

LITERATURA DE COMER: a cozinha de Rubem Alves

CARVALHO, Michéle Marília Rodrigues Morlin de¹; SILVA; Maria Andréia de Paula²; SIMONCINI, João Batista Villas Boas³.

RESUMO

O presente trabalho aborda a vida e a literatura de Rubem Alves, particularmente nos aspectos que o autor enfatiza a relação entre estas duas instâncias e a gastronomia. O objetivo é homenageá-lo, por meio da composição de um prato que materialize suas memórias sensoriais. Para isto, buscou-se, em suas crônicas, ingredientes tematizados que fossem capazes de constituírem um prato. Assim, utilizou-se de consultas e estudos de livros e de artigos, caracterizando-se como pesquisa bibliográfica. Para que fossem elaborados os testes e os experimentos necessários para a confecção do prato, foi realizada uma pesquisa experimental com ingredientes capazes de, em sua harmonia, trazerem consigo odor e sabor satisfatórios para o resultado desejado. Assim, por meio de testes e de pesquisas, foi possível compor uma sopa de coentro com torradas com azeite aromatizado de laranja, prato com características que remetesse às memórias gustativas elaboradas literariamente pelo autor e que apresentasse ingredientes capazes de homenagear o pensador.

Palavras-chave: Gastronomia. Sopa de coentro. Memória gustativa. *Comfort food*.

1 INTRODUÇÃO

Nascido em Dores da Boa Esperança (MG), Rubem Alves viveu sua infância em Minas Gerais. Foi pedagogo, poeta, cronista, contador de histórias, ensaísta, teólogo, acadêmico e psicanalista. Tornou-se um importante escritor brasileiro, deixando também um legado literário. Em sua trajetória, dedicou-se ao que ele mesmo chamava de culinária literária, escrevendo sobre ingredientes do cotidiano como cebolas, suflês, sopas, ora-pro-nobis, feijoada, entre outros (ALVES, 1999, 2003).

¹ Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora - CES/JF. Endereço: Rua Marechal Cordeiro de Farias, 395, Carlos Chagas. Telefones: (32) 9 8872-7218, (32) 3221-9550 e E-mail: mmorlinn@gmail.com

² Coorientadora.

³ Orientador.

Tinha como sonho ser cozinheiro, e, por isso, em suas obras, escreveu sobre elementos presentes na cozinha, abordando-os pelo viés da memória afetiva em seus textos, poemas e crônicas. O que pode ser chamado denominado, na gastronomia, de *comfort food*⁴. Além disso, o escritor afirmou em uma de suas obras que a culinária o fascinava, contudo, reconheceu que era melhor escrevendo do que cozinhando (ALVES, 1999).

Não obstante, Rubem Alves possui diversas obras que contemplam este ofício, como 'Sete Vezes Rubem' (2015), 'Está na mesa: receitas com pitadas literárias' (2005), 'Pimentas: para provocar um incêndio, não é preciso de fogo' (2014), 'Concerto para o corpo e para a alma' (1998), 'Se eu pudesse viver minha vida novamente' (2016), em que tematiza por meio de crônicas as comidas, os ingredientes, a cozinha e o ato de cozinhar. Por isso, o problema colocado foi: baseando-se em suas crônicas, de que forma pode-se elaborar um prato que materialize o sonho do autor, e ainda assim, fazer uma homenagem a ele?

O objetivo geral do trabalho foi elaborar um prato baseado nas crônicas escritas por Rubem Alves. Buscou-se respeitar a memória afetiva do autor na seleção dos ingredientes que irão compor o prato.

Este artigo divide-se em cinco partes, das quais a primeira apresenta a biografia de Rubem Alves. Em seguida, há um levantamento dos conceitos de memória afetiva e gustativa e como estas se apresentam nas crônicas do autor. Logo após, correlaciona-se a gastronomia com a vida do autor e com a sua expressão literária. A terceira parte apresenta a ficha técnica do prato literário e, por fim, os resultados e discussões dos testes e sua conclusão.

2 UMA PITADA DE RUBEM ALVES

Rubem Alves nasceu no dia 15 de setembro de 1933 na cidade Boa Esperança, antigamente conhecida como Dores da Boa Esperança, localizada no sul do estado de Minas Gerais. Filho de Heroldiano Alves do Espírito Santo e Carmen de Azevedo Alves, viveu sua infância em Minas Gerais. Do interior de Minas muda-se para o Rio de Janeiro,

⁴ De acordo com Gimenes-minasse (2016), a palavra *comfort food*, em inglês, pode ser utilizada como sentido análogo ao de comida da alma, como denomina Nina Horta em seu livro 'Não é sopa' (1996). Sendo assim, designa toda comida que foi escolhida ou selecionada para alívio emocional ou para trazer consigo sensações de prazer e conforto, junto com memórias e lembranças. Pode ser associado, muitas vezes, com o períodos de vida que marcaram um indivíduo (como a infância ou adolescência) e a convivência com grupos próximos, como a família.

em seguida para os Estados Unidos e, por fim, passa a residir em Campinas onde veio a falecer em 2014 (NOGUEIRA JÚNIOR, 2017).

Casou-se em 1959 com Lidia Nopper e tiveram três filhos, Sergio Nopper Alves (10 de dezembro de 1959), Marcos Nopper Alves (17 de julho de 1962) e, por fim, Raquel Nopper Alves (10 de novembro de 1975). Foi pedagogo, poeta, cronista, contador de histórias, ensaísta, teólogo, acadêmico e psicanalista.

Entre 1983 e 1984 iniciou sua carreira literária não acadêmica com intensidade e produziu suas primeiras estórias com temática infantil. Se aposentou em 1990 e tornou-se proprietário de um restaurante na cidade de Campinas (SP), onde conseguiu praticar seu amor pela cozinha. O estabelecimento chamava Dalí Restaurante e nele, além de refeições, eram ministrados cursos sobre cinema, literatura e pintura, havia também música ao vivo, muitas vezes com participação de alunos da Faculdade de Música da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). O restaurante parou de funcionar em 2010 (NOGUEIRA JÚNIOR, 2017).

Em 2009, recebeu o segundo lugar no Prêmio Jabuti na categoria contos e crônicas com seu livro 'Ostra feliz não produz pérolas'. Descobriu o Mal de Parkinson em 2011, tendo que parar gradativamente suas tarefas e seus compromissos como a publicação semanal de crônicas em jornais e revistas. Fundou o Instituto Rubem Alves com o intuito de preservar e divulgar suas obras e pensamentos sobre a educação no Brasil. Faleceu, ou encantou-se, como ele preferia chamar, em 19 de julho de 2014, com 81 anos (INSTITUTO RUBEM ALVES, 2016).

Rubem Alves foi membro da Academia Campinense de Letras, cidadão-honorário de Campinas, cidade onde também recebeu a medalha Carlos Gomes de contribuição à cultura, e professor-emérito da UNICAMP. Ademais, Rubem Alves atuou por diversas áreas, como teologia, música, gastronomia, psicanálise, filosofia, sociologia e educação. Em suas escritas, o autor explora a essência humana, abrange aquilo que existe de mais elevado no eu, bem como apresenta sua memória afetiva (ILHA, 2013).

Muitas de suas crônicas também são voltadas à gastronomia, como 'Sopa de fubá', 'Pão e vinho', 'Sobre nabos crus e professores', 'As laranjas', 'A maçã', 'Conversas ao redor do fogão', 'Sopas', 'Churrascos', 'A cozinha', 'A pipoca', 'A cebola', 'Meu deus, me cura de ser grande', 'A festa de Babette', 'Aprendendo das cozinhas', entre outras.

2.1 MEMÓRIA AFETIVA E GUSTATIVA

Nos textos do autor, a memória afetiva aparece de forma constante. Provavelmente esta característica está relacionada ao tipo de texto preferido do autor: as crônicas. A crônica pode ser caracterizada como sendo um texto narrativo curto, que trata de acontecimentos corriqueiros do cotidiano e, por isso, está relacionada com o contexto em que é produzida. Além do mais, a palavra crônica deriva do grego *chronos* e, em suas variadas definições, percebe-se que sempre se encontra relacionada ao tempo. Tendo em vista essa aproximação, é possível vincular a crônica à memória, pois ela se configura como uma forma de registro dos acontecimentos (REDMOND, 2008).

No livro ‘Quando eu era menino’, o autor utiliza as crônicas para estabelecer um tom de conversa entre ele e suas netas, e assim o faz. Além de apontar um caráter autobiográfico, o título do livro remete ao passado, com suas lembranças e memórias, sejam essas de sua casa, sua cozinha, sua horta, sejam referências a outros assuntos explorados por ele. Afirma, em um de seus textos, que a alma é uma caixa de fotografias velhas e aquilo que se ama na memória, fica eterno. Ou seja, o autor estabelece a relação entre as memórias afetivas e a possibilidade de eternizá-las por meio da escrita (ALVES, 2012).

Em um trecho de seu livro ‘Sete vezes Rubem’ (2012) escreve que sente saudade do passado, das velhas cozinhas de Minas onde nasceu e cresceu, dos fogões à lenha e das cascas de laranjas secas que ficavam penduradas perto do fogão para posteriormente serem usados para acender o fogo. Ainda afirma que o lugar mais importante da casa em Minas era a cozinha, pois era lugar de alegria, onde as pessoas se reuniam e se sentiam à vontade. No mesmo livro, alude novamente à memória, reiterando que “memória é poder estranho. Ela guarda coisas nas suas gavetas, coisas que nem sabemos que existem. Não adianta tentar abrir as gavetas. [...] Elas só abrem quando querem” (ALVES, 2012, p. 479).

Segundo Zuin (2009, p. 63):

[...] o alimento constitui um objeto da construção e perpetuação da história, pois ele não é apenas um modo de nutrir o corpo, mas também compõe um ato social, relacionado a usos, costumes, condutas e situações de determinada cultura, sendo considerado bem imaterial.

Ou seja, quando nos alimentamos comemos história, cultura, signos, rituais e tradição. Muito além de preparações físico-químicas, o alimento envolve relações culturais e afetivas de quem o produziu e de quem o preparou (ZUIN, 2009).

O alimento constitui uma categoria histórica, pois as mudanças e as permanências dos hábitos e das práticas alimentares se dão na própria dinâmica social. Alimentar-se é um ato nutricional, diferente de comer, que seria um ato social, pois são consequências de atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Assim, é nos saberes-fazeres que estão os ritos e rituais, os quais se associam aos sentimentos e às emoções os quais foram depositados neles mesmos (SANTOS, 2011; ZUIN, 2009).

Uma sociedade manifesta na comida as emoções, os significados, as relações sociais e a identidade coletiva. Ou seja, a comida é uma forma de comunicação, podendo contar histórias e ser constitutiva de uma narrativa da memória social de uma comunidade. Sendo assim, a cozinha é considerada um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de história e, por isso, é importante que algumas de suas produções sejam consideradas patrimônio gustativo da sociedade (SANTOS, 2011).

Nas cozinhas podem ser observadas a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos, sociais e econômicos, o que reafirma o seu lugar como um microcosmo da sociedade. As cozinhas mudam e se transformam devido às influências e aos intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e aos alimentos, às condições sociais à circulação de mercadorias e aos novos hábitos e práticas alimentares (SANTOS, 2011).

Assim, os significados históricos e antropofágicos da alimentação fazem com que a comida seja construtiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória. Por fim, a cozinha guarda a memória gustativa revelada por meio de receitas, com suas respectivas dimensões local, regional, nacional e internacional (SANTOS, 2011).

Segundo Proust (apud CORÇÃO, 2007), a sensação gustativa ativa uma sensação que vai além do tempo no qual o indivíduo está inserido. Considera que o passado constitui o presente, porém, sofre diversas modificações pelo presente sendo este, de interpretação individual. Assim, a realidade é consequência da junção do concreto percebido pelo indivíduo e as representações mentais do passado e da interpretação do presente, que são reconstituídas constantemente.

A memória gustativa é uma das formas de memória que representam para o indivíduo o valor de vestígios do passado, ou seja, o indivíduo atribui importância para algo pela representatividade que aquilo tem para ele próprio, não tendo a necessidade de legitimar sua significância social (CORÇÃO, 2007).

Além disso, se relaciona ao cotidiano do indivíduo, pois alimentar-se é um ato que engloba diversos aspectos sociais, como nutrição, tradição, economia, entre outros. O alimento é considerado uma categoria histórica visto que não é constituído somente de

inovações, aquisições e criações, é também constituído de desaparecimentos, perdas e destruições (CORÇÃO, 2007).

2.3 GASTRONOMIA LITERÁRIA

Rubem Alves foi um ilustre escritor que abordou em alguns de seus textos a cozinha, a gastronomia e alguns ingredientes. Era apaixonado pela cozinha e tinha o sonho de ser cozinheiro, como escreve em sua crônica 'A cozinha'. O autor conceitua a gastronomia como uma arte, em que se dá e leva prazer a boca (ALVES, 2012). Além do mais, afirma que "O comer é um ritual mágico. [...] Toda comida é antropofagia, toda comida é sacramento" (ALVES, 2005, p. 8 – 9). Assim, escreve que:

Comer é a chegada. Passa rápido. Mas a travessia é longa. Era na travessia que estava o nosso prazer. A gente ia cozinhando, bebericando, beliscando petiscos, rindo, conversando. Ao final, lá pelas 11, a gente comia. Naqueles tempos o que já tinha sido voltava a ser. A gente era feliz (ALVES, 2012, p. 188).

O escritor possui um livro de receitas com parceria com seu ex assessor administrativo e sócio Christian Bauer denominado 'Está na mesa: receitas com pitadas literárias' em que, em cada receita, o escritor acrescenta especiarias literárias, que são trechos de crônicas do autor que possuem relevância para a receita dada (ALVES; BAUER, 2005).

Além do mais, possui diversas crônicas espalhadas em seus livros nas quais cita a cozinha, a culinária e ingredientes tal como: 'A cozinha', 'A festa de Babette', 'A casa', 'Aprendendo as Cozinheiras', 'A maçã', 'Pipoca', 'As laranjas', entre outras.

Como se pode inferir, a gastronomia se funde e se mistura com diversas artes, ela está presente na literatura de Rubem Alves, Carlos Drummond de Andrade, Agostinho da Silva, Pablo Neruda e entre outros. O livro 'Poesia é para comer: iguarias para o corpo e para o espírito' escrito pela autora Ana Vidal apresenta uma coletânea de poesias e contos de grandes poetas da lusofonia (Brasil, Espanha, Portugal) relacionados às receitas culinárias, à cozinha e à gastronomia. Ela comparece também nas pinturas, principalmente na categoria de natureza-morta que representa objetos inanimados, sem vida como legumes, vegetais e plantas, como os pintores Giuseppe Arcimboldo, Juan Sánchez-Cotán e Paul Cézanne (ALVES, 2012).

3 MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho de conclusão de curso foi desenvolvido no Centro Gastronômico do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora (CES/JF). A metodologia utilizada neste artigo, segundo Gil (2008), é caracterizada como pesquisa bibliográfica, pois foram utilizados materiais já elaborados, sendo estes livros e artigos científicos. É caracterizado também como pesquisa experimental, pois a partir da pesquisa bibliográfica foi possível criar um prato com base em artigos, livros e documentos na internet apresentados neste trabalho. Assim, foi possível colocar em prática a pesquisa, observando e fazendo uma análise sobre as experiências e seus resultados.

Com isso, o prato criado foi uma sopa de coentro⁵ acompanhada de torradas com azeite aromatizado de laranja, como observadas no quadro 1 a seguir.

QUADRO 1 - Ficha técnica.

PRATO:	Sopa de coentro com torradas e azeite aromatizado de laranja		
Categoria:	Prato principal	Rendimento:	5 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Alho poro	40	g	1 unidade
Salsão	60	g	1 talo
Cebola	125	g	1 unidade
Cenoura	175	g	1 unidade
Água	2000	mL	
Coentro fresco	320	g	1 maço
Semente de coentro	30	g	2 c.sopa
Pão baguette	500	g	1 unidade
Azeite	30	mL	
Laranja	200	mL	1 unidade
Sal	15	g	
Pimenta	10	g	

Continuação...

⁵ Coentro - *Coriandre* - nome científico: *Coriandrum sativum* - Nativo do Mediterrâneo e do oeste da Ásia, o coentro é usado como erva ou especiaria. Possui aroma refrescante de gengibre, limão e sálvia com toques de pimenta-do-reino, hortelã e limão (NORMAN, 2012).

MODO DE PREPARO:

1. Faça um caldo de legumes com a cebola, cenoura, salsão e alho-poro. Em seguida, leve as sementes de coentro para uma frigideira até que as cascas se quebrem facilmente. Macere as sementes e reserve.
2. Corte a baguette em fatias grossas, reserve. Pegue o azeite, tempere com sal e pimenta, junte com a laranja e emulsione, reserve.
3. Passe o azeite aromatizado com a laranja nas fatias e leve ao forno pré-aquecido. Deixe no forno a temperatura de 160°C por aproximadamente 13 minutos ou até dourar. Reserve.
4. No caldo já pronto, coloque os talos e as sementes de coentro maceradas. Deixe ferver e coe. Reserve o caldo.
5. Macere metade das folhas de coentro para liberar sabor e reserve. No caldo depois de coado, coloque as folhas maceradas e as folhas inteiras do coentro. Deixe ferver, tempere com sal e pimenta.
6. Sirva com as torradas aromatizadas.

Fonte: a autora.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Buscou-se homenagear o autor através de uma sopa de coentro acompanhada de torradas com azeite aromatizado de laranja. Segundo ele, as sopas são uma versão do surrealismo, de Salvador Dalí (ALVES, 2005, p. 15) e também que:

[...] se Deus me dissesse para escolher a comida que eu iria comer no céu, por toda eternidade, eu não teria um segundo de hesitação: escolheria sopa. Posso tomar por toda a eternidade, sem me cansar. (ALVES, 2005, p.13).

A escolha pela sopa de coentro vem da curiosidade de se experimentar uma sopa diferente do habitual e da referência que o autor faz quando diz que “[...] minha especialidade não são pratos finos. É a sopa. Vaca atolada, sopa de fubá, sopa de coentro”. Ainda assim, completa “você já ouviu falar em sopa de coentro? É sopa de portugueses pobres, deliciosa, com muito azeite e pão torrado” (ALVES, 2012, p. 188).

Quanto à escolha do sabor da torrada deveu-se à presença da laranja em crônica totalmente dedicada a ela, intitulada 'As laranjas'. Nela, diz que existem duas formas de chupar laranjas que se diferem entre nobres e plebeias. Assim, chupar laranja de gomo é nobreza, alta sociedade e chupar laranja de tampa é ato de plebeus, pobres, baixa sociedade. Além disso, pendurava as cascas inteiras perto do fogão à lenha para que fossem posteriormente usadas para acender o fogo, dando um cheiro característico (ALVES, 2012).

Foram feitos testes para se obter um resultado desejável para a sopa, em que chegasse a um sabor agradável e característico do coentro, e para as torradas, que ficassem com sabor e odor agradáveis de laranja. Assim, no primeiro teste foram obtidos

resultados indesejáveis, primeiramente foi feito um caldo de legumes com cebola, cenoura, alho-poro, salsão. Depois foi fervido, por aproximadamente dez minutos, um maço de coentro fresco já higienizado e sanitizado. Em seguida, foi retirado o maço, coado, e o caldo temperado com sal e pimenta. Por fim, bateu-se no liquidificador um pouco das folhas de coentro junto com o caldo e foi coado em seguida. O resultado foi uma sopa de aparência indesejável, ficando com a coloração marrom-terra e também, o fato de levar ao liquidificador descaracterizou-a como uma sopa.

No segundo teste os resultados já foram mais desejáveis. Em primeiro lugar, foi utilizado um caldo de legumes básico constituído de cebola, cenoura, aipo e *bouquet garni*⁶. Em segundo lugar, esquentou-se em uma frigideira uma colher de sopa de semente de coentro para facilitar a abertura das cascas, em seguida, macerou-se essas sementes até que ficassem trituradas e adicionou-se ao caldo, deixou ferver e em seguida foi coado. Foi adicionado sal e pimenta, macerado folhas de coentro fresco e adicionadas ao caldo com folhas de coentro não maceradas e coentro em pó. A aparência não ficou apresentável, pois ficaram resquícios de coentro em pó dando a impressão de sujeira, porém, o gosto estava agradável.

No terceiro teste, foram feitas basicamente os mesmos passos, contudo, retirou-se o coentro em pó colocado no final e colocou-se os talos do coentro fresco no começo para ferver com o caldo e depois foi coado, dando mais sabor de coentro para sopa. Neste teste, foi acrescentado a laranja, visto que o gosto da sopa de coentro estava agradável e continha uma aparência bonita. Acrescentou-se algumas gotas de laranja na sopa já pronta, dando um sabor interessante, e foi passado um pedaço da casca de laranja na borda do prato para dar aroma.

Com sopa pronta, com sabor e aparência agradáveis, foi feito o quarto teste, que consistiu em testar os sabores e apresentações da laranja no prato. Primeiro testou-se com raspas de laranja, não tendo um resultado desejado. Em segundo, colocou-se o suco de laranja acrescentado de uma decoração com a casca da laranja, obtendo-se um resultado mais harmônico e satisfatório. Nos dois testes foram passados na borda pedaços da casca da laranja.

Por fim, o quinto e último teste com a laranja, optou-se por experimentá-la no pão que seria servido como torradas. Assim, foi feito uma manteiga e azeite aromatizados com laranja, sal e pimenta, passados no pão e levados ao forno para torrá-los. Depois de prontos, foram cortados e acrescentados à sopa, no qual obtiveram-se resultados

⁶ Maço de ervas aromáticas amarrado com barbante para ser facilmente retirado da comida, como um *sachet d'épices*, depois de tê-la condimentado. Costuma-se incluir salsinha, tomilho, louro, alho-poro, aipo ou outros aromáticos (RUHLMAN, 2009).

desejáveis. Optou-se por utilizar definitivamente a torrada aromatizada com o azeite pois a aromatização com a manteiga teve gosto na sopa característico de manteiga, não sendo este o resultado desejado.

Definiu-se o prato como sopa, ou pela aparência, *consommé*⁷ de coentro acompanhada de torradas aromatizadas com azeite de laranja, como observado nas figuras 1 e 2.

FIGURA 1 - Sopa de coentro acompanhada de torradas de azeite aromatizado de laranja.



Fonte: Arquivo pessoal.

5 CONCLUSÃO

Conclui-se que foi possível alcançar o objetivo do presente trabalho, que foi homenagear e materializar o sonho do autor que desejava ser cozinheiro por meio da elaboração de um prato que, baseado nas crônicas escritas pelo mesmo, buscou respeitar sua memória afetiva e gustativa. Além disso, observa-se que a literatura recorre e une-se à gastronomia, a fim de ampliar o seu poder de evocação.

ABSTRACT

This paper presents the life and literature of Rubem Alves, particularly in areas in which the author emphasizes the relationship between these two instances and the cuisine. The aim is to honor him, through the composition of a dish that materialize his memories. For

⁷ Caldo clarificado, de consistência rala e límpida. Passado por processo de filtração, podendo ser servida fria ou quente.

this, it was searched, in his chronicles, specific ingredients that were capable of constituting the dish. Therefore, we have used a bibliographic research for the textual development in this task and an experimental research during which lots of tests have been performed to achieve the objective. Thus, through the tests and researches, it was possible to prepare a coriander soup with toasts with olive oil orange flavored, plate with characteristics that would remind Ruben Alves' memories, presenting ingredients capable of honoring him as a writer and philosopher.

Keywords: Gastronomy. Coriander soup. Gustatory memory. Comfort food.

REFERÊNCIAS

ALVES, Rubem. A cozinha. In: _____. **Vamos construir uma casa?:** doze lições para a educação dos sentidos. 5. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2014. p. 53 – 67.

_____. **As melhores crônicas de Rubem Alves.** São Paulo: Papyrus, 2008.

_____. **Concerto para o corpo e alma.** 4. ed. São Paulo: Papyrus, 1998. 160 p.

_____. **O velho que acordou menino.** 2. ed. São Paulo: Planeta, 2015. 269 p.

_____. **Paisagens da Alma.** São Paulo: Planeta do Brasil, 2013. 80 p.

_____. **Pimentas:** para provocar um incêndio, não é preciso fogo. 2. ed. São Paulo: Planeta do Brasil, 2014.

_____. **Quando eu era menino.** Ilustrações Paulo Branco. 4. ed. Campinas, São Paulo: Papyrus, 2012. 144 p.

_____. **Se eu pudesse viver minha vida novamente.** São Paulo: Verus Editora, 2012.

_____. **Sete vezes Rubem.** 2. ed. São Paulo: Papyrus, 2015. 540 p.

_____. **Sobre o tempo e a eternidade.** 13. ed. São Paulo: Papyrus, 1995. p. 45.

_____; BAUER, Christian. **Está na mesa:** receitas com pitadas literárias. São Paulo:

Papirus, 2005. 107 p.

CORÇÃO, M. Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea. In: XXIV Simpósio Nacional de História SNH, 24, 2007, São Leopoldo. **Anais...** São Leopoldo: SNH, 2007. p. 536-536. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF>. Acesso em: 22. março. 2018.

GIL, Robledo Lima. **Tipos de pesquisa**. 2009. Disponível em: <<http://wp.ufpel.edu.br/ecb/files/2009/09/Tipos-de-Pesquisa.pdf>>. Acesso em: 29. set. 17.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Comfort food: sobre conceitos e principais características. **Contextos da Alimentação**: revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, São Paulo, v. 4, n. 2, p. 92 - 102, mar. 2016. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/72_CA_artigo_revisado.pdf>. Acesso em: 26. jun. 2018.

ILHA, Raquel do Rêgo Barros. **Vertendo Rubem Alves**: estórias infantis ilustradas. 2013. 1 v. TCC (Graduação) - Curso de Letras, Línguas Estrangeiras e Tradução, Universidade de Brasília, Brasília, 2013. Disponível em: <http://bdm.unb.br/bitstream/10483/8504/6/2013_RaquelDoRegoBarrosIlha_Volume_I.pdf>. Acesso em: 26. jun. 2018.

INSTITUTO RUBEM ALVES. **Biografia**. Campinas, São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://www.institutorubemalves.org.br/rubem-alves/tempus-fugit/biografia/>>. Acesso em: 10. set. 2017.

NATUREZA-MORTA. In: Dicio. Disponível em: <<https://www.dicio.com.br/natureza-morta/>>. Acesso em: 22. mar. 2018.

NOGUEIRA JÚNIOR, Arnaldo. **Rubem Alves**: Biografia. Disponível em: <http://www.releituras.com/rubemalves_bio.asp>. Acesso em: 10. set. 2017.

NORMAN, Jill. **Ervas & Especiarias**. Tradução: France Jones. São Paulo: Publifolha, 2012, p. 108 – 109.

REDMOND, William Valentine (organizador). **A crônica na literatura brasileira**. Rio de Janeiro: Edições Galo Branco, 2008, p. 7 – 40.

RUHLMAN, Michael. **Elementos da culinária de A a Z**: técnicas, ingredientes e utensílios: a arte do chef traduzida para a cozinha da sua casa. Introdução: Anthony Bourdain; Tradução: Maria Luíza X. de A. Borges. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2009.

SANTOS, C. R. A. dos. **A comida como lugar de história**: as dimensões do gosto. Curitiba, 2011. Disponível em: <<http://revistas.ufpr.br/historia/article/viewFile/25760/17202>>. Acesso em: 22. mar. 2018.

ZUIN, Poliana Bruno; ZUIN, Luís Fernando Soares. **Tradição e alimentação**. Aparecida, SP: Ideias & Letras, 2009. 148 p.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à minha mãe Leci Rodrigues de Moraes que sempre esteve ao meu lado. Ao meu pai Pierre Pereira Morlin de Carvalho que batalhou por anos para proporcionar a melhor educação para seus filhos. Aos meus irmãos Thaygratta Rodrigues Morlin de Carvalho e Thauã Rodrigues Morlin de Carvalho que acreditaram no meu sonho e me deram forças e auxílio todos os dias.

Agradeço aos meus queridos professores que se dedicaram a ensinar e compartilhar todo seu conhecimento durante esses anos. Um agradecimento especial ao professor João Batista Villas Boas Simoncini e para a professora Maria Andréia de Paula Silva que fizeram toda diferença na orientação da minha monografia.

Agradeço, também, ao universo por me proporcionar à vida e tudo que há nela, e a todos que contribuíram direta ou indiretamente para a realização desse sonho.