

SABERES E SABORES DE PARIS: MARIA JOSÉ DE QUEIROZ

Ivana Teixeira Figueiredo Gund¹

Resumo: O trabalho analisará os romances *Ano novo, vida nova* (1978) e *Invenções a duas vozes* (1978), de Maria José de Queiroz, cujas narrativas parecem propor um passeio literário por Paris, por intermédio de um roteiro gastronômico. Este sugere, mais do que a descoberta de sabores, a observação do saber comer em seus aspectos socioculturais. As viagens feitas pelas protagonistas, tanto as geográficas quanto as de memória, permite ao leitor a descoberta dos espaços urbanos ligados à alimentação como lugares de conhecimento de si e do outro. A percepção das diferenças de comportamentos, de humores, de intenções nas escolhas de lugar e cardápio, bem como as atitudes, que se modificam à medida que também se modificam os espaços, traduzem sabores e saberes necessários ao entendimento de culturas diversas. Como fundamentação teórica, serão utilizados textos críticos sobre a literatura e a comida, bem como os ensaios de Maria José de Queiroz sobre o tema, a saber *A comida e a cozinha* (1988) e *A literatura e o gozo impuro da comida* (1994).

Palavras-chave: Literatura; Maria José de Queiroz; Paris; Comida.

“[...] a comida é mais que alimento: é linguagem”

Maria José de Queiroz

A cozinha, a comida e o prazer de comer são temas de grande interesse da escritora mineira Maria José de Queiroz. Aparecem em sua obra não apenas sob a forma de textos críticos, como também se fazem presentes em seus romances que transbordam cheiros, sabores e sensações. Guilherme Figueiredo, no prefácio de *A comida e a cozinha: iniciação à arte de comer*, afirma que esta escritora tem o dom de saber falar de comer, o que para ele isto se traduziria em:

[...] comunicar em silêncio um mundo de todos os sentidos, vividos na memória e repostos no instante do presente, *madaleines* proustianas que vão do caviar ao suspiro, do queijo à carne, do vinho ao beijo [...] Cozinhar já é um milagre esperado, no lar e fora; escrever bem de cozinhar é excelência de receituário; escrever bem dos mistérios do paladar, de suas implicações políticas, científicas, é melhorar o convívio da espécie humana, tornando inteligível, poético, inesquecível o difícil pão de cada dia. (FIGUEIREDO *apud* QUEIROZ, 1988, s/p)

¹ Doutoranda em Estudos Literários – UFMG; mestre em Teoria da Literatura – UFJF; professora da Universidade do Estado da Bahia – UNEB. Teixeira de Freitas (BA). Endereço eletrônico: ivanafgund@gmail.com.

Este “escrever bem dos mistérios do paladar” faz parte da arte de Maria José de Queiroz. Para ela, referindo-se diretamente ao seu leitor: “Haverá coisa que nos toque mais direta e permanentemente que a comida? Parece que não. À lei do ‘pega, mata, ou colhe, e come’ rendem-se todos. Onivormente” (QUEIROZ, 1988, s/p) ². Este tema perpassa seus textos através das descrições de cenas que envolvem toda complexidade do comer, apresentando-nos comportamentos, preferências, conhecimentos sobre um determinado povo, sua história e suas práticas sociais.

Nesse sentido, cozinhar é uma produção cultural que nos coloca em um estágio superior aos outros animais. Como nos diz Claude Lèvi-Strauss (2004), ao cozinhar os alimentos, saímos do âmbito da natureza, que se limita entre os extremos do cru até o podre e passamos a um outro patamar, entre o cru e o cozido. Em suas análises das culturas indígenas deste continente, Lèvi-Strauss nos diz que: “O eixo que une o cru e o cozido é característico da cultura, o que une o fresco e o podre, da natureza, já que o cozimento realiza a transformação cultural do cru, assim como a putrefação é sua transformação natural” (LÈVI-STRAUSS, 2004, p. 172).

Comer, a princípio, remete-nos à tarefa de saciar esta que é uma das principais necessidades do ser humano, com todas as suas exigências e urgências. Contudo, torna-se mais que apenas nutrição. É, sobretudo, produção de práticas culturais. De regras de sociabilidade aos ritos de sacrifícios; de gestos sociais aos gestos religiosos; para saciar grandes fomes ou para apreciar a arte da boa mesa; da frugalidade à glotonaria; como preocupação ou como ostentação; da simplicidade ao desperdício; do remédio ao veneno. Em tudo e de muitas formas há a presença da comida e do comer. Ou ainda, citando Brillat-Savarin (apud QUEIROZ, 1988, p.106), “o Universo só existe pela vida e tudo que vive se alimenta”.

Somos capazes de cultivar alimentos, criar novos cardápios a partir de ingredientes que temos à disposição, misturar temperos, sabores, texturas que provocam os sentidos, que despertam o prazer à mesa. Somos também capazes de deixar um legado cultural gastronômico que nos identifica de alguma forma como um grupo, uma comunidade humana, uma vez que os hábitos alimentares de um determinado povo possibilitam contatos, descobertas, e por vezes, convívio, trocas. Como exemplo disso, ao escrever sobre as impressões dos colonizadores em seus primeiros contatos com este nosso Novo Mundo, Maria José de Queiroz mostra-nos que as especificidades dos modos alimentares dos povos americanos foram diferenças identitárias bastante significativas. Mesmo com todas as mazelas

² Texto de introdução do livro. Folha não paginada.

da colonização, os alimentos encontrados aqui não foram simplesmente relegados ao descaso, à desvalorização. Em via contrária, tornaram-se conhecidos por todo o mundo e acabaram por cair no gosto dos estrangeiros:

Ao defrontar-se com a natureza americana, o tema do Jardim do Mundo não poderia deixar de ocorrer à imaginação dos descobridores. O ananás, o mamão, o peru, a caça, a pesca abundante – à disposição de todos os gostos e de todos os paladares, maravilharam os soldados da Conquista. No México e no Peru, bem como nas montanhas adjacentes, centros de cultura primitiva, pré-colombiana, encontraram o milho, a batata, o tabaco, o girassol, o algodão, o cacau, o tomate. Abaixo do Equador, tão grandes eram as benesses que acabariam dizendo: “em se plantando, tudo dá”. Difunde-se por isso a ideia do horto de delícias, onde o homem, isento do castigo divino, come e bebe sem esforço e sem fadiga. (QUEIROZ, 1992, p. 71-72)

A observação dos hábitos alimentares e das relações que se estabelecem na alimentação, desde o preparo até a degustação dos sabores, diz muito sobre quem se alimenta. História e cultura se expõem nos cardápios. Nas escolhas de receitas tradicionais, outros ingredientes se somam: tempos de prosperidade ou de escassez nas guerras, adaptações ao clima e ao solo, a fome como causa de migrações, aspectos econômicos nas produções agrícolas, questões políticas, econômicas, sociais, entre outros. Tudo isso pode ser percebido nos modos alimentares de uma comunidade. Há sempre mais para se ler nas receitas dos livros de culinária herdadas, nos segredos de família para o preparo de algum prato, nas relações entre quem cozinha e quem come, entre os que têm direito à comida e aqueles com acesso restrito a ela, ou ainda o quê cada pessoa tem direito a comer, em decorrência da condição social.

Como este assunto é bastante amplo – já que aborda uma questão vital ao ser humano, que perpassa várias áreas de conhecimento, o que se pretende aqui é analisar o comer, mais especificamente, os lugares onde se come, voltando-se para a observação deste ato em seus aspectos socioculturais. Para tanto, a cidade de Paris serve de mapa a um roteiro gastronômico nos romances *Ano novo, vida nova* (1978a) e *Invenções a duas vozes* (1978b), de Maria José de Queiroz. Esta cidade se apresenta a partir de viagens feitas pelas protagonistas, tanto as geográficas quanto as de memória, possibilitando aos leitores a descoberta dos espaços ligados à alimentação como lugares de conhecimento de si e do outro.

A percepção das diferenças de comportamentos, de humores, de intenções nas escolhas de lugar e cardápio, bem como as atitudes, que se modificam à medida que também se modificam os espaços parisienses, traduzem sabores e saberes necessários ao entendimento de culturas diversas. Nesse sentido, Paris se desenha nestes romances como uma cidade a ser

descoberta, a espera de ser experimentada pelos leitores. A autora constrói um mapa possível de ser visitado, com a citação de espaços reais parisienses (a exemplo: *Grand Veffour, Tour d'Argent, Lasserre, Café de la Paix*), dando-nos o desejo de percorrer ruas e praças, a fim de conhecer os famosos bistrôs, os elegantes restaurantes, os cafés, e neles descobrir o gosto de cada prato, os temperos, os aromas e, sobretudo, a cultura, os costumes dos frequentadores que nos parecem tão misteriosos – a nós, que agora podemos refazer as viagens dos colonizadores, mesmo que por vezes apenas através das páginas dos livros; uma viagem contrária a dos navegantes europeus, tendo assim a oportunidade de também participar das descobertas do outro, de suas iguarias, de seus modos à mesa, de sua história.

Vamos, então, ao passeio por Paris. Começemos, pois, pelos restaurantes.

De acordo com Queiroz (1988, p. 76), “o termo *restaurant* nomeou, inicialmente, um caldo ‘restaurador’ ou ‘fortificante’, feito de carne [...], alguma raiz e cheiro verde servido num pão recheado”, com função de restaurar as energias e fortalecer o espírito. Só depois, com as modificações dos costumes nos fins do século XVIII, comer transforma-se em um hábito não mais restrito ao ambiente doméstico, passa a fazer parte da vida social:

E não foi apenas para atender à transformação política por que passou a sociedade que a cozinha se modernizou. Os primeiros *restaurants* trouxeram às ruas e praças, de Paris primeiro e, depois, das principais cidades da Europa, à disposição de todos, a cozinha de príncipes e barões, de banqueiros e ministros como, também, os pratos das mais distantes regiões da Itália, da China, do México ou da Rússia. (QUEIROZ, 1988, p. 76).

Nos restaurantes há a novidade da comida servida com mais rapidez, a possibilidade de comer sozinho, as gentilezas dos garçons no servir – cigarros acesos, cadeiras afastadas, “a curvatura modesta e o *bonsoir messieurs dames* em timbre comedido, no momento preciso. Sem ostentação e sem servilismo. *Juste ce qu'il faut*. A arte de receber elevada a dignidade” (QUEIROZ, 1978b, p. 25). Tudo era novidade, distanciando a comida e o comer do ambiente doméstico, atividade que era antes restrita ao lar.

Nos romances em questão, os restaurantes são espaços de encontros com motivações mais que nutricionais. É o lugar do convívio, das intenções românticas ou da descoberta de cardápios que expõem as diferenças dos paladares, o nosso e o francês. Apresentam-se elegantes, diferenciando-se um pouco do bistrô, onde se toma o café, em uma atmosfera mais aconchegante, menos formal, para conversas amenas ou ainda para um tempo de permanência menor.

O cardápio diversificado dos restaurantes nos enche a boca d'água. São desfiles de frutos do mar, “o peixe, tenro e firme” (QUEIROZ, 1978a, p.35), o badejo grelhado, “a célebre salada de Nice”, “*quenelles de brochet*, uma espécie de pasta de peixe com farinha, em forma de pequenos troncos” (QUEIROZ, 1978a, p.60), “caviar, faisão trufado, aspargos, camarões, corações de alcachofra, salmão, patê de *foie gras*” (QUEIROZ, 1978a, p.14), coelho ao molho de mostarda, *champagne*; queijos de diversos sabores, com ervas e alho, *roquefort*, *brie*; as sobremesas: sorvete, torta de maçã, *banana flambée*. Enche-nos também de curiosidade e de estranhamento frente a ingredientes desconhecidos.

Não mais nosso feijão com arroz, nossa caipirinha, nosso churrasco ou a nossa tão familiar mandioca. Os franceses mostram sua diferença à mesa em um aspecto que é o ponto alto de sua identidade cultural, a preocupação em comer, pois conforme Queiroz, “na França, não há nada mais importante que saber apreciar a boa comida” (QUEIROZ, 1978a, p. 59). Para os franceses, comer torna-se arte. A escolha perfeita do vinho – “branco para o peixe e tinto para as carnes bem coradas” (QUEIROZ, 1978b, p. 102); a preocupação em se preparar tudo “com extremo cuidado: os aperitivos, o cardápio, o serviço” (QUEIROZ, 1978a, p.31). A urgência do estômago policiada pelos modos refinados. Em tudo isso, podemos compreender marcas identitárias, sem julgamento de valor. Apenas o novo a se descobrir, abrindo-se em sabores e sensações nas páginas destes supracitados romances.

Além dos restaurantes, outros lugares frequentados por turistas que visitam Paris em busca do prazer da gastronomia francesa apresentam-na como cidade do encontro com o que de fato pode-se chamar de arte culinária, em seu sentido mais amplo. Ingredientes refinados e o prazer de assistir ao espetáculo quase mágico da preparação e apresentação dos pratos criados por mentes que elevam a gastronomia ao padrão de arte executada por hábeis mãos. Para Queiroz (1978) o cozinheiro é o criador, o artista.

Se as intenções são românticas, a sugestão nestes livros é o jantar em barcos que deslizam pelas águas do Sena, rio que banha a capital francesa. O cenário vai se desenhando às margens do rio: “A paisagem desfilava: bairros, casas, mansardas, ruas estreitas, pontes e pontes. O rio. Sempre o rio. ‘*Sous le pont Mirabeau coule la Seine*’” (QUEIROZ, 1978a, p.33). Logo à entrada, como se lê em *Ano novo, vida nova*, o barco se apresenta como um lugar de certo encantamento:

O barco iluminado, muitas bandeiras [...] A mesa estava reservada. O *mâitre*, de ar pícaro [...] Uma orquestra no fundo da sala. O que se chama “lugar romântico”. Nada mau. Violinos ciganos, luz de velas, mesas de dois lugares

[...] a música povoou o espaço [...] Flores, casas, árvores, quadrados, círculos, retângulos desenharam-se na toalha. (QUEIROZ, 1978a, p. 34)

Em *Invenção a duas vozes*, a partir de uma viagem pela memória, a personagem Sophia relembra os prazeres vividos em Paris, no barco-restaurant Ile-de-France, ancorado no rio Sena. São memórias afetivas, por isso mesmo impregnadas de sensações pessoais, do gosto que parece retornar à boca:

Um excelente jantar. O *chef*, recém-laureado da Taça Pierre Taittinger, preparou-nos um cherne “*soufflé au champagne*”, regado por um *Blanc des Blancs* de Chardonnay. Como segundo prato tivemos um cordeiro no espeto, sabiamente acompanhado de um Château Giscours 1966. À salada de alface seguiram-se os queijos, bem afinados pelo ilustre *chef*. Demorei-me no Roquefort. Rui deleitou-se com um Brie mal curado. Trocamos novamente de vinho: dessa vez, um Pomerol robusto e bem encorpado – o Château Clivet [...] Para terminar, torta de morangos – prova irrefutável da nobreza e distinção da *fisiologia do gosto* – regada por um suavíssimo Château Gillete 1950 [...] Depois do café, em êxtase, pedimos o meu conhaque e o licor do Rui. (QUEIROZ, 1978b, p.31-32). [grifo meu]

Na citação acima, vemos hábitos frequentes na França, especialmente em relação à importância dada à escolha de vinhos para cada tipo de refeição e, ainda mais típica, a degustação de uma iguaria que se torna objeto de exportação e orgulho nacional, os queijos – com o curioso costume de ser saboreado ao final das refeições e junto às sobremesas. Vinhos e queijos são normalmente associados à lembrança coletiva quando se fala em comida francesa. Em relação aos queijos, sabe-se que sua fabricação é assunto de interesse nacional e, para tanto, existe até mesmo legislações – da França e da Comunidade Europeia – que determinam normas sanitárias que regulamentam processos de produção e comercialização das centenas de tipos de queijos considerados tradicionalmente patrimônio francês, com história, características e territórios próprios.

Aspecto também evidente na citação acima é a maestria de Maria José de Queiroz. Conhecedora deste assunto, esta escritora tem profundidade de estudos a respeito da comida e do comer, da Antiguidade Clássica ao Século XX, interpondo-se neles autores como Homero, Platão, Cervantes, Eça de Queirós, Machado de Assis, Jorge Amado, entre outros. Nesse sentido, como referência de leitura, há a aparente influência da obra de Jean Anthelme Brillat-Savarin, tanto através da discreta citação do título de sua obra *Fisiologia do gosto* (grifo na citação), bem como a partir da escrita da narrativa que segue os ensinamentos deste mestre da gastronomia francesa, quando ensina os princípios que regem o paladar. Sobre vinhos e queijos, Brillat-Savarin assevera que:

XIII. É uma heresia pensar que não se deve mudar de vinho; a língua se satura e, depois do terceiro copo, o vinho só desperta uma sensação obtusa.

XIV. A sobremesa sem queijo é como a beldade a que falta o olho. (BRILLAT-SAVARIN *apud* QUEIROZ, 1988, p. 108).

As ações das personagens no jantar, as escolhas de cardápios, as combinações de sabores, os hábitos – do queijo e do vinho, as preferências, tudo isso é intencionalmente postos na narrativa como traços do gosto pessoal e do interesse desta escritora pelo tema.

Em relação ao vinho, Simone de Beauvoir reflete sobre o fato de esta bebida ser um forte elemento identitário que permite a percepção de características das regiões francesas em que são produzidas, bem como o prazer que isso proporciona:

Quando vagueio pela França, há um prazer ao qual sou sensível: o prazer que temos à mesa. A cozinha, frequentemente os vinhos, expressa o espírito da região que os produz: é uma forma agradável de completar a exploração [...] Quando estou à mesa, no final da manhã ou no final de uma tarde de espetáculo, faminta de nutrientes terrestres, fico com o coração em festa. (BEUAVOIR *apud* BARZINI, 2013, p. 67-68).

Continuando esta degustação literária, acrescentemos ao cardápio francês outro alimento: o pão. A descoberta dos vários tipos de pães, no romance *Invenção a duas vozes*, mostra-nos quão diversas são – entre nós e os franceses – as mesas matinais:

A *concierge* do nosso prédio, em Paris, com quem ia todas as manhãs ao padeiro da esquina, iniciava-me no mundo misterioso e vário dos pães e das suas formas insólitas. Tudo começou à revelação de que comprávamos o pão *fantaisie*. Olhei-a admirada. [...] Que um pão se chamasse *baguette* me encantava. Associei-o imediatamente à varinha de condão da fada Morgana a quem atribuí, também, a *flûte*, de gosto mágico. O *fougasse*, querendo fugir ao calor do fogo [...] A *ficelle*, que eu conhecia dos pacotes de livros que chegavam para o meu pai, bem amarrados, me fazia rir. A *couronne* enfeitava, na minha imaginação, a cabeça dos reis gordos e bonachões. O *croissant*, contemplava-o com curiosidade, procurando descobrir se a lua, que representava, imitava o C – crescente, ou o D vazio de decrescente. Parecia-me insulto chama-se um pão tão gostoso de *bâtard* ou de *saucisson* [...] O pão *bis* trazia para mim a farinha em dobro: o trigo e a casca. Mas tarde alguém me ensinou [...] que o *bis* se refere à cor e não ao grão. (QUEIROZ, 1978b, p.48-49)

O nosso café com leite acompanhado do famoso “pão francês” – sempre de formato e gosto semelhante e consumido em qualquer parte de nosso país, mesmo sendo chamado por vezes de pão de sal, cassetinho, pão careca, entre outros – diferencia-se dos pães que se

apresentam no romance acima citado. Mostram-se em faces diversas, com nomes curiosos que definem, especialmente, suas formas. Nestas descobertas, destacam-se as diferenças entre nossos pães de cada dia: centenas de tipos, variáveis de região para região, motivo de festa nacional, presente em todas as mesas durante as refeições, de composições e formatos que não reconhecemos como parte de nosso consumo diário de alimentos, acrescidos de ingredientes pouco prováveis aos nossos padrões, como frutos do mar, noz, figos, entre outros.

Das padarias, as famosas *boulangeries*, passemos a um espaço de ambiente mais privado que se abre aos olhares curiosos dos leitores: a casa francesa, durante festas e jantares. Símbolo de gentileza, o jantar em casa sugere que, ao abrir as portas para os convidados, há o desejo de proximidade, há o interesse por conhecer o outro. Em *Ano novo, vida nova*, a protagonista Patrícia – brasileira que estuda em Paris – antes de seu retorno ao Brasil, é convidada para um jantar de despedida em casa de amigos. Neste jantar, a delicadeza no preparo do cardápio soma-se aos sentimentos de amizade e saudade:

Às seis horas, como prometera, Patrícia já se encontrava no apartamento dos livreiros, em Montparnasse [...] Jantamos em seguida. Mme Schawartz caprichara: coelho ao molho de mostarda, arroz, salada de alface, um bom *roquefort*. Tudo regado por um Bourgueil de excelente procedência [...] Permeada à conversa, indisfarçável, a saudade nos dominava, uma saudade antecipada. Espessa, pesada. Parecia cortá-la à faca e mastigá-la com o meu queijo de sabor forte. (QUEIROZ, 1978a, p.85).

Esta saudade nos mostra que, apesar das diferenças, os seres humanos se estranham, mas também se interessam, querem se aproximar, necessitam do contato e das descobertas que este contato proporciona, do crescimento pessoal diante do reconhecimento e do respeito à alteridade.

E assim, Paris vai se desenhando em nosso roteiro gastronômico, perdendo um pouco seu tom formal e refinado. Para apreciar a cidade que se mostra nos romances *Ano novo, vida nova* e *Invenção a duas vozes*, podemos degustar um sanduíche “ao meio-dia no jardim de *Luxembourg*”, nos jardins do *Palais Royal*”, como nos propõe Queiroz (1978b, p. 188), ou ainda, “depois de compras no Mercado das Pulgas – pernas cansadas de idas e vindas diante de mostruários”, sentar-se em uma mesa num terraço com o desejo de ver mais da cidade, descobrir seus encantos e os tipos humanos tão dispare: “senhoras elegantes [...], *filles* no *trottoir* (às seis da tarde), bandos de hippies cabeludos. No salão envidraçado, berlinda sobre a praça, damas graves, ‘*très vieille France*’, fita de veludo negro, com camaféu ao pescoço, tomavam chá com bolinhos. Paris é isso: esse tumulto em que todas as idades marcam encontro” (QUEIROZ, 1978b, p.30).

É interessante como, na escrita de Maria José de Queiroz, Paris se torna um lugar tão próximo, possível de ser visitada, a ponto de parecer que já a conhecemos. Parece povoar nosso imaginário como um desses curiosos lugares literários que se transformam em pontos de visita, a exemplo Baker Street, número 221b – a casa de Sherlock Holmes, e o Bar Vesúvio, do turco Nacib de Gabriela, em Ilhéus. Torna-se tão familiar suas ruas e praças, seus restaurantes e calçadas, seus sabores e suas gentes.

Se a comida é linguagem, como propõe a epígrafe deste texto, pode-se ler muito mais em textos que se referem à comida. Mas, é preciso saber fazer uso desta linguagem. Queiroz, citando Michel Serres, reflete sobre isso:

No seu livro *Les cinq sens*, Michel Serres empreende a valorização dos sentidos, conceituando o *homo sapiens* como “aquele que sabe degustar” e que é, também, sagaz, porque “sabe cheirar”. A sapiência, explica, pertence à escala aromática. Por isso, conclui: “Todo banquete deveria ter por título: sapiência e sagacidade” (QUEIROZ, 1988, p. 05).

Para esta escritora, “a metáfora do saber e do sabor: a língua que sabe é a mesma língua que saboreia, que degusta” (QUEIROZ, 1994, p.20). Stefania Aphel Barzini nos ensina, no prólogo de seu livro, que “por meio da comida transmite-se muito mais, não somente sabores e sensações, mas também histórias, emoções, medos, dores e sentimentos. E sabedoria. Por meio da comida, enfim, transmite-se a vida” (BARZINI, 2013, s/p).

Conhecer e saborear outras culturas: eis o convite que nos faz Maria José de Queiroz. Ela nos propõe experimentar do outro aquilo tudo que se difere de nós, que por isso mesmo nos acrescenta e leva-nos ao conhecimento mais amplo das culturas, da humanidade. De posse do mapa lítero-gastronômico, degustemos Paris.

Referências:

BARZINI, Stefania Aphel. **A cozinha das escritoras**: sabores, memórias e receitas de 10 grandes autoras. Trad. Rubia Sammarco. São Paulo: Saraiva, 2013.

FIGUEIREDO, Guilherme. Prelibação da arte de comer (Prefácio). In: QUEIROZ, Maria José de. **A comida e a cozinha**. Iniciação à arte de comer. Rio de Janeiro: Forense-Universitária, 1988.

LÈVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. (Mitologias, v.1). Trad. Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

QUEIROZ, Maria José de. **Ano novo, vida nova**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978a.

_____. **Invenção a duas vozes**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978b.

_____. **A comida e a cozinha**. Iniciação à arte de comer. Rio de Janeiro: Forense-Universitária, 1988.

_____. O cardápio à americana ou “Ao vencedor as batatas”. In: **A América: a nossa e as outras**. Rio de Janeiro: Agir, 1992.

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