavra e o fantasma na cultura ocidental*. Tradução de Severino José Assmann. Belo Horizonte: Editora UFMG.

Arendt, Hannah (2013). "Walter Benjamin (1921-1990)". In: *Homens em tempos sombrios*. São Paulo: Companhia das Letras.

Benjamin, Walter (2012a). *Obras Escolhidas I: Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura*. São Paulo: Brasiliense.

Benjamin, Walter (2012b). *Obras Escolhidas II: Rua de Mão Única*. São Paulo: Brasiliense.

Benjamin, Walter (1989). *Obras Escolhidas III: Charles Baudelaire, um lírico no auge do capitalismo*. São Paulo: Brasiliense.

Benjamin, Walter (1984). *Imagens do Pensamento*. Porto: Assírio & Alvim.

Benjamin, Walter (2006). *Passagens*. Belo Horizonte: Editora UFMG.

Breton, André. *Manifesto Surrealista*. Recuperado em maio de 2016, de <http://www.culturabrasil.pro.br/breton.htm>.

Poe, Edgar Allan (1993). *O Homem da Multidão*. Porto Alegre: Editora Paraula.

Sontag, Susan. (1986) *Sob o Signo de Saturno*. São Paulo: L&PM Editores;