

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Fabiano Dalla Bona

O PRAZER GASTRONÔMICO NO REINO DAS DUAS SICÍLIAS: ENTRE O  
SAGRADO E O PROFANO NA REPRESENTAÇÃO LITERÁRIA

Rio de Janeiro  
2009

# **Livros Grátis**

<http://www.livrosgratis.com.br>

Milhares de livros grátis para download.

**O PRAZER GASTRONÔMICO NO REINO DAS DUAS SICÍLIAS: ENTRE O  
SAGRADO E O PROFANO NA REPRESENTAÇÃO LITERÁRIA**

FABIANO DALLA BONA

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Letras Neolatinas da Universidade Federal do Rio de Janeiro como quesito para a obtenção do Título de Doutor em Letras Neolatinas (Estudos Literários Neolatinos – Literatura Italiana)

Orientador: Prof<sup>a</sup> Doutora Flora de Paoli Faria

Rio de Janeiro  
Fevereiro de 2009

O prazer gastronômico no Reino das Duas Sicílias: entre o sagrado e o profano na  
representação literária  
Fabiano Dalla Bona

Orientadora: Professora Doutora Flora De Paoli Faria

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Letras Neolatinas da  
Universidade Federal do Rio de Janeiro como quesito para a obtenção do Título de  
Doutor em Letras Neolatinas (Estudos Literários Neolatinos – Literatura Italiana)

Examinada por:

---

Presidente, Profa. Doutora Flora de Paoli Faria - UFRJ

---

Profa. Doutora Maria Lizete dos Santos - UFRJ

---

Profa. Doutora Sonia Cristina Reis - UFRJ

---

Profa. Doutora Geysa Silva – Unincor

---

Prof. Doutor Frederico Augusto Liberalli de Góes– UFRJ

---

Prof. Doutor Mauro Porru - UFBA , Suplente

---

Profa. Doutora– Claudia Fátima Moraes Martins, UFRJ , Suplente

Rio de Janeiro  
Fevereiro 2009

S Bona, Fabiano Dalla

O prazer gastronômico no Reino das Duas Sicílias: entre o sagrado e o profano na representação literária. / Fabiano Dalla Bona. - Rio de Janeiro, 2009. 174 f.

Orientadora: Flora De Paoli Faria

Tese (Doutorado em Letras Neolatinas, opção Estudos Literários Italianos) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Faculdade de Letras, 2009.

1. Gastronomia e Literatura. 2. Literatura Italiana. 3. Reino das Duas Sicílias. 4. Estética 5. Cultura. 6. Rito. 7. Sagrado e Profano. I. FARIA, Flora De Paoli. II. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Faculdade de Letras, Programa de Pós-Graduação em Letras Neolatinas. III. O prazer gastronômico no Reino das Duas Sicílias: entre o sagrado e o profano na representação literária.

CDD:

## DEDICATÓRIA

A Carlos Alberto Arruda Ramos, pelo apoio, paciência e carinho.

## AGRADECIMENTOS

À dedicação e competência de minha orientadora, Profa. Dra. Flora De Paoli Farias.

Às agradáveis conversas, conselhos e contribuições da Profa. Dra. Sonia Cristina Reis.

À disponibilidade da Profa. Dra. Maria Lizete dos Santos.

Aos meus colegas da Área de Italiano do Departamento de Letras Estrangeiras Modernas da Universidade Federal do Paraná, Profa. Dra. Lucia Sgobaro Zanette, Prof. Gerson Carvalho e Prof. Luis Ernani Fritoli, pelo apoio e incentivo.

À Carmen Salomão Dalla Bona, minha mãe, grande amiga e eterna incentivadora, cujo apoio e paciência contribuíram para a conclusão desse trabalho.

A João, Venússia, Giancarlo e Giovanni, minha pequena grande família.

Aos amigos distantes, sempre presentes.

Non è più alla moda citare opere contemporanee o classiche, né impostare un apparato di riferimenti; in poche parole, non usa più fondarsi sul terreno di analisi precedenti. In tanti, chi amichevolmente chi con asprezza, mi hanno criticato in questo senso.

Tuttavia sono recidivo. Mi sembra infatti che nell'incolpare di "compilazione", come spesso accade quando si mette a punto un apparato critico, non si tenga conto che esso possa sortire come effetto un ridimensionamento della pretesa originalità o della pseudonovità. Non si scoprono "nuovi mondi" nel campo della scienza dell'uomo: dobbiamo accontentarci di svelare questo o quell'aspetto dello stare-insieme, che sia stato per un certo tempo dimenticato. Oppure la scoperta deve essere allora pari a quella, celebre, di Elena, madre di Costantino, quando "inventò" la Santa Croce.

Quanto all'altro rimprovero, quello cioè di "pensiero impersonale", lo rivendico fermamente. Un moralista dei giorni nostri, e non dei minori, ha detto: "Le nostre idee sono in tutte le teste". È un po' quello che desidero affermare in apertura di questo libro. Più che creare una teoria *prête a penser* ho cercato di rendere attuale o, in senso stretto, di immaginare ciò che peraltro è ampiamente diffuso nell'esistenza quotidiana. Molte opere esprimono baldanzosamente la pretesa di essere frutto di una teoria o di un pensiero; questa mia, invece, si augura semplicemente di indurre a pensare. Determinare teoricamente che cosa "deve essere" ha spesso portato alle peggiori tirannie, di qualunque colore politico fossero. Mi sembra, invece, più saggio che l'intellettuale assuma la semplice funzione, accanto a ben altri discorsi, di dire il proprio tempo a suo modo.

Michel Maffesoli, L'ombra di Dionisio, 1990.

BONA, Fabiano Dalla. Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Letras Neolatinas da Universidade Federal do Rio de Janeiro como quesito para a obtenção do Título de Doutor em Letras Neolatinas (Estudos Literários Neolatinos – Literatura Italiana)

## **RESUMO**

Ao olharmos a alimentação, além de suas funções biológicas, ela nos parece pertinente a todos os aspectos da cultura e da civilização. O presente trabalho pretende sondar algumas das diversas abordagens da comida nos escritos literários, de modo particular naqueles da literatura italiana meridionalista. Propõe ainda uma análise das relações históricas sociais e as obras literárias, além do prazer ligar aos alimentos. Para isso, analisamos os territórios do antigo Reino das Duas Sicílias, em particular, as cidades de Nápoles e Palermo, as duas sedes de seus vice-reino

### **Palavras-chave**

1. Gastronomia e Literatura. 2. Literatura Italiana. 3. Reino das Duas Sicílias. 4. Estética  
5. Cultura. 6. Rito. 7. Sagrado e Profano.

BONA, Fabiano Dalla. Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Letras Neolatinas da Universidade Federal do Rio de Janeiro como quesito para a obtenção do Título de Doutor em Letras Neolatinas (Estudos Literários Neolatinos – Literatura Italiana)

### **ABSTRACT**

When we examine the theme of food - apart from its biological functions - , it allows us to discuss many aspects of culture and civilization. This work aims at discussing the presence and importance of food in literature, more specifically in Southern Italian literature. It also aims at analysing historical and social relations between food and literary works; for that purpose, this study will focus on the ancient Kingdom of the Two Sicilies , in particular the cities of Naples and Palermo - both being the capitals of the provinces - through representative writers.

#### **Key-words**

1. Gastronomy and Literature. 2. Italian Literature. 3. Kingdom of the Two Sicilies. 4. Aesthetics 5. Culture. 6. Rite. 7. Sacred and Profane.

BONA, Fabiano Dalla. Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Letras Neolatinas da Universidade Federal do Rio de Janeiro como quesito para a obtenção do Título de Doutor em Letras Neolatinas (Estudos Literários Neolatinos – Literatura Italiana)

## **RIASSUNTO**

Guardando l'alimentazione, oltre le sue funzioni biologiche, essa ci appare attinente a tutti gli aspetti della cultura e della civiltà. Il presente lavoro intende fare un sondaggio dei diversi approcci del cibo nella letteratura, in particolar modo, nella letteratura italiana di taglio meridionalista. Propone inoltre un'analisi dei rapporti storico-sociali e le opere letterarie, nonché il piacere legato al cibo. Saranno analizzati, dunque, i territori dell'antico Regno delle Due Sicilie, in particolare le città di Napoli e Palermo – le due capitali del vicereame – attraverso gli autori che le hanno rappresentate.

### **Parole chiavi**

1. Gastronomia e Letteratura. 2. Letteratura Italiana. 3. Regno delle Due Sicilie. 4. Estetica 5. Cultura. 6. Rito. 7. Sacro e Profano.

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO .....	12
2 - O PRAZER GASTRONÔMICO E O PRAZER LITERÁRIO: DA COMIDA À LITERATURA .....	15
3 - O ESPAÇO DO SAGRADO E DO PROFANO: LITERATURA E GASTRONOMIA .....	27
4 - PAISAGENS GASTRONÔMICO-LIETRÁRIAS NO REINO DAS DUAS SICÍLIAS .....	41
4.1 – Gattopardi à mesa .....	64
4.2 – <i>Miséria e nobiltà</i> : a Nápoles literário-gastronômica .....	89
4.3 – A civilização da Pizza em Nápoles: os vendedores ambulantes de comida .....	125
4.4 – A pizza na tradição oral e na literatura: delícias de súditos e reis ...	149
4.5 – A lenda do cozinheiro aprisionado: Totó Sapore.....	159
CONCLUSÃO .....	163
REFERÊNCIAS .....	165

## INTRODUÇÃO

O alimento. A comida é pátria comestível, um mundo criador de lembranças e de laços indissolúveis. Memória que aproxima o passado e distancia o presente. Todos nos lembramos das papinhas da infância, da torta de aniversário ou de casamento, de um bom vinho bebido numa especial ocasião, de certo restaurante. Toda comida pode ser um baluarte de sabores que vaga solitariamente em nossa memória. Certamente, todos nós temos um odor, um perfume ligado à memória como o aroma da *madeleine* de Proust, evocadora de sua infância.

Nossos sentidos são os meios, as ocasiões para evocar e percorrer os labirintos da memória, podem reconduzir às histórias distantes e, só em aparência, esquecidas; remontam imagens de lugares e de pessoas. Além disso, a comida ainda pode nos dizer muito sobre as pessoas: as suas preferências por este ou aquele sabor, o modo de comer, o viver a refeição como um ritual ou qualquer outra prática alimentar, são gestos através dos quais pode transparecer a personalidade, a alma de cada comensal.

Portanto, a comida, além da pura e simples função nutritiva, assume uma infinidade de significados e, constituindo um elemento essencial da realidade psicológica, social e cultural do homem, é, sem sombra de dúvida, um meio privilegiado para representar a realidade.

O presente trabalho pretende sondar algumas das diversas abordagens da comida nos escritos literários, de modo particular naqueles da literatura italiana meridionalista: a comida como recurso literário. Além disso, pretende propor uma análise das relações histórico-sociais e as obras, além do prazer ligado ao consumo dos alimentos.

Exploramos alguns dos significados assumidos pela comida e as suas funções tais como: ato comunicativo, ato cultural, pecado, fonte inesgotável de prazer - físico e estético-, como realizador do sonho da Cocanha, indicador de status, elemento erótico e com o escopo de evidenciar a riqueza desse tema dentro dos escritos literários.

O passo sucessivo será o de traçar um percurso do papel da comida na realidade do Reino das Duas Sicílias, focalizando, em particular, as duas sedes de seus Vice-reinos: Nápoles e Palermo, através da análise de quanto e em que modo a comida esteve e/ou está presente no cotidiano. Serão prospectadas algumas visões de como a pura necessidade de nutrir-se, seguindo a evolução humana, considerando as influências dos domínios

estrangeiros naquelas terras, observando no curso dos séculos, a sucessão de períodos de fome e de busca desesperada pela comida ou de abundância e perdularidade, examinando as mudanças dos hábitos alimentares seguidos ao advento da burguesia e da influência da cultura francesa na vida italiana.

Tantas são as estradas que partem da necessidade simples, indispensável e elementar de nutrir-se. A alimentação pode ser sinalizadora de problemas sociais, econômicos e políticos, determinada comida pode ser o símbolo de um povo, as idéias sobre as combinações alimentares ótimas, a comida e as artes figurativas.

Partindo da premissa que todas as ações do italiano estão impregnadas de referências à cozinha, também estas referências se encontram na literatura e é nela que buscamos informações valiosas para que se possa entender um pouco mais sobre esse homem italiano e desta sua relação visceral com todos os atos relacionados às práticas alimentares.

Traçar um mapa, que defina o território onde a comida e a literatura se encontram, resulta praticamente impossível. A literatura referiu-se à comida quando, talvez, a escrita começou a fazer parte das atividades humanas. Imediatamente não se tratava somente de enumerar e transmitir os conhecimentos sobre os alimentos: a comida é também fonte de prazer e, portanto, os autores se interessaram em transmitir as suas impressões sobre tal prazer e sobre as maneiras de alcançá-lo.

Os escritores comem, e falam disso, mas, sobretudo os personagens por eles criados é que comem. Como Gargântua e Pantagrueu ou o Comissário Montalbano, que dedicam a vida ao comer e à comida e dela extraem as suas reflexões. Por vezes, a comida se converte em paisagem, em cenário, ou em objetivo ou fio condutor de uma trama literária. Se é verdade que não podemos compreender a literatura sem nos referirmos aos binômios amor-sexo e poder-dinheiro, os dois grandes motores literários dos últimos dois séculos, é também verdade que a comida está intimamente em relação a eles. Dizia Elsa Morante que “la frase d’amore più vera, l’unica è: Hai mangiato?”.

Portanto, é o caso de refletir sobre o fato que alguns referentes culinários, as matérias-primas da cozinha, os ritos, os gestos, são sinais reais e culturais que se transformam em signos verbais nos vários tratados de gastronomia e de higiene alimentar que, da antiguidade até hoje, acompanharam e deram ordem científica às descobertas humanas no âmbito nutritivo.

Cozinheiros e escritores, portanto, são hábeis manipuladores, artífices da metamorfose “do cru ao cozido” de Lévi-Strauss, sábios “misturadores” de substâncias e de sabores a serem oferecidos aos onívoros leitores.

Trataremos aqui das relações entre a Gastronomia e a Literatura através das relações do prazer gastronômico e do prazer literário para, depois, inverter a ordem e tratar da Literatura e da Gastronomia como espaços do sagrado e do profano, da comida que nutre o espírito e o corpo. Sucessivamente, analisaremos as paisagens gastronômico-literárias no Reino das Duas Sicílias para então pormenorizar, através das citações literárias, a culinária e os comeres das cidades de Palermo e de Nápoles, da miséria à nobreza, das comidas de rua às mesas aristocráticas.

Valorizaremos a relação das coisas sobre as pessoas, enfatizando que determinadas narrativas colocam a comida como personagem protagonista da produção literária, como principal foco de análise. Erroneamente julgada supérflua para o desenvolvimento da trama, a comida reveste a função fundamental de ativar no leitor aquelas sensações de encontrarem-se, verdadeiramente, frente à descrição de eventos reais. A comida e todo o seu *entourage* deixam de ser simples elementos decorativos, bijuterias da narração e tomam a palavra, subordinando toda a cena à sua aparição e à sua descrição. Parafraseando Barthes, todas as artes contribuem para a maior de todas elas que é a arte de viver. Do bem viver e do bem comer.

## CAPÍTULO 2 - O PRAZER GASTRONÔMICO E O PRAZER LITERÁRIO: DA COMIDA À LITERATURA

Comer em excesso não é tido como pecado por muitos, porque não produz nenhum mal que se possa notar. Porém há pecados que destroem a dignidade humana, e comer demais é um desses.

Liev Tosltoï, Guerra e Paz, 2008

Conseqüência da ruptura cartesiana a reflexão sobre o culinário foi, durante muitos séculos, considerada um gênero literário menor. Coroando a separação entre o mundo e o homem iniciada pela revolução copernicana, colocando a distinção entre o objeto e o sujeito, a verdade a ser descoberta residindo no primeiro desses termos e o erro, do qual convém se desfazer graças ao método que encontra seu critério último na racionalidade, na subjetividade, o pensamento cartesiano expulsa o alimentar da cultura erudita. Esta ruptura ontológica entre o sujeito e o objeto, apoiada no divórcio do corpo e da alma, do espírito e da matéria que já dividia o homem em duas entidades hierarquizadas, onde uma era o princípio do pensamento consciente, e a outra dependia da pura mecânica, atesta, segundo a expressão de Bernard Valade “o divórcio da ciência e da subjetividade”.<sup>1</sup>

A alimentação foi excluída do campo do pensável e reduzida à sua estrita dimensão mecânica e orgânica. Tornada um assunto muito pesado, a comida produziu maus efeitos na “limpa” mesa que servia apenas para a construção intelectual do mundo. Eliminando e repelindo o alimentar para fora do campo da filosofia, os pensadores do século XVII rompiam assim com uma longa série de tradições nas quais desde os *Poemas Dourados* de Pitágoras até o *Gargântua e Pantagruel* de Rabelais, passando pelo *Banquete* platônico e também por aquele dantesco, alimentos espirituais e alimentos terrestres mantinham relações pacíficas, onde o pensador podia abordar o alimento sem, no entanto, perder seu estatuto. Uma particularidade ocidental, visto que a reflexão alimentar para um filósofo chinês, por exemplo, constitui uma passagem obrigatória em sua carreira.

---

<sup>1</sup> VALADE, Bernard. *Introduction aux sciences sociales*. Paris: PUF, 1996.

Projetado numa clandestinidade, o discurso sobre o culinário, longe de empobrecer, conhecerá um desenvolvimento extraordinário. Liberto da tutela do filosófico, vários séculos antes o conjunto das ciências e principalmente das ciências ditas humanas, a gastronomia vai se constituir em disciplina autônoma. Não hesitaríamos, por mais paradoxal que possa parecer, de fazer de Descartes o pai involuntário da gastronomia. Filha natural dos filósofos franceses do século das luzes, a gastronomia continuará no esconderijo cultural até a segunda metade do século XX e se, ao longo desses quatrocentos anos de exclusão, ela recebera a visita de muitos gigantes da literatura como Dante, Boccaccio, Manzoni, Chateaubriand, Baudelaire, Dumas entre tantos outros, as obras que nascerão destes breves encontros guardarão, aos olhos de seus contemporâneos, o aspecto de trabalhos menores, de divertimentos, cujo interesse essencial reside no sabor ilegítimo das Ligações Perigosas, parafraseando outro título de obra literária, que lhe deram a luz. Como aponta Barthes, “a comida é um assunto futilizado, uma coqueteria de fim de carreira”.<sup>2</sup>

Muito corporalizada, ela não conquistou completamente o estatuto de disciplina artística. Simmel mostra a irredutível diferença de natureza da estética gastronômica articulada na incorporação:

A mesa posta não deve aparecer como uma obra de arte fechada sobre si mesma, da qual não se ousaria destruir a forma. Enquanto a obra de arte tira sua essência da sua beleza, da sua integridade e que nos mantém à distância, o refinamento da mesa é um convite ao arroubamento de sua beleza.<sup>3</sup>

Como toda disciplina artística, a gastronomia é um espaço onde a cultura constrói o sentido de sua época. Sua posição muito particular no mapa da geografia erudita que os pensadores do século XVII acabaram por organizar, fez da gastronomia um discurso de resistência ao reducionismo dominante, e das artes práticas da mesa um lugar de retorno do reprimido, a figura do homem presente no mundo, assegurando no imaginário social uma função catártica de equilíbrio. Essa abordagem da gastronomia recorre a uma série de interpretações: o Processo Civilizador de Norbert Elias<sup>4</sup> que se prolonga para o modelo de

---

<sup>2</sup> BARTHES, Roland. **Leitura de Brillat-Savarin**. In: O rumor da língua. São Paulo: Martins Fontes, 2004, p.315

<sup>3</sup> SIMMEL, Georg. **Questões fundamentais da sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

<sup>4</sup> ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990, v.1.

distinção social, a alquimia como estrutura do pensamento da criatividade culinária, e, finalmente, as relações que a gastronomia mantém com a moral religiosa católica.

Falemos um pouco da moral católica e do espírito gastronômico. A estetização da alimentação, o hedonismo alimentar deve muito à atitude moral do catolicismo. Em suma, podemos dizer que o espírito da gastronomia não pôde emergir e, sobretudo desenvolver-se, senão no universo religioso católico de época clássica.

Segundo o dicionário Aurélio, gula é o "apego excessivo a boas iguarias", ou ainda "excesso na comida e na bebida".

Nem mesmo a Igreja Católica, classificando-a entre um dos sete pecados capitais, preocupa-se com as razões que levam os seus fiéis a comer sem prazer qualquer tipo de alimento, sem conseguir saciar aquilo que, naquele momento, o inocente pecador chama de fome. Em verdade o guloso não tem consciência de que, aquilo que para ele nem sempre é um problema, está carimbado com um estigma desde suas primeiras horas de vida: todos nós começamos a conhecer o mundo através da boca.

Uma criança nasce, cresce e chora. Está com fome, com frio, solitária, não consegue entender o que está acontecendo. Fica assustada e confusa. Em qualquer uma dessas situações a mãe pega a criança e a leva ao seio: a criança se sente bem novamente.

Quando o bebê chora a mãe associa o choro à fome e mesmo que a criança esteja saciada oferece o peito que é aceito prontamente como forma de carinho e aconchego. E nós adultos, o que fazemos? Sentimos fome, vamos à geladeira. Sentimos frio, vamos até a geladeira. Estamos solitários, vamos até a geladeira. Não entendemos o que está acontecendo no mundo, vamos à geladeira. Estamos deprimidos, vamos à geladeira. Na realidade, para cada situação de insatisfação, de solidão ou de depressão, buscamos a comida.

E quanto mais se come, mais se perde o controle, desencadeando um sentimento de frustração, de ansiedade e culpa gerador de uma grande insatisfação pessoal e com o mundo.

A gula pode ser encarada como um comportamento excessivo que se manifesta em vários outros planos como o emocional, o sexual, o social, o financeiro, entre outros. Ela é, portanto, um importante sinalizador que avalia o momento que a pessoa está vivendo; o que precisa ser transformado, mudado ou substituído.

Sintetizando, a gula é um comportamento compulsivo onde existe uma insatisfação total e irrestrita consigo mesmo e a tentativa de encontrar um remédio para esta angústia, desencadeia sentimentos de frustração e ansiedade que se aplacam com o avassalador ataque ao seu objeto de "prazer".

A gula transforma o invólucro exterior do homem: o seu corpo. Consideremos a estética da nutrição. Na cultura ocidental, questões de gosto ou de bom gosto têm uma longa tradição que remonta à Antiguidade; o mesmo não se aplica ao gosto em relação aos hábitos alimentares. Filosofou-se e teorizou-se abundantemente sobre literatura, arquitetura ou escultura, porém não sobre a comida. A razão decisiva disso, simples e secular, é o fato de a satisfação das necessidades corporais serem secundárias na teoria da moral de Platão (no Simpósio), que, para ele, o que confere humanidade ao ser humano, apto à racionalidade e potencialmente livre, são a essência intelectual e o arbítrio moral. Toda a necessidade corporal, inclusive a alimentação, foi enquadrada no âmbito animalesco, irracional e desprovido de liberdade<sup>5</sup>.

Questões de bom gosto quanto aos hábitos alimentares não eram nem dignas de serem discutidas - pensamento confirmado pela sentença latina de *gustibus non disputandum*, geralmente proferida em tom atenuante. Esta tradição de negar o corporal e sobrelevar o intelectual teve continuidade na doutrina moral da Igreja na Idade Média. E, nos últimos cinco séculos, o corrente lema luterano “há que se saber renunciar” foi tão pouco fomentador do espírito culinário nas zonas nórdicas como a fundamental pergunta calvinista “o que isso importa no Além?”. De qualquer forma, basta olhar a tradição evangélica, para perceber que a católica parece mais amena. A ostentação barroca católica e a prodigalidade dos bispos pelo menos culminavam de vez em quando em comilanças orgiásticas, fossem na corte ou no clero.

A partir do retrocesso moral da época da Reforma se desenvolve uma clara tendência de calcular custos e benefícios no âmbito culinário, de tornar a cadeia alimentar um fato econômico: tempo é dinheiro. Hoje nos perguntamos com toda naturalidade: o que ganho em ficar cozinhando durante horas? Em vinte minutos já vai ter se comido tudo mesmo. Por que ir almoçar no restaurante? Na lanchonete é muito mais rápido. E, desde a crise gerada pela síndrome da vaca louca, há poucos anos, temos conhecimento dos deprimentes números. Nos anos 50, trinta por cento do orçamento doméstico era investido

---

<sup>5</sup> PLATÃO. **O banquete**. São Paulo: Atena Editora, 1955.

em comida; hoje são apenas dez por cento. Hoje, “cozinha rápida“ significa que a comida está na mesa em dez minutos; nos anos 60, demorava meia hora. Quem ainda ousaria lembrar-se das receitas da época das avós, que começavam a ser preparadas na véspera.

“Será que se conhece o efeito moral dos alimentos?”, pergunta-se Friedrich Nietzsche no início da sua *Gaia Ciência* (*Fröhliche Wissenschaft*)<sup>6</sup>. O “efeito moral dos alimentos” foi a denominação que Nietzsche encontrou para esta lacuna na filosofia ocidental; “metafísica del comer” é a expressão correspondente em Manuel Vázquez Montalbán, escritor espanhol.<sup>7</sup> E como será que se explica a trajetória da cultura culinária desde a função de sobrevivência até a função de prazer?

O homem como de tudo, mata para se alimentar e logo chama a cultura em seu auxílio para brindar saídas éticas e estéticas. O homem primitivo comia carne crua, plantas cruas. Matava e comia. Era sincero. Logo se inventou o *roux* e o *bechamel*. Aí entra a cultura. Mascarar cadáveres para comê-los sem ter que ferir a ética e a estética.

O prazer é um pecado? Eis uma das questões mais incômodas para a religião no Ocidente desde as suas origens. Nessa perspectiva, o que a estética gastronômica deve à moral católica, não somente na originalidade de sua relação com o prazer, mas principalmente nas relações particulares que a alimentação e o sagrado mantém no universo católico?

Em seu conjunto, o cristianismo fez do ato eucarístico, que se articula numa prática alimentar concreta, o protótipo da relação com o divino. Fazendo isso, a religião mobiliza o imaginário da incorporação com seu duplo componente: “eu me torno aquilo que como”. Portanto, aquilo que como transforma minha própria substância e, ao consumir um alimento valorizado pelo grupo social, e mais ainda, partilhando esse consumo, eu me integro à comunidade.

Esse mesmo raciocínio é partilhado por Ruben Alves:

A Eucaristia é um jantar antropofágico. Os convidados comem o corpo de uma pessoa morta a fim de se tornar semelhantes a ela. É a comida (e não os participantes) que executa a transformação alquímica.

Se a carne e o sangue da vítima forem assimilados ao nosso corpo, eles se transformarão no que somos, e nós permaneceremos nós mesmos. Mas, ao contrário, se a carne e o sangue nos devorem e nos assimilarem, ficaremos semelhantes a eles: o corpo e o sangue de Cristo.<sup>8</sup>

<sup>6</sup> NIETZSCHE, Wilhelm F. **A gaia ciência**. São Paulo: Hemus Editora, 1993.

<sup>7</sup> MONTALBÁN, Manuel V. **Ricette immorali**. Milano: Feltrinelli, 2002, p.9.

<sup>8</sup> ALVES, Ruben. **Lições de feitiçaria**. São Paulo: Edições Loyola, 2003, p. 36

Contudo, devemos observar também que essa transformação, essa assimilação, ou como chamavam os teólogos medievais, essa *transubstanciação* fazem com que o pão e o vinho, alimentos materiais e vazios de significado, sejam transformados através das palavras, das palavras “mágicas” pronunciadas pelo sacerdote. Nessa teoria nada se altera: o pão continua a ser pão (farinha+água+fermento) e o vinho continua a ser vinho (uva+açúcares fermentados), continuam sendo “acidentes” na palavra dos teólogos. Mas graças à palavra elas se tornam corpo e sangue de Cristo. O pão e o vinho que alimentam o corpo físico agora são alimentos para a alma. Alves ainda acrescenta que “palavras e comidas são feitos da mesma substância. Elas nascem da mesma mãe: a fome”.<sup>9</sup> Da mesma forma que Eliade define o sagrado:

O homem ocidental moderno experimenta um certo mal estar diante de inúmeras formas de manifestações do sagrado: é difícil para ele aceitar que, para certos seres humanos, o sagrado possa manifestar-se em pedras ou árvores, por exemplo. Mas, como não tardaremos a ver, não se trata de uma veneração da *pedra como pedra*, de um culto da *árvore como árvore*. A pedra sagrada, a árvore sagrada não são adoradas como pedra ou como árvore, mas justamente porque são *hierofanias*, porque “revelam” algo que já não é nem pedra, nem árvore, mas o *sagrado*, o *ganz andere*.<sup>10</sup>

Já na visão judaica, explica o filósofo romeno Lucien Goldman, a idéia de comer é semelhante ao trabalho:

Compartilhar a mesa é uma coisa sagrada. Desde que o Templo de Jerusalém foi destruído no ano 70 da era cristã, o lar se transformou em um templo, e a mesa é a tradução simbólica do altar onde os sacrifícios eram feitos. O quer dizer, realmente, “sacrifício”? Provém da palavra *korbán*, cuja tradução significa “o que está perto”. “o próximo”. Quer dizer que aquilo que alguém coloca na mesa é o mais próximo. Aquilo que mais se quer, que é, precisamente, o que se compartilha com o outro e, por essa razão, a mesa deve ser um lugar sagrado. É isso que dá um sentido sacro à comida. [...] O judaísmo também se opõe a almoços ou jantares de trabalho. Porque comida é comida e trabalho é trabalho, e têm formas diferentes de sacralização.<sup>11</sup>

<sup>9</sup> Idem, p. 107.

<sup>10</sup> ELIADE, Mircea. **O sagrado e o profano**: a essência das religiões. São Paulo: Martins Fontes, 2001, p. 18.

<sup>11</sup> GOLDMAN, Lucien. **A crise da cultura na sociedade moderna**. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1972.

Após os debates da Reforma e da descoberta das Américas, onde se verificou a prática do canibalismo ritual, o ritual católico desmaterializa a Eucaristia: recusa a dimensão alcoólica do vinho e da embriaguez que ele provoca, passa-se a usar vinho branco ao invés do vinho tinto, pois esse último representa excessivamente o sangue, e abandona-se o pão fermentado, alimento verdadeiro, em favor da hóstia. Por detrás dessas aparentes pequenas modificações do ritual que constituem distanciamentos em relação à dimensão alimentar da Eucaristia, aparece uma transformação paradigmática da relação entre o sagrado e o profano. Assim sendo, a hóstia não deve ser mastigada: ela deve se desmanchar na boca e ser engolida inteira. Mastigá-la seria profaná-la, rebaixá-la ao nível do alimento humano ordinário.<sup>12</sup> Dessa forma, a ruptura entre a incorporação sagrada e a incorporação profana coloca a alimentação cotidiana num espaço de fraco controle. Mas a gula permanece justamente um pecado capital e é preciso os extraordinários instrumentos de desculpabilização como a confissão, o medo do purgatório e a prática das indulgências para permitir aos católicos a valorização do aqui e do agora, e promover a experiência da transgressão do proibido da gula e de sua estetização. Nesse momento a gastronomia torna-se a celebração do mundo.

O pecado da gula é a vontade imoderada de comer e beber, o afã de assimilar todo o universo pela via digestiva. A gula como pecado é o fato de transformar o comer em algo totalmente desligado da fome.<sup>13</sup>

Os teólogos cristãos afirmam que o prazer no uso dos alimentos nada tem de mau, pois é o resultado de uma providência de Deus para que os homens possam cumprir com o dever de se conservar. O que de fato é proibido é o comer e o beber até a saciedade com o único e exclusivo fim de deleitar-se, de buscar o prazer, quando comer se transforma no único objetivo da vida, ou quando leva a outros vícios como a luxúria ou a blasfêmia; ou ainda, quando se provoca o vômito para continuar comendo e ainda quando é o caminho para produzir danos à saúde pessoal ou à do próximo.<sup>14</sup>

Epicuro de Samos (341 – 271 a.C.), o pai do epicurismo fez um grande elogio do prazer, que, para ele, é simplesmente comer um pedaço de queijo que alguém lhe ofereceu e beber um pouco de água. Ele não se coloca contra a comida sofisticada, mas tampouco é a favor de trabalhar e se esforçar para ter acesso a ela.

---

<sup>12</sup> Disponível em: <<http://www.cnbb.org.br>>. Acesso em 13/01/2009.

<sup>13</sup> Disponível em: <<http://www.sociedadecatomica.com.br>>. Acesso em 13/01/2009.

<sup>14</sup> Disponível em: <<http://www.presbiteros.com.br>>. Acesso em 13/01/2009.

A doutrina de Epicuro entende que o sumo bem reside no [prazer](#) e, por isso, foi uma doutrina muitas vezes confundida com o [hedonismo](#). O prazer de que fala Epicuro é o prazer do sábio, entendido como quietude da mente e o domínio sobre as emoções e, portanto, sobre si mesmo. É o prazer da justa-medida e não dos excessos. É a própria Natureza que nos informa que o prazer é um bem. Este prazer, no entanto, apenas satisfaz uma necessidade ou aquieta a dor. A Natureza conduz-nos a uma vida simples. O único prazer é o prazer do corpo e o que se chama de prazer do espírito é apenas lembrança dos prazeres do corpo. O mais alto prazer reside no que chamamos de [saúde](#). A função principal da filosofia é libertar o homem.<sup>15</sup>

Portanto, o ato de comer é a aceitação a vida, desde que não se torne desejo de se matar pelo excesso. Conseguimos dissociar a função biológica da satisfação produzida pelos alimentos, e fizemos com que as proteínas, lipídios, glicídios e outros fiquem de um lado, e o prazer do outro. Não é necessário mais recordar os vomitórios romanos onde se expelia tudo o que se havia ingerido um pouco antes, para esvaziar o estômago e continuar a comer.

Brillat-Savarin afirma que “o prazer de comer exige, se não a fome, ao menos o apetite; o prazer da mesa, na maioria das vezes, independe de ambos”, marcando, assim, a distinção entre a necessidade e o desejo no plano da alimentação.<sup>16</sup>

“Cadmo, que trouxe a escrita para a Grécia, havia sido o cozinheiro do rei de Sidon” nos relata Barthes; “seja dado esse traço mitológico como apólogo à relação que une a linguagem à gastronomia”.<sup>17</sup> Comer, falar, cantar e beijar são operações que têm como origem o mesmo lugar do corpo: a boca.

Conhecer e comer, palavra e alimento são feitos da mesma matéria, diz Rubem Alves, são filhos da mesma mãe: a fome. Conhecendo essa experiência, todos nós entendemos e usamos com naturalidade a linguagem do conhecimento alimentar, da palavra que é alimento. É uma linguagem que faz uso de expressões como *apetite* de conhecimento, *sede* de saber, *fome* de informações. Também *devorar* um livro, *estar saciado* de leituras, *mastigar* um pouco de inglês, *ruminar* uma idéia, *digerir* um conceito. Usamos também, palavras *doces*, reprovações *amargas*, anedotas *picantes*, comparações *deliciosas*.

<sup>15</sup> DUVERNOY, Jean-François. **O Epicurismo e sua tradição antiga**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993.

<sup>16</sup> BRILLAT-SAVARIN, Anthélme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1999, p. 170.

<sup>17</sup> BARTHES, **Leitura...**, op. cit., p.324,

As palavras são os nutrientes da mente, nos dizem essas expressões, confirmando o fato de que as idéias são alimento: alimento e nutrientes que entram e saem da panela do nosso corpo através do orifício da boca, para depois serem empastadas pela língua, digeridas pelo estômago e assimiladas pelo intestino. Comer e conhecer são, no fundo, a mesma coisa. As palavras e os alimentos coincidem no lugar de saída de umas e de ingresso de outros.

Após terem ultrapassado a boca e terem sido empastadas e amalgamadas na língua, as palavras caem no estômago, recipiente real e simbólico ao qual se inspiram na forma os alambiques da alquimia, e lá elas permanecem. Passam a fazer parte dos conhecimentos adquiridos, das experiências realizadas. Como tais, ficam ali, como dizia Santo Agostinho, no “ventre da memória”:

O fato é que a memória é, por assim dizer, o estômago da alma. A alegria e a tristeza são como alimento, que ora é doce, ora é amargo. Quando tais emoções são confiadas à memória, podem ser aí despertadas como num estômago, mas perdem o sabor. Seria ridículo querer comparar sentimentos com alimentos; no entanto, não são completamente diferentes.<sup>18</sup>

Ventre esse que tem aqui a mesma função da boca e da língua, que consegue segurar as lembranças porque são por ele ingeridas, digeridas, assimiladas, enfim, possuídas até o ponto de se tornarem parte dele. Comer tem a ver com a lembrança, afirma Rubem Alves. Ao contrário, por que Jesus teria dito “tomai e comei em minha memória”? Ou como disse Hemingway: *A memória é appetite!*

Portanto, se palavra e alimento são a mesma coisa, se a afinidade entre consciência, lembrança e alimentação nos é tão familiar a ponto de nos consentir a compreensão imediata das expressões idiomáticas vistas anteriormente, nos será também muito familiar e natural a “linguagem alimentar” aplicada às artes, à filosofia, à literatura.

O poeta grego Píndaro dizia que a sua poesia trazia consigo algo de comestível, que a sua lírica era uma deliciosa bebida e o seu canto (*mélós*), lhe parecia doce como o verdadeiro mel. Inclusive, alguns gêneros literários da antiguidade clássica eram expressos através de metáforas culinárias: a “sátira” tinha o significado de prato constituído por vários ingredientes, de “prato misto”; a “farsa” dava idéia do recheio, e

<sup>18</sup> AGOSTINHO, Santo. **Confissões**. São Paulo: Paulus, 1984, p. 264.

originalmente denotava, exatamente, um pequeno interlúdio cômico que entremeava (recheava) uma representação séria <sup>19</sup>.

Metáforas da escrita, entendidas como a arte de mesclar e cozinhar matérias cruas, são comuns: elas manifestam a idéia de que cozinheiro e literato são artesãos que produzem uma mistura agradável para alimentar a boca ou o intelecto, para saciar a fome dos “verbívoros”.

Mas é na Bíblia que se encontra a fonte mais rica de metáforas alimentares, inclusive duas das mais dramáticas cenas ligadas ao alimento que são: o pecado de Adão e Eva e a Última Ceia. Muitas são as referências literais e metafóricas ligadas ao alimento no Antigo Testamento. Vale recordar a passagem de Ezequiel, onde mais do que em qualquer outro lugar, a analogia entre comida e palavra é evidente. Deus oferece a Ezequiel, seu profeta, um pergaminho escrito interna e externamente, repleto de “lamúrias, gemidos, tristezas”:

E disse: Filho do homem, come tudo quanto achares. Come esse pergaminho, e pondo-te a caminho vai falar aos filhos de Israel. E eu abri a minha boca e comi todo o pergaminho. Depois me disse: Filho do homem, o teu ventre comerá, e encher-se-ão as tuas entranhas desse pergaminho, que eu te dou. E eu o comi: e ele se fez doce como o mel em minha boca.<sup>20</sup>

Rico também em metáforas alimentares é o Novo Testamento. O episódio do Apocalipse, quando o profeta come o pergaminho sobre o qual estão escritas as Palavras do Senhor, para retê-las, afirma que eram elas também doces como o mel. No Evangelho de Mateus, “nem só de pão vive o homem, mas de toda a palavra que emana da boca de Deus”, “beatos os que tem fome e sede de justiça”, “vós sois o sal da terra”, “é semelhante o reino dos céus a três medidas de farinha, até que toda massa tenha crescido”.<sup>21</sup>

No caso específico da Literatura Italiana, o autor que mais discorreu sobre o tema da “literatura alimentar”, é sem dúvida Dante Alighieri, fazendo divagações várias sobre o tema na *Divina Commedia* e no *Convivio*. Na última obra, Dante explica que serão oferecidas como “vivanda” espiritual e intelectual aos leitores, quatorze canções, acompanhadas pelo “pão” dos comentários. Sentados àquela mesa *dove il pane de li*

<sup>19</sup> CURTIUS, *Letteratura...*, op. cit., p.154.

<sup>20</sup> Ez 3, 14.

<sup>21</sup> Mt 4,4, Lc 6, 21, Mt 5, 13, Mt 13, 33.

*angeli si manduca*, os privilegiados participantes do banquete se alimentarão de iguarias escolhidas acompanhadas de pão, um pão purificado, sem “máculas mundanas” pela “faca da justiça”. Mesmo sendo um pão de cereal inferior (vulgar) e não de trigo (latim).<sup>22</sup>

Petrarca, numa carta a Boccaccio datada 1359, compara o seu aprendizado dos autores latinos à absorção de alimento, quando explica ter *devorado* os autores clássicos.

Os conselhos de Tommaso Campanella, filósofo e autor de poesias filosóficas, usa com frequência as metáforas alimentares na sua linguagem. Ao poeta, o filósofo propõe que seja “um cozinheiro de versos”, que ele tempere escrupulosamente as suas composições poéticas com gostosas anotações.

Ler é comer e escrever é cozinhar: são imagens das quais se servem as metáforas alimentares. Muitas vezes a coincidência vai longe, em direção àquele ponto de equilíbrio no qual a metáfora se faz realidade, que seja possível pensar que comer as letras seja suficiente para aprendê-las.

Os fragmentos gastronômicos pinçados dentro da vasta produção literária italiana são cenas-chave de romances, de comédias, de contos, de ensaios e de recordações e nos são mostrados como se fossem páginas jamais lidas. Tais fragmentos acabam por se recompor, autonomamente, numa espécie de história de histórias, reescrita a partir dos odores, cores e sabores da comida. Esta é uma misteriosa alquimia capaz de evocar lampejos de verdades escondidas, de perfis descuidados, nuances às quais nem autores, e menos ainda, nós leitores havíamos feito caso. Um percurso estético entre literatura e gastronomia que pode nos ajudar a descobrir quanto a comida influenciou sobre a escrita e sobre a memória dos escritores através de suas ligações com os territórios mais diversos, do sagrado ao profano.

---

<sup>22</sup> ALIGHIERI, Dante. **O Banquete**. In: Obras Completas. São Paulo: Editora das Américas, s/d, p.398. V. II.

### CAPÍTULO 3 - O ESPAÇO DO SAGRADO E DO PROFANO: DA LITERATURA À GASTRONOMIA

As mais verídicas informações sobre a cozinha do passado com frequência se encontram em livros que não são de cozinha.

J-F. Revel, Um banquete de palavras, 1996

A alimentação permanece um tema que ainda foge das atenções e que, ao mesmo tempo, quase sempre, revela novas sugestões e novas abordagens. Um terreno de pesquisa, no qual a economia se entrelaça ao social, ao antropológico, ao religioso e a cultura popular à dietética, onde quem escreve está sempre diante do dilema de dever tratar *daquilo que se come, daquilo que se pode comer e daquilo que se deve comer*.

O alimento pode ser tratado como algo que não satisfaz somente a fome e o apetite, mas pressupõe e põe em movimento também comportamentos e respostas. Indivíduos e grupos sociais são influenciados e influenciáveis por mecanismos alimentares, gostos, imposições e renúncias, bem-estar e estados de patologia. E o gosto, no sentido amplo da palavra, é um traço característico do homem italiano. Outro fator, que serve para reforçar a relação entre a alimentação e a vida do italiano, é a questão estética. Segundo o filósofo francês Michel Onfray

A questão gastronômica é uma questão estética e filosófica: a cozinha relaciona-se com as belas-artes e com as práticas culturais das civilizações de todas as épocas. As cozinhas dos diversos períodos históricos representam-nos, tanto quanto as pinturas, as sonatas, as esculturas, as peças de teatro ou de arquitetura. E, se existem mestres e amadores, criadores de primeira e de segunda, inventores e seguidores, gênios e anões nas áreas da estética clássica, o mesmo se dá no terreno da cozinha. (...) A cozinha é uma arte sem museu nem escola, sem história oficial nem instituição passível de reproduzir seus conhecimentos e pensamentos no domínio que agrada especialmente aos que só se sentem bem acalmados pelas palavras de ordem e pelos conhecimentos gregários.<sup>23</sup>

De acordo com Brillat-Savarin

---

<sup>23</sup> ONFRAY, Michel. **A razão gulosa**: filosofia do gosto. Rio de Janeiro, Rocco, 1999, p. 124-125.

O gosto é aquele de nossos sentidos que nos põe em contato com os corpos sápidos, por meio da sensação que causam no órgão destinado a apreciá-los. O gosto tem por excitadores o apetite, a fome e a sede, sendo a base de várias operações que resultam no crescimento, desenvolvimento e conservação do indivíduo, e na reparação de suas perdas causadas pelas evaporações vitais. Nem todos os corpos organizados se alimentam da mesma maneira; o autor da criação, cujos métodos são tão variados quanto seguros, lhes atribuiu diversos modos de conservação <sup>24</sup>.

Não foi casual, portanto, que no início dos anos 90 surgiu o movimento *Slow food*, forte opositor à cultura globalizante das refeições rápidas, pouco saudáveis e desprovidas do prazer na preparação e no consumo e encontrou em solo italiano um campo bastante fértil para se afirmar.

Mas os hábitos alimentares não dizem respeito somente à necessidade de nutrição. O alimento é fundamental para a subjetividade e o sentido de ser. Estando intimamente ligado aos sentimentos os mais variados, ele tem a capacidade de fazer com que tais sentimentos venham à tona, sejam eles positivos ou negativos. Portanto, as práticas alimentares servem para delimitar as fronteiras entre as classes sociais, as regiões geográficas, nações, culturas, períodos do ciclo da vida, religiões, profissões, festas, estações do ano e períodos do dia inclusive.

Fator que não pode ser deixado de lado é a questão da comensalidade. Comer é antes de tudo um ritual. E como todo ritual, uma série de quesitos deve ser respeitada. Comer sozinho pode significar a situação de exclusão do grupo social e, em contraposição, este é um dos maiores desejos do homem: ser aceito por seus semelhantes. A aceitação pelo grupo também se dá a partir da comida, pois ela é um código que aproxima as pessoas. Se o grupo, do qual pretendemos tomar parte, alimenta-se de insetos, por exemplo, nada mais nos resta que nos alimentarmos também destes animais para que sejamos colocados no mesmo patamar dos demais, como será tratado mais adiante.

Sobre as nossas escolhas alimentares intervêm diversos fatores: os culturais, em particular, são capazes não somente de determinar o que pode ser comido ou não, mas, inclusive, estes influenciam, em nível inconsciente, o nosso gosto. Pensamos ser livres na escolha dos alimentos, mas não é bem assim. Cada um de nós nasceu e vive em um determinado ambiente, em que se difundem tipos diferentes de práticas alimentares e,

---

<sup>24</sup> BRILLAT-SAVARIN, Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1999. p. 41.

portanto, o gosto que nós julgamos ser o fruto de um livre arbítrio nada mais é que o resultado de um condicionamento imposto pela sociedade, na qual vivemos e interagimos.

Se considerarmos que, por exemplo, os hindus condenam o consumo da carne bovina, os hebreus e muçulmanos rejeitam aquela suína, os americanos têm grande dificuldade em conter o vômito só de pensar num picadinho de cachorro; pode-se supor que haja algo, além da pura e simples fisiologia da digestão, a influenciar na definição do que é bom ou não para ser comido.<sup>25</sup> Este *algo* são as tradições gastronômicas de um povo, a sua cultura alimentar. Quem nasceu e cresceu, no Brasil, terá a tendência de apreciar as carnes bovinas e suínas e muito menos a eqüina, mas recusará, em absoluto, vermes e insetos, por exemplo, pratos considerados iguarias em países do Oriente.

Na realidade, nós seres humanos podemos comer e digerir absolutamente tudo, mas não comemos precisamente de tudo, e em prática, a dieta da maior parte dos grupos humanos é considerada restrita. No interior de cada cultura há um conjunto de regras que define os limites entre alimentos permitidos e proibidos, variando segundo o estado de desenvolvimento, do sexo, da posição e da classe social do indivíduo. Determinadas regras estabelecem o momento do dia no qual preparar e consumir tal ou tal alimento, além de definir os alimentos a serem comidos nos diferentes estágios do ciclo da vida e a sua correta ordem e combinação.<sup>26</sup> Obedecemos a esses preceitos sem mesmo tomarmos conhecimento deles, acreditando, como dito anteriormente, sermos livres na escolha dos alimentos que consumimos.

Finalmente, não se pode deixar de lado o desenvolvimento, na Itália, ao final da Idade Média, de uma indústria destinada a obter grande sucesso no futuro, não apenas em seu próprio território, mas por toda a Europa. Saída das cozinhas dos ricos sicilianos, segundo a tradição, perpetuando um costume árabe, a produção do macarrão encontra já no século XII, os seus “artesãos” nas cidades daquela ilha. Na metade do século em questão, alguns produtores de macarrão instalaram-se em Nápoles e também em algumas

---

<sup>25</sup> HARRIS, Marvin. **Buono da mangiare**: enigma del gusto e consuetudini alimentari. Torino: Einaudi, 2000. p.3.

<sup>26</sup> De grande interesse no tocante ao aspecto do alimento como elemento sócio-antropológico é a obra de LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991. Ele tratou as práticas alimentares como uma linguagem, identificando uma oposição fundamental binária, comum a todas as culturas entre “natureza” e “cultura”. Segundo o autor, a cultura é o complexo das práticas que distinguem os seres humanos e os tornam únicos. As práticas alimentares exemplificam esta oposição, principalmente na dicotomia entre o cru e o cozido, e entre o que é alimento ou não. De fato, para o antropólogo, o alimento cozido é uma transformação cultural do alimento cru, um modo para modificar e delimitar a natureza. Portanto, as culturas são definidas pela transposição na vida cotidiana desta transformação.

idades da Ligúria. O macarrão era então um alimento, se não de luxo, ao menos de qualidade, reservado a consumidores mais abastados. Papel muito diferente daquele que reveste hoje.<sup>27</sup>

E se realmente as diferenças se transformam em identidade, Literatura e Alimentação podem caminhar lado a lado, uma sendo reforçada pela outra. Afinal de contas, saber e sabor são palavras que em latim derivam da mesma raiz, da palavra *sapere*, o que reforça ainda mais seus laços. Falar e se alimentar são duas atividades que se originam no mesmo lugar no corpo, a boca: nela se processam os alimentos e dela saem as idéias, os pensamentos transformados em palavras, reforçando a idéia de Rubem Alves e de outros estudiosos que a cozinha é um laboratório alquímico.<sup>28</sup>

De maneira análoga se pronuncia Mircea Eliade ao tratar do sagrado e do profano, ao afirmar que “come-se ritualmente, e a alimentação é diversamente valorizada segundo as diferentes religiões e culturas: os alimentos são considerados sagrados, ou um dom da divindade, ou uma oferenda aos deuses do corpo”<sup>29</sup>.

Utilizando as palavras do calabrés Vito Teti,

I molteplici nessi tra alimentazione e identità sono presenti nelle opere di numerosi altri autori meridionali, spesso a torto considerati minori o periferici. E non è senza significato che in importanti scrittori e poeti contemporanei di origine meridionale il cibo compaia come elemento di identificazione e segno di appaesamento di individui in fuga, sradicati, in esilio.<sup>30</sup>

Presença ou ausência de alimento à mesa, a possibilidade de dispor deste ou daquele manjar, desta ou daquela especiaria ou tempero, de pão branco ou pão escuro; está em jogo aqui uma hierarquia regida pelo alimento. Ricos e pobres à luz da questão alimentar.

Existia obviamente a refeição dos ricos e a dos pobres. Reis e senhores eram também retribuídos com tributos constituídos por alimentos. Os menos favorecidos eram privados ainda mais do pouco que possuíam. Banquetes e festas nobres eram verdadeiras orgias de alimentos e bebidas. Ao povo não restava que admirar e sonhar.

<sup>27</sup> MONTANARI, Massimo. **Alimentazione e cultura nel Medioevo**. Roma-Bari: Laterza, 1999. p.103.

<sup>28</sup> ALVES, Rubem. **Lições de feitiçaria**. São Paulo: Loyola, 2000. p. 30.

<sup>29</sup> ELIADE, Mircea. **O sagrado e o profano: a essência das religiões**. São Paulo: Martins Fontes, 2001, p. 138.

<sup>30</sup> TETI, Vito. **Il colore del cibo: geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea**. Roma: Meltemi, 1999. p.95.

Tudo que foi dito até agora reforça a dimensão na qual podem desenvolver-se as relações humanas centradas ao redor dos alimentos: o seu uso como instrumento de domínio, um meio de colocar outras pessoas numa situação de dependência ou de inferioridade.

No mundo animal, os cientistas observaram que dispor de alimentos pode ser um indício de domínio no interior do grupo social e o animal predominante é aquele que controla o alimento, mesmo quando está satisfeito.<sup>31</sup>

Também com os homens, esse valor do alimento vem à luz em determinadas situações sociais, como bem podemos observar nos exemplos trazidos da Literatura. O *pater familias* é aquele que estabelece as partes no momento da refeição, a pessoa mais importante que é servida primeiro, aquele que oferece ou paga, goza ilusoriamente de uma condição de superioridade afirmando assim o seu domínio no grupo.

A implicação do domínio e da submissão está também na base da tradição habitual segundo a qual, em certas circunstâncias, é quase uma obrigação do vencedor, ou mesmo do vencido, numa disputa, por exemplo, oferecer uma refeição. Por causa dessas disputas e por outros tantos fatores, um tipo de refeição afirma-se como obrigatória em certas situações e seu valor está cheio de simbolismo: o banquete.<sup>32</sup>

Se a comida se presta a representar metaforicamente as obras literárias, é na sua clássica contextualização, do Banquete, que se opera a sua identificação com a literatura. Como observa Ernst Curtius numa reflexão dedicada às metáforas alimentares, a comida é assumida, desde a Antiguidade, como uma imagem da obra literária, que por aproximação recebe os atributos de riqueza, de variedade e, principalmente, de nutrição para a alma. Da poesia de Píndaro (518 a.C. – 418 a.C.), que declara “oferecer algo para comer” ao “pão dos anjos”, servido no Convívio dantesco, move-se a análise do estudioso alemão numa tentativa de identificar um *topos*. Disso emerge um quadro dos recursos das metáforas alimentares que evidencia o seu emprego, principalmente numa leitura cristã.<sup>33</sup>

<sup>31</sup> LUPTON, Deborah. **L'anima nel piatto**. Bologna: Il Mulino, 1999. p.118.

<sup>32</sup> A origem da palavra é italiana, *banchetto*, diminutivo de banco, peça do mobiliário na qual as pessoas se sentavam para comer, em oposição aos triclinios utilizados na Roma Antiga. Além de significar uma refeição formal e solene em que participam muitos convidados, banquete significava carne, uma refeição incomumente rica em proteínas para todos os que dela participassem; para Xenofonte os banquetes eram coisas incomuns e é por isso que davam prazer. In: VISSER, **O ritual...**, op. cit., p.30.

<sup>33</sup> CURTIUS, E.R. **Letteratura europea e medioevo latino**. Firenze: La Nuova Italia, 1992.

Pelo menos desde o Banquete de Platão, a refeição encarna com seu tempo e seus serviços a variedade do diálogo, enquanto a utilização de iguarias, ou de argumentos suculentos, ilustra o prazer e a necessidade vital da conversação. Uma explícita teorização do nexos entre comida e palavra é recorrente na obra de Giordano Bruno (1548 – 1600). Ele descreve o diálogo, misto de “propósitos graves e sérios, morais e naturais, ignóbeis e nobres, filosóficos e cômicos”, como “uma ceia onde os cérebros são governados pelos afetos, os quais lhe são colocados pela eficácia de sabores e vapores das comidas e bebidas”. A mistura de gêneros e de tons se aproxima pela oscilação dos efeitos da comida sobre os estados de espírito humanos, e a “ceia material e corporal” transforma-se não somente numa imagem metafórica, mas também naquela “verbal e espiritual”. As suas refeições são agrupadas pela variedade e pela complementariedade exaustiva dos “alimentos”, pois sobre a mesma mesa encontram-se “cru e cozido, aquático e terrestre, doméstico e selvagem, assado e cozido, maduro e verde”<sup>34</sup>, para comprazer os diversos gostos e apetites. Na sua generosidade e multiplicidade, o banquete se presta à compreensão do mecanismo dialógico de Bruno, que prevê um público variado, com diversas capacidades interpretativas, e que contempla imprevistos e variações de tom.

Nuccio Ordine, professor de Literatura da Universidade da Calábria, fala de “teatro dos opostos” para representar o diálogo no qual se mesclam riso e pranto, exatamente como num banquete, “lá onde no mais delicioso do comer, [...] te queima algum bocado muito quente, de maneira que precisa cuspi-lo ou, chorando ou lacrimejando, mandá-lo passear pelo palato”.<sup>35</sup>

O convivium é a imagem da própria vida em comunidade (cum vivere). O banquete torna-se, assim, o maior sinal de identidade de um grupo. Mesas separadas significam diferenças de identidade: uma simbologia que envolve não somente as relações humanas, mas também aquelas entre os homens e as divindades.<sup>36</sup>

Lugar, por excelência, onde as identidades se exprimem o banquete também é o lugar das trocas sociais. Contextualmente ele representa a hierarquia e as relações de força no seu interior. Todo acordo um pouco mais solene entre os indivíduos, e, sobretudo entre famílias, se concretizava – e ainda se concretiza – mediante a participação a uma refeição

<sup>34</sup> BRUNO, Giordano. **De la causa, principio et uno**. Paris: Las Belles Lettres, 1996, p. 53.

<sup>35</sup> ORDINE, Nuccio. **La soglia dell'ombra**: letteratura, filosofia e pittura in Giordano Bruno. Venezia: Marsilio, 2003, p. 34.

<sup>36</sup> MONTANARI, Massimo. **Alimentazione e cultura nel medioevo**. Roma-Bari: Laterza, 1999, p. 122.

comum. O companheiro, do latim *cum panis*, senta-se à mesa para celebrar o contrato proposto. A refeição em comum simboliza o acordo e a subdivisão que bebidas e alimentos fazem do próprio contrato, vinculando seus participantes indicados no documento escrito ou no acordo meramente verbal. Afirmava Plutarco que “convidamos uns aos outros não para comer e beber, mas para comer e beber juntos”. Sobre a relação entre a comida e a linguagem, escreve Margaret Visser:

Há outro tipo de solidariedade expresso através do ritual e este ele partilha com a linguagem. A língua é uma construção cultural herdada do passado. Se desejamos falar e ser entendidos, não temos escolha a não ser aprender o sistema lingüístico. Esta necessidade nos força a entrar em relacionamento, gostemos ou não, com o passado: precisamos da coerção das regras predeterminadas, e a aceitamos voluntariamente. A linguagem não é apenas para a comunicação com as pessoas de nossa própria idade; é algo que temos em comum com as pessoas mais velhas do que nós, que talvez falassem nossa língua antes de nascermos. (Escrever e ler foram inventados para permitir a extensão dessa continuidade entre passado e futuro).<sup>37</sup>

Assim sendo, o primeiro elemento que distingue o homem civilizado dos animais e dos bárbaros (aqueles ainda muito próximos ao estado bestial) é, no sistema de valores elaborados pelo mundo greco-romano, aquele da comensalidade. Comer não somente para saciar a fome, para satisfazer uma necessidade primária do corpo, mas também e acima de tudo para transformar tais ocasiões num momento de sociabilidade, num gesto, extremamente comunicativo, repleto de conteúdos sociais.

Na gama das formas de comunicação não-verbais, da Idade Média, e que perduraram por muito tempo ainda, por exemplo, o *convivium* ou banquete se preferirmos, era um dos sinais com os quais tornavam públicas as decisões, novidades e mudanças e aqueles que as anunciavam ficavam praticamente obrigados a colocá-las em prática.

Ninguém mais apropriado que Giuseppe Tomasi Príncipe de Lampedusa para discorrer sobre hábitos aristocráticos também à mesa. A sua própria condição de nobre lhe permitiu uma riqueza descritiva sem comparações no tocante à literatura meridionalista; o *gattopardismo* foi inevitável e Lampedusa assim fez escola.

Rebora sustenta a idéia que a cozinha é um fenômeno urbano e tem na cidade a máxima quantidade de expressões<sup>38</sup>. Poderemos constatar isso em alguns exemplos

<sup>37</sup> VISSER, Margaret. **O ritual do jantar**. Rio de Janeiro: Campus Editora, 1998, p. 24.

<sup>38</sup> REBORA, **La civiltà ...**, op. cit., p.100.

tirados das páginas de Lampedusa e Maraini, no que concerne à cidade de Palermo, em dois períodos diferentes da História. A Literatura nos fornece uma rica documentação, sobretudo, no resgate de hábitos cotidianos, que não são objeto dos manuais de cozinha e livros de receita ou de boas maneiras. A afirmação é verdadeira e podemos comprovar, através das fontes literárias, que mesmo os mais abastados residentes da província não podem ser comparados aos cidadãos da urbe. A distância do grande centro, mesmo que pouco significativa, já se configura como suficiente para que fosse diferente, mais explicitamente, menos chique, se quisermos assim adjetivar a vida das cidades menores.

A conclusão a que se chega é que, desde a remota Roma Imperial ao sul da Itália do século XX, a classe dominante sempre utilizou a cozinha e a mesa como elementos que lhe proporcionaram distinção. Primeiro foram as especiarias em excesso, a abundância das carnes, o luxo dos pescados frescos tudo isto em quantidades que beiravam o absurdo. Mais tarde, foi a vez dos produtos exóticos vindos de mundos distantes, culminando numa apoteose dos sentidos, na qual paladar, olfato e, principalmente, visão concorriam a elevar também o espírito, se assim quisermos admitir, além de proporcionar o máximo de prazer, de puro deleite estético. O hedonismo reinou, mesmo que de maneira modesta, até nas mesas dos mais abastados da província, salvaguardadas, é claro, as devidas proporções.

Um fenômeno muito interessante que pode ser observado ao longo da História, é que, inicialmente, era algo exclusivo das classes mais ricas, pouco a pouco foi penetrando em outras camadas, graças ao poder econômico da burguesia. Podemos afirmar que – tomando especificamente o caso da pimenta do reino que, outrora era exclusividade das mesas reais, com a descoberta de novas rotas comerciais, teve seu preço minorado, possibilitando assim o seu consumo por um maior número de pessoas – o mais abastado esteve e sempre estará em busca de elementos que o diferenciem do vulgo. Ontem era o chocolate, hoje é o caviar. E amanhã?

Fazendo uso das palavras de Pellegrino Artusi,

*Non si vive di solo pane, è vero; ci vuole anche un companatico; e l'arte di renderlo più economico, più sapido, più sano, lo dico e lo sostegno, è vera arte. Riabilitiamo il senso del gusto e non vergogniamoci di soddisfarlo*

onestamente, ma il meglio che si può, come ella [la gastronomia] ce ne dà i precetti.<sup>39</sup>

Assim sendo, poderíamos considerar essas modestas produções culinárias como gastronomia?

Brillat-Savarin define gastronomia como “Conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível”<sup>40</sup>.

Mas é correto também afirmar que é uma atitude etnocêntrica considerar somente cozinha e, portanto “cultura”, exclusivamente as práticas alimentares das elites e reduzir à nutrição, portanto à “natureza”, a alimentação das classes sociais menos privilegiadas.

Indo mais além, as receitas populares, conservadas somente pela tradição oral, revelam níveis de sofisticação muitas vezes bem maiores que aquelas das elites. A penúria raras vezes substituída por momentos de fartura, como observado mais acima, deu margem ao ingresso no mundo da gastronomia; gastronomia esta constituída por delicadeza e originalidade. O elemento mais importante aqui é, sem dúvida, a criatividade com a qual, mesmo sendo pouca, chega-se a obter grandes resultados, em se falando de sabor, é claro. O luxo do modo de servir é substituído aqui pela riqueza de sabores e aromas, fruto da improvisação e da genialidade *contadina*.

Teti sustenta que um modelo ou estilo alimentar não é constituído por aquilo que habitualmente uma população come, mas também por aquilo que ela deseja comer. E também que as fantasias, as preferências e os sonhos alimentares fazem parte da cozinhas de uma determinada população.<sup>41</sup>

Revel comenta ainda que a classe camponesa, por ser analfabeta na sua imensa maioria, só pôde desenvolver a sua cozinha e transmiti-la durante séculos, por ter sido praticada sem interrupções. Não havia registro escrito de tais práticas. Cada geração só podia aprendê-la da precedente, vendo como se fazia através da execução e habilidade.<sup>42</sup>

Nas palavras de Teti,

<sup>39</sup> ARTUSI, Pellegrino. **La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene**. Roma: Newton & Compton, 1999. p.16.

<sup>40</sup> BRILLAT-SAVARIN, **A fisiologia...**, op. cit., p.57.

<sup>41</sup> TETI, **Il colore...**, op. cit., p.71.

<sup>42</sup> REVEL, Jean François. **Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996, p.25.

Non bisogna, tuttavia, dimenticare che la cucina popolare è arte che richiede un notevole apprendimento e una costante pratica, tanto che l'abilità e la fantasia delle donne nel trattare e preparare gli alimenti, il saper fare da mangiare sono stati considerati una sorta di dote e hanno, talvolta giocato un ruolo importante per una certa mobilità sociale. Le donne si occupavano, direttamente o come coadiuvanti, dei pasti dei "signori" e in tal modo divenivano patrimonio popolare. Altre volte trasmettevano la loro saggezza alimentare, che spesso dava luogo a una cucina migliore di quella dei ricchi.<sup>43</sup>

Os alimentos deveriam ser tratados como bens culturais que, como parte de um ecossistema social, operam continuamente escolhas e importações, além dos cardápios, dos quais emergem aspectos relativos às artes da composição de pratos, nas diversas regiões da península, às técnicas de conservação dos alimentos que são, sem dúvida alguma, aspectos que nos transportam às transformações do gosto, nas diversas épocas históricas, muito embora o historiador francês Revel afirme que

Os documentos gastronômicos que conseguem sobreviver são, muitas vezes, enganadores, seja por relatarem festividades excepcionais, seja por registrarem uma cozinha destinada a uma única classe social, ou mesmo à corte real, imperial ou pontifícia, seja por serem obras educativas, que buscam criar uma moda, suscitar um ideal, e não apresentar os fatos. Por isso é bastante raro poder citar um documento que reflita a prática cotidiana, as impressões da rua, a cozinha corrente.<sup>44</sup>

Mas Revel aqui não pensou certamente na contribuição da Literatura e limitou-se a pensar, possivelmente, exclusivamente nos livros dedicados à cozinha e à gastronomia. De fato, ao afirmar que é raro um documento que reflita a prática cotidiana, as impressões da rua e a cozinha corrente, pode-se facilmente rebater tal afirmação, pois estes traços se encontram facilmente nos escritos dos autores analisados nessa sede e na grande lista de autores italianos citados mais adiante.

Revel ainda postula que

Todo cardápio é um exercício de retórica, toda crítica gastronômica é vazada naturalmente no estilo nobre, ou heróico-cômico, como se o caráter contingente e transitório de seu objeto devesse ser reprovação. A culinária sempre avançou, como Descartes, mascarada por uma terminologia pletórica e ornamental, cuja falta de rigor na denominação e na composição e preparo dos pratos é uma das principais causas do espesso mistério que sempre

<sup>43</sup> TETI, *Il colore...*, op. cit., p.77.

<sup>44</sup> REVEL, *Um banquete de ...*, op. cit., p.171.

envolve a gastronomia do passado e fomenta freqüentemente as decepções do presente.<sup>45</sup>

Hoje a Itália ainda afirma a sua identidade cultural com o macarrão. O alimento, na cultura italiana, ainda serve para exprimir solidariedade, pode ser doação, objeto votivo ou ritual. É fácil entender estas práticas ao pensar nos pratos e, principalmente nos doces, preparados para as datas do calendário eclesiástico e tal traço é fortíssimo na cultura meridional.<sup>46</sup> Também os banquetes de casamento e os funerais exprimem a sua diversidade segundo as diversas modalidades rituais que o alimento assume. Vejamos a opinião de Eliade a respeito das festas:

Os participantes da festa tornam-se os contemporâneos do acontecimento mítico. Em outras palavras, “saem” de seu tempo histórico – quer dizer, ao Tempo constituído pela soma dos eventos profanos, pessoais e interpessoais – e reúnem-se ao Tempo primordial, que é sempre o mesmo, que pertence à Eternidade. [...] O homem religioso sente necessidade de mergulhar por vezes nesse Tempo sagrado e indestrutível. Para ele, é o Tempo sagrado que torna possível o tempo ordinário, a duração profana em que se desenrola toda a existência humana. É o *eterno presente* do acontecimento mítico que torna possível a duração profana dos eventos históricos.<sup>47</sup>

A Literatura fornece um modo de se conhecer e, por que não, de se reapropriar da identidade cultural, fazendo uma viagem pela cultura alimentar do sul da Itália. Conhecer os alimentos do cotidiano de cinquenta ou cem anos atrás - aqueles consumidos todos os dias e aqueles reservados às festividades, os alimentos do ritual familiar e os outros reservados ao convívio social-, as receitas, as anedotas, as credices e superstições, ligadas ao ato de comer; é conhecer toda uma sociedade, cujo “ator principal” foi o alimento, elemento determinante de guerras, de dominações e também de alegrias e festas, pois “na festa reencontra-se plenamente a dimensão sagrada da Vida, experimenta-se a santidade da existência humana como criação divina”.<sup>48</sup>

<sup>45</sup> REVEL, **Um banquete de ...**, op. cit., p.26.

<sup>46</sup> Alguns exemplos interessantes são os Biscoitos de São Nicolau preparados no Monastério de Santa Maria del Monte de Bevagna, os bolinhos de São José do Monastério de Santa Caterina di Ripatransone, os Olhos de Santa Lucia preparados pelas monjas do Monastério de Santa Lucia e San Giovanni Evangelista de Spoleto, os pãezinhos de Santa Clara do famoso Monastério homônimo de Napoli, as Papardelle de San Gregorio do Monastério de Sant’Agnese di Rieti, o Doce de São Bernardo do Monastério de Cingoli, a Fava dei morti, a Serpente di Natale preparada pelas clarissas de Montegiorgio, entre outros tantos.

<sup>47</sup> ELIADE, **O sagrado e...**, op. cit., p. 79.

<sup>48</sup> ELIADE, **O sagrado e...**, op. cit., p. 80.

Ao tomarmos, mais adiante, os exemplos analisados, chegaremos à conclusão que a Literatura é uma fonte inesgotável de referências sobre a alimentação e poderia, inclusive, se escrever uma História da Alimentação, baseando-se em obras escritas pelos grandes e não grandes nomes da Literatura Italiana. O universo a ser analisado seria vastíssimo, pois poderia partir de Dante, em seu *Convívio*, de suas reflexões filosóficas sobre o pão como grande metáfora da alimentação, passando pelas torres de macarrão cobertas de queijo ralado e pelos doces açucarados e confeitados das novelas do *Decameron* de Boccaccio; das maravilhas descritas por Marco Polo ao relatar sua viagem fantástica no *Milione*, inflamando a discussão sobre a paternidade do macarrão; o *Pentamerone*, de Giambattista Basile, e o banquete oferecido no palácio do Príncipe, no conto da *Gatta Cenerentola*; os exageros pantagruélicos de *Baldus*, de Teofilo Folengo, onde se comia quase à morte; os escritos do gênio multidisciplinar Leonardo e seu companheiro artista dos fogões Sandro Botticelli; os exotismos do café nas obras de Goldoni, na rica Veneza, rainha das rotas comerciais com o Oriente; o pão de Renzo e Lucia na Milão de *I promessi Sposi*, de Manzoni; o deleite estético de inspiração claramente vitoriana de D'Annunzio; a magnificência das recepções na Palermo de Lampedusa e no auge do Barroco de Dacia Maraini; o pão escuro e o queijo de cabra dos pobres personagens ilhéus da Sardegnia, contados por Grazia Deledda, em suas novelas; *Il ventre di Napoli* com os vendedores de macarrão, de peixes fritos e vísceras de Matilde Serao e a rica doçaria napolitana em *Il Paese di Cuccagna*, ao lado dos horrores da guerra, na descrição peculiar de Curzio Malaparte, dos anos do pós-guerra descritos por Giuseppe Marotta, em *San Gennaro non dice mai di no*; as recordações da infância siciliana de Vittorini, em *Conversazione in Sicilia*, e de Riccardo Bacchelli, em sua Emilia-Romagna, em *Il mulino del Po*; o intocável bairro de Santa Croce, na Firenze de Vasco Pratolini, no seu *Il Quartiere*, e da Toscana etrusca de Vincenzo Cardarelli, em *Memorie della mia infanzia*; impossível de ser deixada de lado a cozinha experimental sinestésica de Marinetti e do seu tratado da *Cucina Futurista*. Os escritores italianos também viajaram e descreveram os hábitos alimentares no Portugal, de Antonio Tabucchi, e nas originais e divertidas histórias de Aldo Busi, em *Checov a Sondrio e altri viaggi*, tendo São Petersburgo, como pano de fundo, para as refeições de Giuseppe Verdi no palácio do Conde Straganov. E sem dúvida é Andrea Camilleri e seu comissário Montalbano que dominam a cena literária dos últimos anos; este personagem inteligente e

bom garfo, nascido e criado na cidadezinha imaginária de Vigata, na Sicília, que entre uma investigação e outra se delicia com pratos de sua cozinha regional, preparados com cuidado por sua excelente cozinheira. Ainda, segundo Revel, os textos literários

de Aristófanos a Zola, de Juvenal a Gogol, passando por Fielding ou Goldoni, a poesia, o romance e o teatro nos fornecem para cada sociedade um reflexo da sensibilidade gastronômica corrente, muito mais plausível por ser, na maioria das vezes, involuntário ou marginal. Claro que se deve, também aí, levar em conta o exagero “pantagruélico” que é um efeito precisamente “literário”, assim como se deve levar em conta o exagero “famélico” em sentido contrário, freqüente em particular no romance picaresco<sup>49</sup>.

Portanto, é difícil reencontrar por trás dessas fachadas verbais das cozinhas, a cozinha popular autêntica camponesa, feita de habilidades e de pequenos segredos, que apresentam uma evolução lenta e silenciosa, da qual ninguém tenta ostentar o título de inventor. Mais uma vez, a Literatura nos oferece subsídios, pois é na transcrição do relato oral, que estas tradições foram preservadas. Basta pensar no caso das lentilhas, preparadas pela mãe de Silvestro, personagem-narrador de *Conversazione in Sicilia*. A autoria daquele modo de fazer culinário pertencia a toda a população, certamente com pequenas variações pessoais, mas a velha senhora com o xale nas costas, é um personagem que funciona como uma “guardiã” deste saber fazer, que, graças a Elio Vittorini, foi imortalizado.<sup>50</sup>

Existem momentos fundamentais da vida que pertencem ao sabor de uma comida. Dentro de seu gosto, como também dentro da página literária que o descreve, encerra-se uma experiência que espera, apenas, ser descoberta e resgatada. O importante é saber que na escritura pode-se encontrar o sabor das mais secretas preparações culinárias.

A comida e a gastronomia, em toda a sua poliédrica tradição, são o tema unificante dessas páginas. A comida, elemento essencial tanto dos ritos campestres como das cenas litúrgicas ricas de simbolismo, se faz promotora de sensibilidade e meio de comunicação lingüística. E como arquétipo do imaginário humano, vem acompanhando o percurso narrativo da escrita. Assim sendo, através do estudo do papel da gastronomia como elemento narrativo podemos chegar à uma visão bastante abrangente do sincretismo cultural característico do *Regno delle Due Sicilie*.

<sup>49</sup> REVEL, *Um banquete...*, op. cit., p. 19.

<sup>50</sup> VITTORINI, Elio. *Conversazione in Sicilia*. Torino: Einaudi, 1975, p. 60.



## CAPÍTULO 4 - PAISAGENS GASTRONÔMICO-LITERÁRIAS NO REINO DAS DUAS SICÍLIAS

A Itália sem a Sicília não forma em nossa alma um quadro completo: somente aqui se tem a chave para o todo.

Wolfgang Goethe – Viagem à Itália – Palermo, 13 de abril de 1787.

A história da gastronomia siciliana é como uma fábula que tem como início o clássico “era uma vez”.

A consequência das múltiplas invasões que a Sicília sofreu, ao longo de sua história, é uma história única, singular e contígua sim àquela europeia, mas com caracteres particularmente insulares. Obviamente, também a gastronomia sente os efeitos dessa variada coexistência de raças, tradições e hábitos. Cada povo deixou traços indelévels no panorama artístico, lingüístico, cultural e também gastronômico da ilha.

A gênese da gastronomia siciliana remonta a 2500 anos, quando, no mundo clássico, os cozinheiros da Sicília e de toda a Magna Grécia eram figuras tidas em grande consideração graças à genialidade de suas preparações culinárias. Um percurso histórico, traçado por De Simone e Correnti, afirma que os gregos desembarcaram na ilha, em Naxos, em 735 a.C.. Os primeiros testemunhos significativos referem-se ao século IV a.C, quando Platão, chamado pelo tirano Dionísio - o Velho - (430 – 360 a.C.), criticava os excessos à mesa por parte dos siracusanos. Ao mesmo tempo, elogiava a rica doçaria local e com Licurgo (390 ca – 325-4 a.C.), induziu as instituições espartanas a emanar um decreto para cassar o cozinheiro Mirteo da Sicília (?), acusado de “[...] illanguidire i severi costumi della città con le sue prelibatezze.”<sup>51</sup>

Inúmeras, como sabemos, foram as novidades levadas pelos colonizadores, mas para permanecer no tema, do ponto de vista alimentar, destacamos a arte de produzir o vinho e transformar as olivas em azeite. A cevada e outros produtos, já existentes na ilha, foram utilizados de maneira diversa e tiveram, por assim dizer, uma nova marca grega que produziu bons resultados.

Tomemos o exemplo da aveia. Antes dos gregos ela era utilizada pelos sículos somente para o preparo do pão. Com a sua farinha, além do pão, produziram *tagliatelle*

<sup>51</sup> CORRENTI, Pino. *Il libro d'oro della cucina e dei vini di Sicilia*. Milano:Mursia Editore, 1992, p. 9

muito saborosas e também massas podres. Com a farinha grossa produziam papas e com os grãos inteiros faziam sopas acrescentando favas, lentilhas, grãos-de-bico e vísceras animais. Eram as famosas *fabata puls*. Todavia, não podemos e não devemos pensar que, antes da chegada dos gregos à ilha, esta fosse habitada por selvagens. Ali já floresciam os séculos nas costas jônicas e os sicanos e elimis nas costas tirrênicas. Essas antigas populações haviam erguido poderosas cidades onde, ao menos há três milênios, já tinha se desenvolvido uma cozinha autóctone. O encontro dessas civilizações com o mundo helênico enriqueceu todas as artes, incluídas aquelas culinárias, e fez nascer o gosto pela boa cozinha.

Ao lado dessa nova cozinha, surgiu também a literatura gastronômica. O primeiro autor foi Epicuro Siracusano, seguido por Miteco e Arquestrato de Gela, entre os séculos V e IV a.C. Arquestrato de Gela em seus *Fragmentos de gastronomia*, datados do século IV a.C., afirma ter visitado todas as terras e todos os mares, mas que somente na Sicília encontrava o bom gosto.

A obra trata, principalmente, de peixes, relaciona os períodos propícios à pesca e o modo de preparar as diversas espécies íticas. O mote é o da cozinha natural, sem muita sofisticação, que se vale do azeite de oliva, do sal, das ervas aromáticas e do vinagre como principais e, quase únicos, temperos. Um antigo ancestral dos modernos livros do gênero “cure-se com as ervas”.<sup>52</sup>

Arquestrato de Gela foi um poeta de temática insólita, julgando-o com base nos trabalhos que os séculos, em poucos fragmentos, nos permitiram apreciar: escreveu em hexâmetros *Ἡδυπάθεια* (*Hadypatheia* ou Gastrologia). Foi grande viajante, ao menos podemos intuir nos hexâmetros do poema, viagens feitas com o objetivo de conhecer quanto mais prazeres do palato possíveis, elencá-los e louvá-los. O historiador romano Enio apreciara muito essa composição, a ponto de nela e no seu autor inspirar-se, mas na leitura de outro poema de mesma autoria, em hexâmetros, *Ἡδυφαγέθικα* (*Hedyphagetica*, A boa cozinha). Ateneu reporta uma declaração de Dafno de Éfeso:

A tali osservazioni Dafno l'Efesiano aggiunse quant'altro: Archestrato, che fece un viaggio per il mondo per saziare sia stomaco che altri più bassi appetiti, dice: “Mangia, caro Mosco, una fetta di tonno Siciliano, al tempo del taglio per essere salato e messo in giare. Però il pesce persico, l'aroma

<sup>52</sup> ARCHESTRATO. *Gastronomia di Archestrato*: frammenti. Trad. Domenico Sanà. Venezia: Giuseppe Antonelli Editore, 1842, p. 21.

del Ponto, io bene affiderei alle regioni basse, così come fa chi lo loda. Poiché pochi sono tra i mortali coloro che lo ritengono un misero boccone. Mantieni, comunque, uno scomburo tre giorni fuori dall'acqua, prima che inizia la salamoia, ancora fresco in giara e solo mezzo salato. E se tu andrai nella splendida città di Bisanzio, mangia ancora, ti prego, una fetta di horaion, perchè esso è proprio succulento”.<sup>53</sup>

A cozinha siciliana goza ainda de outras primazias. É provavelmente a mais antiga da Itália, e também a mais rica de especialidades e a mais cenográfica delas. Mas, indiscutivelmente, é, nos tempos da Magna Grécia, civilização refinadíssima, que esta floresceu; na ilha, a partir do século V a.C., a grandeza de sua cozinha começou a se esboçar. Desde então, a culinária era uma arte tida em grande consideração. Lembremos do cozinheiro Trimalcione, nativo de Siracusa, personagem do *Satyricon*, de Petrónio, profissional disputado em todo o Império. Um outro autor siciliano é Miteco de Siracusa que também escreveu um tratado, intitulado *Il cuoco siciliano*, antecipando, em dois mil anos, a atual explosão editorial dos livros de cozinha. Miteco era

uomo colto ed erudito mandava fuori il suo *cuciniere Siciliano* (sic) ed insegnava alla Grecia l'arte di condire i cibi alla maniera di Sicilia, che reputava la più squisita.<sup>54</sup>

Maggiore ainda enumera outros tantos escritores siracusanos que se ocuparam de gastronomia:

Terpsione Siracusano ancora scrisse la *gastronomia o le leggi della ventraja*, fu maestro di Archestrato da Gela, autore ancora di una gastronomia celebratissima. Aggiungasi un Filistione che da medico prescrisse i cibi salutari; i due Eraclidi siracusani; un Carmo ancora da Siracusa; un Panfilo che tutti scrissero sui migliori cibi e sul modo di condirli. Sì grande era l'abuso che facevasi in Sicilia e particolarmente in Siracusa de' leccumi, degl'intingoli e dei manicaretti.<sup>55</sup>

E, enfim, Laoduco, também siciliano, fundador de uma escola de hotelaria. Portanto, a cozinha nasce, na Sicília, como uma verdadeira arte, e assim permanece por toda a longa e tormentosa história da ilha.

<sup>53</sup> CARRUBIA, Francesco. **Autori classici greci in Sicilia**. Catania: Edizioni Boemi, 1996, p. 117.

<sup>54</sup> MAGGIORE, Niccolò. **Compendio della Storia di Sicilia**. Libro I. Palermo: Stamperia M. Console, 1840, p. 69.

<sup>55</sup> MAGGIORE, **Compendio della...**, op. cit., p. 70.

Todavia, é à mesa dos ricos gourmets que suntuosas iguarias eram consumidas, acompanhadas de vinhos locais, de cerveja e de hidromel. Os banquetes eram ocasiões, nas quais se discutiam variados temas, sendo a base para uma assim chamada Literatura de Simpósio ou de Banquete. Tal filão nos conduz à obra de Ateneu, erudito grego do Egito, os *Deipnosofistas*; ou o Banquete dos Sofistas, fonte incomparável de detalhes gastronômicos. A obra foi concluída em 192 d.C, no ano seguinte à morte do imperador Cômodo e é composta por quinze livros. Inclui passagens do mais antigo escrito sobre comida e culinária no Ocidente, o já citado livro de Arquestrato.

Archestrato di Siracusa - od era egli di Gela? - in un lavoro che Crisippo chiama Gastronomia (che però la quale Linceo e Callimaco titolano L'arte della dolce vita, e Clearco L'arte del mangiare, ed altri: L'arte della prelibata cucina) ed è un poema in verso epico che inizia così: 'Lezioni d'apprendere io offro all'intiera Ellade'.<sup>56</sup>

As refeições gregas, da idade clássica, eram três ao dia: o *ariston*, leve pela manhã, e outras duas mais consistentes; o *defeion*, ao meio-dia, e o *dorpon*, à noite. Os cardápios eram variados incluindo peixes, carnes, ovos, legumes, queijos frescos e curados, doces a base de mel, nozes, leite e farinha, servidos em bandejas, repletas de frutas frescas. Após a refeição, servia-se o vinho e cantavam-se os *skolia*, breves e alegres versos ditirâmicos. Sócrates criticava esses homens e os chamava de *opsófagi*, gulosos, e lhes legou as regras de comportamento à mesa, definindo assim a cozinha como uma verdadeira arte<sup>57</sup>.

As cidades da Magna Grécia mais reputadas pela suntuosidade, às vezes excessiva, das mesas eram Siracusa, Crotona e Sibari, e é exatamente por causa de seus cidadãos que nasceu o vocábulo sibarita, usado ainda hoje para indicar uma pessoa amante da vida prazerosa, da boa comida e da boa bebida, voluptuosa e luxuriosa.<sup>58</sup>

No que concerne ao período de domínio romano, De Simone releva que “La Sicilia rimase greca anche durante il periodo romano e greche rimasero le sue usanze.”<sup>59</sup>

<sup>56</sup> ATENEU. **I deipnosofisti**: i dotti a banchetto. Salerno: Salerno Editori Riuniti, 2001.

<sup>57</sup> VETTA, Massimo. **A cultura do symposion**. In: MONTANARI, Massimo & FLANDRIN, Jean-Louis. História da Alimentação. Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 180.

<sup>58</sup> ZINGARELLI, Nicola. **Vocabolario della lingua italiana**. Torino: Loescher Editore, 1989, p. 922.

<sup>59</sup> DE SIMONE, Giovanni. **La cucina di Sicilia**. Caltanissetta: Edizioni d'arte Nuovo Sud, 1974, p. 13.

Marco Valério Marcial (40 – 103), Gaio Petrônio (27 – 66) e o próprio Marco Túlio Cícero (106 – 43 a.C.) falaram das iguarias locais. A Sicília tornou-se a primeira província do Império, no século III d.C., e era definida o “celeiro de Roma”. Em suas terras foram construídas as primeiras vilas, sendo a primeira delas, em Casale di Piazza Armerina, datada do início do século IV. Foi nesse período, exatamente, que a ilha sofreu os primeiros abusos, considerada pelos romanos como uma colônia a ser desfrutada. Teve início um processo de decadência que viu seu término somente com a chegada dos árabes. A pobreza obrigava os sicilianos a venderem a carne e o peixe, produzidos na ilha, para obterem uma renda, e por esse motivo atávico, os legumes e as frutas tornaram-se a principal característica da cozinha popular.

Com a cisão do Império, iniciaram as invasões bárbaras, primeiro com os Vândalos, que ocuparam seu território e o abandonaram em 455, após longas devastações. Mais tarde, no final do século V, os Godos, com o aval do imperador Justiniano, fixaram-se na ilha, governando-a até a chegada dos Bizantinos, em 535. Com essa invasão, a Sicília redescobriu os antigos prazeres da cozinha greco-romana, mas já modificada, cheia de toques locais. Tratava-se de uma cozinha sofisticada e rica de sabores, com inúmeras frituras e pratos adocicados com mel.

Em 663, a capital do Império Bizantino transfere-se para Siracusa, por vontade de Constante II, permanecendo com esse status até o final do século IX, quando os árabes desembarcam nas suas costas. Com o declínio da potência de Bizâncio, cada vez mais ocupada em defender as fronteiras orientais dos Turcos e dos Magiares, abrem-se as portas para os seguidores do islã.

Em 827, os muçulmanos africanos desembarcaram em Mazara, chamados por um rico comandante siciliano, não se sabe ao certo o seu nome, Eutimo ou Eufêmio, aristocrata bizantino, que se rebelou contra o governo de Constantino. Em 14 de junho de 827, o emir aglabita, - dinastia fundada no final dos anos 800, na Tunísia - , Ziyadat Allah, desembarca na ilha com uma frota de dez mil homens, comandados por Asad ibn al-Furat. Dominam a cidade e começam sua marcha em direção a Siracusa, então capital da ilha. Uma a uma, caíram as cidades de Caltabellotta, Módica, Cefalù, Castrogiovanni, Taormina e, finalmente, em 948, dominaram Palermo, expulsando definitivamente os bizantinos da ilha.<sup>60</sup>

---

<sup>60</sup> AMARI, Michele. **Storia dei musulmani di Sicilia**. Firenze: Felice Le Monnier, 1858, p. 39.

Os árabes levaram grandes novidades para a ilha, e, em particular, à sua cozinha, como a cana-de-açúcar, arroz, jasmim, anis, algodão, gergelim, canela e açafrão, que se referem a apenas algumas das novidades. Eram hábeis doceiros e legaram a *cubbaita* (*qubbayt*), um torrão de mel com sementes de gergelim e amêndoas, os *nucatuli* ou *nucatelli*, derivados da palavra árabe *nagal*, que quer dizer fruta ou doce seco <sup>61</sup>; a cassata, do árabe *qasat*, significando tigela ou prato redondo. Palermitana de origem, conta-se que um camponês árabe ao misturar queijo de cabra fresco ao caldo de cana;-acomodou a mistura numa caçarola redonda, ao responder a pergunta de um companheiro sobre o que ele estava fazendo, teria dito *qas'at*, ou seja, o nome do recipiente que utilizava, mas o homem entendeu que era o nome da doce mistura e, assim, o nome se propagou. Sucessivamente, os cozinheiros do Emir da Kalsa - a cidadela fortificada de Palermo -, reelaboraram a mistura, adicionando um invólucro de massa de pão e frutos secos, misturados e ao queijo adocicado. Nascia assim o doce mais tradicional da ilha.

Não menos importante é o *sorbetto*, derivado de *sciarbat*, que significa sorver. O doce refrescante, *il niveo gelato*, era uma mistura de neve do Etna, suco de frutas e águas aromatizadas, das quais, a mais famosa delas é a *scursunera*, era feita de flores de jasmim. Lembremos que, segundo os preceitos do Corão, aos praticantes da religião de Maomé, é proibido o consumo de bebidas alcoólicas, razão pela qual eles utilizam as águas aromatizadas em sua culinária.<sup>62</sup>

Estamos falando da era dos haréns. Muitas são as lendas a respeito desses lugares privativos dos emires. Dentre elas, destacamos uma que diz respeito à invenção de outro doce, o *cannolo*. Narra-se que foram algumas mulheres do harém de Caltanissetta, *Kalt El Nissa*, ou Castello das Mulheres, que inventaram o doce. Segundo Denti di Pirajno

Il cannolo non è un dolce cristiano, ché la varietà dei sapori e la fastosità della composizione tradiscono una indubbia origine mussulmana. Caltanissetta, effettivamente, in arabo significa “Castello delle donne”, poiché gli emiri saraceni vi tenevano i loro harem; queste donne, aspettando l’arrivo del consorte si suppose ingannassero il tempo a preparare squisite leccornie. Quando gli arabi furono estromessi dai normanni, gli harem si svuotarono e, tra conversioni ed abiure, non si esclude che qualcuna delle favorite, convertita alla fede cristiana, si sia ritirata nei monasteri, portando

<sup>61</sup> DALLA BONA, Fabiano. **Literatura e gastronomia**: um casamento perfeito. São Paulo: Italianova, 2005, p. 135.

<sup>62</sup> D’ALBA, Tommaso. **La cucina siciliana di derivazione araba**. Palermo: Vittoretta Editore, 1990.

con se quelle ricette che avevano sedotto le corti degli emiri, trasmettendole in seguito a quelle sante ancelle del Signore sino a noi poveri peccatori.<sup>63</sup>

Mas, não somente doces, os árabes legaram à culinária siciliana. Também o cuscus, do árabe *al kuskus*, ou *cuscussu*, derivado da raiz *kaskasa*<sup>64</sup>, ou seja, amassar as alcachofras, as sementes de abóbora torradas e salgadas e os grãos-de-bico secos. Os árabes foram derrotados pelos Normandos de Ruggero I (1031 – 1101), primeiro Conde da Sicília, após a Batalha de Cerami (1063). O episódio teve como pretexto o pedido de ajuda di Emir de Catania, que guerreava contra o emir de Girgenti.

Os Normandos, população escandinava de índole marinheira e guerreira, além da construção de fortalezas, templos católicos e catedrais, introduziram na ilha o uso dos espetos giratórios, os arenques defumados e as merluzas secas. Correnti precisa que, nessa época, o nórdico *stockfish* afirma-se na gastronomia popular, e que “si acclimaterà perfettamente col nome di *piscistoccu* e quello aperto salato in barile chiamato *baccalaru*”<sup>65</sup>. O bacalhau vinha dos países nórdicos, a bordo dos navios dinamarqueses e suecos, que voltavam carregados com o sal de Trapani, rico em magnésio e ideal para esse tipo de conservação.

Em 1154, sobe ao trono Federico II, de Hohenstaufen, nobre da Suábia, que foi um soberano iluminado. Rei da Itália, da Sicília, da Alemanha, da Borgonha e de Jerusalém fundou uma Universidade de Nápoles, em 1224; ele manteve, em sua corte, grandes poetas, como: Iacoppo da Lentini (*Madonna dir vo voglio*), Ruggieri d'Amici, Odo delle Colonne, Rinaldo d'Aquino (*Per fin'amore*), Arrigo Testa, Guido delle Colonne, Pier della Vigna, Stefano Protonotaro, Mazzeo di Ricco, Jacopo Mostacci, Percivalle Doria, Rei Enzo, o próprio Federico II e Giacomino Pugliese. E, ainda, Cielo d'Alcamo (*Rosa fresca aulentissima*), Tommaso di Sasso, Giovanni di Brienne, Compagnetto da Prato, Paganino da Serzana e Folco di Calavra.

Segundo estudiosos, alimentava-se o importante soberano

di carni allo spiedo, certamente sia in guerra che durante le lunghe battute di caccia. In particolare di lepri e di allodole. Il cinghiale, allora

<sup>63</sup> PIRAJNO, A. Denti. **Siciliani a tavola: itinerario gastronomico da Messina a Porto Empedocle**. Milano: Longanesi, 1970.

<sup>64</sup> PIANIGIANI, Ottorino. **Vocabolario etimológico della lingua italiana**. Disponível em: < [www.etimo.it](http://www.etimo.it) > Acesso em: 26/11/2008.

<sup>65</sup> CORRENTI, **Il libro d'oro...**, op. cit., p. 13.

abbondante, non costituiva uno dei suoi piatti preferiti. A lui piacevano i volatili, fagiani compresi, che cacciava con i falchi. Particolarmente preferiti i colombi, spalmati con il miele e passati alla brace con erbe aromatiche.<sup>66</sup>

Após sua morte, a Sicília foi governada por Manfredi (1232 – 1266), que com o apoio do papa Inocência III, difundiu a falsa notícia da morte de Corradino (1252 – 1268), obtendo a coroa da Sicília. Anos mais tarde, tentou levantar as forças guibelinas, na Itália, contra o parecer do novo papa Clemente IV, francês de nascimento, o qual, repudiando o golpe de estado na Sicília, chamou Carlos de Anjou (1227 – 1285), irmão do rei de França, que derrotou Manfredi, na Batalha de Benevento, em 1266; tornou-se Carlos I da Sicília. O reinado dos Anjou provocou muitos descontentamentos por parte dos sicilianos, e a data de 30 de março de 1282, foi palco da famosa revolta dos *Vespri*, contra o sistema feudal francês. Palermo, para não sucumbir aos franceses, chama em seu socorro Pedro III, de Aragão, (1239 – 1285). E chegam, dessa forma, os espanhóis à “ilha dos limões”. Com a Paz de Caltabellotta em 1302, os franceses finalmente deixam a ilha, período que, na cozinha, se consolida o *farsumagru*, que no início chamava-se *rollò*, do francês *roulè*, e que é, indiscutivelmente, o soberano dos pratos sicilianos a base de carne. *Farsu* seria uma corruptela da palavra francesa *farcer*, recheiar, pois nada mais é do que um enrolado de carne, recheado de diversos ingredientes, segundo a classe social que os prepara.

Ecos de usos franceses se refletem também nos pratos populares, que debocham da nomenclatura francesa, como a *pasta cacata*, com ricota fresca e um denso ragú ao qual se contrapõe a simplicíssima *pasta e ricotta*; o que demonstra como a cozinha siciliana consegue, graças à extraordinária qualidade de suas matérias-primas, criar pratos deliciosos, de forma mais simples, no modo de preparo.<sup>67</sup>

Também de origem francesa é a *ancidda brudacchiata*, que é a tradução de *anguilla in brouet*, cozida com pimenta-do-reino, gengibre, canela, cravo da Índia e açafrão dissolvido no vinho.<sup>68</sup>

<sup>66</sup> CONSOLETTI, Patrizia. **Le mense di Federico II**. Disponível em: < [www.stupormundi.it](http://www.stupormundi.it) >. Acesso em 29/11/2008.

<sup>67</sup> CORRENTI, **Il libro d'oro...**, op. cit., p. 15.

<sup>68</sup> DALLA BONA, **Literatura e Gastronomia**, op. cit., p. 111.

Passemos ao longo período de domínio espanhol, a época dos Vice-reis. Em 1440, Ferdinando de Castela (1016 – 1065) torna-se rei de Aragão e Castela. Tem início a idade espanhola, que dura até 1713.

Graças aos espanhóis, a Sicília culinária conhece a evolução da cassata árabe, a partir do momento em que os novos dominadores apresentam um novo ingrediente de base: o *pan di spagna*, o pão-de-ló. Em mérito ao *pan di spagna*, acredita-se que a receita derive de uma invenção do cozinheiro genovês Giobatta Cabona que, por volta de 1700, foi enviado à Madri, no séquito do marquês Domenico Pallavicino - marido de Luigia Ferrari a quem Ugo Foscolo dedicou uma poesia -, embaixador da *Superba* República de Gênova na Espanha. Por ocasião de um banquete oferecido ao rei Ferdinando IV, Cabona apresentou uma torta feita à base de uma massa de grande delicadeza e sabor, e em sua homenagem, passou a se chamar *pâte génoise*, massa genovesa. Dela derivou uma versão levemente simplificada que recebeu o nome de *pan di spagna*, para glorificar a corte espanhola, que havia decretado a fama do doce e do cozinheiro<sup>69</sup>.

Também graças aos ibéricos, desembarcam, na ilha, o tomate, o cacau e o milho das Américas, ao mesmo tempo, a pimenta vermelha, a batata, os feijões, o peru e um dos monumentos da cozinha siciliana, vindo das Índias Orientais, a berinjela<sup>70</sup>.

Com a chegada da berinjela, é possível entender como um prato vai se completando, no curso dos séculos, através da adição de novos ingredientes, em seu preparo. É o caso da *caponata*, que é a mais típica expressão das leis gastronômicas, com base na qual todos os pratos partem de uma base simples, segundo as disponibilidades de ingredientes, e se enriquecem de sabores complementares, também, graças à imaginação de quem os prepara. A *caponata*, composta de verduras, no entanto, é um prato *marinaro*, nascido na *caupona*, termo com o qual a baixa latinidade designava a taverna romana, onde os clientes não encontravam somente bebidas, mas também comidas e acomodação. As *cauponas* dos portos preparavam as comidas dos marinheiros, que singravam os mares sicilianos, e segundo o dicionário Palazzi, era um “cibo marinaresco, galletta inzuppata nell'acqua salata, condita con olio e aceto”<sup>71</sup>. Bem diferente, portanto, da atual versão do quitute, o que explica muito bem ser menor e mais pobre a gama de elementos de que

<sup>69</sup> BARTELLETTI, Nino Sapiro. **La cucina siciliana nobile e popolare**. Milano: Franco Angeli Editore, 1985.

<sup>70</sup> REBORA, Giovanni. **La civiltà della forchetta**: storie di cibi e di cucina. Roma-Bari: Laterza, 1998, p. 125-142.

<sup>71</sup> PALAZZI, Fernando. **Dizionario della lingua italiana**. Torino: Loescher Editori, 1998, p. 207.

dispunham os antigos, do que a gama de produtos hoje disponíveis, pois muitos deles ainda eram desconhecidos na época.

Outro caso semelhante é o do *arancino*. A origem do *arancino* remonta, certamente, o domínio árabe da ilha. Na dieta dos árabes, o arroz era um alimento fundamental. Durante os banquetes, no centro da mesa, era colocada uma ampla bandeja repleta de arroz, aromatizado de açafão, acompanhado de verduras e carnes cozidas; em geral, comido com as mãos. Essa era, por suposição, a composição original do prato, na falta do tomate, que como vimos mais acima, chega à ilha somente no século XVI. Dessa espécie de risoto, passou-se a fritar pequenas bolotas, feitas dessa mistura; e o *arancino* tornou-se, assim, uma comida de viagem, capaz de resistir certo tempo, sem se deteriorar. Alguns históricos e pesquisadores atribuem a idéia a Federico II, grande comedor de arroz e que não queria se privar do cereal, nem mesmo durante suas partidas de caça. Mas o *stupor mundi*, artífice de diversos inventos, sem dúvida, tinha coisas muito mais importantes para se preocupar.

De fato, o recheio dos bolinhos conheceu uma lenta evolução, exatamente como a evolução lingüística de seu nome. O termo *arancino* poderia evocar a memória um dos símbolos que representam a Sicilia no mundo, ou seja, a laranja. Segundo Salvatore Sgroi, professor de Lingüística Geral na Faculdade de Letras e Filosofia, da universidade de Catania,

Sicuramente il collegamento con il termine arancio-a è indubbio. Senz'altro l'arancino non è legato al gusto del frutto, quindi deve il suo nome, semplicemente alla sua forma tondeggiante

Sgroi ainda sustenta ainda que a diferença de gênero no nome *arancino* ou *arancina*,

è di natura diatopica, della nostra varietà. Per indicare questa crocchetta di riso, stando ai dizionari, il termine arancina non è attestato a livello di lingua nazionale. Sembra quindi di uso regionale che potrebbe spiegarsi come motivo di differenziazione dal dialetto arancinu coincidente con la forma nazionale arancino. Oltretutto la forma arancina potrebbe essere vista come un ipercorrettismo, ben radicata nel palermitano.<sup>72</sup>

---

<sup>72</sup> ZUPPELLI, Alessandra. **Arancino e cassata: tra linguistica e gastronomia**. Disponível em : < <http://www.megaronline.org/Arancino-e-cassata-tra-linguistica.html> > Acesso em 29/11/2008.

O tal arroz com açafrão acima referido, nos leva a pensar que o notável *risotto alla milanese* tenha nascido, na Sicília, e não, em Milão. Quer a lenda que o risoto tenha sido criado, por acaso, em 1574, por um dos aprendizes do mestre Valerio da Profondavalle, criador dos vitrais do Duomo de Milão, por ocasião do casamento da filha. Na época, os pistilos de açafrão eram usados como pigmento, na pintura dos afrescos ou na coloração dos cristais. Parece que o ajudante teria deixado cair um pacotinho de pistilos no arroz. Inicialmente causou o maior espanto, mas resolveram experimentar e o chefe encarregado ficou admirado com o paladar da mistura e com a tonalidade dourada. Nascia o *risotto alla milanese*<sup>73</sup>.

Todavia, Cristoforo da Messibugo (1490 ? – 1548), mestre de casa do cardeal Ippolito D’Este (1479 – 1520), ao descrever um banquete servido, em 1 de janeiro de 1543, na corte Estense, precisa que o serviço de cozinha compreendia empadas de pombos, de coelhos e de lebres, seis pratos de arroz *alla siciliana*, com gemas de ovos crus, queijo ralado, pimenta-do-reino, açafrão e açúcar. Portanto, no século XVI, os habitantes de Ferrara já comiam uma versão daquele que chamamos hoje *risotto alla milanese*. Na sua obra *Banchetti, composizioni et vivande*, fornece uma receita que, com as devidas modificações, ainda é presente na cozinha siciliana. Trata-se do preparo *A fare dieci piatti di riso o farro alla siciliana*:

Servirai l'ordine di quelli dei tortelli d'uova del sopradetto, fino a che sarà imbandito nei piattelli; poi gli farai quattro o cinque poste per piattelli di sopravvia, della grandezza d'un uovo, e gli metterai uno uovo per buco col chiaro e torlo. Poi gli darai il zuccaro e cannella di sopravvia, nella medesima quantità che si è data nell'altra. Poi gli darai una calda col testo e li manderai in tavola; e invece delle uova, gli potrai mettere i torli d'uova duri di sopravvia, e farà quel medesimo effetto.<sup>74</sup>

<sup>73</sup> GUATTERI, Fabiano. **La cucina milanese**. Milano: Hoepli Editore, 2004. p.14

<sup>74</sup> Messi detto Sbugo, como se le nos documentos autógrafos, nasceu em ferrara no final de 1400, de uma família originária de Flandres. Graças ao seu casamento com a nobre Agnese di Giovanni Gioccoli ocupou importantes cargos na administração Estense, merecendo o título de Conde Palatino, concedido pelo imperador Carlos V, em 1533. Em Ferrara, em 1549, um ano após a sua morte, foi publicado o seu livro “Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale”, muitas vezes reimpresso até o século XVII. O livro é dividido em três partes: um discurso de introdução, “Memoriale per fare un apparecchio generale”; um catálogo de dez jantares, três refeições e um festim descritos em todas as suas fases e, por último, uma coleção de trezentas e quinze receitas. O autor, a pós uma premissa que não gasta «tempo a descrivere minestre d’ortami e legumi [...] che son cose da vile femminuccia», propõe pratos considerados de alta cozinha na época. Ele reelabora e inventa receitas, fixa e refina diversas receitas populares, e faz adaptações aos produtos locais, de receitas estrangeiras e exóticas. Além do paladar, interessou-se também pela visão e pela audição, intercalando os banquetes com agradáveis intervalos de dança e de comédias musicais. Aperfeiçoou também a arte do corte das carnes utilizando vinte e cinco facas diferentes, conseguindo fracionar os assados sem tocá-los com as mãos. Soube transformar a

O formato dos bolinhos também mudou, no curso do tempo, e a Literatura nos dá esse testemunho, quando nos informa que

In città [Palermo], la cucina dei Benedittini era passata in proverbio: il timballo con la crosta di pasta frolla, gli arancini di riso grossi come meloni, le olive ripiene, le crespelle, erano dei piatti che nessun'altro sapeva preparare<sup>75</sup>.

Sobre a opulência da cozinha siciliana, nos dá um testemunho, na segunda metade do século XVIII, Francesco Leonardi (1740 – 1800), autor da famosa obra *L'Apicio Moderno*, estruturada como uma verdadeira enciclopédia gastronômica. Bastaria considerar a receita de *Pollastri alla siciliana*, prato rico de ingredientes e de cuidados no seu preparo:

Fiambate, spiluccate e sventrate due o tre belli pollastri, levategli l'osso del petto, riempiteli con ragù crudo d'animelle; cuciteli, trussateli (do francês *trousser*) colle zampe dentro il corpo infilate sotto le cosce, metteteli in una cazzarola con una fetta di limone senza scorza sopra il petto, fette di lardo sotto e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d'erbe diverse, due scalogne, poco sale, pepe sano, poco brodo, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna o altro vino bianco consumato per metà; coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando saranno cotti, scaldateli, scuciteli, poneteli sul piatto, guarniteli di pomodoro di Sicilia ripieni e serviteli con sopra una salsa al culi di pomodoro.<sup>76</sup>

Mas Leonardi nos fala, também, de *frisole di Maiorca*, que é uma espécie de feijões especiais, certamente resquícios do domínio espanhol, na receita de *Capponne in galera alla siciliana*, prato que, segundo a tradição, era preparado a bordo dos navios:

---

atividade de trinchar em verdadeira arte, e seus aprendizes tornaram-se Mestres de cerimônia, disputados em todas as cortes européias. MESSISBUGO, Cristoforo da. **Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale**. Vicenza: Néri Pozza, 1992.

<sup>75</sup> DE ROBERTO, Federico. **I Viceré**. Einaudi, Torino, 2000, p.190.

<sup>76</sup> Nascido em Roma, costumava-se dizer um cidadão do mundo; trabalhou para o Cardeal Richelieu, para poderosos da Polônia, Turquia, Alemanha e Inglaterra, até chegar à corte de Catarina I da Rússia. De retorno à pátria, Leonardi sentiu a necessidade de legar a própria experiência aos demais profissionais da época, e escreveu em 1790, dividido em sete tomos, o seu manual intitulado “L’Apicio moderno ossia l’arte di apprestare ogni sorta di vivande”. Leonardi desejava que seu tratado fosse moderno, no sentido científico e internacional, realizando, portanto, uma iclopédia gastronômica. São tres mil receitas com histórias e sugestões sobre a transformação e a conservação dos alimentos. Leonardi, ativo por mais de cinquenta anos, adaptou receitas estrangeiras aos ingredientes tipicamente italianos e foi o primeiro cozinheiro a utilizar o tomate, cantando como sua a invenção da clássica combinação napolitana de *pasta e pomodoro*. O seu *sugo*, obtido com tomates sem sementes, cozidos com cebola, aipo, alho e basílico é o “rei dos molhos”. Desde os tempos de Bartolomeu Scappi (1500 – 1577), duzentos e cinquenta anos antes, não havia sido escrito mais nada de “grande”, e a tradição culinária italiana havia sobrevivido apenas graças à tradição oral e às profundas raízes de certas famílias nobres. FACCIONI, Emilio (org.). **L’arte della cucina in Italia**. Torino: Giulio Einaudi, 1992, p.753.

Intingete un poco nove freselle maiorchine (feijões de Maiorca frescos) nel vino di Malaga, indi aggiustatele sopra il piatto che dovete servire, fateci sopra una bella decorazione con filetti di alici e di tarantello (espécie de salame feito com a barriga do atum) ben dissalato, capperi, cedrioletti, olive disossate, gamberelli e calamaretti fritti, ostriche imbianchite nella loro acqua e qualche filetto di linguattola frita, che il piatto sia ben guarnito e pieno. Nel momento di servire versateci sopra una salsa come segue: pestate assai fini due onces di pistacchi ben verdi e pelati, stemperateli poscia con olio fino, aceto di dragoncello o altro aceto, sale, pepe schiacciato, e passate al setaccio.<sup>77</sup>

Com magníficas matérias-primas são preparados pratos espetaculares, cujos perfumes, cores, relevos e luzes são elementos essenciais; a exuberância e a abundância são necessidades instintivas, sem esquecer o forte gosto pela decoração. O mais simples dos macarrões transforma-se em algo especial.

Sabores variados, triunfos culinários estão presentes no *Libro de arte coquinaria*, do Maestro Martino, que viveu e trabalhou em Roma, na segunda metade do século XV. Recordemos os *Maccaroni siciliani* dos quais nos fornece a seguinte receita:

Piglia de la farina bellissima, et inpastala con biancho d'ovo et con acqua rosa, ovvero con acqua communa. Et volendone fare doi piattelli non gli porre più che uno o doi bianchi d'ova, et fa' questa pasta ben dura; dappoi fanne pastoncelli longhi un palmo et sottili quanto una pagliuca. Et toglì un filo di ferro longo un palmo, o più, et sottile quanto uno spagho, et ponilo sopra 'l ditto pastoncello, et dagli una volta con tutte doi le mani sopra una tavola; dappoi caccia fore il ferro, et ristira (=ritrai) il maccherone pertusato (furado) in mezo. Et questi maccharoni se deveno seccare al sole, et dureranno doi o tre anni, specialmente facendoli de la luna de agosto; et cocili in acqua o in brodo di carne; et mettegli in piattelli con caso grattugiato in bona quantità, butiro fresco et spetie dolci. Et questi tali maccharoni vogliono bollire per spatio de doi hore.<sup>78</sup>

<sup>77</sup> . FACCIOLI, *L'arte della...*, op. cit., p. 773.

<sup>78</sup> Mastro Martino de Rossi, ou de Como, foi a primeira importante figura da culinária italiana, ao qual se deve o “*Libro de arte Coquinaria*” provavelmente escrito em Roma entre 1464 e 65. Nascido no Ticino, ele era a expressão de uma cultura inter-regional: trabalhou na corte de Francesco Sforza na Lombardia, depois em Roma a serviço do Patriarca di Aquiléia (chamado “cardeal Lucullo” pela prodigalidade em oferecer banquetes), e em seguida novamente no norte da Itália a serviço do general Gian Giacomo Trivulzio. Alguns estudiosos hipotizam a sua presença também em Nápoles devido aos frequentes “meridionalismos” da sua cozinha. Martino, graças a essa visão aberta em relação às diversas experiências territoriais, contribui de maneira decisiva à definição do modelo “italiano” de cozinha. O manuscrito, atualizado em numerosas edições, continuou a circular até o final de século XVI. Dentre aqueles que ajudaram a difundir o texto de Martino, citamos o humanista Bartolomeo Sacchi, o Platina, que conheceu o cozinheiro em Roma e, provavelmente, ajudou-o na composição do manuscrito. No texto de Martino é inconfundível a influencia da cozinha árabe, não somente na preparação dos molhos em que ele adicionava uvas-passas, uvas frescas e ameixas, mas também pela vasta gama de seus doces, repletos de frutas cristalizadas e amêndoas. Embora a “nova” cozinha italiana acolhesse os quitutes provenientes

A *pasta con le sarde*, por exemplo, talvez o mais famoso dos pratos sicilianos, é composto por grossos macarrões, temperados com ragú de sardinhas, funcho selvagem, uva passa, pinholes e açafrão, servidos cobertos com sardinhas inteiras. Ainda mais coloridos são os macarrões, temperados com molho de tomate e manjeriço, sobre os quais são pousadas grandes fatias de berinjelas, fritas e recortadas, em forma de pássaros com as asas abertas; de fato, em Palermo se chamam *quaglie*, cordornas.<sup>79</sup>

Não pode ser negligenciada, também, uma importante informação sobre a gênese do macarrão, prato italiano por excelência. No livro *Il diletto per chi desidera girare il mondo* ou *Libro di Ruggero*, publicado em 1154, [Al-Idrisi](#) (1100-1165), geógrafo de [Ruggero II da Sicília](#), descreve [Trabia](#), uma cidadezinha a trinta quilômetros de [Palermo](#), que é o primeiro testemunho escrito sobre o macarrão seco, no Ocidente:

A ponente di Termini è un abitato che s'addimanda 'at Tarbî'ah [la 'quadrata', Trabia]: incantevole soggiorno; [lirto] di acque perenni [che danno moto a] parecchi molini. La Trabia ha una pianura e de' vasti poderi ne' quali si fabbrica tanta [copie di] paste da esportare in tutte le parti [specialmente nella] Calabria e in altri paesi di Musulmani e di Cristiani: che se ne spediscono moltissimi carichi di navi.<sup>80</sup>

Para Correnti, o *Libro di Ruggero* é a prova cabal da primazia siciliana na fabricação do macarrão seco e,

con questa dimostrazione crediamo di mettere a tacere definitivamente quanti vorrebbero attribuire l'introduzione degli spaghetti in Europa all'avventuroso viaggio di Marco Polo fatto in Estremo Oriente. (...) L'autore del Milione nasceva, infatti, cento anni dopo che Idrisi aveva già reso nota l'abitudine dei vermicelli siciliani<sup>81</sup>.

Segundo Laurioux, a difusão do macarrão seco, que ele distingue do macarrão fresco, do tipo lasanha ou raviólis, teve início, justamente, na Sicília muçulmana, subindo, mais tarde, as costas italianas até Nápoles e Gênova<sup>82</sup>.

---

do campo, recusava, ao mesmo tempo, os purês de cereais e outros ingredientes considerados "grosseiros". Exemplo disso é a afirmação que "l'aglio e la cipolla vanno bene per i contadini, che li mangiano volentieri e a cui si addicono per la povertà della loro condizione e per il lavoro che fanno". FACCIOLI, *L'arte della...*, op. cit., p.158.

<sup>79</sup> DALLA BONA, *Literatura e Gastronomia*, op. cit., p. 42.

<sup>80</sup> SERVENTI, Silvano e SABBAN, Françoise. *La pasta: storia e cultura di un cibo universale*. Roma-Bari: Laterza, 2000, p. 57.

<sup>81</sup> CORRENTI, *Il libro d'oro...*, op. cit., p. 17.

Fica muito claro, nesse momento, porque a culinária siciliana parecia a Alphonse Daudet (1840-1897) "un'esaltazione del barocchismo cucinario spagnolo"<sup>83</sup>.

Entre 1806 al 1815, a Sicília foi controlada também pelos ingleses, que ali chegaram para impedir os desejos de Napoleão de dominar todo o Mediterrâneo. Aos ingleses deve-se o nascimento e a difusão, em toda a Europa, do vinho Marsala. Criado pelo nobre John Woodhouse, natural de Liverpool, em 1787, ele intuiu a potencialidade dos vinhedos de Marsala - de *marsa Allah*, porto de Allah em árabe - e começou a incentivar a sua produção e exportação.<sup>84</sup>

É importante também notar que, é uma marcante característica da cozinha siciliana, o fato do mesmo prato ser preparado em duas versões: uma mais rica e outra mais modesta. Parte-se de uma base simples, que, segundo a disponibilidade, é enriquecida de ingredientes e sabores complementares. Típico exemplo é a já referida caponata; originalmente era uma salada de polvo, aipo, berinjelas e molho de tomate agri-doce. Mais tarde, foram adicionadas azeitonas, alcaparras, botarga, peixe espada, lagosta, alcachofras e pontas de aspargos. Na sua versão mais opulenta, cobre-se tudo isso com *salsa di san bernardo*, assim chamada porque foi inventada no homônimo convento de Catania, onde os monges se abandonavam aos prazeres inusitados da gula, preparada a base de chocolate amargo, amêndoas tostadas, filés de alice e azeitonas recheadas<sup>85</sup>. Prato barroco por excelência, denso de sobreposições saborosas. Triunfo de muitos gourmets que, justamente, afirmam as palavras do provérbio que reza *a tavola l'occhio vuole la sua parte*. Aqui os olhos, antes mesmo do paladar, têm muito com o que se exaltar.

O mais célebre dos capítulos da culinária insulana é aquele da cozinha baronal. Nas suntuosas residências dos *gattopardi*, dos séculos XVIII e XIX, a mesa atingiu o grau mais alto de opulência e fasto. O povo não tinha como matar a sua fome, mas os barões e membros do clero disputavam os *monsù*, aqueles mestres cozinheiros já mencionados, que eram contratados para que em suas mesas desfilassem quitutes espetaculares.

Célebre é a descrição feita pelo cientista, militar e viajante inglês Patrick Brydone (1741 – 1818), de um almoço oferecido pela nobreza de Agrigento ao bispo da cidade, em

<sup>82</sup> LAURIOUX, Bruno. **Des lasaignes romaines aux vermicelles arabes**: quelques réflexions sur le patês alimentaires au Moyen Age. Paris: Publications de la Sorbonne, 1995, p. 200.

<sup>83</sup> Disponível em < <http://www.buongirone-europa.de> > Acesso em 30/11/08.

<sup>84</sup> DÈTTORE, Maria Paola. **Sapori di Sicilia**. Firenze: Grafiche Editoriale Padane. 1999, p. 70.

<sup>85</sup> Disponível em < <http://www.bottegasiciliana.it> > Acesso em 30/11/08.

1770. *Viaggio in Sicilia e a Malta (A Tour through Sicily and Malta in a series of letters to William Beckford)* é a única obra literária escrita por Brydone. É um romance epistolar composto de cartas fictícias, que o autor teria mandado a [William Beckford, de Somerley](#). Na realidade, trata-se de uma reelaboração das notas de viagem feitas pelo cientista, entre 15 de maio e 29 de julho de 1770. É uma das mais importantes obras do *Grand Tour* e a primeira a propósito dessas duas ilhas do Mediterrâneo. Teve bastante eco, no final do século XVIII e durante o século XIX, mas foi traduzida para o italiano e publicada na íntegra, somente nos anos 1920. Eis o almoço descrito:

A tavola eravamo esattamente in trenta, ma sulla mia parola non credo che i piatti siano stati meno di un centinaio. Erano tutti guarniti con le salse più succulente e delicate... Non mancava nulla di ciò che può stimolare e stuzzicare il palato...». Tra le portate, quelle che mi colpirono furono le murene e il fegato di polli fatto ingrossare a dismisura. A un certo punto del banchetto ci fu un interessante scambio eno-gastronomico perché gli invitati britannici furono pregati di preparare un ponce, bevanda di cui in Sicilia si era sentito parlare ma che non si era ancora assaggiata. L'accoglienza fu entusiasta, ma l'incredibile pranzo aveva in serbo altre sorprese. [...] Al momento dei dessert, uno dei camerieri offrì al capitano il simulacro di una bella pesca e questi, impreparato a qualsiasi inganno, non dubitò affatto che si trattasse di un frutto vero. Tagliatala in due, se ne cacciò subito in bocca una grossa metà... ma tosto il freddo violento ebbe la meglio ed egli cominciò a rotolare la pesca da una parte all'altra della bocca, con gli occhi che gli lacrimavano; finché, non potendone più, la spuntò nel piatto imprecando: "Una palla di neve dipinta, perdio!"».<sup>86</sup>

A saborosa descrição de Brydone oferece o testemunho histórico de uma arte, a da doçaria, em particular aquelas dos sorvetes, e que, felizmente, não foi perdida. Basta conferir as magníficas sorveterias de Palermo, Catânia e Messina para entender como o sorvete faz parte de uma tradição secular. Na rutilante exposição de *spumoni*, *spongati*, *granite*, *geli*, *pezzi duri*, *sorbetti*, encontram-se todos os sabores possíveis e imagináveis. Vale salientar o sorvete de figo-da-índia, fruta-símbolo da Sicília, e o de jasmim ou *scursunera*, em árabe, doce de neve.

Extraordinário é também o *gelu di meluni*, um sorvete de melancia, em cuja massa espumosa e vermelha de melancia despontam pedaços de chocolate amargo, que imitam perfeitamente as sementes do fruto. Dacia Maraini o descreve, no livro *Bagheria*, e nos dá informações muito preciosas sobre o doce, mais preciosas que as presentes, em livros de receita:

<sup>86</sup> BRYDONE, Patrick. **Viaggio in Sicilia e a Malta**. Trad. Flavia Marengo, M.Eugenia Zuppelli e Elisabetta Messina. Sarzana: Agorá, 2005, p. 134.

Ancora oggi a Bagheria si fanno dei gelati squisiti: piccoli fiori di cioccolata ripieni di pasta gelata molle e profumata al gelsomino, alla menta, alla fragola, al cocco. Per non parlare del più tradizionale “gelo di melone” che non è un gelato come sembra, ma una gelatina di coccomero dal colore corallino, disseminata di semi di cioccolata.<sup>87</sup>

A arte da representação, a pesquisa pontual da verossimilhança e a perfeita habilidade na imitação são características tipicamente sicilianas e tem a sua máxima expressão, nos célebres frutos de *pasta reale* ou *della Martorana*, nome do convento palermitano que, antigamente, possuía o monopólio de sua preparação. Esses doces são feitos à base de pasta de amêndoas, marzipã, de consistência macia e plasmável como argila que, oportunamente coloridos, são um verdadeiro desafio aos olhos, compondo belíssimos quadros de natureza morta nas vitrines das confeitarias. Com a mesma massa, são produzidos doces de inspiração religiosa, como cordeiros pascais, peixes, ovos, ossos e outros símbolos católicos<sup>88</sup>. A *martorana* foi imortalizada, nas páginas de Vincenzo Consolo, ao descrever a cidade de Capo d’Orlando:

E dove il marcipaiede si allargava a formare quase una piazzetta, con sedie e tavolini di ferro e marmo, il bar di Schepis, un pasticciere messinese, specialista in martorana e pignolata<sup>89</sup>.

Três são as fontes às quais se referem a doçaria siciliana. A primeira delas é o ambiente campestre, onde era tarefa da mulher, nas proximidades das festas religiosas e familiares, preparar os doces previstos, pela tradição, para tais recorrências. A segunda delas está ligada aos monastérios e às casas religiosas, onde as monjas de clausura preparavam, sempre inventando e inovando, ricos e originais doces. E, finalmente, a terceira, de mais recente aquisição, diz respeito à refinada doçaria suíça, importada, na ilha, no início do século XIX.

O rico repertório de doces da ilha é uma fonte de descobertas; aconselhável é uma viagem pela ilha para *andar per dolci*, nos conventos e abadias. As antigas instituições religiosas são, há séculos, lugar de oração, mas também de delícias para o paladar; segundo receitas mais ou menos secretas, as religiosas fabricam os deliciosos doces à base de marzipã, pistache, mel, amêndoas, cedro e ricota, que se compram através das

<sup>87</sup> MARAINI, Dacia. **Bagheria**. Milano: Rizzoli, 2001, p. 67

<sup>88</sup> Cft. Nota 8 do capítulo Gattopardi à mesa.

<sup>89</sup> CONSOLO, Vincenzo. **Le pietre di pantalica**. Milano: Mondadori, 1988, p.133.

grades; os compradores os pegam das janelas giratórias, sem sequer ver a religiosa que ali os coloca. Foi o que fez o escritor Carlo Levi, na cidade de Erice, experiência transmitida, no seu livro *Le parole sono pietra: tre giornate in Sicilia*:

Volevamo assaggiare i famosi dolci di pasta di mandorla e i “mustazzoli” che fanno le monache in un convento di clausura. Entrammo nell’atrio e dicemmo i nostri desideri a una qualche ombra dietro le doppie grate, e di lì a poco, senza accompagnamento di parole, comparvero nella ruota i dolci teneri, fiori verdi e rosati e violetti e azzurri, e lasciamo al loro posto il denaro.<sup>90</sup>

Sobre a doçaria religiosa, indiscutivelmente, os doces que melhor representam a ilha são os *minni di vergini*, *mammelle di vergini* ou *minne di Sant’Agata*. Também chamados de *cassateddi* - pequenas cassatas - ,os doces fazem referência aos seios da santa amputados, durante os martírios aos quais foi submetida, para obrigá-la a abjurar de sua fé. Retomando as palavras do Príncipe de Salina, é curioso como um doce, inicialmente, preparado por religiosas possa ter sido batizado com um nome tão vulgar.<sup>91</sup> Ou, ainda, as lembranças dos familiares de Maraini que relembavam “quelle paste in forma di seni tagliati, ripieni di ricotta zuccherata”<sup>92</sup>. Mas, o verdadeiro espírito do doce nos é transmitido por Carlo Levi que coloca, em evidência, os caracteres sacros e profanos dos rituais ligados à festa da padroeira da cidade de Catania:

Parliamo della santa, della sua selvaggia festa, dei dolci che fanno le suore e che si chiamano “minne di vergine”, del fatto evidente che la mammella di sant’Agata non è che l’Etna, questa mammella tellurica, e degli evidenti rapporti del martirio con l’eruzione e la rinascita della terra.<sup>93</sup>

Todavia, a história oral narra que a invenção do doce seja debitada a Suor Virginia Casale, di Rocca Menna, do Collegio di Maria. Em 1725, em Sambuca di Sicilia, por ocasião do casamento do único filho da nobre família Beccadelli, foi encomendado à freira a realização de um doce totalmente original. Ela criou, então, um doce que lembrasse a paisagem que ela admirava da janela de sua cela, as colinas, e cujo recheio deveria conter a doçura daquela sua terra. Assim sendo, obteve um doce de forma colinar,

<sup>90</sup> LEVI, Carlo. **Le parole sono pietra**: tre giornate in Sicilia. Milano: Mondadori, 1992, p. 142.

<sup>91</sup> LAMPEDUSA, Giuseppe Tomasi. **Il Gattopardo**. Torino: Loescher, 1980, p. 157.

<sup>92</sup> MARAINI, **Bagheria**, op. cit., p. 11.

<sup>93</sup> LEVI, **Le parole...**, op. cit., p. 96.

a forma dos seios, recheados de creme de ricota e chocolate, recobertos com glacê de açúcar<sup>94</sup>.

O espírito conventual, na confecção de doces e na sua variedade, são personagens das páginas de Santostefano di Verdura:

Tanto a Natale quanto a Pasqua le monache dei diversi conventi che ancora esistevano ci mandavano le loro specialità culinarie. Dolci delle più svariate qualità. La “fastucata”, una torta a base di pistacchio, le “crocchiale”, conchiglie di marzapane verde ripiene di conserva di frutta, i cannoli ripieni di ricotta, le cassate, e dal monastero delle Vergini, molto caro a Casa Cerda, le famose “minne di virgine”, simpatici mostaccioli a forma di seni femminili di pasta di mandorle infornata con un realistico capezzolo delicatamente brunito. In qualche grande occasione si ordinava, da non so più quale speciale convento, il maestoso “Trionfo di Gola”; non tento di descriverlo perché il solo nome parla per sé stesso, ma mi sembrava coperto di ogni ben di Dio. Tutti questi dolciumi arrivavano sopra vassoi ricoperti di carta velina variopinta, con frange di orpello e pallini di argento e d’oro.<sup>95</sup>

Felice, a irmã religiosa de Marianna Ucria, personagem protagonista do livro de Dacia Maraini, também era excelente cozinheira e era sempre requisitada, no Palácio de Palermo, para preparar as delícias locais:

Felice scodella in tavola complicate pietanze farcite di spezie. Passa ore ai fornelli a preparare schiume di latte dolce, “ravazzate di ricotta”, “nucatelli”, “muscardini”, cassatine, amarene e limonate al dragoncello<sup>96</sup>.

As “ravazzate”, uma massa de farinha e banha de porco frita, típica receita palermitana, são recheadas de creme de ricota, açúcar e lascas de chocolate. Eram a especialidade do Mosteiro de Santa Elisabetta, localizado na parte setentrional da Praça do Palácio Real, hoje, dificilmente identificável, por ter se transformado na sede de uma delegacia. Já, as cassatas mais famosas eram as preparadas no Mosteiro de Valverde. Os já citados *frutti di martorana* foram inventados, no século XI, no Mosteiro della Martorana de Palermo. Em 1143, o Almirante Giorgio Rozio de Antioquia (1100 – 1150), súdito fiel de Ruggero II, primeiro rei normando, fez erigir uma igreja e um convento, que foi confiado à religiosas gregas, que possuíam uma preciosa biblioteca e costumavam

<sup>94</sup> Disponível em: < [www.press.sicilia.it](http://www.press.sicilia.it) >. Acesso em 01/12/2008.

<sup>95</sup> VERDURA, Fulco Santostefano. **Estati felici**. Palermo: Ed. Novecento, 2005, p. 103.

<sup>96</sup> MARAINI, **La lunga vita...**, op. cit., p. 178.

preparar, para a festa de Todos os Santos, doces de marzipã, coloridos e brilhantes, por causa da goma arábica, que utilizavam como fixador de corantes vegetais: o vermelho extraído das rosas, o amarelo dos pistilos de açafrão e o verde dos pistaches. Sempre em época normanda, em 1193, Eloisa Martorana edificou um mosteiro que levou seu nome e que englobou o antigo monastério das irmãs gregas e a Igreja de San Giovanni degli Eremiti. Desde então, todo o complexo foi chamado “da Martorana”. Em 1435, o Rei Alfonso de Aragão doou o complexo às irmãs beneditinas, mas continuou ostentando o mesmo nome.<sup>97</sup>

Eram vinte e um os mosteiros de Palermo que produziam doces. Os *cannoli*, as *teste di turco* e le *cassatelle* eram especialidades da Badia Nuova; famosos, também, os *muscardini*, da Abadia da Concezione, preparados para a festa de Santa Rosalia. É preciso lembrar, ainda, que entre os dotes exigidos de uma monja, prevalecia aquele de *cucinera*, ou seja, especialista nas artes culinárias, e o de *speziala*, que o folclorista Pitré traduz como *dolciera*.<sup>98</sup>

Em 1860, com a incorporação, pelo Estado, dos bens eclesiásticos e a conseqüente extinção dos mosteiros, as religiosas continuaram a conduzir a vida monástica e a produzir os seus caprichos culinários, nas casas de famílias ricas. Surge a figura da *monaca di casa*, que contribuíram de maneira notável a difundir, cada vez mais, os receituários secretos a um público mais vasto. A veracidade da informação é atestada pelas memórias da marquesa Grazietta Tedeschi:

Al momento delle grandi festa faceva la sua apparizione un altro personaggio singolare, la monaca di casa, sotto la cui guida venivano confezionati i dolci per le diverse ricorrenze: Carnevale, Pasqua, i morti, Natale.<sup>99</sup>

Também Carlo Levi, ao descrever a visita do siciliano Impellitteri, prefeito de Nova York, em visita a sua cidade natal, Isello, registra a presença da religiosa em casa:

“Noi invece, mangiammo benissimo, e alla fine ci furono anche i dolci delle suore, i torroncini e i ‘nucatoli’ preparati da Suor Maria Benigna, cugina del signor Impellitteri.”<sup>100</sup>

<sup>97</sup> CORRENTI, Pino. **Piccola storia della “Frutta alla Martorana”**. Disponível em: < <http://www.ures.wide.it/88473.php> >. Acesso em 03/12/2008.

<sup>98</sup> UCCELLO, Antonino. **Pani e dolci di Sicilia**. Palermo: Sellerio, 1985, p. 64.

<sup>99</sup> SPADACCINO, Teresa. Org. **La Sicilia dei marchesi e dei monsù: il libro di cucina della marchesa Grazietta Tedeschi**. Palermo: Sellerio, 1992, p. 130.

<sup>100</sup> LEVI, **Le parole...**, op. cit., p. 48.

Portanto, a construção de uma *koiné* gastronômica européia passa também pelos conventos, onde se transcrevem os antigos manuais e receituários, e, ainda, pelas suas grandes cozinhas, onde nascem novas receitas e se difundem alimentos refinados. O papel dos conventos, e, em particular aqueles femininos, é fundamental para a arte da doçaria, e como descreve Salomone Marino

Le monache hanno acquistato celebrità per la confezione de' dolci e de' manicaretti squisiti, non solamente in Palermo, città per eccellenza golosa e consumatrice di dolciumi, ma in tutta la Sicilia.<sup>101</sup>

Da mesma forma o mais célebre dos escritores sicilianos, Luigi Pirandello nos retrata essa figura curiosa:

[Donna Fana] Da Giovane era stata conversa nel monastero di San Vincenzo. Ed era rimasta “senza mondo”, com'ella diceva, cioè, vergine e quasi monaca di casa. [...] E seguitava a governare con l'antica abbondanza per modo che tutte le poverelle del vicinato venissero a fin di tavola a spartirsi il superfluo e i resti del desinare, come al solito per tanti anni; e a tener provvista la dispensa d'ogni ben di Dio, e a preparare con le sue mani ai padroncini i rosolii e i dolci tradizionali, imparati nella badia, il *cùscusu* di riso e pistacchi, i pesci dolci di pasta di mandorla, le pignoccate e tutte le conserve e le cotognate e i frutti in giulebbe.<sup>102</sup>

E mais uma curiosidade etimológico-gastronômica. O famoso doce *biancomangiare* ou *bianco mangiare*, “mentre degustava la raffinata mescolanza di bianco mangiare, pistacchio e cannella racchiusa nei dolci che aveva scelto, Don Fabrizio conversava con Pallavicino” descrito por Lampedusa, é uma preparação siciliana e não francesa, como reza a tradição. A iguaria francesa era um prato destinado aos convalescentes e às puérperas, e não se chamava *blanc manger* e sim *blant manger*, comida leve. A confusão resulta do fato que, na Sicília, *blant* transformou-se em *blanc*, por obra dos *monsù* já citados. O prato francês seguia a receita daquele italiano presente no livro de Antonio Camuria, de 1524, intitulado *Apparecchi diversi da mangiare et rimedii*. Trata-se de um manuscrito encontrado na Biblioteca Nazionale Vittorio Emanuele III de Nápoles, e compreende oitenta e cinco receitas, dentre as quais a “dal

<sup>101</sup> UCCELLO, Antonino. **Pani e dolci...**, op. cit., p. 62.

<sup>102</sup> PIRANDELLO, Luigi. **I vecchi e i giovani**. Firenze: Giunti Editore, 1994, p. 385-386.

mangiar bianco”.<sup>103</sup> Também, no *Anonimo meridionale del primo Quattrocento*, encontramos a receita do *blan manciere de quaresima*:

Affare blamanger in quaresma tolli amandole mundate et assuccale bene con una tovaglia et pistale, et quando elli è piste, sciucate conesse l’amandole, et l’olio che ne oscierà mictolo in uno vascello, et salvala bene la sustantia delle amandule, et destempera con acqua fredda, et colala colla stamegna o con seta, et con quello lacte destempera farina di grano riso sí mentata desopra, e puni ad bollire sciomo è dicto desopra, et mictice del çuccaro et della polpa de pescie de luço, de trocta o de altro pescie che abia la polpa bianca esfiletata, et quando el se menestra, puni sopra çuccaro et olio de amendole.<sup>104</sup>

Como podemos perceber, trata-se mais de um molho doce e não exatamente uma sobremesa, como aquela degustada por Fabrizio Salina. Da mesma forma, em outro tratado já citado, o de Martino da Como, ela aparece como guarnição para um prato de capões, sob o título de *Per fare XII menestre de bianco mangiare a la catelana*:

Piglia doi boccali di lacte de Capra, et octo oncie di farina di riso ben fina, et ponila a bogliare nel dicto lacte. Dapoi piglia il petto di un cappono morto quello medesimo di, et che sia mezzo cotto, et diffila tuto, questo pecto sottilmente come capegli, et dapoi mittilo nel mortale et non gli dare se no doi tracti di pistone. Dapoi quando lo lacte ha bollito meza hora, gectavi dentro lo dicto pecto cosi sfilato con una libra de zuccharo, et lassalo bollire per spatio de quattro hore vel circha; et questa cosa vuole essere menata continuamente col cocchiario dal principio infine a la fine. Et per cognoscere quando ella è cotta, tira el cocchiario et parerà che sia vischio. Et dapoi ponegli dell’acqua rosata come è dicto di sopra; et fa’ le menestre, sopra le quali metterai un pocho di zuccharo; et dapoi mandale ad tavola.<sup>105</sup>

Comprendemos, portanto, que era um prato, ou melhor, um creme reservado aos senhores de estômagos delicados, e não uma sobremesa. Da mesma forma, o verbete *manjar branco*, no Dicionário de Dumas, afirma que o prato era indicado para afecções inflamatórias.<sup>106</sup> A receita, modificada e transformada ao longo de anos, aparece realmente como uma sobremesa, somente no livro *Anonimo Reggiano del Settecento*, exatamente com o nome que possui até hoje, de *bianco mangiare*:

<sup>103</sup> PEZZALLA, Salvatore. **Il Rinascimento a tavola tra splendori e sapori**. Perugia: Orior Edizioni, 2005.

<sup>104</sup> FACCIOLI, L’*arte della ...*, op. cit., p.105-106.

<sup>105</sup> FACCIOLI, L’*arte della ...*, op. cit., p.147-148.

<sup>106</sup> DUMAS, Alexandre. **Grande dicionário de culinária**. Trad. André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Eitor, 2006, p. 179.

Si prenda 8 onçe butirro, I libra zuccaro, I libra mandorle scorzate; si metta il butirro nella catinella facendolo scaldare un poco e dopo si mesti con tanto che venga bianco come manteca. Indi si pestano le mandorle sottili e mettino in una catinella gettandovi un poco d'acqua per levarli il sapore dell'olio e in quantità che prendendo dette mandorle con un cucchiaino, colino dal medesimo, e si unisce al butirro avvertendo di riscaldarlo un poco perché diverrebbe duro e vi si aggiunta ul zuccaro continuando a mestare ancora, quando si forma cuori o uccelli come si desidera.<sup>107</sup>

*Dulcis in fundo*, arremataríamos esse ponto dizendo ainda que a importância do sistema da comida, na literatura, é muito grande. Os autores mencionados e as citações reproduzidas evidenciam, à saciedade, o papel representado pela gastronomia na arte da palavra.

Havendo uma extrema coerência de desejos, preferências, pulsões e reações às solicitações do meio, há, conseqüentemente, uma resposta coerente dos escritores e que se expressa, portanto, segundo a sensibilidade de cada um deles. Às variações individuais somam-se as diferenças da técnica literária, gênero, estilo, léxico, do que resultará, finalmente, a visão pessoal que os identifica na sua relação com a mesa.

#### 4.1 Gattopardi à mesa

Lo scrittore che non parla mai di mangiare, di appetito, di fame, di cibo, di cuochi, di pranzi mi ispira diffidenza, come se mancasse di qualcosa di essenziale.

Aldo Busi – L'uovo alla kok, 2002

Parafraseando Gesualdo Bufalino (1920 – 1996), escritor e fascinante fabulador de histórias sicilianas, “precisa ser inteligente para vir à Sicília”. Inteligência entendida como qualidade de alma, referida não somente à capacidade de compreender uma paisagem, mas também um diferente sentir humano, uma cultura diversa, uma fronteira: a aceitação do inelutável, a mescla, a ambigüidade, a contradição, a passionalidade, a religiosidade, numa só palavra, o fascínio do excesso. Excesso que, de fato, é insito, no microcosmo siciliano, a começar pelas características climáticas que se reverberam em seu território: seco e pedregoso, no interior, exuberante e luminoso, no litoral, emanador de doçuras

<sup>107</sup> O livro também é conhecido como *Libro contenente la maniera di cucinare e vari segreti e rimedi per malatie et altro*, redigido na segunda metade do século XVIII para a casa dos Condes de Cassoli, residentes na cidade de Reggio Emilia. FACCIOLO, *L'arte della cucina...*, op. cit., p.731.

odorosas inimagináveis alhures quando florescem os jasmíns ou a *zagara*, o perfume exalado pelas laranjeiras e limoeiros em flor.

Até mesmo Garibaldi, com os seus *Mille*, parece ter sucumbido a esse fascínio quando, poucas horas antes de tomar Palermo, no passo de Gibilrossa, admirava a esplêndida *conca d'oro*, como reporta uma crônica inglesa:

Fu un momento magico, che gettò il suo sortilegio su tutti. Il terreno era ancora fragrante degli ultimi fiori di primavera, e sotto di loro lo spettacolo della pianura al tramonto, della città, del mare. [...] Ai piedi di Garibaldi, fra quel punto e la città, si stendeva un tapetto variegato di fogliame, con masse di verde ulivo e di giallo-verde dei limoni, rotte da filari di arance dalle foglie verde scuro. La Cattedrale e il Palazzo, il cuore della posizione nemica, svettavano nitidi sui tetti della città. Ma come entrare? Palermo era come un pane, con la mollica morbida e la crosta dura.<sup>108</sup>

Numa terra dominada por tantas contradições, o homem afina uma sensibilidade, que beira a transcendência; todo siciliano, com orgulho, declara ser superior aos continentais, e portanto, do resto do mundo. Se isso é verdadeiro, para os sicilianos de hoje, podemos afirmar, sem temor, que era mais verdadeiro ainda para aqueles ilhéus de outrora, quando o seu mundo, mais do que os outros, era fechado por fronteiras naturais e mentais, refratário às mudanças, e o orgulho do pertencimento, em todos os níveis sociais, era um valor fundamental daquela sociedade.

Talvez, dadas essas premissas, pode-se intuir alguns dos inumeráveis motivos que decretaram o sucesso de um romance dentre os mais representativos da Sicília, aquele romance dolorosamente evocativo e universalmente compreensível que é *Il Gattopardo*, de Giuseppe Tomasi, duque de Palma di Montechiaro e príncipe de Lampedusa (1896 – 1957).

O admirável romance do Príncipe de Lampedusa foi concebido e redigido entre os primeiros meses de 1955 e a primavera de 1957, poucos meses antes da morte do autor. O escritor era o último representante de uma antiga e nobre família palermitana, composta por funcionários do Reino, santos e beatos. Nas palavras de seu filho adotivo, a idéia de redigir um conto sobre os acontecimentos familiares, no momento do desembarque dos *Mille* na Sicília, fermentava, no príncipe, há muito tempo. Nascido em 1896, viveu os fastos da *belle-époque* e os viu dissolverem-se, na tragédia da I Guerra Mundial, prelúdio do esfacelamento da sociedade européia que se completou com o fim do segundo grande

<sup>108</sup> TREVELYAN, George M. **Garibaldi in Sicily**. Trad. F. Francis. Vicenza: Neri Pozza, 2004.

conflito. Em particular, na Sicília, a aristocracia, composta de grandes latifundiários, viu-se cancelada da sociedade com a extinção dos latifúndios e a conseqüente impossibilidade de manter as grandes casas ativas, então, muito onerosas.

Lampedusa, ao elaborar, durante os seus dois últimos anos de vida, *Il Gattopardo*, enquanto repousava no Palazzo della Marina, inspira-se diretamente no modelo teórico do sociólogo aristocrata contemporâneo à Revolução, o marquês Vilfredo Pareto (1848 – 1923), mais propriamente na teoria dos resíduos, ou seja, arquétipos ou modelos sociais de conduta dominante.<sup>109</sup>

O estranhamento do Príncipe versou-se inteiramente nas recordações, do momento em que os lugares maravilhosos da sua infância e juventude estavam, irremediavelmente, perdidos: abandonados, caídos em ruínas, ou pior, destruídos completamente pelos bombardeios, como o Palazzo Lampedusa de Palermo, em abril de 1943. Doze anos após aquele lutuoso evento, Giuseppe dedicou-se à redação daquilo que ele imaginava como “três longas novelas ligadas entre si”, que deveriam evocar a grande epopéia particular e, ao mesmo tempo, pública de um representante da antiga classe dominante, nos dias da expedição garibaldina na ilha. De suas palavras compreendemos que a figura do protagonista, o Príncipe de Salina ou o *Gattopardo*, é o avô do escritor:

---

<sup>109</sup> Os resíduos são as manifestações observáveis dos sentimentos mediante ações e as derivações são o resultado da tentativa de racionalização dos sentimentos. Resíduos e derivações interagem reciprocamente. Eles são os responsáveis pelo equilíbrio social combinando interesses diversos e mesmo conflitantes diante de uma realidade social extremamente heterogênea. Dessa heterogeneidade, pode-se deduzir, como dado imediato, uma camada superior da sociedade, formada pela elite. Essa elite é detentora dos índices mais elevados dentro do ramo de atuação. Na questão política, há a elite governamental que se distingue da não-governamental. A elite governamental é um grupo minoritário e é uma constante na história das sociedades. A elite não-governamental, por sua vez, é extremamente heterogênea. Há políticos que querem trabalhar no interesse da população e, dessa maneira, são dominados pelo instinto das combinações. A elite política basicamente é constituída de dois pólos. Os que dominam à força física, os leões, e os que se sobressaem intelectualmente, as raposas. Os primeiros constituiriam a classe I e os segundos a classe II da elite política. Para se perpetuar no poder, a elite precisa renovar-se, isto é, cooptar indivíduos capacitados dentro da sociedade. Os indivíduos dotados da força, os leões, por serem leões não se deixarão cooptar. Os astutos, raposas, aceitam a cooptação e por isso ingressam em maior quantidade na elite. Com isso, os talentosos se tornaram majoritários ou, no mínimo, hegemônicos. No entanto, dentro da sociedade cresce a elite dos fortes que forçam a entrada para a elite política. Eles formam uma contra-elite e, quando se sentirem o suficientemente fortes, promovem uma revolução e ascendem à elite formando um governo de classe II. Com o passar do tempo também precisam renovar-se e novamente se reinicia o processo. É a teoria da circulação das elites. Em Pareto, encontramos a idéia de que elite é a algo natural, que independe da vontade humana e está acima dela. A elite não se faz nem se adquire. É um dado. Por isso, o político é uma realidade independente da vontade da comunidade e, conseqüentemente, seu agir independe do crivo da comunidade. Ele não é escolhido, mas dado pela natureza e, assim, pode prescindir da comunidade. Como não está no poder, mas é poder, justifica-se a perpetuação no poder. PARETO, Vilfredo. **Manual de Economia Política**. Trad. João Guilherme Vargas Netto. São Paulo: Nova Cultural, 1987.

È superfluo dirti che il Principe di Salina è il principe di Lampedusa, Giulio Fabrizio, mio bisnonno; ogni cosa è reale: la statura, la matematica, la falsa violenza, lo scetticismo, la moglie, la madre tedesca, il rifiuto di essere senatore.<sup>110</sup>

Através das palavras do protagonista, o autor pretende prospectar os motivos históricos que levaram, pouco mais de um século depois, o final da antiga ordem social; o crepúsculo dos *gattopardi* inicia exatamente com os fatos de 1860 e com a anexação da Sicília ao Reino da Itália. Entretanto, com todas as mudanças, a vida da aristocracia siciliana continuou imutável até o final da II Guerra, quando, como já dito, foi totalmente cancelada uma inteira classe social com suas tradições e seus privilégios.

Também os outros personagens, magistralmente tracejados, são autênticos enquanto autobiográficos, assim como o são os lugares, os objetos, os espaços, as paisagens e as comidas, evocadas com prazer intenso. É interessante também evidenciar como, após a redação do primeiro capítulo do livro, Giuseppe Tomasi se dedicou à composição do bellissimo conto intitulado *I luoghi della mia prima infanzia* que, lido paralelamente ao seu mais famoso romance, parece constituir o esqueleto ósseo de *Il Gattopardo*, com a evocação sentimental das memórias perdidas.

Como já mencionado, o romance se desenvolve na Palermo de 1860. O Príncipe de Salina, do alto das colinas onde ficava seu palácio, segue o desenvolvimento dos eventos sem o mesmo temor e pânico de seus pares que fugiam convencidos que os *camicie rosse* (camisas vermelhas) trouxessem a revolução e o fim da monarquia. Através dos olhos desencantados e corajosos de seu sobrinho Tancredi, que se alista como oficial do exército garibaldino; o príncipe entende o sentido histórico dos acontecimentos, já pressagiando que a anexação da Sicília ao Reino da Itália, nada mais fará que substituir uma classe dirigente por outra, a aristocracia latifundiária bourbônica pela pequena nobreza sabauda piemontesa, aliada à burguesia local. No entanto, consciente que seu mundo está por desaparecer; ele continua a levar a vida de sempre, com os ritos diários da récita das vésperas na capela, com os colóquios espirituais com o confessor, com as refeições da família numerosa ao redor da grande mesa do salão, com a transferência estiva no coração de seus grandes feudos, com a caça com os cachorros, com os bailes e festas. Com essa consciência, o príncipe sacrifica a felicidade de sua filha predileta, Concetta, enamorada de Tancredi; como tutor do sobrinho, decide em destinar-lhe a

<sup>110</sup> TOMASI, Gioacchino Lanza. *I luoghi del Gattopardo*. Palermo: Sellerio, 2002, p. 63.

sensual e rica herdeira do seu meeiro, para que o dinheiro o introduza na nova classe social, onde não há mais lugar para os *gattopardi*.

É um dos tantos retratos da Sicília. A ilha é um espelho que reflete muitas faces, as “*cento Sicilie*” que Gesualdo Bufalino denomina como sendo as realidades diversas e contraditórias, que são também os diversos modos de observá-las e julgá-las por parte dos escritores sicilianos. Por exemplo, a lente através da qual Leonardo Sciascia analisa o 1860, no conto *Il Quarantotto*. Ele retrata um vira-casacas, o barão Garziano, antigo latifundiário bourbônico que se torna garibaldino e oferece ao *condottiero* Garibaldi, um almoço preparado por seu monsù. Mais curioso ainda, oferece o mesmo leito no qual havia dormido, anos antes, o rei Ferdinando. Era o dia 15 de abril de 1860:

Nel giardino il Barone [Garziano] aveva fatto apparecchiare i tavoli, c'erano caraffe di vino cimabelle e pandispagna, sotto gli alberi erano allineati i pozzetti di gelato, ai rami erano appese bandierine tricolori.<sup>111</sup>

Há no conto, inclusive, um interlocutor que exprime o seu ponto de vista a respeito dos sicilianos, o mesmo ponto de vista de Sciascia, que é o escritor Ippolito Nievo. Voluntário da expedição, que coloca, em guarda, o comandante, sem ser porém ouvido, sobre uma hospitalidade tão exibicionista, e elogia os sicilianos silenciosos, que não se agitam com qualquer entusiasmo. O memorialismo é bem simulado, também pela presença de Nievo que, nas suas cartas da Sicília, que conhecemos há pouco tempo, captava os aspectos deformes e, para ele, surpreendentes da sociedade siciliana.

Em *Il Gattopardo*, por exemplo, estão presentes os dois principais tipos sociais do referido modelo de Pareto, que consiste nos Leões ou, neste caso, Leopardos, animal que figura no brasão dos Salina e que representam a nobreza ancestral, por tratar-se dos animais que figuram no topo da cadeia alimentar, tal como a nobreza figurava no topo da pirâmide social.

Lampedusa escolhe a figura do Leopardo, não só pelo seu individualismo, característica que tem em comum com o príncipe de Salina, como pela sua adaptabilidade, algo que é fundamental para a manutenção do *status quo* do protagonista e da sua família. Logo abaixo dos leopardos estão as raposas, os chacais, as hienas, cuja astúcia, desprovida de escrúpulos, aliada a uma fortíssima motivação para vencer,

---

<sup>111</sup> SCIASCIA, Leonardo. *Il quarantotto*. In: *Gli zii di Sicilia*. Milano: Adelphi, 1997, p. 168.

indiciam os traços que fazem da burguesia, em ascensão, uma classe na sua rota, em direção, ao topo da escala social; trata-se de agiotas, banqueiros, especuladores ou, simplesmente, grandes industriais que enriquecem misteriosamente de um momento para o outro. A ambição deste tipo social esbarra, porém, com o conservadorismo dos leões e dos leopardos, que demoram, ainda, algumas gerações antes de os considerarem como seus iguais.

Quando nasce a Itália unida, morre, portanto, a nobreza, no sentido social e no sentido ético e estético. Segundo o Príncipe de Lampedusa, era natural que a sua classe morresse, mas era, outrossim, óbvio, que junto a ela morresse aquilo que de melhor a classe havia produzido no curso dos séculos. Por isso, o romance é uma melancólica elegia, escrita quando o pouco nobre Reino dos Savóia dava lugar à República, quando a nobreza italiana morria pela segunda vez, sendo que já estava morta há tempos, enquanto a burguesia - aquela nova burguesia dos anos Cinquenta - certamente, não menos operante do que aquela do século XIX continuava a ascender e incrementar a própria riqueza e o próprio poder.

A presença de um narrador onisciente que, exterior à época em que se passa a história e, ao mesmo tempo, contemporâneo ao autor que escreve o romance, introduz uma nota de realismo no discurso e dá ao leitor a capacidade de apreciação global, do ponto de vista de todas as personagens e do seu papel ou lugar na trama. Permite, simultaneamente, que o narrador exprima, de forma invulgar, a veia crítica que dá o distanciamento necessário dos acontecimentos, tornando o romance credível, do ponto de vista do leitor.

Logo, nota-se que, em *Il Gattopardo*, romance histórico nascido perfeito e tardio como um fruto literário e ideológico fora de época, a trama se condensa nos monólogos irônicos do ponto de vista de um protagonista absolutamente central - o Príncipe -, também príncipe, no interior do espaço literário do livro. Fisicamente enorme e fora do normal, o príncipe encarna um princípio fundamental e fundador da forma literária Romance; porque, sem a invenção de um personagem-guia, de um protagonista centralizador, parece que um gênero literário como o romance, de Don Quixote a Madame Bovary, do Vermelho e o Negro a Crime e Castigo, jamais teria existido. *Il Gattopardo* também celebra o nobre gênero do romance clássico já em declínio, e defunto segundo as Vanguardas européias, na segunda metade do século XX. No romance de

Lampedusa, uma obra mais lírica e ensaística do que propriamente uma narrativa, como observou Giorgio Bassani, na apresentação da primeira edição do livro, era imprescindível a necessidade de um personagem forte e sugestivo para compensar as lacunas e os seus desequilíbrios internos, e para magnetizar as meditações do autor, dando-lhes um caráter narrativo e uma espessura histórica.

É através deste distanciamento do narrador que nos apercebemos que Fabrizio foi o último dos Leopardos genuínos, sem contar com o filho rebelde que abandona o lar para trabalhar na indústria, na Inglaterra. Existe também uma enorme proximidade entre o narrador e o Príncipe di Salina, que poderiam perfeitamente ser dois amigos íntimos, irmãos ou, simplesmente, a mesma pessoa.

Do ponto de vista gastronômico, o romance encontra seu ápice na descrição do grande baile, no Palácio Ponteleone, dois anos após a anexação da Sicília; a vida mundana de Palermo ficou quase imutável, pois

Dopo la venuta dei Pimontesi, dopo il fattaccio di Aspromonte, fugati gli spettri di esproprio e di violenze, le duecento persone che componevano “il mondo” non si stancavano d’incontrarsi, sempre gli stessi, per congratularsi di esistere ancora.<sup>112</sup>

As descrições que seguem tal passo da obra - dos convidados, do mobiliário e da decoração, das conversas, das comidas e dos perfumes, estão entre as mais eloqüentes do romance - são o prelúdio, não por acaso, da cena da morte do Príncipe, com um salto temporal de vinte e um anos. No delírio agônico do protagonista, encontramos ainda um universo de fortes memórias, de gozos estéticos, de lugares com uma identidade anulada, testemunho de uma vida que representava emblematicamente a Sicília, antiga e perene.

Era inutile sforzarsi a credere il contrario, l’ultimo dei Salina era lui, il gigante sparuto che adesso agonizzava sul balcone di un albergo. Perché il significato di un casato nobile è tutto nella tradizioni, nei ricordi vitali; e lui era l’ultimo a possedere dei ricordi inconsueti, distinti da quelli delle altre famiglie.<sup>113</sup>

Com essas palavras Lampedusa explicita, inequivocamente, o significado da lembrança e da memória: homens, objetos e paisagens, que vivem uma vida intrincada, sendo isso a dar um sentido à existência, ou seja, o saber que depois de nós, aqueles

<sup>112</sup> LAMPEDUSA, Giuseppe Tomasi. **Il Gattopardo**. Torino: Loescher, 1980, p. 246.

<sup>113</sup> LAMPEDUSA, **Il Gattopardo**, op. cit., p. 286.

mesmos ritos, gestos e tradições continuarão a existir. Explica-se, provavelmente assim, a presença de uma vasta produção memorialística, durante o século XX, na Sicília, também na onda de sucesso emotivo suscitado pelo romance *Il Gattopardo*. Alguns entre os autores dessas memórias familiares eram coetâneos e *bon vivants* de Lampedusa, como o duque Alberto Denti Duca di Pirajno (1886 – 1968). Outros eram amigos de seus familiares, como a nobre Renata de Benisichi, ou parentes mais distantes dele, como o duque Francesco Alliata di Salaparuta (1879 - 1946) e sua irmã Felicita (1876 – desconhecida); Francesco era pai de Orietta Guaita (1920) e avô de Dacia Maraini (1936). Acrescenta-se à lista, o marquês Fulco Santostefano Cerda di Verdura (1899 – 1978). Todos eles comungaram de uma infância dourada e de recordações idílicas que projetam o leitor na representação daquele “mundo perdido”.

Entre as tantas possíveis sugestões, pode-se propor a leitura transversal de todos esses textos para encontrar o mundo dos sabores; objetivo maior de nossa investigação é encontrar tal mundo dos sabores, ou melhor, o das comidas, da mesa e dos ambientes que, com cuidadosa descrição, nos vem restituídos e que, desde sempre, são um *topos* literário que nos remete à idade da inocência.

Antes de qualquer outra obra, *Il Gattopardo* nos faz saborear quase que fisicamente as iguarias aristocráticas que evoca nas descrições das refeições em Donnafugata, onde triunfa o *torreggiante timballo di maccheroni*, ou no elenco do opulento Buffet, do Palácio Ponteleone, onde acontece o baile. Mas também o humilde ragù que ferve na pobre morada de padre Pirrone, descrito com tamanha eficácia, que sugere nos envolver em seus vapores perfumados. Certamente são sabores e odores que Tomasi di Lampedusa enumera graças às suas recordações de infância, como também é evidente nas descrições evocativas no conto *I luoghi della mia prima infanzia*. A sopeira repleta de macarrões que atravessa a praça ensolarada é um inesquecível tributo à autoridade do feudatário, assim como a lista dos pratos servidos depois de uma excursão no calor estivo siciliano, onde ele comenta que *c’era da rimanere secchi dalla congestione*.<sup>114</sup>

Com a mesma nostalgia mista de delicada ironia, encontramos evocados os alimentos da tradição, no livro de Santostefano di Verdura:

---

<sup>114</sup> LAMPEDUSA, Giuseppe Tomasi. **I luoghi della mia prima infanzia**. In: I racconti. Milano: Feltrinelli, 2002, p. 87.

Le monache dei diversi conventi che ancora esistevano ci mandavano le loro specialità culinarie. La tradizionale pecora di pasta reale (si trattava di un agnello pasquale di marzapane impastato e modellato dalle monache con uno stendardo crociato fra le zampe). [...] Tutte le vetrine delle pasticcerie cittadine erano piene degli stessi articoli eseguiti molto più realisticamente, ma noi con avito snobismo preferivamo quelli monacali, sebbene arcaici alla vista in paragone alle opere d'arte che vendeva "Caflish", la pasticceria svizzera alla moda, e se qualche sconsiderato amico o parente ce ne faceva dono, il dono era subito dato via.<sup>115</sup>

Para celebrar o dia de Santa Luzia, virgem e mártir protetora da cidade de Siracusa, e as festividades natalinas, eis as lembranças do escritor Santostefano:

In quel giorno non si mangiava pane. Questa non era affatto una privazione, perché invece ci davano deliziose sottilissime frittelle di granoturco chiamate pannelle, mentre la vigilia di Natale si andava alla messa di mezzanotte dai nostri vicini, che avevano una capella privata. Quanto era difficile rimanere svegli fino a quell'ora, ma come si era fieri di essere trattati come i grandi. Finita la messa, come a due sonnambuli, ci davano una tazza di brodo caldo e odoroso e l'inevitabile bicchierino di Marsala.<sup>116</sup>

Também não faltam referências às comidas rituais, no livro de memórias familiares, dedicado às receitas da marquesa Grazietta Tedeschi, onde se lê, por exemplo, que

Al momento delle grandi feste faceva la sua apparizione un altro personaggio singolare, la monaca di casa, sotto la cui guida venivano congezionati i dolci per le diverse ricorrenze: Carnevale, Pasqua, i morti, Natale. [...] La tavolata di famiglia delle ricorrenze era zeppa di argenteria, servizi pregiati di piatti, bicchieri, lavadita, saliere ...<sup>117</sup>

Encontram-se, também, nas páginas dos referidos escritores, recordações culinárias, descritas com tal esmero de particulares, que nos fazem crer se tratar de pratos indelevelmente da tradição. Por exemplo, a *pasta con le sarde* (macarrão com sardinhas), que é protagonista de um ameno embate entre a baronesa e o *monsú*, na introdução da relativa receita no livro de Benisichi:

<sup>115</sup> VERDURA, Fulco Santostefano. **Estati felici**. Palermo: Ed. Novecento, 2005, p. 78.

<sup>116</sup> VERDURA, **Estati** ..., op. cit., p. 81.

<sup>117</sup> SPADACCINO, Teresa. (Org.) **La Sicilia dei marchesi e dei monsù**: il libro di cucina della marchesa Grazietta Tedeschi. Palermo: Sellerio, 1992, p. 130.

C'era una grande partecipazione al rito del pasto da parte dei commensali e dei servitori; assaporavano il cibo con attenzione e riconoscenza verso il creato, gli uni, offrivano i ricolmi vassoi con gesti lunghi bisbigliando amorevoli inviti, gli altri: "Pigliasse, oggi il ragù è squisito...". Non si taceva l'eccellenza o la raffinatezza di un piatto, ma lo si lodava come per goderne di più la bontà.

[...]

Una critica o un commento all'esecuzione di un piatto dava la stura ad estenuanti duetti tra la padrona di casa e il cuoco. Le persone di servizio non erano autorizzate a "rispondere". [...] Ma la lingua si scioglieva in difesa del proprio operato, per discutere sulle regole di cottura o l'amalgama delle dosi o la quantità del sale. Cessava il rapporto di dipendenza e si apriva una disputa d'accademia: "Non si è mai sentito dire di una pasta con le sarde con la salsa di pomodoro", diceva altera mia zia, con un piccolo ghigno di schermo.

"Ma ci vogliamo mettere a fare la pasta con le sarde come il popolino palermitano? Questa ci voleva!"

"Voscenza mi permete, ma la principessa Giuseppina la ordinava sempre così!"

"Mi meraviglio per la principessa" reagiva mia zia, già battendo in ritirata, che sarebbe stata grave mancanza di tatto coprire di insulti l'ignara principessa, parlando ad un cuoco.

"A casa mia non si è mai fatto!"

La solennità della frase si addiceva a una questione di onore, e in queste ultime parole, veramente la baronessa mia zia metteva in palio la sua stessa lealtà per averla vinta nella disputa.<sup>118</sup>

Também no episódio do livro de Santostefano di Verdura, quando a tia doente seduz uma jovem parente:

"Tu sai che il dottore, che non capisce niente, mi ha messo a regime e non mi danno che delle pappine insapori. Io invece, ho un gran desiderio di un certo piatto che adoro. Mi dicono che avete un ottimo cuoco: non potresti farmelo cucinare e farmelo portare di nascosto su per la mia scaletta privata? La mia cameriera, al corrente di tutto, lo riceverebbe e tu avresti fatto felice una vecchia malata". Il piatto in questione era una specialità siciliana, la pasta con le sarde. [...] Questo piatto riuscì a meraviglia e su per la scaletta, costruita per un romantico scopo, salì il fatale pasto, che infatti fu l'ultimo della buona zia Tutù.<sup>119</sup>

Outras descrições, como por exemplo, a do *trionfo di gola*, traz intensamente à memória de Topazia Alliata (1913), mãe de Dacia Maraini, as horríveis privações, sofridas durante da guerra no Japão:

<sup>118</sup> BENISICHI, Renata Pucci. **Scusate la polvere**. Palermo: Sellerio, 2004, p. 36.

<sup>119</sup> VERDURA, **Estati** ..., op. cit., p. 77.

“Una montagnola verde fatta di gelatina di pistacchio, mescolata alle arance candite, alla ricotta dolce, all’uvetta e ai pezzi di cioccolata” diceva mia madre che aveva le gambe paralizzate per il beri-beri, malattia della denutrizione, ma non aveva perso il coraggio con cui affrontava lo “sciopero della fame” o i turni notturni per ascoltare di nascosto la radio delle guardie. “Si squaglia in bocca come una nuvola spandendo profumi intensi e stupefacenti. È come mangiarsi un paesaggio montano, con tutti i suoi boschi, i suoi fiumi, i suoi prati; un paesaggio reso leggero e friabile da una bambagia luminosa che lo contiene e lo trasforma, da gioia degli occhi a gioia della lingua. Si trattiene il respiro e ci si bea di quello straordinario pezzo di mondo zuccherino che si ha il pregio di tenere sospeso sulla lingua come il dono più prezioso degli dei. Naturalmente non se ne può mangiare più di un cucchiaino, se no ci si stucca mortalmente”.<sup>120</sup>

Outra forte recordação pode ser conferida, nas linhas do duque de Pirajno, sobre a caponata que ele comia, em seu “exílio” toscano:

Francesco Nicolichia (il monsú di casa Pirajno) la chiamava mulincianedde a caponatina, piccole melanzane a caponatina. Allora la mia famiglia abitava a Livorno, e Nicolichia storcava la bocca davanti alle melanzane toscane; per lui le sole melanzane rispettabili erano quelle siciliane, anzi palermitane, e per di più, coltivate e raccolte negli orti a San Lorenzo ai Colli. Tutte le altre melanzane dell’universo, per Nicolichia, erano oru farsu, oro falso. Devo dire ad onor del vero che, anche con l’oro falso delle melanzane toscane, Nicolichia riusciva a fare una caponatina che era un capolavoro.<sup>121</sup>

Não menos importante do que as comidas é ainda a arrumação suntuosa das mesas, feita em uma descrição pormenorizada, reconduzindo àquelas atmosferas já perdidas, como lemos em *Il Gattopardo*:

La cena a villa Salina era servita con il fasto sbrecciato che allora era lo stile del Regno delle Due Sicilie. Il numero di commensali (quattordici erano fra padroni di casa, figli, governanti e precettori) bastava solo a conferire imponenza alla tavola. Ricoperta da una rattoppata tovaglia finissima, essa splendeva sotto la luce di una potente “carsella”, precariamente appesa sotto la “ninfa” sotto il lampadario di Murano. Massiccia l’argenteria e splendidi i bicchieri recanti il medaglione liscio fra i bugnati di Boemia le cifre F.D. (Ferdinandus dedit) in ricordo di una munificenza reale, ma i piatti, ciascuno segnato da una sigla illustre, non erano che dei superstiti delle strage compiute dagli sguatterti e provenivano da servizi disparati. Quelli di formato più grande, Capodimonte vaghissimi con la larga bordura verde-mandorla segnata da ancorette dorate, erano riservati al Principe cui piaceva avere intorno a sé ogni cosa in scala,

<sup>120</sup> MARAINI, Dacia. **Bagheria**. Milano: Rizzoli, 2001, p. 66.

<sup>121</sup> PIRAJNO, A. Denti. **Siciliani a tavola**: itinerario gastronomico da Messina a Porto Empedocle. Milano: Longanesi, 1970.

eccetto la moglie.[...] Davanti al suo posto, fiancheggiati da una colonna di piatti, si allargavano i fianchi argentei dell'enorme zuppiera col coperchio sormontato dal Gattopardo danzante. Il Principe scodellava lui stesso la minestra, fatica grata simbolo delle mansioni altrici del *pater familias*.<sup>122</sup>

O estilo do Reino nada mais era do que uma releitura espanhola dos hábitos franceses à mesa. Após a revolução provocada por Antonin Carême<sup>123</sup>, sentar-se à mesa queria dizer participar de um espetáculo de hedonismo, sobretudo no que diz respeito à excitação dos cinco sentidos, e não apenas o paladar. Não se deve confundir com os espetáculos medievais de pavões e outros animais assados inteiros e recobertos de suas plumagens ou peles. Entendemos se tratar, nesse caso, de arquitetura de banquetes e de pratos refinados. Não por acaso, Carême foi chamado de o “Palladio da Cozinha”, em referência ao grande arquiteto italiano, Andrea Palladio (1508 – 1580).

Também Felicita Alliata, em *Cose che furono*, traz uma descrição da suntuosa arrumação da mesa por ocasião da oferta de um grande banquete, descrição reproduzida por Dacia Maraini, sobrinha da nobre palermitana:

Rimase famosa in famiglia l'eco di un pranzo in onore di lord e lady Bentick, che avevano liberato il nonno Giuseppe dall'isola di Pantelleria, dove era stato mandato per sospetta simpatia verso i garibaldini. [...] La tavola doveva essere vasta tanto da poter essere ornata al centro da un tempietto in stile dorico, ancora esistente, finemente intagliato in legno, con colonnati, balaustre, scale, tripodi e statue che si ripetevano in tempietti – specie di chioschi – più piccoli alle estremità della lunga tavola. [...] La tovaglia che conosco, in finissima tela damascata a disegni rettilinei, era tutta di un pezzo, della lunghezza circa di otto metri. Il servizio di porcellana finissima che poteva bastare per sessanta coperti – e credo che circa tanti dovettero essere – era della manifattura francese del conte di Artois. Si componeva di centinaia di pezzi, ricchissimi di accessori: coppe, vasi da ghiacciare i vini, cestini per la frutta, ampolle, saliere di svariatissime forme, decorate di minuscoli fiordalisi azzurri e tulipani rosa, con bordi di festoni in allori e bacche rosse, ornati di anse e volute di fogliami dorati.<sup>124</sup>

Outro sinal de distinção social, além das iguarias refinadas e dos suntuosos serviços de jantar, baixelas, copos e pratarias, era a presença do cozinheiro estrangeiro,

<sup>122</sup> LAMPEDUSA, **Il Gattopardo**, op. cit., p. 22 -23.

<sup>123</sup> Marc-Antoine Carême, (1784 – 1833), estudou por anos os desenhos de arquitetura clássica para alicá-los à cozinha através de elaboradas *pieces montées*. Serviu o czar Alexandre I, o barão de Rothschild, Jorge IV da Inglaterra e Luís XVIII. Escreveu alguns livros como *Le Pâtissier royal*, *Le Maître d'hotel français*, *Le Cuisinier parisien e L'art de la cuisine au XIX siècle*. DUMAS, **Grande dicionário...**, op. cit., p. 73-74.

<sup>124</sup> MARAINI, **Bagheria**, op. cit., p.150-151.

em casa. Tal personagem era denominado *monsù*, na Sicília, ou *monzù*, em Nápoles. Encontramos uma descrição desse personagem também nas memórias de Benisichi:

Ugualmente carismatica in tutte le case, era la presenza del Monsù, considerato la massima autorità fra i domestici e al di sopra del loro rango. Così si chiamava nelle famiglie aristocratiche del meridione, a cominciare da Napoli, il cuoco.

L'appellativo era una deformazione del *monsieur* francese, e tali erano considerati i cuochi sotto il regno dei Borboni, appunto, poiché la cucina francese era apprezzata ed ammirata. A mia memoria, ci si rivolgeva a lui dandogli del voi.<sup>125</sup>

Os complexos e atormentados eventos históricos da Sicília transformam qualquer clichê absolutamente inapto a descrever a sua complicada estratificação. Para nos limitarmos apenas aos códigos alimentares, através de breves reflexões, não podemos deixar de lembrar como a tradição siciliana abranja uma miríade de diversas sugestões, influências e memórias, dentre as quais as tanto citadas ascendências árabes, que indiciam apenas uma das possibilidades de se traçar um percurso. Alberto Denti di Pirajno, em seu livro *Siciliani a tavola*, afirma que “a cozinha siciliana é a mais antiga da Europa”, renomada em todo o Mediterrâneo, desde os tempos de Platão; os sarracenos trouxeram a fantasia oriental aos pratos sicilianos, com os extraordinários contrastes de sabor, os normandos, com arte de cozinhar em fornos, os árabes, com a perícia em confeccionar doces e sorvetes, os espanhóis, com o gosto das preparações de comidas “barocas”, os ingleses, com o uso do rum e do chocolate nos pratos, e os franceses, com o domínio oitocentescos da *haute cuisine*. Toda essa mistura de povos e traços é resumida numa única iguaria: o *arancino*. Descrito por Federico de Roberto, em *I Viceré*<sup>126</sup>, este quitute é um resumo da história siciliana, pois nele reconhecemos a influência árabe por ter fornecido o arroz e o açafrão, a espanhola por ter trazido o tomate das Américas e a francesa pela presença do ragù de carne, preparação típica da *haute cuisine*.

Essa feição da alta cozinha siciliana é devida, em particular, à presença do *monsù*, como empregado das famílias aristocráticas do século XIX, em todo o Reino das Duas Sicílias<sup>127</sup>, conforme já dissemos antes. As grandes insurgências, ligadas à Revolução

<sup>125</sup> BENISICHI, *Scusate* ..., op. cit., p. 101.

<sup>126</sup> DE ROBERTO, Federico. *I Viceré*. Torino: Einaudi, 2000.

<sup>127</sup> O Reino das Duas Sicílias derivou da unificação do [Reino da Sicília](#) e do [Reino de Nápoles](#) (ou Reino da Sicília Peninsular) pelo rei [Afonso V de Aragão](#) em 1442. Os dois domínios haviam sido originalmente separados em consequência das [Vésperas Sicilianas](#) de 1282. Com a morte de Afonso em 1458, o reino foi novamente dividido: seu irmão [João II de Aragão](#) recebeu a Sicília insular e seu filho

Francesa, reverberaram também sobre as tradições culinárias locais. Os grandes cozinheiros, os sumos artistas que até então haviam trabalhado somente para as grandes dinastias do Além-alpes, dispersaram-se em direção ao sul da Itália. Assim, a cozinha francesa, já codificada como requintada naqueles tempos, tornou-se sinônimo de refinamento e opulência, iniciando, categoricamente, a sua descida rumo à progressiva democratização, colonizando a aristocracia estrangeira e afirmando as bases para o advento da gastronomia burguesa.

Imediatamente após a deposição dos Bourbons (julho de 1830), os franceses, ou seja, a grande parte desses profissionais da cozinha, detentores da tradição da *haute cuisine*, encontrou exílio no Reino das Duas Sicílias, iniciando o seu reinado nas casas e palácios da alta aristocracia napolitana e siciliana. Isso explica o aparecimento dessa áulica figura que presidia o funcionamento das cozinhas, dirigindo um exército de subordinados. A sua formação era constituída basicamente pela transmissão de um patrimônio oral da culinária, mas era obrigatório um período de estágio, na capital francesa, para que o *monsù* fosse digno de ostentar esse título, mesmo que as suas tarefas na cozinha parisiense se referissem às mais elementares incumbências. Tudo isso nos é confirmado por Dacia Maraini nas linhas que seguem:

I cuochi sono stati affittati per la serata: il primo è francese o per lo meno si dice tale e si fa chiamare monsieur Trebbianò, ma lei [Marianna Ucria] sospetta che abbia solo soggiornato qualche tempo in Francia. Cucina bene, “à la française”, ma i suoi piatti più riusciti sono quelli isolani. Sotto i nomi più astrusi si possono riconoscere i soliti sapori che piacciono a tutti. Le grandi famiglie di Palermo se lo contendono da anni per cene e pranzi affollati. E a monsù Trebbianò piace trasmigrare da una casa all'altra a pagamento, portandosi indietro uno stuolo di aiutanti, di assistenti, di “petites-maines” di fiducia, nonché una valanga di pentole, coltelli e forme di sua proprietà.<sup>128</sup>

Outro exemplo nos relata Fulco di Verdura:

---

bastardo Ferdinando, o Reino de Nápoles. Em [1501](#), o rei [Fernando II de Aragão](#) conquistou Nápoles e reuniu os dois reinos sob a autoridade da coroa espanhola. O título de "rei da Sicília dos dois lados do estreito" foi doravante adotado por todos os monarcas espanhóis até a [Guerra de Sucessão Espanhola](#). O término deste conflito, com o [tratado de Utrecht](#) de [1713](#), fez com que a Sicília fosse entregue ao duque de [Sabóia](#); já o [tratado de Rastatt](#) de [1714](#) deixou Nápoles ao Imperador [Carlos VI](#), quem anexou a Sicília em [1720](#). Em [1738](#), fundou-se um Reino das Duas Sicílias entregue a um ramo dos [Bourbons](#) da [Espanha](#), reino este que perdurou até [1860](#), exceto por um breve intervalo sob [Napoleão](#). Em [1861](#), [Garibaldi](#) o incorporou ao novo [Reino da Itália](#). UGO, Gianluigi. **Piccola Storia d'Italia**. Perugia: Guerra, Edizioni, 1994.

<sup>128</sup> MARAINI, Dacia. **La lunga vita di Marianna Ucria**. Milano: Rizzoli, 1999, p. 197.

Devo spiegare che in Sicilia il capocuoco era chiamato “Monzù” da “Monsieur”, poiché, in teoria, avrebbe dovuto avere un periodo di tirocinio in Francia per approfondire gli arcani della haute cuisine. Il nostro “Monzù” in realtà, non solo era stato sguattero a Parigi, ma aveva anche studiato l’arte culinaria britannica e sapeva benissimo confezionare *steack and kidney pie*, *yorkshire pudding* e altre specialità nordiche. Però durante il lungo viaggio da Dover a Palermo questi piatti avevano subito una metamorfosi linguistica, sicché il *mice pie* era diventato mezzosposo e lo *strawberry fool*, strabbifuodi.<sup>129</sup>

Ainda sobre esses curiosos personagens, segue outra definição de *monsù*, nas palavras do famoso *monsù* palermitano, Francesco Paolo Cascino, empregado na casa dos Florio<sup>130</sup>, calabreses de origem que fizeram fortuna, na Sicília, com o comércio de especiarias, com a navegação e produção de vinho Marsala. Antes disso, ele havia servido as casas Valdina e Deliella:

Il titolo di *monsù* lo si dava solo ai cuochi di casata, e cioè a quanti avevano il privilegio di servire in case baronali. Gli altri, quelli al lavoro presso gente magari ricchissima, ma non titolata, erano detti cuochi di paglietta, e noi li consideravamo gente da non frequentare.<sup>131</sup>

A arte dos *monsù* se exprimía fiel à tradição da *haute cuisine*, principalmente, no preparo dos molhos, como descreve, mais uma vez, o duque de Pirajno:

Ogni giorno, in cucina, aveva iniziato con la preparazione della “salsa spagnola”, della bechamel, delle diverse maionesi (verde con lo scalogno, rossa con l’aggiunta di barbabietole). Il capolavoro, pare fosse il “fondo di cipolla”, da impiegare in sostituzione della cipolla cruda, nelle più diverse preparazioni.<sup>132</sup>

Todavía, mais importante do que possuir um bom cozinheiro ou *monsù* era saber receber. Voltemos para *Il Gattopardo*. Num típico jantar formal da nobreza siciliana para os “ilustres” do feudo de Donnafugata, o príncipe, sabiamente, quebra o protocolo da alta cozinha em voga na época, demonstrando a sua distinção inclusive ao infringir as regras

<sup>129</sup> VERDURA, , *Estati ...*, op. cit., p. 65.

<sup>130</sup> Il mito, la leggenda, la straordinaria bellezza di donna Franca, splendida animatrice mondana e culturale, amica di D’Annunzio, Leoncavallo, Caruso, hanno fatto quasi sempre parte di una narrazione orale che si è tramandata fino ai tempi nostri, ma la famiglia Florio con la sua storia emblematica quanto quelle dei Buddenbrock e dei Krupp, da anni aspetta il suo Thomas Mann e il suo Luchino Visconti. NUNNARI, Domenico. *I Florio*. Reggio Calabria: Gazzetta del Sud, 27/04/1996.

<sup>131</sup> PIRAJNO, *Siciliani a tavola*, op. cit., p. 27

<sup>132</sup> PIRAJNO, *Siciliani a tavola*, op. cit., p. 49.

impostas pelo *savoir vivre* francês. Compassivo a não embaraçar pessoas não acostumadas ao rigor dos bons modos à mesa,

Il Principe aveva troppa esperienza per offrire a degli invitati siciliani in un paese dell'interno, un pranzo che si iniziasse con un *potage*, e infrangeva tanto più facilmente le regole dell'alta cucina in quanto ciò corrispondeva ai propri gusti. Ma le informazioni sulla barbarica usanza forestiera di servire una brodaglia come primo piatto erano giunte con troppa insistenza ai maggiorenti di Donnafugata perché un residuo timore non palpitasse in loro all'inizio di ognuno di quei pranzi solenni.<sup>133</sup>

A experiência do príncipe, em outras palavras, residia exatamente no fato de ele não tentar impor regras de etiqueta de comensais nobres aos sicilianos plebeus; agindo assim operou uma ruptura no cânone culto das normas à mesa. Sendo em essência um aristocrático não ultrajou os locais com hábitos novos e desconhecidos para os comensais rústicos. Subversão ou inteligência? Falta de elegância ou excesso dela? Lampedusa, ao descrever o personagem como “suficientemente experiente”, reflete sobre a temática central do romance; a decadência da velha classe nobre e a ascensão da nova classe burguesa rural. As palavras do narrador estão repletas de indicações sobre a mudança que se operava, naqueles dias, no desembarque garibaldino na ilha, dando início ao processo de unificação italiana. Não devemos esquecer que o próprio autor do romance era um nobre, e, portanto, consciente dos “traumas” sofridos por sua família durante a transição da velha para a nova Itália.

A escrita de Lampedusa é introspectiva, pormenorizada e sempre explicativa, tanto do ponto de vista psico-sociológico, quanto dos comportamentos individuais e coletivos. A linguagem é sensorial, marcada, principalmente, por sensações visuais, pictóricas – não só relativas à paisagem natural, mas também aos ambientes fechados, como por exemplo, os salões do Palazzo Ponteleone e os da Villa Salina. Vale salientar, também, que Don Fabrizio se enquadra perfeitamente na definição de anfitrião, formulada algumas décadas antes, na França, por Grimod de La Reynière:

Seria um grave erro pensar que basta ser rico, ter um cozinheiro hábil e manter uma boa mesa aberta para merecer o nome de Anfitrião; e infelizmente este erro é tão comum hoje em dia que não há novo rico que não creia sê-lo”.<sup>134</sup>

<sup>133</sup> LAMPEDUSA, *Il Gattopardo*, op. cit., p. 82.

O livro de Reynière foi editado, em Paris, em 1808, e logo se transformou na bíblia dos apreciadores da boa mesa. Ele ressalta, também, que a sopas devem fazer parte de absolutamente todos os cardápios, mesmo naqueles de verão. Contudo, coloca como um dos principais deveres do Anfitrião evitar cuidadosamente tudo que possa magoar seus convivas, direta ou indiretamente. Confirmamos, assim, a inteligência e a elegância do Príncipe de Salina por optar não servir o caldo.

Durante o baile, quando Sedàra senta-se ao lado do Príncipe, ele toma consciência que realmente odeia o outro homem, mesmo tendo-o recomendado à cadeira do Senado, quando de seu colóquio com Chevalley. É muito claro que a relação de Salina com o liberal enriquecido é feita, acima de tudo, por um desprezo aristocrático em seu estado mais puro. Sedàra jamais poderia ser considerado um anfitrião na concepção de Reynière. Tampouco um comensal.

Em princípios de 1957, Lampedusa escreveu o primeiro capítulo de um novo romance, *I gattini ciechi*, que deveria ter sido uma continuação ideal do Gattopardo. Em *O novo-rico e os velhos senhores*, novela que teria sido o capítulo do referido livro, o protagonista plebeu do romance não aparece nesses textos. Tal personagem teria sido o filho de Batassano Ibba, expoente daquela nova classe agrária, que se desenvolveu após a unificação italiana, aquela cujo representante, no Gattopardo, era Calogero Sedàra. O mote da narrativa é a refeição na residência da família Ibba, representada por seu *pater familias* Don Batassano Ibba, um quase barão e “um analfabeto de gênio”. O personagem Ferrara, procurador do Príncipe de Salina, em visita para estabelecer o ato da venda de terras, descreve a refeição, com certos tons, semelhante às outras descritas no Gattopardo:

Esta [a refeição] tinha sido, a juízo de Ferrara, excelente; Dona Laura não se abandonava a devaneios em matéria de cozinha: ela fazia servir a cozinha siciliana elevada ao cubo em matéria de número de pratos e abundância de condimentos, tornando-a quase mortífera. O macarrão nadava literalmente no óleo do seu molho e jazia sepultado sob uma avalanche de queijo-cavalo, as carnes eram nacos de salames incendiários, e os outros pratos em geral continham o triplo dos condimentos prescritos; mas tudo isso, como já se disse, parecia excelente a Ferrara, o ápice da verdadeira boa cozinha; as suas raras refeições na casa dos Salina o haviam sempre desiludido devido à insipidez das comidas. No dia seguinte, porém, retornando a Palermo, depois de haver entregue ao príncipe Fabrizioto as setenta e oito mil e duzentas liras, descreveu o jantar que lhe fora oferecido e conhecendo a predileção do príncipe pelos *coulis de volaille* do Pré-

<sup>134</sup> REYNIÈRE, Alexandre B. L. Grimod de la. **Manual dos anfitriões**. Trad. J. M. Bertolote. São Paulo: Editora DeGUSTAR, 2000, p. 43.

Catelan e as “timbales d’éccrivisses” de Prunier apresentou como horroroso aquilo que lhe tinha parecido maravilhoso; e assim fez algo bastante grato a Salina, o qual depois, durante um poquerzinho no Círculo, relatou cada detalhe aos amigos sempre ávidos de notícias sobre os legendários Ibba.<sup>135</sup>

O Príncipe Fabrizioetto, em questão, é o filho de Tancredi e Angélica. No capítulo da morte de Fabrizio Salina, o protagonista medita sobre a morte dos *gattopardi* e sobre o futuro do principzinho, também através de uma reflexão culinária:

C’erano anche i nipoti: Fabrizioetto, il più giovane dei Salina, così bello, così vivace, tanto caro. Tanto odioso. Con la sua doppia dose di sangue Málvica, con gl’istinti goderecci, con le sue tendenza verso un’eleganza borghese. [...] Fabrizioetto avrebbe avuto dei ricordi banali, eguali a quelli dei suoi compagni di ginnasio, ricordo di merende economiche, di scherzucci malvageggi agli insegnanti, di cavalli acquistati avendo l’occhi al prezzo più che ai loro pregi; ed il senso del nome si sarebbe mutato in vuota pompa sempre amareggiata dall’assillo che altri potessero pompeggiare più di lui. Si sarebbe svolta la caccia al matrimonio ricco quando questa sarebbe divenuta una routine consueta e non più un’avventura audace e predatoria come era stato quello di Tancredi. Gli arazzi di Donnafugata, i mandorletti di Ragattisi, magari, chissà, la fontana di Anfitrite avrebbero avuto la sorte grottesca di esser metamorfizzati in terrine de foie-gras presto digerite, in donnine di Ba-ta-clan più labili del loro belletto.<sup>136</sup>

Dessa forma, o Príncipe Fabrizio do *Gattopardo* nos vem ao encontro como um libertino cético e um sensual moralista e astrônomo, mas também como um esteta que despreza a incipiente sociedade de massa e que deplora a demolição das individualidades fundadas na propriedade de terras. Lampedusa joga sobrepondo o seu personagem repleto da acídia niilista à náusea pela vulgaridade e praticidade da burguesia. Isso nos remete também ao grande representante sombrio do demonismo hamletiano e romântico que é o Príncipe Andrej Bolkonskij, em Guerra e Paz, um Andrej velho, muito semelhante ao seu pai, iluminista e colérico. Obviamente, Lampedusa elabora o texto, de maneira maneirística, à tradição do romance. Trabalha no plano da estilização e das temáticas, exaltando a estaticidade cenográfica e descritiva, a preponderância das coisas sobre as pessoas. Como quando transforma, por exemplo, um *timballo di maccheroni* em

<sup>135</sup> LAMPEDUSA, Giuseppe Tomasi. **O novo-rico e os velhos senhores**. In: Histórias Sicilianas. Trad. José Antonio Pinheiro Machado. Porto Alegre: L&PM Editores, 2002, p. 82. Os *écrevisses* são uma espécie de camarões de água doce, semelhantes aos pitus e o *coulis* é um molho cozido e engrossado a base de açúcar.

<sup>136</sup> LAMPEDUSA, **Il Gattopardo**, op. cit., p. 209.

personagem principal da cena, ou ao descrever o rico buffet do palácio Ponteleone, na cena do baile, colocando de lado, inclusive, a grandiosidade física do Príncipe de Salina.

Na narrativa lampedusiana, chegamos ao clímax da refeição formal ao estilo francês, domínio reservado somente à aristocracia. Os criados, trajados a rigor, carregam a apoteose gastronômica, exaltação do barroquismo culinário siciliano:

Perció quando tre servitori in verde, oro e cipria entrarono recando ciascuno uno smisurato piatto d'argento che conteneva un torreggiante timballo di maccheroni, soltanto quattro delle venti persone si astennero dal manifestare una lieta sorpresa: il Principe e la Principessa perché se l'aspettavano, Angelica per affettazione e Concetta per mancanza di appetito. Tutti gli altri (Tancredi compreso, rincresce dirlo) manifestarono il loro sollievo in modi diversi, che andavano dai flautati grugniti estatici del notaio allo strillette acuto di Pietro Paolo. Lo sguardo circolare minaccioso del padrone di casa troncò del resto subito queste manifestazioni indecorose.<sup>137</sup>

Podemos falar em quebra das regras de etiqueta da culinária, entendidas por nós como cânone alimentar, mas não na quebra do cânone das boas maneiras e da civilidade à mesa, ou seja, das regras de etiqueta à mesa. O narrador, mais uma vez, ressalta a monumentalidade do prato servido, revelando a manifestação de êxtase dos comensais:

Buone creanze a parte, però, l'aspetto di quei babelici pasticci era ben degno di evocare fremiti di ammirazione. L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e cannella che ne emanava non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un vapore carico di aromi, si scorgevano poi i fegatini di pollo, gli oveti duri, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi impigliate nella massa untuosa, caldissima dei maccheroncini corti cui l'estratto conferiva un prezioso color camoscio.<sup>138</sup>

Mas a sabedoria de Fabrizio não residia somente na escolha certa do menú ou na permissão de pequenas transgressões à mesa. Ele é a fusão entre a cultura alemã, herdada da mãe, marcada pelo racionalismo, pelo apego às normas e à ordem, traduzidas no fascínio pelas leis da física, nomeadamente da astronomia, e a indolência e a fogsidade italianas, como legado paterno. Sendo um homem dotado de inteligência (muito) acima de média no seu grupo de pares, que se caracteriza, sobretudo pela frivolidade ideológica,

<sup>137</sup> LAMPEDUSA, *Il Gattopardo*, op. cit., p. 82.

<sup>138</sup> LAMPEDUSA, *Il Gattopardo*, op. cit., p. 83.

a par de uma extrema sensibilidade estética, Fabrizio se destaca. É, antes de tudo, graças ao seu encanto pessoal que, mais do que a sua irrepreensível genealogia, Fabrizio Salina não é segregado pelos seus iguais que o consideram excêntrico, inspirando-lhes um misto de admiração e receio. Ele realmente se enquadra nos padrões do bom anfitrião exigidos por Reynière, pois

[...] ebbe modo di notare, unico a tavola che la demi-glace era troppo carica e si ripromise di dirlo al cuoco l'indomani; gli altri mangiavano senza pensare a nulla e non sapevano che il cibo, sembrava loro tanto squisito anche perché un'aura sensuale era penetrata nella casa.<sup>139</sup>

Reynière aponta que, como vimos, não basta ser rico para ter bom gosto, e ainda que um bom anfitrião precisa prover a excelência do jantar, zelando pelo serviço, pela elegância, e principalmente, pelo sentido inato pela boa mesa, todos os requisitos preenchidos pelo protagonista de *Il Gattopardo*, toda a observação do cânone em voga. Segundo a professora e pesquisadora canadense Margaret Visser,

Um jantar “completo”, formal ou “com propriedade” – mostram-nos como é fundamental para uma refeição um senso de que ela se desenvolve e progride de modo ordenado, conta uma história, simboliza a vida, a sociedade, o cosmos, o Paraíso. Numa refeição bem planejada, devem ser proporcionados variedade, contraste e completude, uma abrangência do líquido ao sólido, do frio ao quente, passando-se também por todos os sabores, do salgado ao doce.<sup>140</sup>

Podemos dizer que estamos frente a frente com o estabelecimento de um cânone alimentar. O programa de uma refeição tem um nome francês, *menu*, derivado do latim *minor* ou *minutus*. Os menus são dispositivos cortesês dos banquetes, capacitando os convidados a avaliar quanto eles poderão consumir de tudo aquilo que lhes for servido, são como as atas de uma reunião. Foram usados desde a Antiguidade, na Grécia e em Roma, mas foram institucionalizados na Paris do final do século XIX, exatamente no ano de 1890. Porém, a necessidade dos menus escritos nas refeições modernas resulta de uma importante mudança que surgiu, na Europa, a partir dos mesmos meados do século XIX, na maneira como eram projetados os jantares formais. A apresentação conhecida como *à*

---

139

<sup>140</sup> VISSER, Margaret. **O ritual do jantar**: as origens, evolução, excentricidade e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Editora Campus, 1998, p. 199.

*la française* era dividida de forma análoga àquela da refeição romana: dois pratos, ou três se contarmos como prato separado a abertura, com sopa e peixe e mais uma sobremesa.

Esses jantares formais ao velho estilo como se chamaria hoje, ou à francesa, evoluíram de modelos anteriores, medievais e renascentistas, e estabeleceram-se como cânone no século XVIII. Pratos, velas, saleiros e enfeites eram colocados sobre a mesa de refeição com cuidado e atenção; uma hierarquia de pratos deve ser respeitada, a simetria e a composição geométrica com pirâmides de frutas, flores e composições de objetos decorativos. O conjunto era planejado para dar uma sensação de opulência e abundância. Exatamente como no jantar descrito por Lampedusa.

Além disso, é de se supor que Fabrizio também possuísse um *monsù*. Embora ele apenas nomine “o cozinheiro” quando fala do molho *demi-glace*, vimos que os molhos, segundo Pirajno eram a especialidade desses profissionais. Todavia, numa leitura mais atenta do romance, vemos que mais tarde, é Angélica a nos informar sobre o *monsù* dos Salina: *E financo della fetta di torta che un premuroso garzone le portò disse che era eccellente e buona quasi come quella di “monsù Gaston”, il cuoco dei Salina.*<sup>141</sup>

Se passarmos da reflexão sobre os jantares formais à mesa para as salas de baile poder-se-á observar a mesma preocupação com o requinte. Examinemos um exemplo literário de Buffet, extraído das páginas de *Il Gattopardo*. Lampedusa descreve o ambiente do Palácio Ponteleone, na cidade de Palermo, cenário de um baile de gala, oferecido aos heróis da unificação. Presentes as autoridades locais, os garibaldinos, a nobreza palermitana, incluindo a família Salina e os Sedára. Tal serviço, certamente fora preparado por um *monsù*:

Al disotto dei candelabri, al disotto delle alzate a cinque piani che elevavano verso il soffitto lontano le piramidi di “dolci di riposto” mai consumati, si stendeva la monotona opulenza delle tables à thé dei grandi balli: coralline di aragoste lessate vive, cerei e gommosi gli chaud-froids di vitello, di tinta acciaio le spigole immerse nelle soffici salse, i tacchini che il calore dei forni aveva dorato, le beccacce disossate recline su tumuli di crostoni ambrati decorati delle loro stesse viscere triturate, i pasticci di fegato grasso rosei sotto la corazza di gelatina; le galantine color d’aurora, dieci altri crudeli colorate delizie; all’estremità della tavola due monumentali zuppiere d’argento contenevano il consommé, ambra bruciata e limpida. I cuochi delle vaste cucine avevano dovuto sudare fin dalla notte precedente per preparare questa cena.<sup>142</sup>

<sup>141</sup> LAMPEDUSA, *Il Gattopardo*, op. cit., p.181.

<sup>142</sup> LAMPEDUSA, *Il Gattopardo*, op. cit., p.157.

Praticidade a parte, o buffet dos Ponteleone cumpre, a rigor, o cânone estabelecido para esse tipo de refeição. Por se tratar de um baile de gala, a ostentação da prataria, da decoração e do serviço abundante de iguarias segue as regras propostas por Reynière. E a influência francesa se faz notar até mesmo na nomenclatura francesa dos pratos. Os *chaud-froids* são iguarias delicadas e decorativas, preparadas quentes (*chaud*) e servidas frias (*froids*); em geral, trata-se de carnes envoltas em molhos espessos e lustradas com gelatina, de provável origem romana. É um típico exemplo de *entremêt*, prato salgado servido entre o assado e a sobremesa. Da mesma “espécie” são os pastéis e os peixes assados, cobertos de gelatina, além das próprias *galantines*. Aves como a narceja, servidas no baile, “são assados tidos em alta estima por sua delicadeza”, postula Reynière.<sup>143</sup> Note-se que, ainda, também nos bailes, o *consommé* ocupa lugar de destaque na mesa das iguarias, sempre nas extremidades dela. Da mesma forma que o Príncipe de Salina, o Príncipe de Ponteleone pode ser considerado um perfeito Anfitrião sob a ótica de Reynière. Demonstra ainda mais o seu título de perfeito anfitrião, pois encerra o seu jantar com uma apoteose de sobremesas, glória da Sicília e delírio hedonista, principalmente das mulheres.

Disprezzò [il Principe] la tavola delle bibite che stava sulla destra luccicante di cristalli ed argenti, si diresse a sinistra verso quella dei dolci. Li immani babà sauri come il manto dei cavalli, Monte-Bianco nevosi di panna; beignets Dauphine che le mandorle screziavano di bianco ed i pistacchi di verdino; collinette di profiteroles alla cioccolata, marroni e grasse come l’humus della piana di Catania dalla quale, di fatto, attraverso lunghi rigiri esse provenivano, parfaits rosei, parfaits sciampagna, parfaits bigi che si sfaldavano scricchiolando quando la spatola li divideva, sviolinature in maggiore delle amarene candite, timbri aciduli degli ananas gialli, e “trionfi della Gola” col verde opaco dei loro pistacchi macinati, impudiche “paste delle Vergini”. Di queste Don Fabrizio si fece dare due e tenendole nel piatto sembrava una profana caricatura di Sant’Agata esibenti i propri ceni recisi. “Come mai il Santo Uffizio, quando lo poteva, non pensò a proibire questi dolci? I ‘trionfi della Gola’ (la gola peccato mortale!), le mammelle di S. Agata vendute nei monasteri, divorate dai festaioli! Mah!”<sup>144</sup>

Mais um pouco sobre as refeições de casa Salina:

Alla fine del pranzo venne servita la gelatina al rhum. Questo era il dolce preferito di Don Fabrizio e la Principessa, riconoscente delle consolazioni

<sup>143</sup> REYNIÈRE, *Manual dos ...*, op. cit., p. 118.

<sup>144</sup> LAMPEDUSA, *Il Gattopardo*, op. cit., p. 157.

ricevute, aveva avuto cura di ordinarlo la mattina di buon'ora. Si presentava minacciosa, con quella sua forma di torrione appoggiato sui bastioni e scarpate, dalle pareti lisce e scivolose impossibili da scalare, presidiata da una guarnigione rossa e verde di ciliegie e di pistacchi; era però trasparente e tremolante il cucchiaino vi si affondava con stupefacente agio. Quando la roccaforte ambrata giuse a Francesco Paolo, il ragazzo sedicenne ultimo servito, essa non consisteva più che di spalti cannoneggiati e di blocchi divelti. Esilarato dell'aroma del liquore e del gusto delicato della guarnigione multicolore, il Principe se la era goduta assistendo allo smantellamento della fosca rocca sotto l'assalto degli appetiti.<sup>145</sup>

Não obstante nesse passo não seja descrito todo o cardápio, sabe-se que o clássico serviço à francesa consistia num primeiro prato, os *hours d'oeuvre*, seguidos de um *potage*, um segundo prato, chamado de *pièce de resistance*, terminando com o *dessert*. A citação acima nos faz recordar que o açúcar e a doçaria significavam um símbolo de poder e status social. Isso porque, desde os séculos XV e XVI, o açúcar consumido, na Europa, vinha quase todo do Novo Mundo, considerado uma droga, no sentido de fármaco. Porém, a Sicília gozava, graças ao legado árabe, o título de “jardim das delícias”, devido à produção de cana-de-açúcar, em suas terras. Isso explica, na opinião de Gilberto Freyre, a predileção pelo uso excessivo dessa substância, característica da doçaria árabe, ibérica e brasileira.<sup>146</sup>

Podemos então perceber que os doces são o triunfo da cozinha siciliana. É uma doçaria pesada e impregnada de barroquismos, como em geral, toda a culinária da ilha. Os doces foram observados e desejados em outras páginas literárias, como naquelas de Carlo Levi, no livro *Le parole sono pietre*, que traz descrição de uma viagem do escritor à Sicília; ele nascido no seio de uma família da alta burguesia iluminada, médico pintor e ativista do socialismo:

Ero salito alla villa [della Marchesa S.], meravigliosa di architettura e di giardini alti sul paese davanti al mare, dove stava svolgendosi il banchetto di nozze, con volo di uccelli dalla torta nuziale, e ballo, e un pranzo fatto, secondo l'uso, di un solo piatto di pasta al forno con ragù di carne, seguito immediatamente dai confetti, dalle torte, dai croccanti, dai bignè, dai desserts colorati, degli amaretti, dagli africanelli, dai pavesini, dagli svizzeri e da una sterminata quantità di spumoni, di cassate, di bombe Etiopia, di Moka, di nocciole chantilly e di fragole imbottite.<sup>147</sup>

<sup>145</sup> LAMPEDUSA, *Il Gattopardo*, op. cit., p. 46-47.

<sup>146</sup> FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

<sup>147</sup> LEVI, Carlo. *Le parole sono pietra*: tre giornate in Sicilia. Milano: Mondadori, 1992, p. 152.

Benisichi também traz à tona, nas páginas de seu livro, a tradicional cozinha dos *monsù* e suas complicadas iguarias:

Era l'ora di colazione. Salivamo su per la grande scala di porfido rosso, fresca e ventilata. Dinnanzi a noi tre ragazzini, l'alta figura della baronessa, in nero, avanzava lentamente.

[...]

“Oggi c'è il brodo, picciriddi, brodo di faraona che Iachino portò da San Cono”, annunciava durante la lenta ascesa.

“Oggi don Mimmi si fa onore!” E a voce più alta perché le cameriere lo riferissero: “Bravo, bravo don Mimmi! Veramente lo meritate”.

Il Monsù si affacciava dalla cucina, situata a metà scala – “a mezza scala” come si diceva – e rinviava i ringraziamenti tramite una delle due cameriere. Come un tenore non si riaffaccia alla ribalta, se non dopo pressanti applausi, il Monsù saliva le scale per presentarsi a tavola solo se reiterati appelli e complimenti lo spingevano. Questo poteva accadere per il grande timballo, o per il “pesce coricato” o per le melanzane alla parmigiana, cotte “a fuoco sotto e a fuoco sopra”, cioè con i carboni accese pure sul coperchio di rame. Era un piatto sontuoso, intramezzato com'era da fette di caciocavallo e ricoperto da un prato di basilico.

Modello irraggiungibile per quelle fredde fette di melanzane, simili a seni vizzi, che popolano oggi le tavole calde.<sup>148</sup>

A famosa cozinha siciliana é encontrada ainda em outro conhecido texto literário, *La lunga vita di Marianna Ucrìa*. Nessa obra, a figura do cozinheiro francês aparece também e se apresenta aos olhos do leitor como símbolo de prestígio. O cenário é o Palazzo Chiarandà, na Via Toledo, residência de Manina, filha da protagonista:

Durante i primi anni di matrimonio Manina e Francesco usavano invitare ogni sera amici e amiche nella grande casa di via Toledo. Avevano un cuoco francese dalla faccia butterata che preparava degli squisiti “foie gras” e delle buonissime “coquilles aux herbes”. Dopo le solite gremolate alla melagrana e al limone passavano nel salone affrescato dall'Intermassini.<sup>149</sup>

A observação dos exemplos anteriores nos permite afirmar que, até o final dos anos cinquenta do século passado, os modelos culinários altos da cozinha siciliana eram ainda ditados pelos ensinamentos dos *monsù*, refinado produto das casas patricias. Depois disso, a tradição fastosa e opulenta do antigo reino borbônico foi substituída por uma homogeneização de gostos e de costumes.

<sup>148</sup> BENISICHI, *Scusate la ...*, op. cit., p. 55.

<sup>149</sup> MARAINI, *La lunga vita ...*, op. cit., p. 143.

O estudo das receitas de cozinha pode, a rigor, oferecer uma excelente oportunidade para um aprofundamento histórico da cena social, em que surgem os pratos. Trata-se de uma arte documental que representa, muitas vezes, a pintura de uma paisagem sócio-histórica, mesmo que para alguns, esse tipo de documentação seja valorizada como menor e ilusória, muito embora não seja uma visão superficial da História social.

A reflexão e a reprodução de receitas da tradição aristocrática siciliana, em alguns casos, já obsoletas, implicam num longo e paciente trabalho de pesquisa literária, visto que nada, ou quase nada, restou codificado na chamada Literatura Culinária, ou gastronômica, entendendo que esta terminologia atenda melhor às exigências de nossa investigação. Através da Literatura podemos redescobrir percursos alternativos, direta ou indiretamente, que evocam um mundo de hábitos consuetudinários, de atávicos privilégios e de fastos já decadentes, que nos permitem a aproximação de um passado através da degustação das comidas que o caracterizaram. E corroborando esse pensamento, é a Literatura, mais uma vez, a atestar a veracidade dessa afirmação:

Di tutto ciò, piatti, tradizioni, privilegi, sapori, resti traccia valida, o soltanto sia possibile valersi di un materiale tanto ampio e attraente, per delle rievocazioni letterarie. Io ho gustato questi piatti prima di tutto in casa mia, grazie a una serie di artisti dei fornelli ai quali rivolgo un memore e grato pensiero.

[...]

Ho ritrovato queste preparazioni in casa di parenti e di amici, in quei vetusti palazzi dove mummificate prozie custodivano ricette rubate alle cucine vicereali, o evase dai monasteri di clausura; ma molto raramente ho avuto la ventura di ritrovare queste pietanze fuori delle case private.<sup>150</sup>

Numerosos são os escritores que se mostram atentos aos aromas, cores e sabores da comida e que os trasladaram com verdade e poesia nas páginas de seus livros. Nasce dessa constatação a necessidade de reunir e analisar textos literários de tema gastronômico disseminado nas obras narrativas. Surge, assim, como resultado imediato, uma saborosa antologia com evocações de alimentos e de iguarias que percorrem da aristocracia ao populacho, dos palácios às praças, das esquinas das ruas aos restaurantes e tavernas, da nobreza à miséria. Basta um toque, produto de delicadas e coloridas palavras, para transformar um simples prato em personagem principal do tecido narrativo. Comidas, bebidas, paisagens e sentimentos que são saboreados através da narrativa

<sup>150</sup> PIRAJNO, *Siciliani a...*, op. cit., p. 9.

meridionalista italiana, da mesma forma que se degustam as delícias inventadas pela genialidade dos chefes de cozinha. Prazeres da boa leitura e prazeres da boa mesa.

#### 4.2 Miseria e nobiltà à mesa: a Nápoles literário-gastronômica

É preciso ir a Nápoles para revigorar-se de juventude, para amar a vida. O próprio sol dela se enamorou.

Gustav Flaubert – Nápoles , 1851, fragmento de uma carta à mãe.

Ver Nápoles e depois morrer. À antológica frase acrescentaríamos, ainda, comer em Nápoles e depois morrer. Um *trend* irresistível para qualquer pessoa que queira conhecer as terras italianas. Partenope, seu primitivo nome, foi etapa predileta dos viajantes do *Grand Tour*, no século XVIII, mas antes disso, na antiguidade, meta obrigatória para quem penetrava nos territórios romanos.

Cidade porosa, como recentemente foi definida por Benjamin, tudo acolhe e metaboliza e metamorfoseia, com seu porto e suas costas que atraíram, como um imã, navegadores, santos, mercadores e conquistadores. Ou como diz Saviano citando Nietzsche, Nápoles é a "ultima città europea e prima città Mediterranea"<sup>151</sup>, isto é, a base. Portanto, base, acesso, trânsito, onde os conflitos não se anulam, mas é a própria cidade a nutrir-se deles. Não fora construída para durar, mas para continuar a absorver e integrar, nas suas vísceras físicas e culturais, novas contradições. É nesse movimento vertical, o dentro e o fora, a mitologia e a realidade, numa contínua representação de papéis, dão testemunho de um fluxo contínuo, em que pensamentos e energias são triturados e absorvidos.<sup>152</sup>

O conceito de Benjamin foi escrito a partir da arte de observar e descrever a cidade. Ele nos conta sobre as crianças, a pobreza, os costumes, a religiosidade, a arquitetura e a rua. Através de imagens mostra a configuração histórica e cultural de Nápoles. A experiência estética da arquitetura serve como base para a elaboração de seu pensamento. Ao longo do texto, a noção de porosidade é explicada: “a arquitetura é porosa como as rochas”, o tufo no caso, material construtivo abundante no local, e, também, a base da cidade e de suas montanhas adjacentes, “construção e ação se entrelaçam uma à outra em pátios, arcadas e calçadas. Em toso os lugares se preservam

<sup>151</sup> BENJAMIN, Walter. **Imagens do pensamento**. In: Obras Escolhidas II: Rua de mão única. São Paulo: Brasiliense, 2004.

<sup>152</sup> SAVIANI, Lucio (org.). **Poros**: Idee su Napoli e variazioni sul tema del Mediterraneo. Torino: Marco Valerio Editore, 2002, p. 36.

espaços capazes de se tornar cenário de novas e inéditas constelações de eventos”. Segundo Benjamin, em Nápoles tudo se mistura sem medidas e sem limites, e nenhuma situação “aparece, como é, destinada para todo o sempre; nenhuma forma declara o seu ‘desta maneira e não de outra’”.<sup>153</sup>

Ali aportou Ulisses encantado pelo canto da sereia; em Pozzuoli desembarcou São Paulo Apóstolo, a caminho de Roma para fundar a Igreja de Cristo. Nápoles é berço da primeira universidade da península, fundada por Federico II (1194 – 1250), para onde convergiram ilustres estudiosos da época. Giovanni Boccaccio (1313 – 1375), encantado com a cidade, ambienta ali algumas novelas do Decameron.

Assim é o vulto que a cidade mantém através dos séculos, e não há peste, epidemia, carestia ou erupção vulcânica que a subestime. É parte da cidade a “arte de arranjar-se”, exaltação da inteligência humana, da capacidade de saber enfrentar qualquer dificuldade. A concepção positiva da vida é capaz de transformar um simples raio de sol ou um ângulo de mar numa experiência agradável e prazerosa, mesmo com a saúde debilitada, as roupas esfarrapadas e o estômago vazio. Assim é a mágica cidade que conhecemos, principalmente, por causa da literatura oitocentesca; assim são os seus locais e personagens, que os artistas napolitanos e forasteiros immortalizaram em suas telas, em suas partituras e, principalmente, em suas páginas literárias. O século XIX foi o tempo do *Risanamento* quando, em meio às grandes polêmicas, decidiram mudar o aspecto da cidade, *boulevards* como em Paris, cafés elegantes, carruagens cruzando as suas ruas. A *belle époque* inseriu a classe rica napolitana no circuito da nobreza européia até os anos do fascismo, que em Nápoles jamais foi levado a sério, sempre tratado com irônica indiferença.

Finalmente veio a guerra, os bombardeios que mutilaram a cidade e a chegada dos americanos; e mais uma vez, a capacidade de adaptação de um povo que, malgrado tantas vicissitudes, nunca perdeu a sua vontade de viver.

A Nápoles oitocentista é o *Paese di Cuccagna*, cidade passional e solar na qual, como num carrossel de infinitos contrastes, salta-se da mais profunda miséria ao mais alto luxo burguês, da mais pobre mesa ao mais suntuoso banquete. Essa é a cidade retratada pela jornalista e escritora Matilde Serao.

---

<sup>153</sup> BENJAMIN, Walter. **Imagens do pensamento**. In: Obras Escolhidas II: Rua de mão única. São Paulo: Brasiliense, 2004, p. 147-148.

Serao (1856 – 1927) após uma infância e juventude difíceis, alcançou o sucesso como jornalista colaborando com os principais meios de comunicação e periódicos de seu tempo. Junto ao marido Edoardo Scarfoglio (1860 – 1917) fundou o *Corriere di Roma*, o *Corriere di Napoli*, e em 1892 o *Il Mattino*, principal veículo jornalístico da cidade ainda hoje. Era ligada a cidade de maneira visceral; amou-a profundamente e aproveitou, em sentido literal, de todos os seus sabores.

O sipário de *Il Paese di Cuccagna* (1890) abre-se com um pitoresco meio-dia napolitano, numa descrição das míseras, porém saborosas, refeições do povo nos becos da cidade, fervilhantes e cheios de vida:

Anche il vicolo dell'Impresa si era fatto deserto, dopo il mezzogiorno, in cui tutti rientrano nelle case e nelle bottegucce per mangiare, in cui il caldo estivo cresce, cresce, e la *controra*, il periodo della giornata napoletana che equivale alla *siesta* spagnola, comincia col cibo, col riposo, col sonno delle persone stanche. La sartina, un po' intimidita dall'oscurità della cantina, donde un fiatto acido di vino usciva, si era fermata sulla soglia, ammiccando; e guardava in terra, prima di entrare, sentendo come un pericolo di botola aperta, di sotterraneo, dalla negra bocca schiusa. Ma il garzone del cantiniere si avanzò verso lei, per servirla.

Dammi qualche cosa da mangiare col pane, - diss'ella, dondolandosi un poco.

Pesce fritto?

No.

Un po' di baccalà, con la salsa?

No, no, - fece ella, disgustata.

Una zuppa di trippa?

No, no.

E che volete, allora? – domandò il garzone, un po' infastidito.

Vorrei... vorrei tre soldi di carne, la mangeremo col pane, nannina e io, - disse ella con graziosa smorfia di golosità.

Non cuciniamo carne, oggi; è sabato. Solo la trippa, per chi non ci crede, il sabato...

E dammi questo baccalà, - mormorò ella, reprimendo un sospiro.

[...]

Ecco il baccalà, - disse il garzone, tornando.

Lo aveva messo in un piattello: erano quattro grossi pezzi che si disfacevano a faldette, in un sugo rossastro e fortemente punteggiato di pepe; il sugo, ondeggiando, lasciava delle trecce gialle di olio, sulla cornice del piattello bigio.

Se pigliassi un terno, - disse mentre si avviava tenendo delicatamente il piattello, - vorrei cavarmi la voglia di mangiar carne, ogni giorno.

Carne e maccheroni, - ribattè il garzone.

Già: maccheroni e carne, - gridò trionfalmente la sartina, con gli occhi sempre fissi sul piattello, per non far cadere il sugo.<sup>154</sup>

<sup>154</sup> SERAO, Matilde. **Il paese di cuccagna**. Milano: Fratelli Treves Editori, 1920, p. 2-4.

Em Nápoles, o bacalhau é de casa, e os napolitanos, e, aliás, os campanos em geral, são e sempre foram os seus maiores consumidores. A história do consumo do peixe remonta aos anos 1500 da Contra Reforma; quando o Concílio de Trento impôs a abstinência da carne nos dias prescritos, esse filhote dos mares gelados do Norte encontrou reinado garantido. Graças às nascentes do rio Sebèto, nos arredores da cidade e que percorre subterraneamente a cidade, a abundância de água facilitou o processo de dessalgar e reidratar o bacalhau. Embora importado, custava pouco. E, em Nápoles, o que nada custa é *bello e buono*, por isso é considerado o “peixe dos pobres”, um pouco como a sardinha na nossa cultura.

Algumas curiosidades sobre o bacalhau estão documentadas nas páginas de Giuseppe Marotta, escritor napolitano apaixonado pela sua cidade natal:

Frattanto è un rione di poveri il Palonetto di Santa Lucia, bisogna vedere come vi prosperano gli spacci di baccalà. [...] La bottega è tutta vaschette e bacinelle in cui si rifà carne rosea l'incartapecorito baccalà; una festa di zampilli di getti di polle intorno alle facce meste degli avventori, attivati da quello che fu sempre, e forse è tuttora, il meno costoso dei companatici meridionali.<sup>155</sup>

Donna Matilde descreve a refeição de outros trabalhadores do centro da cidade que “mangiavano, nel fondo delle loro botteghe oscure, sopra un cantuccio di tovaglia macchiata di vino, tenendo, a fianco del largo piatto di maccheroni, la caraffa di vetro [...] <sup>156</sup>”.

Já os que trabalham com a mão de obra pesada,

I facchini dei mercanti, seduti per terra, sulla soglia della bottega, mangiavano lungamente una pagnotta di pane, spartita in due, contenente qualche companatico asprigno, zucchette fritte e immerse nell'aceto, pastinache in salsa brusca, melanzane condite con aceto, pepe e aglio: e l'odore acuto e grasso del molto pomodoro che condiva tutti quei maccheroni, da un capo all'altro della strada, si univa a quell'odore acuto di aceto aspro e di grossolane spezierie.<sup>157</sup>

<sup>155</sup> MAROTTA, Giuseppe. **San Gennaro non dice mai no**. Milano: Bompiani, 1977, p. 108.

<sup>156</sup> SERAO, **Il paese di...**, op. cit., p. 1.

<sup>157</sup> SERAO, **Il paese di...**, op. cit., p. 2.

O percurso descritivo de Seroa segue nos informando que, mesmo pobres, os napolitanos apreciavam muito as frutas, mas nunca gastavam mais do que um soldo. Com essa quantia, conseguiam comprar muito pouco e de qualidade suspeita como peras furadas por insetos, meio quilo de figos amolecidos pelo escaldante sol da região, um cacho pequeno de uvas, duas fatias de melancia esbranquiçada, de baixa qualidade:

Da qualche fruttivendolo che ancora passava, portando sul capo una cesta di fichi, quase vuota, o spingendosi innanzi un carrettino le cui ceste contenevano dei fondi di prugne violette, di pesche duracine tutte maculate, i bottegai, i commessi, i facchini con le labbra ancora rosse di pomodoro, o lucide di sugna, contrattavano due soldi di frutta, per finire il proprio pranzo.<sup>158</sup>

Esses pequenos gestos da velha Nápoles, acompanhados de grande dignidade, foram imortalizados nas telas de Vincenzo Migliaro (1858 – 1938). Chamado de o “Renoir napolitano”, da mesma forma que Matilde Seroa, ele imortalizou esses detalhes que estavam por desaparecer com o *Risanamento*. Palácios altos e espremidos em pequenas faixas contínuas, com as roupas penduradas ao sol, que se esforça para chegar ao nível mais baixo da rua, num fervor de movimento que procura deixar sobreviver à precária economia do *vicolo*.

É exatamente essa a atmosfera do *Paese di Cuccagna*. Com o topônimo *Cuccagna*, na cultura popular, é indicado o fabuloso país onde reinam a abundância e as delícias da comida. Nesse local, de fato, a não preocupação e o gozo absoluto são alcançados facilmente, sem esforços nem sacrifícios. Na tradição napolitana, a *Cuccagna* está presente também nos usos figurados da linguagem, e designa, por extensão, tanto os quitutes como as afortunadas combinações do bem viver, quer nos jogos populares quer nas festas de eufórica agregação social. Seroa, no seu romance, “*destinato a un pubblico non locale*” como ela mesma afirmava, soube desfrutar a complexidade semântica do termo. *Cuccagna* foi, para ela, o nome da sua cidade, adepta ao jogo da loto (fio condutor de toda a narrativa) onde, semana após semana, os habitantes perseguiam, com obstinada convicção de visionários, a miragem do enriquecimento inesperado, numa autocondenação para viver uma vida irreal em busca da impossível meta.

O país imaginário teve sua origem na Picardia e a sua abundância representava exatamente um incansável desejo de comer, de comer até a saciedade, numa oferta

<sup>158</sup> SERAO, *Il paese di...*, op. cit., p. 2.

ilimitada de iguarias e de bebidas. Naquela terra, o rio é de vinho, a chuva é de pudins, come-se muita carne vermelha e peixes de grande valor comercial. Não há água nem pão, nem sopa e nem vegetais. O pão e o cultivo dos vegetais são obras do trabalho e do esforço humanos, totalmente ausentes nesse “paraíso”. Também não se cozinha na *Cuccagna*, pois ali é um mundo sem instrumentos e sem utensílios. Os alimentos, já cozidos e preparados, caem diretamente na boca das pessoas, que descansam em prados verdejantes à sombra das árvores.

Conforme Hilário Franco Junior, a *Cuccagna* tem estreitas relações com outros escritos medievais e, principalmente, com *La bataille de Caresme et Charnage*, pois o imaginário país representa a vitória do Carnaval (festa, comida gorda e abundante, sexo) sobre a Quaresma (recolhimento, silêncio, jejum).<sup>159</sup> Exatamente como nos sonhos dos napolitanos, personagens de Serao, e de certa forma, vivenciados nos poucos dias da festa popular. Os miseráveis habitantes dos *vicoli* são orgulhosos, apesar de tudo, do seu pertencimento à zona, com seu próprio microcosmo que se manifesta em pequenos comportamentos, usos e hábitos, com suas festas locais e na certeza de construir um núcleo habitacional irrepitível, original e “feliz”.

Venti giorni di Carnevale! Cioè dieci giorni di pane e companatico. L'idea aveva avuto, subito, un grande successo, tutti l'avevano aiutata, anche i meno facoltosi, sapendo di mettere i loro denari a un buon interesse. Carnevale, carnevale, sui balconi e nelle vie, nei portoni e nelle case!<sup>160</sup>

Paralelamente ao *Paese*, deve ser lida outra obra de Matilde Serao: *Il ventre di Napoli*. Trata-se de um rico documento sobre a “capital do Sul”, nos anos 80, do século XIX. O título da obra foi inspirado na frase pronunciada pelo Presidente do Conselho, Agostino Depretis (1813 – 1887), em 1884, numa visita a cidade ao lado do Rei Umberto I (1844 – 1900). “*Bisogna sventrare Napoli*”. As leis especiais para o *Risanamento* de Nápoles foram aprovadas em janeiro do ano seguinte, 1885. Todavia, suscitaram ásperas críticas dos poucos políticos dotados de bom senso; Pasquale Villari (1826 – 1917), senador do Reino, chamou a atenção ao dizer que o problema não era somente o de sanear a cidade, mas sim de construir um número adequado de habitações decentes para o povo dos *bassi* e dos *vicoli*. As suas cinzentas previsões de uma piora posterior da condição de

<sup>159</sup> FRANCO JR, Hilário. **Cocanha**: a história de um país imaginário. São Paulo: Companhia das Letras, 1998, p. 71.

<sup>160</sup> SERAO, **Il paese...**, op. cit., p. 104.

vida dos menos capazes, economicamente falando, tornaram-se realidade, visto que os novos palácios e as novas ruas empurraram os mais miseráveis a amontoar-se, cada vez mais, nos únicos espaços que eles conseguiam se permitir, ou seja, os *vicoli*. Situação bastante análoga, tanto em conteúdos quanto em críticas, ao processo de modernização da cidade do Rio de Janeiro, promovido pelo prefeito Pereira Passos, entre os anos de 1902 e 1906, com a sua política do “bota abaixo”.<sup>161</sup>

Mas voltemos ao livro. Um dos capítulos mais tocantes da obra da jornalista napolitana é aquele intitulado *Quello che mangiano*. No referido capítulo, os protagonistas são esses heróis da resistência na luta contra a fome do dia a dia. Eles dispõem apenas de um soldo e com essa quantia

[...] la scelta è abbastanza varia, pel pranzo del popolo napoletano, dal friggitore si ha un cartocetto di pesciolini che si chiamano *fragaglia* e che sono il fondo del paniere dei pescivendoli: dallo stesso friggitore, si ha per un soldo, quattro o cinque *panzarotti*, vale a dire delle frittelline in cui vi è un pezzetto di carciofo, quando niuno vuol più sapere di carciofi, o un torsellino di cavolo, o un frammellino di alici. Per un soldo, una vecchia dà nove castagne allesse, denudate della prima buccia e nuotanti in un succo rossastro: in questo *brodo* il popolo napoletano vi bagna il pane e mangia le castagne, come seconda pietanza; per un soldo, un'altra vecchia, che si trascina dietro un calderottino in un carroccio, dà due spighe di granturco bollite.<sup>162</sup>

Vemos descritos nas linhas acima alguns dos antigos *mangiari di strada*, matameses muito mais do que verdadeiras refeições e que, ainda hoje, são encontrados na cidade. São primitivos *fast-foods*, comerem de quem não dispõe de tempo a perder. Nesse caso, tratava-se de gente trabalhadora, mas também os desempregados e andarilhos assim se alimentavam com o fruto das esmolas recebidas.

<sup>161</sup> Não se pode negar que o prefeito deu novos rumos à cidade, nem que promoveu, de fato, um verdadeiro “bota-abaixo”, tirando do caminho tudo aquilo que impedia a concretização de seus inovadores projetos. Seu maior desafio era organizar a urbanização, sanear e civilizar a capital da recente República. Inspirado na *Belle Époque*, em quatro anos de trabalho transformou o Rio numa cidade cosmopolita. Há cem anos, os cortiços deram lugar a um centro urbano moderno, com cara de capital. É verdade que o prefeito teve de enfrentar forte oposição, inclusive do Governo do Distrito Federal, para derrubar tantas construções, mas quase um milhão de habitantes viviam numa cidade sem transporte, sem escoamento de água, sem programas de saúde pública, sem segurança nas ruas. Sabemos que o prefeito não conseguiu eliminar nenhum destes problemas, mas deu o primeiro passo. A arquitetura e a estrutura urbanística de Paris foram a inspiração para as reformas. Entre as inúmeras obras realizadas nessa época estão a construção da Avenida Rio Branco, da Avenida Beira Mar, da Rua Rodrigues Alves, Rua Mem de Sá e de prédios da Biblioteca Nacional, o Theatro Municipal, além do Palácio Mourisco e do Palácio Monroe, que, infelizmente, não tiveram a mesma sorte e foram demolidos. In: LENZI, Maria Isabel Ribeiro. **Pereira Passos: notas de viagem**. Rio de Janeiro: Sextante Artes, 2000.

<sup>162</sup> SERAO, Matilde. **Il ventre di Napoli**. Cava de' Tirreni: Avagliano Editore, 2002, p. 54.

Outra opção era a *osteria*, sempre ao preço de um soldo:

Dall'oste, per un soldo, si può comprare una porzione di *scapece*; la *scapece* è fatta di zucchetti o melanzane fritte nell'olio e poi condite con aceto, pepe, origano, formaggio, pomodoro, ed è esposta in istrada, in un grande vaso profondo, in cui sta intasata, come una conserva e da cui si taglia con un cucchiaino. Il popolo napoletano porta il suo tozzo di pane, lo divide per metà, e l'oste vi versa sopra la *scapece*. Dall'oste, sempre per un soldo, si compera la *spiritosa*; la *spiritosa* è fatta di fette di pastinacche gialle, cotte nell'acqua e poi messe in una salsa forte di aceto, pepe, origano, agli e peperoni. L'oste sta sulla strada e grida: "*Addorosa, addorosa, 'a spiritosa!*". Come è naturale, tutta questa roba è condita in modo piccantissimo, tanto da soddisfare il più atonizzato palato meridionale.<sup>163</sup>

A *scapece* deriva do espanhol *escabeche*, introduzido em terras italianas na época do domínio aragonês, que por sua vez, derivaria do latim *askipitium* ou *assipitium*, pois os romanos já conheciam esse modo de preparar peixes e legumes. Outra vertente sustenta que é do termo árabe *as-sikbâj* que designava uma preparação típica daquela cozinha, reservada ao preparo de carnes cozidas. Ao longo dos séculos, sempre ocupou lugar de honra na gastronomia napolitana como antepasto<sup>164</sup>.

Os personagens de Serao, quase fantasmas, são homens e mulheres, que vivem a sua condição humana com invejável resignação; perseguindo desesperadamente a tênue esperança de vencer na loto, de um milagre que os libere, ao menos por alguns instantes, das agonias cotidianas, da miséria constante e daquela espécie de sorte momentânea de um bom prato de macarrões ou de um doce, na confeitaria elegante, nos finais de semana. São máscaras furtivas, daguerrótipos em claro-escuro, figurantes intercambiáveis sobre o palco de uma frágil e difícil existência que não desmorona, que resiste e se agarra a mais débil esperança, como as folhas de uma planta de hera.

Quando dispõe de um pouco mais de dinheiro, ou seja, dois soldos, entra em cena, na refeição do povo, o prato principal e o elemento que mais identifica o napolitano, o macarrão. Assim no-lo descreve Serao:

Appena ha due soldi, il popolo napoletano compra un piatto di maccheroni cotti e conditi; tutte le strade dei quattro quartieri popolari hanno uno di queste osterie che installano all'aria aperta le loro caldaie, dove i

<sup>163</sup> SERAO, *Il ventre...*, op. cit., p. 54-55.

<sup>164</sup> FRANCESCONI, Jeanne Carola. *La cucina napoletana*. Roma: Newton & Compton Editori, 1999, p. 570.

maccheroni bollono sempre, i tegami dove bolle il sugo di pomodoro, le montagne di caccio grattato, un caccio piccante che viene da Crotone. Anzi tutto, quest'apparato è molto pittoresco, e dei pittori lo hanno dipinto, ed è stato da essi reso lindo e quasi elegante, con l'oste che sembra un pastorello di Watteau; e nella collezione di fotografie napoletane, che gl'inglesi comprano, accanto alla *monaca di casa*, al *ladruncolo di fazzoletti*, alla *famiglia di pidocchiosi*, vi è anche il *banco del maccaronaro*. Questi maccheroni si vendono a piatelli di due soldi e di tre soldi; e il popolo napoletano li chiama brevemente, dal loro prezzo: *nu doie* e *nu tre*. La porzione è piccola e il compratore litiga con l'oste, perché vuole un po' più di sugo, un po' più di formaggio e un po' più di maccheroni.<sup>165</sup>

Consideramos oportuno continuar, por ora, a descrição dos outros comeres do povo napolitano, para depois nos focarmos, mais adiante, sobre as peculiaridades do macarrão e de seu consumo em Nápoles. É de tamanha importância o fato que muitos escritores dedicaram páginas inteiras, e até mesmo capítulos, a esse alimento, símbolo da cidade, elemento que reforça o sentido de pertencimento de seu povo e de toda a Itália, em geral.

Sendo Nápoles uma cidade de mar,

Con due soldi si compera un pezzo di polipo bollito nell'acqua di mare, condito con peperone fortissimo: questo commercio lo fanno le donne, nella strada, con un focolareto e una piccola pignatta; con due soldi di *maruzze*, si hanno le lumache, il brodo e anche un biscotto intriso nel brodo; per due soldi l'oste, da una grande padella dove friggono confusamente ritagli di grasso di maiale e pezzi di coratella, cipolline e frammenti di seppia, cava una grossa cucchiata di questa miscela e la depone sul pane del compratore, badando bene a che l'unto caldo e bruno non coli per terra, che vada tutto sulla mollica, perché il compratore ci tiene.<sup>166</sup>

Do mesmo polvo cozido, também era vendido o seu caldo. Temos percebido, desde o início das descrições, que a criatividade do napolitano é muito grande, no que diz respeito a contornar as situações difíceis, como a fome. Nada se perde, nada se desperdiça, tudo é comestível. O *brodo* de polvo é o ganha-pão de Don Gennarino Aprile, personagem de Giuseppe Marotta:

Calato il sipario uscivamo barcollando [do Teatro Nuovo]; fuori la notte si era impadronita dei "Quartieri"; diradatisi i passanti la botteguccia portatile di don Gennarino Aprile spiccava con le sue tre lampade di acetilene, con la sua pentola fumante, con la sua pila di piatti e di tazze

<sup>165</sup> SERAO, *Il ventre...*, op. cit., p. 55.

<sup>166</sup> SERAO, *Il ventre...*, op. cit., p. 56.

contro l'escoriatissimo muro. Era un enorme cesto di vimini con tutto l'occorrente per allestire e spacciare al defluente pubblico del Teatro Nuovo i peoci al succo di limone, le alicie fritte, ma specialmente il brodo di polipo. Le dimensioni di questo polipo erano tali che sempre mi ricordavo la piovra descritta da Hugo in uno dei suoi fragorosi romanzi; don Gennarino non si illudeva di cuocerlo effettivamente, né in tutto né in parte: egli vi dava per due soldi una tazzina di bollente brodo del mostro (un cui solo tentacolo era bastato per riempire la pentola), ravvivata un pizzico di pepe rosso e da un dado di polipo che equivaleva a circa un quarto della più piccola ventosa. Dopo aver sorseggiato l'infernale liquido, ed averlo sentito esplodere nello stomaco, ci si avviava verso casa masticando il frammento di polipo. Per ore esso sopravviveva intatto a ogni sforzo masticare, limitandosi a emettere remoti e arguti odori marini che evocavano le miti acque di Santa Lucia, i repentini fremiti delle sabbie sommerse, le vele in deliquio sulla linea dell'orizzonte; andando a letto era opportuno sputare il pezzetto di polipo e non pensarci più, qualora non si volesse ricominciare a masticarlo l'indomani e per sempre.<sup>167</sup>

Giuseppe Marotta (1902 – 1963), autor prolífico, compôs três romances e vinte e um volumes de contos. Como a Serao, transcorreu uma infância difícil em todos os sentidos, e após a morte de seu pai, em 1925, transfere-se para Milão, onde consolida a sua carreira de jornalista, colaborando com diversos periódicos, dentre os quais o *Corriere della Sera*. Também trabalhou como roteirista cinematográfico e, com Vittorio De Sica, levou às telas o filme *L'oro di Napoli*, baseado no homônimo livro, publicado pela primeira vez em 1947.

*L'oro di Napoli* oferece um repertório completo de “napolitanismos” e, em seus contos, desfilam uma série de personagens que exercem as mais variadas profissões e, muitas vezes, passando de uma profissão à outra por necessidade. Sua narrativa, como aquela da Serao, confirma a sua atitude otimista perante a vida, o mito da bondade do desventurado povo napolitano, tanto mais paciente e alegre quanto maiores são as dificuldades que enfrenta. No prefácio, ele explica os motivos que o impeliram a escrever o livro, sendo o principal deles a saudade da terra natal, após um longo período de ausência, evocando, num tom nostálgico, a sua cidade da infância, declarando o amor visceral e a lembrança perene que o prendiam àquele cenário. Ele representa usos, costumes e personagens da classe pobre de Nápoles, seus becos e vielas sujas e tristes.

Falando, a propósito dessas ruas, Marotta numa linguagem bastante lírica, expressa a ternura e a simpatia em relação aos habitantes, todavia esbarra no preconceito elitista de muitos autores italianos; o escritor intelectualizado do sul, enxertado no

<sup>167</sup> MAROTTA, *L'oro...*, op. cit., p. 159-160.

contexto do rico e desenvolvido norte, mesmo afirmando ter pertencido ao ambiente que representa, não quer ser confundido com o objeto, e assume essa atitude de certo destaque, protetora e paternalista. Vejamos um retrato dessas ruas e de seus odores e cores:

Le vie di Napoli sono insultanti per chi ha mangiato poco o niente: i giganteschi “provoloni” che si dondolano come odalische, i falcati prosciutti, le dune di ricotta, i salami di pasta larga, in cui se li espongono mozzi le tonde vene di grasso sembrano monettine d’argento, i canapi corrotolati di salsiccia e soprattutto le rosticcerie e le “pizzerie” con il loro aroma sincero antico di forno e di padella, quell’odore che non si ferma alle narici, che vive con noi e che è sempre nell’aria, vago o intenso, quando diciamo casa famiglia paese. Cessato il lavoro, per non patire le strade, mi affrettavo a rientrare.

Arrivò giugno, ricordo, le finestrelle non accennavano mai a spegnersi, non era mai abbastanza notte. Dopo aver frugato dovunque in cerca di qualche miracoloso cibo (avevo perfino sorbito, condendolo col sale in un piatto, il poco olio trovato in una bottiglia; erano finite le croste di formaggio nella grattugia e le cipolle nel cestino; mille volte presi e fiutai una boccetta che era sempre quella dell’aceto) cominciavo a sentirmi dolorosamente figlio di mia madre.<sup>168</sup>

O personagem de Marotta voltava para casa para fugir dos inebriantes aromas das ruas. Mas é justo em casa que o napolitano encontra consolo quanto dispõe de dinheiro para comer, como nos explica Serao:

Appena ha tre soldi al giorno per pranzare, il buon popolo napoletano, che è corroso dalla nostalgia familiare, non va più dall’oste per comprare i commestibili cotti, pranza a casa sua, per terra, sulla soglia del basso, o sopra una sedia sfiancata.

Con quattro soldi si compone una grande insalata di pomidori crudi vesdastrì e di cipolle; o un’insalata di patate cotte e di barbabietole: o un’insalata di broccoli di rape; o un’insalata di citrioli freschi.<sup>169</sup>

Segundo Paolo Sorcinelli, professor de História Social, na Universidade de Bologna, existe um conceito que permeia o pensamento burguês entre o final do século XIX e o início do XX, que é aquele da frugalidade e da sobriedade alimentar do povo italiano, “che sapeva accontentarsi e che rendeva al massimo pur mangiando poco”. Segue afirmando que, o italiano tido como “sobrio per tradizione” merece uma atenção, pois, na opinião dele, existem dois modelos de sobriedade: um por escolha e outro por

<sup>168</sup> MAROTTA, *L’oro ...*, op. cit., p. 159-160.

<sup>169</sup> SERAO, *Il ventre...*, op. cit., p. 56.

necessidade. O outro estereótipo do italiano, principalmente daquele do sul, no caso nosso objeto de estudo, é o do italiano adepto do *dolce far niente*; essa característica poderia ser uma “necessità imposta non di rado dagli scarsi legumi ed ortaggi della troppo parca mensa”. Assim sendo, a tal falta de vontade seria descendente “da un’alimentazione la più irrazionale e disordinata che alla fine incide negativamente sulla sanità, la laboriosità e produttività della nostra razza”.<sup>170</sup> Não a caso, os napolitanos e os italianos do sul, em geral, eram chamados desde a Idade Média de *mangiafoglie*, ou seja, comedores de folhas. Sua dieta era baseada, essencialmente, no consumo de vegetais e legumes, pois a carne era um produto caro e característico das classes sociais mais abastadas. Mais tarde passaram a se chamar *mangiamaccheroni* e sobre este último falaremos oportunamente.

O que nos transparece de tudo isso é que a Itália camponesa e a Itália do proletariado urbano dedicavam pouco tempo ou pouca atenção ao preparo da comida. Os bóias-frias do campo e os operários da cidade comiam no local de trabalho e de pé. Da mesma forma, percebemos que, ao comer em casa, tratava-se de uma operação igualmente rápida e frugal. Um prato único, verduras selvagens, frituras ou macarrão, no caso específico dos napolitanos, ou a polenta, derramada diretamente sobre o plano da mesa, no caso dos italianos setentrionais.

Mas Nápoles é uma verdadeira pintura, como afirmava a própria Serao, e a oferta de gêneros alimentícios compunha coloridos quadros, inclusive nos bairros populares da cidade. Serao descreve cores, aromas e sabores do mais famoso mercado aberto da metrópole:

Tutto il quartiere della Pignasecca, dal largo della Carità, sino ai Ventaglieri, passando per Montessanto, è ostruito da un mercato continuo. Vi sono le botteghe, ma tutto si vende nella via; i marciapiedi sono scomparsi, chi li ha mai visti? I maccheroni, gli erbaggi, i generi coloniali, le frutta (sic), i salami ed i formaggi, tutto, tutto nella strada, al sole, alle nuvole, alla pioggia; le casse, il banco, le bilancie, le vetrine, tutto, tutto nella via; vi si frigge, essendovi una famosa friggitrice; vi si vendono i melloni, essendovi un mellonaro famoso per *dar la voce*; vanno e vengono gli asini carichi di frutta; l’asino è il padrone tranquillo e potente della Pignasecca.

Qui il romanzo sperimentale potrebbe anche applicare la sua tradizionale sinfonia degli odori, poiché si subiscono musiche inconcepibili; l’olio fritto,

---

<sup>170</sup> SORCINELLI, Paolo. **Gli italiani e il cibo**: dalla polenta ai cracker. Milano: Bruno Mondadori, 1999, p. 60-61.

il salame rancido, il formaggio forte, il pepe pestato nel mortaio, l'aceto acuto, il baccalà in molle.<sup>171</sup>

A mesma Pignasecca é descrita com eloquência por Marotta, também ele exaltando seus aromas, suas cores e sua agitação:

[...] la Pigansecca è il ventre di Napoli, le automobili contenenti feriti gravi per l'Ospedale dei Pellegrini la percorrono a passo d'uomo, se la percorrono: o almeno chi deve morire muore, ma non senza aver rivolto l'ultima occhiata ai fichi secchi o al baccalà fritto, non senza ciò che lascia. Addio, "paste cresciute", "pizze", "sfogliatelle", "pastiere", "babà": valeva la pena di sfacchinare per voi.<sup>172</sup>

O exército de pobres e esfomeados, desnutridos, que giravam pelas ruas de Nápoles em busca de comida, como espectros, têm concepções e modelos que não conseguem ser afirmados concretamente. A busca pela comida é um empenho diário dos pobres, que não possuem reservas, têm poucas provistas, que estão à mercê do clima com suas chuvas, secas, mas também de seus patrões. A Fome, para os pobres, é uma condição temida, real, da qual se deve distanciar o quanto mais possível, com a mente, com os sonhos e com a imaginação.

Os desejos do povo e também as suas práticas alimentares tendem a abundância, a uma cozinha rica e elaborada, portanto possível, somente durante as festas ou em ocasiões especiais. E Nápoles é uma cidade de muitas festas: pagãs e religiosas, antigas e modernas. San Gennaro (19 de setembro), San Vincenzo Ferretti (15 de setembro), Madonna di Piedigrotta (12 de setembro), Maddona del Carmine (16 de julho), Carnaval, Páscoa (festas móveis) e Natal (25 de dezembro).

Começamos com as festas religiosas. San Vincenzo Ferretti (1350 –1419), 'o monacone, é o protetor do bairro Sanità, coração da antiga Nápoles. Quer a lenda que o santo tenha salvado a região de uma peste, no século XVIII, e a ele foi erigida uma igreja e instituída a festa anual em sua homenagem. As festas religiosas com suas quermesses são um bom exemplo de descrições de guloseimas e quitutes:

Vidi, nei primi di luglio, la festa di San Vincenzo Ferretti. [...] Basta figliuoli, suppongo che dica a questo punto San Vincenzo, felice ma impensierito, soddisfato ma ansioso di assicurarsi che nessun danno sia

<sup>171</sup> SERAO, *Il ventre...*, op. cit., p. 87-88.

<sup>172</sup> MAROTTA, *San Gennaro...*, op. cit., p. 72.

derivato ai suoi fedeli dalle prolungate veglie, dalle lancenanti esplosioni dei mortarelli, dalle montagne di peperoni, di melanzane, di stoccafisso, di “taralli”, di ostriche, di fichi d’india, di cocomeri, di torrone, dissoltesi presso i banchi di vendita, nei “bassi”, sui balconi e dovunque.<sup>173</sup>

Em outra obra, é sempre Marotta a nos descrever a comilança típica das festas. A festa de Piedigrotta é, sem dúvida, ou melhor, era, uma das festas mais sentidas na cidade e, também, uma das mais antigas; suas origens remontam os bacanais eróticos que se celebravam, na *Cripta Neapolitana*, ao redor do simulacro do deus Príapo. Uma vez cristianizado o culto, a antiga capela pagã foi substituída por uma igreja cristã, dedicada à Virgem Maria. Segundo a lenda, a imagem foi encontrada seguindo as indicações dadas em sonho, pela própria virgem, a três diferentes pessoas, em 8 de setembro de 1353. No decorrer dos séculos, o ponto alto sempre foi a peregrinação religiosa de *lazzari*, burgueses e nobres, com shows pirotécnicos, luminárias e bancas de comidas e bebidas.<sup>174</sup>

Alla Torretta, a Mergellina e fin sulla porta della Chiesa di Piedigrotta, ognuno mangiava. Taverne e tavernelle coi tavolini sulla strada, marciapiedi occupati per chilometri da cesti e fornelli, da monoliti di torrone, da colossali teglie di peperoni, da frane di pagnotte imbottite, da versanti di meloni, di pesche, di fichi d’India, di castagne secche, di noce e uva e pannocchie e limoni, di ogni cosa vera o inventata che si mangi, si mangi, si mangi.<sup>175</sup>

<sup>173</sup> MAROTTA, **San Gennaro...**, op. cit., p. 103.

<sup>174</sup> Una volta il mare arrivava fino alle porte della nostra chiesa. Qui c'era un sagrestano di nome Bernardino, *vicchiarello*, *piccerillo*, devotissimo della Madonna. La leggenda racconta che una sera, il mare in tempesta, Bernardino durante il suo solito giro notturno di perlustrazione, affacciandosi nello scarabattolo della Madonna, non trovò la statua al suo posto. Immediatamente pensò ad un furto sacrilego. Poi, all'improvviso, la tempesta cessò, le porte della chiesa si spalancarono, ed in un fascio di luce sfolgorante comparve la Madonna con il mantello tutto bagnato. "Dove sei stata?", le chiese Bernardino, comunicandole tutta la sua apprensione. E la Madonna, togliendosi una scarpetta dalla quale cadde sabbia di mare, gli disse che era stata a salvare dei marinai che stavano affondando con la loro nave. Bernardino corse a raccontare l'accaduto all'abate che, naturalmente, non gli credette. Ma poi scesa a controllare pure lui, e si accorse che la Madonna era sì al suo posto, ma aveva il mantello bagnato, e che ai piedi le mancava una scarpetta. Allora si precipitò per le scale, chiamando ad alta voce Bernardino. ma Bernardino non rispondeva. E, quando spalancò la porta della cameretta del sagrestano, questi era disteso sul suo lettino. Con il viso sereno, e con un sorriso sulle labbra. sembrava che dormisse. Invece era morto. Aveva raggiunto la sua sublimazione spirituale, e arrivando a parlare a tu per tu con la divinità, era salito in cielo, accanto a quella Madonnina, cui era stato tanto affezionato in terra. Da questa leggenda nacque poi una delicata tradizione tutta napoletana. Le ragazze, che dovevano prendere marito, venivano in chiesa, a chiedere grazia per un buon matrimonio. E, come voto offrivano appunto una scarpetta. Chi d'oro, chi d'argento, chi di stoffa, a seconda delle condizioni economiche. La Madonna certamente non stava a guardare di quale materiale era fatta la scarpetta. A Lei interessava la purezza del cuore e la sincerità della fede. Come sincero e spontaneo era il saluto che una volta riecheggiava per tutte le strade di Napoli. "*A Madonna t'accumpagna!*" Disponível em: < <http://www.festadipiedigrotta.it> > Acesso em 08/12/2008.

<sup>175</sup> MAROTTA, Giuseppe. **Gli alunni del sole**. Milano: Rizzoli, 1979, p. 228.

A festa da *Madonna del Carmine*, N. Sra. Do Carmo, nos é descrita por Francesco Mastriani (1819 – 1891). Autor de poesias, de peças de teatro, contos e romances, sempre mostrou grande atenção às classes subalternas da sua cidade natal. Embora sua narrativa não possa ser considerada efetivamente uma narrativa de cunho político, dela falou-se como um socialista cristão genérico e de baixo romantismo. Deu também grandes contribuições ao nascimento do romance meridionalista e lançou bases para a gênese do romance *verista* napolitano.

Nella Chiesa del Carmine c'è una prodigiosa Madonna che ogni anno viene festeggiata con cerimonie religiose. Nei vicoli, archi di lumini, concerti di strumenti a corda su appositi ornatissimi palchi, e solenni indigestioni di stoccafisso in umido.<sup>176</sup>

O natal napolitano é conhecido, sobretudo, por seus presépios. Diríamos que a própria cidade parece mesmo um presépio com suas vielas tortuosas e coloridas, com as encostas de seus morros coloridas pelas luzes, suas grutas e recantos, como os presépios dos artesãos da Via San Gregorio Armeno. O nascimento do Salvador é tempo de salvação para o povo, tempo de comer mais e melhor:

La sera del ventiquattro dicembre un napoletano può essere povero o ricco, sano o infermo, solo o accompagnato, ragionevole o pazzo, onesto o perduto, ma non privo, ma anzi non orfano del rituale capitone nel piatto. È pazzesco tuttavia sperare che dovendo diventare cibo natalizio di chiunque, il capitone si rassegni a morire e muoia. Il capitone viene pescato, ma non muore. Il capitone viene stipato e compresso in panieri e in casse e non muore. [...] non muore quando lo fanno a pezzi sul tavolo di cucina e non muore quando trascollora nella padella o quando si impermalisce tutto rughe sulla graticola; è cotto, è servito, è mangiato, sto per dire, e ancora freme.<sup>177</sup>

*Capitone*, que significa “cabeça grande”, e nada mais é que a enguia fêmea de grandes dimensões. A enguia, como se sabe, é lisa e se move com muita velocidade, razão pela qual é difícil de ser cozida. A tradição, nascida há muitos séculos, narrava que o peixe deveria ser comprado vivo no dia 23, e mantido numa banheira ou num recipiente de grande dimensão até o dia 24, quando, então, era sacrificado, poucas horas antes do

<sup>176</sup> MASTRIANI, Francesco. **Il bettoliere di Borgo Loreto**. Ischia: Imagaenaria Edizioni, 2004, p. 265.

<sup>177</sup> MAROTTA, **San Gennaro...**, op. cit., p. 141.

jantar. Eis a clássica “*fuga del capitone*”, descrita com frenética hilaridade na comédia *Natale in casa Cuppiello* de 1934, de Eduardo De Filippo (1900 – 1984).

Páginas mais adiante Marotta continua decantando as maravilhas da carne, seu sabor particular e sua integração com a cidade de Nápoles:

La carne del capitone è infatti squisita. Bianca, tenera, diafana come l’orata dei presepi; si carica presso la spina di un roseo innocente. Il suo sapore è continuo, mite, senza scatti, un filo di corrente fluviale; ha gli aromi dell’acqua dolce, versativi dell’erba delle rive, ma ha pure la certezza, la sostanza, la forza del mare. La carne del capitone si sgrana in candidi fili: voi non la masticate ma la dipanate dolcemente: e frattanto, como se ve lo raccontassero, un po’ staccato da voi come il dramma a teatro, è Natale a Napoli: starei per dire: è Napoli a Napoli <sup>178</sup>.

Enzo Striano (1927 – 1987), no romance *Il resto di niente* (1983), conta a história de Eleonora de Fonseca Pimentel e os incidentes de 1799, da Revolução Napolitana, descrevendo o natal do fim do século XVIII:

Le botteghe alimentari traboccavano di noci, mandorle, castagne dure, datteri africani, lardo, prosciutti, sottaceti variopinti. Pille di fichi secchi di Calabria dal profumo intenso pendevano da un capo all’altro delle mostre. Un negozio aveva costruito un castello con fichi bianchi spolverati di zucchero, un altro straripava dei dolci napoletani di Natale: mostaccioli, sosamelli, paste reali, rococò.<sup>179</sup>

A abundância e as combinações de sabores quebram a monotonia alimentar do dia-a-dia das classes populares no período das festas “comandate”. Era costume, em todo o sul da Itália, o jejum da vigília, assim chamado porque se jejuava ao meio dia, ou porque, à noite, não se “*cammarava*”, ou seja, não se comia carne. Esse “jejum”, como vimos, consistia numa refeição à base de peixe fresco, enguia ou *capitone*, ou conservado, bacalhau ou *stoccafisso* (do inglês *stock fish*), saladas, conservas de legumes, olivas, fruta fresca e frutos secos e, além dos doces citados por Striano, *zeppole*, torrones e vinho. Segundo Teti, o número de pratos variava de sete, nove, treze ou vinte e cinco. A motivação era certamente de tipo mágico-religioso-supersticioso: o sete é um número cabalístico por excelência, o nove é o número de meses da gestação da Virgem, o treze o número de sorte. O número treze deve ser ligado, também, à tradição provençal de

<sup>178</sup> MAROTTA, San Gennaro..., op. cit., p. 145.

<sup>179</sup> STRIANO, Enzo. *Il resto di niente*. Milano: Rizzoli, 2001, p. 115.

terminar a ceia com os famosos *treize* desserts, tranças compostas de frutas secas. Na impossibilidade que esses números correspondessem exatamente a pratos, atingia-se a soma colocando à mesa um figo, uma noz, uma amêndoa, uma romã, uma fatia de melão e um figo da índia.<sup>180</sup>

Também Giovanni Emanuele Bidera (1784 – 1848), poeta, dramaturgo, tradutor, pintor e cenógrafo, atuando inclusive como libretista oficial do Teatro San Carlo de Nápoles, publicou em 1844, um guia turístico da cidade, intitulado *Passeggiata per Napoli e contorni*. Na obra, ele retrata aspectos sócio-antropológicos, peculiaridades e personagens curiosos do final do século XIX, e entre as tantas festas descritas, figura também o Natal, com seu sempre presente *capitone*:

Ogni piazza in questo giorno [na véspera do Natal] è un mercato: vi sono delle strade intiere coperte di alloro e di tende. Le botteghe più ornate di Toledo sono de' Pizzicagnoli: le piazze abbondano di erbaggi, di carne e di pesce, del rituale capitone coperto di foglie di lauro. I cuochi dei grandi signori scendono i primi a prendere a peso d'argento gli oggetti più gustosi e peregrini, che per mare e per terra abbiano i vivandieri raccolto per questa sì celebre festa.<sup>181</sup>

*Capitone* para a ceia da Vigília e *cappone* para o almoço de Natal. Essa era a tradição napolitana. E é sempre Marotta a nos brindar com a descrição dessa outra iguaria natalina. Em *L'oro di Napoli*, ele descreve a figura grotesca do advogado Antonio Carraturo, quase sem dentes, no seu “escritóriozinho” pensando nos presentes de Natal, que lhe serão (seriam) oferecidos pelos clientes, “il tempo in cui i piccoli avvocati e medici e ingegneri napoletani aspettavano il regalo natalizio, ‘l’omaggio’, ‘il pensiero’ dei clienti di campagna” que ele (quase) não tem.<sup>182</sup> É mais uma daquelas figuras fantasmagóricas do populacho napolitano, mas que mesmo nos momentos difíceis, nunca perde a esperança e a capacidade de sonhar. Eis a atmosfera da cidade nas vésperas do Natal:

La gente è d'improvviso raddoppiata nelle vie; fra poco le “bancarelle” scacceranno ogni veicolo da Toledo; a Natale, Dio si fa uomo proprio perché gli uomini, nobili o straccioni, si impradroniscano di Napoli eliminandone tutto quello che non è “pasta reale”, zampogna, baccalà,

<sup>180</sup> TETI, *Il colore...*, op. cit., p. 180.

<sup>181</sup> BIDERA, Giovanni Emanuele. *Passeggiata per Napoli e contorni*. Napoli: Aldo Manuzio, 1844, p. 261.

<sup>182</sup> MAROTTA, *L'oro ...*, op. cit., p. 240.

bengala, capitone, presepio, cambiale, mandarino, speranza, pignoli, numero di lotto e cappone.<sup>183</sup>

Temos enumerados todos os componentes da festa, principalmente daqueles que se referem ao comer. Da *pasta reale*, conforme foi discutido no capítulo À mesa com i Gattopardi, que é o marzipã, o bacalhau dos pobres, a enguia, as frutas frescas e secas e o capão. Com o capão renovavam-se as esperanças de comer bem, de não pensar nos débitos, nos problemas e angústias da vida. Otimista, ele pensava no preparo da gaiola para manter os animais na engorda, na varanda de casa, e pensava alto, em pelo menos quatro animais, e que o Natal, daquele ano, seria realmente a Cocanha. A carne, sonho inatingível de todo o proletariado, sinônimo de bem-estar, de esperanças renovadas e de paz, para o espírito e, é claro, para o ventre:

Anime del Purgatorio ... c'è dunque la carne per le feste; c'è il supremo brodo che sembra cosparso di sterline, e che esposto al freddo notturno sul davanzale diventerà gelatina; c'è il grasso balsamico, gentile, che accompagna nel ragù i petti dalle fibre delicate, bianche, lunghe come la pace; e infine c'è un cappone da mandare al forno, l'ultimo dei quattro: sarà pieno di quante uova si potranno avere a credito dal salumaio, avrà intorno un paesaggetto di patate, il suo odore busserà a tutte le porte del casato dicendo: "L'avvocato Carraturo ... sì, lui ... anche nel presente e difficilissimo Natale i Carraturo sono all'altezza".<sup>184</sup>

Mas o Carnaval e a Quaresma, do ponto de vista alimentar, são as festas que mais nos interessam. Tal interesse deriva do fato de sua natural contraposição: tempo de abundância e tempo de abstinência. O gordo Carnaval *versus* a magra Quaresma.

Da condição de escassez alimentar, com traços sociais e culturais, derivam, entre as classes populares, o mito da gordura corporal, o sonho da abundância e das benesses alimentares, em contraponto da recusa à magreza e da fuga simbólica e realista de um universo caracterizado pela pobreza e pelas privações.

Os textos populares, cantos, provérbios, contos, preces e farsas de carnaval revelam modelos alimentares, dietéticos e estéticos dos personagens das classes menos abastadas e também denotam a revolta de quantos, diariamente, não podem comer até a satisfação, e quem sabe, exercitar o temido pecado da gula. Dos desejos e "invejas" alimentares, dessas classes mais pobres, encontramos ecos, em obras de importantes

<sup>183</sup> MAROTTA, L'oro ..., op. cit., p. 239.

<sup>184</sup> MAROTTA, L'oro ..., op. cit., p. 241.

escritores meridionais. Numerosos textos da tradição ironizam o “comer vegetariano” ao qual eram obrigados, revelando a recusa da ideologia eclesiástica do jejum e da abstinência.

A Quaresma exalta corpos magros e desnutridos, privações alimentares, objeto de ironia e desprezo. O contraste alimentar entre o Carnaval e a Quaresma e aquele entre Quaresma e Páscoa, traduz-se numa afirmação do comer, do gordo e da abundância. Se a Quaresma afasta o Carnaval, “porco gordo”, afirmando o tempo do jejum e das “ervas”, a Páscoa chega para vingar o Carnaval, para proclamar o fim do tempo de magro, doando muitos doces, carnes de cabrito e de carneiro.

O desejo de comer, de maneira desenfreada e incontrolada, quitutes bons e nutritivos reflete os sonhos daqueles que eram obrigados a se alimentar de “pane e coltello”, de pão e nada mais. A fome e a abundância, o amor e a morte. Os sonhos alimentares não se separam do desejo erótico. Comer bem e muito estava ligado ao poder, à beleza e vigor, à força de sedução e ao desempenho sexual. São os modelos de saúde e beleza do “corpo carnavalesco” de Bakhtin.<sup>185</sup>

Carnaval comilão e insaciável, gordo, alegre e brincalhão é colocado em oposição à magra, seca e triste Quaresma. Carnaval é o imperador dos pobres que sonham com carne de porco fresca, lingüiças, embutidos e vinho. A conclusão dessas complexas representações, Carnaval morre de tanto comer e beber. É o mesmo desejo popular de morrer de tanto comer, reflexo do medo e da angústia de morrer de fome.<sup>186</sup>

Tudo isso é a tradução de um desejo, ou seja, o desejo de alcançar o *Paese della Cuccagna*. Matilde Serao dedica muitas linhas à descrição da festa carnavalesca:

Ah il loro lavoro, il lavoro che vi era, sempre più forte, nelle botteghe dei dolcieri, dagli umili Fragalà di piazza Santo Spirito, e dai golosi ma borghesi Fragalà dello Spirito Santo, agli aristocraticamente squisiti dolcieri di Piazza San Ferdinando. [...] L'altro grosso lavoro era la gran preparazione, per la enorme quantità di sanguinaccio rustico e sanguinaccio dolce, sanguinaccio nel budello bigio e sanguinaccio nel piatto, tutto cosparso di pezzettini gialli di pan di Spagna; il sangue di maiale, cioè unito al cioccolato (sic), al pistacchio, alla vaniglia, al cedro, alla cannella e presentato in forma umile e leggiadra, dove la sua grassa brutalità era scomparsa. Nelle retrobotteghe si pesava cannella, si affettavano cedri, si sbucciavano pistacchi, si cuocevano confetti e confettoni, bianchi e colorati, i forni ardevano, le fornacelle erano soventi, le caldaie bollivano e

<sup>185</sup> BAKHTIN, Mikhail. **Cultura Popular na Idade Média e no Renascimento**: o contexto de François Rabelais. São Paulo: Hucitec, 1999.

<sup>186</sup> CAMPORESI, Pietro. **Il paese della fame**. Milano, Rizzoli, 2000, p. 90.

gorgogliavano: e gli operai in maniche di camicia e berretto, agitando le grandi mestole, battenti col pestello nel mortaio di marmo illuminati dalle fiamme dei focolai vividissimi, sembravano bizzarre figure di anime purganti.<sup>187</sup>

Francesco De Sanctis (1817-1883) famoso político, filósofo e crítico literário italiano, morto em Nápoles, falava de “maledetto paese e maledetto Carnevale”.<sup>188</sup> Ma era apenas a visão de um intelectual, permeada pelo etnocentrismo típico da burguesia. Ao invés, a visão de Serao, na descrição de modelos e momentos da vida popular napolitana, pode muito bem ser comparada às descrições da Sardegnha de Grazia Deledda (1871 – 1936) e da Sicília de Giovanni Verga (1840 – 1922). A obra de Matilde é fundamental, pois definiu o gênero *verista* na narrativa napolitana. Ela sublinha as profundas contradições da cidade, fundindo num tom de pesquisa sociológica, sondagem jornalística e uma narrativa eficaz e expressiva capaz de focalizar, entre outras coisas, a denúncia e a dor. Ela institui uma correspondência entre a cidade do ponto de vista urbanístico e também daquele humano, com seus interiores e exteriores, entre paisagem física e paisagem moral. Utiliza termos emblemáticos como *sventramento* e *risanamento* que acabam por nos remeter a uma dimensão metafórica do corpo na sua degeneração

Em 1770 Lady Anne Miller descreve os jogos de Carnaval e a montagem da Cuccagna:

Esattamente davanti al Palazzo Reale, c'è una collina, dal centro della quale sgorga una fontana, ed il liquido cade giù in una vaschetta; la base presenta incrustazioni di rocce e di conchiglie che la fanno assomigliare a una grotta; così appare dalle finestre del palazzo; ma questa apparenza di incrostazioni è fatta di pesce secco verniciato e dorato, mescolato con pagnotte; il tutto è così ben disposto da ingannare l'occhio. Sui lati di questa collina (coperta di rami verdi) vi sono agnelli vivi e ornati di nastri e di fiori artificiali; da un'altra parte, tra i rami, vi sono vitelli e buoi, ed ocche e piccioni sono tenuti legati per le ali. In alto vi è una figura di Apollo che suona la lira. Una volta tutti questi animali erano messi là vivi e estremamente legati alle travi di legno; ora, in seguito ad un ordine particolare della gentile Regina, i buoi vengono uccisi prima che cominci il divertimento. Le guardie sono piazzate tutte attorno a quella collina per impedire i disordini; ad un dato segnale, la folla si precipita, distrugge la costruzione, porta via tutto quello che può acchiappare, e combatte anche, fino a che, come spesso avviene, non succede qualche incidente fatale. Molto spesso la Corte assiste alla Cuccagna dai balconi del Palazzo insieme a quasi tutta la nobiltà napoletana. Quando la Regina (nesse caso

<sup>187</sup> SERAO, *Il Paese ...*, op. cit., p. 101-102.

<sup>188</sup> DE SANCTIS, Francesco. *Napoli un golfo per l'Europa*. Napoli: Francesco Guida Editore, 2002, p. 40.

Maria Carolina) vide per la prima vola questo barbaro divertimento, rimase scandalizzata dalla crudeltà di fare a pezzi i disgraziati animali i cui lamenti arrivavano fino al Pallazzo e, come ho già detto, ordinò che il bestiame non fosse esposto vivo alla brutalità della plebaglia; ma gli agnelli, le oche, i piccioni e alcuni altri poveri uccelli, vengono sacrificati vivi per divertimento.<sup>189</sup>

Percebemos, na descrição dessa viajante do *Grand Tour*, exatamente, a degeneração proposta um século mais tarde pela Serao. Na verdade, a sua Nápoles é uma realidade anestesiada, dentro de um esboço *pulcinellesco*, paródia eterna e imutável de um espetáculo sempre mais miserável e alucinado.

Cidade-crisálida, espera há séculos uma metamorfose jamais acontecida; os maltrapilhos filhos de Donna Matilde não desapareceram, os fantasmas do passado ainda arrastam as suas pesadas correntes. Porque, também hoje, o povo tem fome, uma fome etérea, não menos antiga e destrutiva do que aquela física, ele tem fome de dignidade, daquela dignidade que não pode ser reprimida, um grito lancinante, na eterna noite napolitana e disso Serao era consciente.

Falemos agora das classes mais abastadas no contexto do final do século XVIII. Nosso ponto de partida é a obra *Il resto de niente*, do já citado Enzo Striano. No romance histórico que conta o famoso episódio da Revolução Napolitana de 1799, a protagonista é Eleonora de Fonseca Pimentel (1752 – 1799). Nascida em Roma, filha de nobres portugueses, precoce literata, escreveu poemas que mereceram a atenção do poeta, dramaturgo e libretista Pietro Metastasio (1698 – 1782); também foi curadora da biblioteca da amiga, a rainha Maria Carolina d’Absburgo-Lorena (1752 – 1814), de quem freqüentava os salões com outros iluminados napolitanos.

Na casa de Nicola Fasulo (1768 – 1799), advogado, deputado e conselheiro do Sacro Regio Consiglio, Eleonora e outros amigos são recebidos para um jantar. Podemos notar, como nas descrições dos ambientes aristocráticos sicilianos, a opulência de móveis e baixelas, de objetos de arte e das obras-primas, produzidas na cozinha do palácio. Claramente, se assemelha, em muito, aos ambientes de Palermo, pois a Sicília era a outra sede do Vice-Reino; os territórios eram do Reino de Nápoles e das Duas Sicílias e a sede central do poder era Nápoles:

<sup>189</sup> ACTON, Harold. **I borboni di Napoli**. Napoli: Giunti Editore, 1997, p. 48.

La casa di Fasulo in via Atri era grandissima. [...] Su grandi tavoli rococò, su tavolini modernissimi di stile chippendale, trofei di frutta meravigliosa: rosse mele annurche, aranci di Sorrento dalla buccia d'oro, mandorle e fichi secchi calabresi.

E vassoi straripanti paste reali, mostaccioli, biancomangiare, cupole multicolori di strùffoli, persino, fuori tempo, pastiere dalla scorza dorata, zéppole croccantidense de crema gialla.

Su altri tavoli insalatiere d'argento, coppe di cristallo, zuppiere piene di ogni ben di Dio. Mussilli di baccalá cucinato in tutti i modi (rosso in umido, bianco lesso col limone e l'olio, fritto, con le cipolle) e ruoti di coronello affogato nel sugo di pomodoro, con patate e olive nere. Montagne spumose di cavolfiori cinti da olive verdi grosse come noci, conigli in umido, capretti arrosto su biondi strati di patate al forno, profumati di rosmarino e mortella, capponi in gelatina, salsicce con le verze. Accudisce a un fornello sempre acceso un cuoco dal berrettone bianco: vi borbottano gigantesche pignate, donde esala il profumo pizzicoso, grasso, della minestra maritata.<sup>190</sup>

Temos, nesse trecho, a presença de um personagem já conhecido: “*Il cuoco dal berrettone bianco*”, ou seja, o *monsù*, que em Nápoles era chamado *monzù*. Nesse cenário do fim do século XVIII, reinavam os moldes franceses do bem viver, do bem comer, do bem vestir e dos comportamentos, em sociedade. Vimos, também, que, no que diz respeito à mesa e as boas maneiras, a Europa fora influenciada pela publicação do livro de La Reynière, o Manual dos Anfitriões. Striano afirma ainda, no livro, que esses personagens falavam francês, entoavam a Marselhesa e estavam imbuídos totalmente pelos ideais franceses da Revolução. Nada mais óbvio, portanto, que se comportassem como franceses e seguissem à risca os cânones propostos por aquela nação. Mas a descrição do jantar ainda continua:

Questo è niente. Su altri tavoli troneggiano, in sperlunghe di metallo, lasagne a fette, sugose di ragù, occheggianti d'uova sode, ricotta, polpettine. E timballi di maccheroni, sartù di riso con piselli di serra.

È sbalordita. Non pensava che Fasulo fosse così ricco e sgrarrone.

Un tavolone di antipasti: ricci di burro da Tramonti, alicelle salate di Cetara, melanzane alla scapece, perfino scafaree di centopelle, musso, carnegotta, guarniti con fette di limone e prezzemolo.

È stata costruito un banchetto d'ostricarò, con spaselle, datteri di mare, carnummole, ostriche di Fusaro. Un servitor, abbigliato da pescivendolo, sbuccia con coltello a lama storta, strizza limone con garbo ed offre, sorridendo.

Altrove l'esercito delle bottiglie: Taurasi, Gragnano, Solopaca, Asprino, Aglianico, vini di Spagna, di Francia, liquori. Caraffe gialle, rosse, marrone, piene di rosolio, fragolino, nocillo.<sup>191</sup>

<sup>190</sup> STRIANO, *Il resto...*, op.cit., p. 232.

<sup>191</sup> STRIANO, *Il resto...*, op.cit., p. 232.

O francesismo aparece em níveis diferentes, inclusive no lexical. O *sartù di riso* é uma corruptela da palavra francesa *surtout*, sobre tudo, embora esse termo gastronômico não seja usado pelos franceses. Naquele país, ele equivale à vestimenta que se coloca sobre todas as demais roupas, o sobretudo, e a forma utilizada para fundir sinos. No caso napolitano, é um invólucro de arroz de forma arredondada, recheado de fígado de frango, lingüiças, mussarela, ervilhas ou de peixes e crustáceos para os períodos de jejum. Na obra *Il Cuoco Galante*, de Vincenzo Corrado (1732 – 1836)<sup>192</sup>, primeiro tratado de gastronomia escrito em Nápoles, e datado de 1773, aparecia com o nome de *sortù* e indicava qualquer preparado de forma arredondada, semelhante ao *timballo* de *Il Gattopardo*, podendo ser condimentado com o ragù e tornar-se avermelhado ou branco, com manteiga e queijo parmesão.

O próprio arroz, embora levado para a região pelos espanhóis, no final do século XIV, só ganhou fama no período de domínio francês. O arroz já tinha ganhado adeptos no norte da Itália, principalmente nas regiões do Veneto, Lombardia e Piemonte, onde se tornou um ingrediente de base da alimentação daqueles povos. Porém, em Nápoles, ele continuava sendo considerado um *sciacquapanza*, ou seja, comida para estômagos muito delicados, como aqueles dos doentes, por exemplo. Na França, todavia, reinava absoluto e graças à obra dos *monsù*, ele aparece, nessa nova roupagem, e ganha aceitação dos nobres e, mais tarde, também do povo, confirmando que a lei da boa cozinha, sempre que possível, é igual para todos.<sup>193</sup>

O *sartù* e o *timballo di maccheroni* foram também personagens importantes da mesa da família Montorsi, no romance *Francesca e Nunziata* de Maria Orsini Natale. No livro, publicado em 1995, Natale conta a história de vida de uma família matriarcal de produtores de macarrão que, da Costa Amalfitana se transfere para as encostas do Vesúvio, onde a primitiva estrutura artesanal transforma-se numa moderna indústria. A narrativa acontece entre 1848 e 1940. Protagonistas são duas extraordinárias figuras de mulher, Francesca e a filha adotiva Nunziata, suas paixões, aspirações, conflitos e

<sup>192</sup> Uma das personalidades mais representativas da gastronomia partenopéia do século XVIII, esse escritor era frade beneditino em *San Pietro a Maiella* e secretário do príncipe de Francavilla, Michele Imperiali. Foi considerado o Lucullo napolitano. Deixou diversas obras dedicadas à cozinha, e *Il Cuoco Galante* é, sem dúvida, a mais importante delas, ponto de referência, ainda hoje, para muitos chefes e escritores de coisas gastronômicas. É autor também de *Il credenziere di buon gusto* (1778), *La manovra della cioccolata* (1787), *Trattato sul caffè* (1794), *Del Cibo Pitagorico ovvero erbaceo per uso de Nobili e de Letterati* (1781), entre outros. FACCIOLI, Emilio (Org.). **L'arte della cucina in Italia**. Torino: Einaudi, 1992, p. 734.

<sup>193</sup> REBORA, Giovanni. **La civiltà della forchetta**. Laterza: Roma-Bari, 2000, p.

derrotas. O pano de fundo é aquele século de história italiana, do *Risorgimento* aos primeiros anos do segundo grande conflito bélico mundial, os sofrimentos e sentimentos de um povo de grande humanidade, sacrificado por interesses da política.

Francesca Montorsi, o personagem principal, além de estar à frente da fábrica de macarrão, comandava também a cozinha de casa, renomada entre os ilustres da região e as pessoas importantes de Nápoles. A lista de especialidades era grande, mas o *sartù* ocupava lugar de relevo entre elas:

Appetitose nel piatto profumavano le grosse fette di sartù e i commensali erano intenti non solo a rimbocarsi ma anche alle verifiche del ripieno. Con infinito gusto don Paolo scopriva i fegatelli di pollo, don Giordano i funghi, Giovanni Antonio scartava i piselli ed Enrico qualche polpettina da far arrivare al piatto di Nunziata.<sup>194</sup>

De clara influência lampedusiana, é a descrição do *timballo* da casa Montorsi. Podemos, porém, notar grandes diferenças entre eles, pois os Montorsi, embora ricos, provinham de uma linhagem não aristocrática, como os Salina. Todavia, eram produtores de macarrão e a diferença reside, justamente, na descrição desse ingrediente. A semelhança entre as duas descrições paira na questão do prazer que o prato despertara nos comensais, tanto nas linhas de Lampedusa, quanto nas de Orsini Natale. Os convidados são magnetizados pelos aromas, cores, é uma verdadeira refeição sinestésica. O prato, afirmamos, arrasta consigo a espetacularidade das refeições medievais, onde mais que o próprio sabor, a aparência dos pratos era o ponto mais importante da refeição.

Le lasagne erano ammanite in una specie di timballo con carne e salsa di pomodoro, condimento per la pasta non molto usuale allora e ancora raffrenato nel segno della goloseria.

[...] Per i due il momento avventuroso sostò nei tagli delle porzioni e rimase sospeso ai denti delle forchette che si alzavano gravide di pasta e di profumi, poi fu subito confortato dal primo boccone e via via sdrammatizzato, stemperato, rasserenato, placato, dissolto e dimenticato completamente.

L'eccezionalità della portata aveva forse scongiurato un duello, al tempo anche proibito e per questo doppiamente nefasto.

Le lasagne stufate al punto giusto, a fuoco lento con carboni accesi sotto i ruoti di rame e sopra gli enormi coperchi, avevano ben mantenuto la cottura e all'assaggio, nervose e scattanti, armonizzavano con la pietanza, ne

<sup>194</sup> NATALE, Maria Orsini. **Francesca e Nunziata**. Cava de' Tirreni: Avagliano Editori, 1996, p. 205.

facevano lisce e sode come giovani carni, gustose ed elastiche come frutti di mare.<sup>195</sup>

Outro traço lampedusiano, na obra da escritora napolitana, é a descrição do Buffet. O *Buffet* ou bufê é um serviço canônico de refeições bastante prático. Em uma recepção, é o modo mais eficaz quando o número de convidados é grande. Permite também oferecer uma variedade de pratos que corresponderão aos estágios de uma refeição completa. O convidado pega a louça, na pilha em um dos extremos da mesa ou no lugar que lhe foi destinado, nas mesas no salão; pega também o guardanapo e os talheres, que segura por baixo do prato enquanto se serve. Em uma recepção, realizada em salões, em geral a louça encontra-se nas mesas onde os convidados irão se sentar, juntamente com os talheres e o guardanapo, em lugares marcados. Com seu prato na mão, o comensal se dirige ao bufê, com o cuidado de observar o trajeto a seguir, para não ir de encontro a outras pessoas ou passar à frente indevidamente. O serviço de bufê não dispensa inteiramente os garçons, alguns estarão junto dele, servindo os pratos mais concorridos, outros servirão a bebida, depois que se toma lugar à mesa.

O bufê pode ser dividido em dois ou mais centros, em pontos diferentes do recinto, por exemplo: um para os *rechauds* dos pratos da entrada; um segundo para os *rechauds* do prato-principal e um terceiro para a sobremesa. O maior incomodo do bufê está em, para fazer sua própria sucessão de pratos, passando do prato de entrada à sobremesa, o comensal ver-se obrigado a algumas idas e vindas às mesas. Ao fazê-lo, deixa os talheres sobre a mesa que ocupa, se houver descanso para talheres. Não havendo e o mais comum é que não haja, leva-os consigo, uma vez que não deve deixá-los sobre o forro da mesa nem sobre o *sousplat*. Na França ou em um país culturalmente influenciado ou colonizado por esse país, deve-se respeitar o uso do garfo na mão esquerda, com os seus dentes voltados para baixo, como no caso napolitano. Se for um país colonizado ou influenciado culturalmente pela Inglaterra, o uso do garfo é na mão direita e com os dentes para cima; é trocado para a mão esquerda, apenas no momento de cortar a carne. No Brasil, pessoas que estão sob a influência do neocolonialismo francês, do final do século XIX e início do século XX, usam o garfo na mão esquerda, como os franceses. A maioria dos brasileiros, porém, segue o hábito herdado de Portugal, que, por sua vez, o

---

<sup>195</sup>NATALE, **Francesca e ...**, op. cit., p. 26.

assimilou através de seu relacionamento com a Inglaterra, de usar o garfo na mão direita, excetuado no momento de cortar a carne.

Examinemos o exemplo literário de buffet no romance, *Francesca e Nunziata*; a refeição fora servida pelos Montorsi, após os festejos setembrinos, em honra de San Gennaro, padroeiro da cidade:

Era un buffet acconcio e civile, per certi versi raffinato, che rifletteva perfettamente il tipo di società artigiana e contadina per il quale si allungava.

Signoresco negli arredi, nella biancheria, nella dovizia delle stoviglie e nel lusso solido dell'argenteria, ricercato nell'offerta stuzzicante di tartelle fantasia, dello splendido sartù di casa Montorsi, di spigole al vapore e di un'elaborata "viande au lait" con contorno di patate "macchés", in tanti particolari e non solo nel servizio si faceva rustico e alla buona. E anche georgico.

Perché giusto al centro dei piatti oblungi, grandi teglie evasti tondi di porcellana inglese, il buffet sciorinava la sorpresa lieta e sempre entusiasmante di peperoni, melanzane, peperoncini verdi, zucchini, di particolari pietanze povere ma gradite e gioiose a quel tipo di umanità che per quei piatti aveva preferenza innata e inclinazione non solo di gusto ma anche di cuore..<sup>196</sup>

Praticidade a parte, o Buffet dos Ponteleone de *Il Gattopardo* cumpre, a rigor, o cânone estabelecido para esse tipo de refeição. Por se tratar de um baile de gala, a ostentação da prataria, da decoração e do serviço, abundante de iguarias, segue as regras propostas por Reynière. E a influência francesa se faz notar até mesmo na nomenclatura francesa dos pratos. Os *chaud-froids* são iguarias delicadas e decorativas, preparadas quentes (*chaud*) e servidas frias (*froid*); em geral, trata-se de carnes envoltas, em molhos espessos e lustradas com gelatina, de provável origem romana. É um típico exemplo de *entremêt*, prato salgado, servido entre o assado e a sobremesa. Da mesma "espécie" são os pastéis e os peixes assados, cobertos de gelatina, além das próprias *galantines*.

Examinemos alguns detalhes da descrição do bufê dos Montorsi. Dada a posição social ocupada pela família, a apresentação da refeição segue os moldes propostos para uma refeição formal. O luxo das pratarias, a louça inglesa, a decoração e o enxoval são sinônimos de riqueza. Ostentar a prataria, aliás, era costume na Itália desde o Renascimento, onde ela ficava exposta na *credenza*, móvel específico para a sua exibição. A arrumação tem todos os detalhes exigidos pelas regras francesas.

<sup>196</sup> NATALE, *Francesca e ...*, op. cit., p. 236.

Melanzane alle brace, in tonde fette profumate di fumo, melanzane alla parmigiana dorate sotto le screziature rosse della salsa, melanzane a barchetta che navigavano scure nello zefiro dell'origano con le vele dei pomodori appassiti, fiori gialli di zucchini fritti, dischiusi e aerei nei petali sfuggiti alla pastela. E ancora zucchini ripieni, teneri di verde sotto le colate di mozzarella, peperoni arrostiti e spellati, smembrati in strisce che squillavano coloro, peperoni tirati in padella con il bocciolo del capperone e le olive, peperoni imbottiti, melanzane a funghetti, zucchini alla scapece, peperoncini fritti e polpette di melanzane rotonde, rotonde.

Tutte leccornie campagnole, verdure di stagione che nelle loro fibre portavano gli umori di un terreno fecondo, umili portate, ma che, proprio per il posto d'onore che occupavano, ben definivano quella garbata "imbandigione" e soprattutto, lietamente, ne circostanziavano la collocazione geografica.<sup>197</sup>

Orsini Natale enumera todas essas delícias e afirma, dessa maneira, que ao lado de um cânone acadêmico, digamos, estabelece-se outro cânone, o popular que, de maneira alguma, deve ser desconsiderado. Muito mais preocupados com as regras impostas pelos forasteiros e pelos ditames da moda, os napolitanos representados pelos Montorsi, no romance, estabelecem eles mesmos as suas próprias regras. E as seguem. Notemos que os pratos franceses são apenas citados e, de maneira passageira, sem a preocupação do detalhamento feito nos pratos da tradição. Tampouco, estes ocupam, como percebemos no texto, o lugar de honra na mesa das iguarias. Afinal, o gosto não pode ser canonizado.

Accanto ai peperoni imbottiti c'era un'altra specialità di Mariuccia. In una rustica insalatiera, anch'essa di rispettabili proporzioni, peperoncini verdi ancora vivaci nel colore, pur nella pellicola avvampata dallo sfriggere tempestoso, si insaporivano languidi nel sughetto di pomodoro contenuto e corposo.

La richiesta che si rinnovava, se ce ne fosse stato bisogno, ancora chiariva la predilezione degli ospiti per i fiori e i frutti delle cucurbitacee, per quelle solanacee che nel termine mantenevano un legame con il sole e che da quelle parti avevano imparato non solo ad ammirare in maniera così sorprendente ma anche a conservare, per fermarne i sapori e ritrovarli d'inverno a rallegrare la nudità di un pezzo di pane.

La perizia nel cucinare i prodotti dell'orto si tramandava e arrivava da lontano, forse dall'aver dovuto riversare proprio su di essi non solo un sano appetito ma anche una vistosa fame.<sup>198</sup>

De acordo com Teti, encontramos uma diversidade de consumos e práticas alimentares que, geralmente, revelam diferenças de ordem social, cultural e mental, sendo

<sup>197</sup> NATALE, **Francesca e ...**, op. cit., p. 237.

<sup>198</sup> NATALE, **Francesca e ...**, op. cit., p. 244.

a principal delas a grande oposição entre as classes populares *mangiatori di erbe* e as classes abastadas *mangiatori di carne*. Afirma ainda que, no início do século XIX, os observadores estrangeiros sublinhavam a “inclinação ao herbívoro” das classes mais baixas contraposta ao “carnívoro” das classes mais altas, situação essa que se perpetuou até o final dos anos cinqüenta do século XX.<sup>199</sup> É exatamente o que notamos nas linhas de Natale apresentadas acima. Vejamos o que ela testemunha sobre o consumo da carne:

Così in quella terra si erano potuti consolare della mancanza sistematica della carne di vitello o di manzo. Tanto che, potendola avere, si preferiva cucinare in travestimenti, nell'arrangiamento delle polpette dove la carne era poca, il pane tanto ed essenziale la gravidanza di pinoli e uva passita; oppure come semplice involucro al tanto aglio e prezzemolo delle bracirole, i loro involtini per il ragù.

La carne fu e restò segno di prestigio, di conquista sociale, di arma per la salute, specie la carne ai ferri, ma si carboni ardenti di gran lunga più festoso era per loro arrostitire melanzane, peperoni e per Pasqua i carciofi. E respirarne il profumo.<sup>200</sup>

A abundância de uma cozinha criativa e sofisticada, composta por preparações suculentas, revela o fruto do comportamento etnocêntrico, o de ter considerado cozinha, portanto “cultura”, somente as práticas alimentares das elites, e, vice-versa, reduzir a nutrição, ou seja, “natureza”, a alimentação das categorias sociais menos favorecidas.

Assim sendo, verificamos, como nas variadas maneiras de preparar as simples berinjelas, no banquete dos Montorsi, por exemplo, que, de fato, as receitas populares revelam níveis de sofisticação e articulação muitas vezes maiores do que aquelas das elites; uma nova e atenta leitura da descrição dos tantos modos de preparo das berinjelas confirma essa afirmação. Se a realidade alimentar diária, do passado, no caso dos Montorsi, tendia à precariedade, em se tratando de agricultores que foram, não por isso, os seus modelos culinários eram ausentes de complexidade. Arte e imaginação eram ferramentas indispensáveis para a elaboração tanto para a cozinha do dia-a-dia quanto para a cozinha da “celebração”. O problema é que as cozinhas, o gosto, as combinações alimentares do passado são dificilmente compreensíveis a indivíduos que, como todos nós, têm disponibilidades e sensibilidades alimentares diferentes.

Dessa forma, os textos literários não podem ser reduzidos a meras fontes, submetidos às leituras parciais e superficiais. Vale à pena assinalar que estamos em

<sup>199</sup> TETI, *Il colore...*, op. cit., p. 53.

<sup>200</sup> NATALE, *Francesca e ...*, op. cit., p. 245.

presença de escrituras, que nos restituem o sentido de pertencimento, da relação das pessoas com lugares e comidas, talvez de maneira mais intensa e, antropológicamente mais relevante, de quanto não tenhamos sabido fazer com outras escrituras, prisioneiras dos mitos da cientificidade e da objetividade. Não é irrelevante e nem tão pouco casual que escritores e poetas italianos, de origem meridional, mesmo profundamente diferentes, no modo de interpretar a relação com a terra de origem, encontraram na cozinha um “lugar” de pertencimento e de reconhecimento. E não pode ser considerado um fato irrelevante que, em um livro de 380 páginas, como *Francesca e Nunziata*, seu autor tenha dedicado consideráveis quinze páginas, somente na descrição de uma única refeição.

No capítulo Gattopardi à mesa, vimos que o príncipe de Salina despreza a mesa dos salgados e serve-se de doces. Doces sicilianos é claro. Embora a mesa estivesse repleta de sobremesas clássicas francesas, como os *beignets*, ele optou por “seios de virgem”, doce tradicional catanês. Ao contrário, no jantar de Casa Montorsi, descrito por Orsini Natale, a doçaria napolitana foi privilegiada. Nenhum traço de francesismo, como no serviço dos pratos salgados. Apenas receitas regionais:

E le venne da ridere [Nunziata] così tanto che dovette scappare fuori dalla stanza e si imbattè, urtandole, in Eleonora e Carolina che entravano con i cabarè di “bocche di dame” e “spumantini ripieni”. Zia Luigina le seguiva con la solita alzatina di vetro di Murano e la profferta delle sue pastine di mandorle così laboriose a lei per il mondare e pestare infinito, ma non gradite a tanti palati perché troppo dolci nei sapori e troppo cariche di essenze di fiori, e anche infide per quei colori rosatini e violettini, per i granelli di carminio e indaco velenoso che le tingevano e che bisogna dosare con esattezza, senza smemoramenti.<sup>201</sup>

A doçaria napolitana é pesada, de gente que não brinca à mesa. Derivada da inventividade de um povo, cuja miséria, quase como um provérbio, o levou, portanto, a sempre respeitar aquilo que além de força e saúde, lhe desse, também, saciedade. Nenhuma receita de doce napolitano é leve ou delicada. Somente elaborações pesadas, que tem sabor de gordura e de muito açúcar.

Os doces são algo a mais que uma simples dedicatória ao paladar; representam um perfumado encontro com a memória, um calórico fragmento de vida que evoca recorrências, domingos solares, calmos repousos pomeridianos e alegres festividades com amigos e parentes.

---

<sup>201</sup> NATALE, **Francesca e ...**, op. cit., p. 251.

O doce fala diretamente à alma com as suas infinitas variedades de cremes, de massas, de glacês e de licores inebriantes. E se isso é verdade para toda a doçaria italiana, é ainda mais para aquela napolitana, onde a explosão de ingredientes desposa a criatividade de formatos e cores. Todavia a doçaria napolitana não é feita somente de recordações individuais; são expressivas também as vicissitudes que todas as dominações, grega, romana, normanda, árabe, francesa, inglesa e espanhola, imprimiram na história da cozinha local.

Naturalmente, tais doces de perfumes e de sabores muito marcados podem não agradar a todos, se comidos, por exemplo, em jejum, ao invés de serem consumidos classicamente ao final das refeições. A não ser que quem os come não seja um bom garfo, como é o povo napolitano. De qualquer modo, a doçaria napolitana é rica e saborosa, mesmo em tempos de dietas magras, de preferência por alimentos menos gordurosos e menos doces, da mania do *light* e da evolução pós-moderna do gosto por iguarias mais delicadas e de fácil digestão.

Muitas de suas receitas afundam as suas raízes na antiga Grécia e a maioria delas tem influências orientais. Não podemos esquecer que Nápoles foi uma colônia fundada por gregos e seu nome original era *Neapolis*. Além dos gregos, árabes e bizantinos deixaram marcas significativas na cultura daquele povo. Tudo isso é facilmente percebido na culinária, pela presença do mel e das frutas cristalizadas, por exemplo.

Na Grécia moderna, os habitantes de algumas ilhas ainda comem pela manhã uma espécie de *focaccia* recheada de semolina, envolta numa massa folhada. Nada mais é do que uma variação da *sfogliatella*, o clássico doce napolitano.

Aos antigos doces que foram se refinando através dos séculos de preparação, somam-se outros legados por outras civilizações que dominaram aquele território e que contribuíram para a transformação do gosto local. Isso explica a presença do *babà*, claramente francês, ao lado do *bignè* e de outro clássico que é *zuppa inglese*, que de inglês possui somente o nome.

Escritores e literatos, desde o século XVII dedicaram muitas de suas páginas às práticas alimentares e às iguarias napolitanas. O primeiro deles foi Giovanbattista Basile, autor de *Lo cuntù de li cunti*, ou *Pentamerone*, inspirado nas novelas do Decameron de Boccaccio. A história mais conhecida delas é a da *Gatta Cenerentola* (A Gata Borralheira), bisavó da moderna versão Disney. Quando Basile descreveu o banquete

oferecido na residência do príncipe, assinalava que uma enorme quantidade de “*pastiere e casatielli*” foi servida e que todo um exército poderia ter comido.

Mas o triunfo da doçaria napolitana, na Literatura, foi celebrado por Matilde Serao. Nos anos de 1880, dentre um grande elenco de personagens, se destaca a família de doceiros comandados pelo *pater familias* Cesare Fragalá. O segundo capítulo do livro é todo dedicado à recepção de batismo de sua filha, a pequena Agnesina. Na ocasião foi oferecido um desfile dos mais saborosos doces preparados, na loja dos Fragalá: “Gli invitati staranno attenti a mangiar le paste, i dolci, a sorbire le granite, a ingoiare gelati. Vedrai che pappatoia, Luisella mia!”<sup>202</sup>

Assim, inicia a festa pantagruélica dos doces, na casa da família, casa essa um pouco vulgar, comandada pelo afetado e afeminado doceiro Cesare. O *nonno* Fragalá iniciou a produção de doces em uma confeitaria modesta, na *Via Purgatorio ad Arco*, no bairro popular de Pendino e vendia doces de um centésimo, preparados com ingredientes de baixa qualidade e pouco frescos. Cesare, com o passar dos anos, conseguiu abrir uma nova loja, “com três portas”, na Via Toledo, a mais elegante da Nápoles de 1800. O italiano meridional ama os doces, homens, mulheres e crianças são grandes consumidores, como confirma Serao:

Anche le ciambelette di biscotto comparse di un po' di zucchero anisato: i pasticcini a un soldo comparivano e scomparivano nella botteguccia di nonno Fragalá, insieme alle ciambelline colorate che portano il nome di *ancinetti*. Nonno Fragalá giunse presto, a furia di soldi, a produrre il pasticcietto da tre soldi, la cosidetta *sfogliatella*, la sfogliatella che si divide in due qualità: sfogliatella *riccia*, larga, piatta sottile, come fatta a scaglie finissime e croccante sotto i denti, mentre la piccola quantità di crema di cui è ripiena, si liquefà sulla lingua; la sfogliatella *frolla*, grassa grossa, due dita alta, con la pasta che si sfarina, mangiandola, mangiandola, e un fitto strato di crema dentro, che copre le labbra e le mascelle.<sup>203</sup>

Sobre a rainha dos doces napolitanos, também fala Orsini Natale, em outra obra, *Il terrazzo della Villa Rosa*, obra publicada em 1998:

Voleva far festa e a Fiorina le sfogliatelle piacevano tanto, anche il giorno dopo. Il dolciere dal quale i suoi più si fidavano era quello di Torre: *F.lli Vitiello – Pasticceria Vesuvio*.

<sup>202</sup> SERAO, *Il Paese di...*, op. cit., p. 26.

<sup>203</sup> SERAO, *Il Paese di ...*, op. cit., p. 30.

[...] Nella guantiera di candido cartone ne aveva fatte allineare dodice ricce ricce, dodici damine in fila per tre, con le loro gonne ondulate e gonfie, dodici bambine ordinate, con le vestine che si aprivano tutte plissetate spruzzate di bianco: “bellelle bellelle”.<sup>204</sup>

A escritora nos proporciona uma verdadeira aula de história ao descrever o doce; reiteramos que nenhum livro de receita ou manual de cozinha nos fornece, como a Literatura, informações preciosas desse quilate:

Lui sapeva tutto sulla sfogliatella. Anche se per costumata indole sfoggiava poco quelle cognizioni maliziose, sapeva molto di quel dolce: possedeva un libro antico, *Cose da zuccaro*, con tanti disegni di dolci napoletani e su di loro tante storie e notizie.

Prima che nelle cucine dei conventi, la sfogliatella nasceva nella Napoli greca, nella sacra cripta di Piedigrotta. Pagnotella aromatica in morbida e rigonfia forma triangolare, era simbolo sessuale che adombrava un pube femminile e il suo monte di Venere. Era offerta mistica sull’altare della Grande Madre.

Nicola, bambino, s’era invaghito di quel libro rosso e oro con quelle illustrazioni che richiamavano sapori e dolcezze, se ne innamorò mentre aiutava sua madre a spolverare le raccolte di libri dell’avvocato Angrisani.<sup>205</sup>

A doçaria estava ligada, além disso, também às festas do calendário litúrgico, como ocorre ainda hoje, e em Nápoles, para cada festa havia um doce específico:

Il padre di Cesare Fragalá aveva aggiunto, alle sfogliatelle, anche tutte le altre specialità dolci che si mangiano a Napoli, in tutte le feste dell’anno: la pasta di mandorle o pasta reale a Natale; il sanguinaccio a carnevale; il biscotto *quaresimale* in quaresima; il *mustacciolo* e la *pastiera* a Pasqua; *l’osso di morto*, fatto di mandorle e zucchero candito, il giorno dei Morti; il torrone, per la festa di San Martino; e ancora tante altre, la *croccante*, gli *struffoli*, il *sosamiello*, tutti i dolci partenopei, a base di molte mandorle, di molto zucchero, di molto cioccolato, dolci squisiti al palato e grevi allo stomaco, ma che sono la delizia della folla napoletana e che vanno in provincia, ogni festa, a cassette, a casse, a cassoni, a vagoni.<sup>206</sup>

Em outro momento do livro, Serao descreve a preparação do *sanguinaccio*, doce típico do período de Carnaval. Mas interessante é notar que a Literatura transforma-se numa importante fonte histórica para documentar os hábitos culinários. Ao procurarmos,

<sup>204</sup> NATALE, Maria Orsini. **Il terrazzo della villa rosa**. Cava de’ Tirreni: Avagliano Editori, 1998, p. 151.

<sup>205</sup> NATALE, **Il terrazzo...**, op.cit., p. 155.

<sup>206</sup> SERAO, **Il Paese di ...**, op. cit., p. 31.

em um livro de receitas, o modo de se preparar o *sanguinaccio*, certamente o livro não seria capaz de transmitir os valores de natureza sócio-antropológicos oferecidos na Literatura. Isso porque o propósito do autor não é o de reproduzir a receita simplesmente. Isso é feito pelos cozinheiros e pelo pessoal especializado. Podemos afirmar, portanto, que as mais verdadeiras informações sobre a cozinha do passado, em geral, se encontram nos livros que não são livros de cozinha. E os escritos de Matilde Serao se encontram na lista de tais livros.

Se a identidade de um povo pode ser construída através da sua língua, podemos afirmar que pode ser construída também através de suas práticas alimentares. Quando falamos de documentação, não queremos nos limitar somente aos livros de receitas e manuais especializados que abundam nas prateleiras das livrarias. Queremos colocar em evidência o papel da Literatura dita “cultura”, na preservação dos hábitos alimentares e na conservação das tradições através do trabalho de “grandes” e “pequenos” escritores. O exemplo de Serao é um dentre tantos escritores e escritoras que dedicaram muitas de suas linhas a essa questão, e sem sombra de dúvida, os meridionais são mais numerosos. Talvez porque o Sul, distante do triângulo industrial do Norte, fora uma terra de carestias e de penúrias e a fome, um personagem presente na vida de seus habitantes. Além disso, as manifestações de poder e de distinção social eram mais evidentes no sul, e tal distinção pode ser estudada também através da análise dos hábitos alimentares daquela gente.

Retornando ao discurso de Serao, quando os convidados de honra chegaram, o sofá estava ocupado pela Senhora Fragalá, pela Marquesa de Castelforte, protetora de Luisella, e pela Senhora Parascandalo, a madrinha da catecúmena. Foram então servidos os refrescos o poder das mulheres dominava a cena. Após os refrescos iniciou-se um segundo desfile de especialidades locais:

Ma ne arrivarono [i rinfreschi] da tutte le parti, continuamente, diffondendo nel salone la letizia di tutti quegli affamati di dolci, di quei golosi di roba dolce, uomini, donne, fanciulli, fanciulle, vecchi.

Ai gelati grossi e rotondi come la luna piena, duri da dovervi conficcare profondamente il cucchiaino di crema alla portoghese, di frutta, di fragola, di caffè bianco, di caffè di Levante, di cioccolatte, si alternavano le *formette*, gelati più piccoli, più leggeri, formati a sfera, a romboide, a nocce di cocco e contenuti graziosamente in certe conchiglie rosee e azzurre di cristallo, dai filetti d'oro; agli spumoni, metà crema e metà gelato, di tutte le mescolanze, crema e cioccolatte, mandarino e poncio, crema e pistacchio, crema e fragola, lattemiele e fragola, agli spumoni, adorazione delle donne e dei ragazzi, succedevano le gremolate di pesche, le gremolate

di amarena, le granite di limone e di caffè, contenute in certi bicchieri di porcellana lattea, trasparente, che stavano fra la tazza e il bicchiere.<sup>207</sup>

O poder do doceiro Fragalá, mais uma vez, se exercitava, ao serem servidos os doces “finos”. Muitos deles faziam parte somente dos sonhos de muitos dos presentes que, obviamente, não tinham dinheiro para comprá-los, mas que ali, naquela ocasião, podiam comer dúzias deles. É uma típica demonstração de um *potens* que pode dispor de alimentos a ponto de oferecê-los aos *pauperi*:

Tutti facevano baldoria, nuovamente, intorno ai vassoi dei dolci, dei dolci sopraffini che erano il fior della cucina e della bottega Fragalá, a Toledo: alla naturale tendenza golosa si univa adesso la curiosità di certe forme, di certi colori, di certi sapori che molti degli invitati avevano sempre ammirati nelle vetrine brillanti, nelle bomboniere di raso, nelle coppe di porcellana. Il dattero unito alla crema di pistacchio su cui il bicchiere di Malaga ha un sapore così profondamente aromatico; lo squisito confetto alla rosa, dove qualche pezzettino di corteccia di limone, candito, mette una nota acuta, acre, eccitante il palato che il vino di Marsala condisce così meravigliosamente; tutto quel molle, attraente, seducente, incantevole odore di vaniglia, che esce dal cioccolato (sic), dalla crema, dai biscotti di mandorle: tutta quella punta sopracuta di menta forte, che è nel medesimo tempo rinfriegerante ed eccitante, che infiamma la bocca, riscalda lo stomaco e dà sete: tutta questa unione di cose belle all’occhio, buone al palato, deliziose all’olfato, avevano dato un novello esaltamento alla riunione, a cui il vino largamente versato veniva ad aggiungere un principio di vera ebbrezza.<sup>208</sup>

A preferência pelos doces por parte das mulheres, um pouco como vimos em gattopardi à mesa, nas palavras de Maraini ao descrever a mãe de Marianna Ucrìa, também é atestada por Natale. As mulheres napolitanas do século XIX, também, se dedicavam aos pequenos prazeres, como o jogo de cartas, a música, as bebidas, a boa conversa e o consumo de doces:

Di donne ai tavoli di tressette c'erano lei [Nunziata], donna Giuseppina Balzano la levatrice, donna Rita Proto la maestra di pianoforte e donna Ilaria Avino che suonava il violino. La cosa fu moltissimo disapprovata e siccome in quelle riunioni non si giocava ma si faceva musica e si continuavano a mangiare le pasquali pastiere di grano e casatielli, per stigmatizzare quei convivi, per definirli, si usarono vocaboli che mal si

<sup>207</sup> SERAO, *Il Paese di ...*, op. cit., p. 39.

<sup>208</sup> SERAO, *Il Paese di ...*, op. cit., p. 45.

addicevano all'età di tutti i partecipanti che, minimo come Nunziata, avevano setant'anni.<sup>209</sup>

Seja nobre ou popular, o doce é uma arte passada de geração a geração, em Nápoles, e não somente ali, resultado de anos de trabalho. Das secretas receitas conventuais àquelas pobres, preparadas nos *bassi*, a doçaria é sem dúvida uma arte na qual as invenções aristocráticas eruditas e as tradições populares se encontram e, desses encontros, nascem combinações que não são nem eruditas nem expressões ingênuas do populacho. Trata-se de, isto sim, uma combinação de ingredientes familiares a outros exóticos e isso é um sinal de identidade.

Tornar o *companatico* mais saboroso e mais saudável nem sempre era possível, principalmente quando se comia sobre uma mesa sem toalha, sem cristais, sem porcelanas, sem flores e sem iguarias preparadas em cozinhas equipadas e fartas de ingredientes. Os sorrisos das Angélicas são substituídos pela melancolia das moças pobres, e a *gourmandise* dos Fabrizio Sedara é substituída pela simplicidade de comer com as mãos. Saímos do palácio e entramos na *piazza*.

### 4.3 A civilização da *piazza* em Nápoles e os vendedores ambulantes de comida

Tre songo 'e cose che strudeno 'na casa:  
zeppole, pane caudo e maccarune

Provérbio napolitano

Na civilização da *piazza*, quando a vida popular, econômica e social tinha, nas ruas, o seu ponto de encontro, de troca de mercadorias e de difusão de notícias; relacionar-se, sentir-se vivo e em companhia, exercer as artes dos serviços, a cozinha também encontrava seu espaço, seu papel e a condição de ser e existir. Não somente como fornecedora de comida, como sublimação da fome ou diversão do palato, mas também para aquecer o corpo e gratificar a mente e o coração, endurecidos por condições econômicas nem sempre muito favoráveis.

<sup>209</sup> NATALE, **Francesca e Nunziata**, op. cit., p. 336.

Falamos de uma cozinha sóbria, de poucos e pobres recursos presentes, cotidianamente, lá onde o público se movia, a pé, e que podia se permitir pequenos prazeres gastronômicos, a baixo custo. Cozinha de rua, cozinha popular, feita *pelo e para* o povo, típica expressão da proeminente cultura material, com fortes ligações com o seu território, com a agricultura, com o clima e a sucessão das estações, com o ambiente social e a tradição.

Sabemos que a cozinha é sim uma forma de cultura e, também aquela cozinha, que se produzia e se vendia nas ruas, é um revérbero dessa cultura, menor ou marginal, como se queira chamar, é espelho de um modo de consumir e de viver. Esta prática exercida pelos ambulantes, figuras que animavam a cena da humana existência de gente que vivia e se contentava com pouco. A galeria dos vendedores de “comidinhas” é um desfile daquele pequeno mundo, colorido, composto, consolatório ao serviço de um consórcio humano dolente, mas aberto à esperança, à imaginação, à vontade de viver e, a seu modo, de se alimentar, de consumir, de sobreviver e de pensar.

A *piazza*, em particular, figurava como o grande e “mágico espaço cênico” no qual a existência do povo encontrava o seu *medium*, escrevia Camporesi, não somente como ponto de encontro de difusão cultural e de laboratório a céu aberto, mas como “metáfora do mundo e das atividades humanas”, local onde se desenrolava a liturgia da “racionalidade econômica”, as trocas comerciais, a venda a varejo e atacado, as tratativas e as entregas. Nela atuavam aqueles que queriam vender e os que desejavam comprar. Era o mercado.<sup>210</sup>

O mercado satisfazia a muitas das necessidades de consumo, mas, ao mesmo tempo, dava vazão ao instinto de sociabilidade presente em todo o gênero humano e, principalmente, no napolitano. Ia-se até a praça, em dias ou não de mercado, simplesmente para ver e ser visto, para comentar os últimos fatos de crônica, para fofocar, para se distrair e, principalmente, para se sentir cidadão. Por extensão, *piazza* tornou-se sinônimo de gente reunida, de vozes e de encontros. Além disso, assumia um caráter mais vivaz nos dias de mercado e o pregão dos vendedores dava-lhe um ar de festa; inspirava também sensações de abundância e de comprometimento, além de um prazeroso sentimento de desperdício e de irracionalidade próprio das festas, fazendo bem ao coração daqueles que viviam num estado de perene indignância.

---

<sup>210</sup> CAMPORESI, Pietro. **La miniera del mondo**. Milano: Il Saggiatore, 1990, p. 8.

A *piazza* não era somente uma vasta área livre capaz de receber um grande número de pessoas, mas era também um dos lugares mais belos da cidade, circundada por importantes e monumentais edifícios laicos e religiosos. Parecia uma grande sala, quadrada, redonda ou elíptica, que envolvia o povo num grande abraço. Ao redor dela irradiavam-se as ruas, onde se concentravam os principais ofícios artesanais, ruas que acabavam por tomar o nome dos profissionais que nelas se concentravam: *Via degli Orefici, dei Calzolari, dei Cappellari, dei Tintori, degli Spadari, delle Pescherie* (respectivamente dos ourives, dos sapateiros, dos chapeleiros, dos tintureiros, dos fabricantes de espadas, das peixarias); são exemplos e memórias de uma toponomástica urbana ainda presente nos centros urbanos de boa parte das cidades italianas.

Mas era também na *piazza* que giravam os ambulantes, aqueles que ofereciam mercadorias elementares a melhores preços, sendo ou não dia de mercado. Eles desenvolviam atividades que ajudavam nas despesas domésticas, para acomodar as necessidades de uma sociedade que não consumia excessivamente, que procurava reciclar, reutilizar, reaproveitar tudo aquilo que possuía que não jogava nada fora, numa atitude, diríamos, em bastante consonância com as atuais preocupações com o bem-estar do planeta.

Ao lado desses pequenos serviços, os atores mais numerosos, eram os vendedores de comida. Logo cedo, uma multidão de homens e mulheres providos de cestas, balanças e panelas iniciavam seu trabalho na cidade de Nápoles: o *agliaro* (vendedor de alho), o vendedor de ervas aromáticas, o *fruttarolo* (vendedor de frutas), o *pollaiolo* (vendedor de frangos e ovos frescos), o *castagnaro* (vendedor de castanhas assadas e cozidas), o *franfellicaro* (vendedor de balas feitas com açúcar derretido e aromatizado), o *maccarunaro* (vendedor de macarrões preparados ao ar livre), o *pizzaiolo* (vendedor de pizzas fritas e assadas), o *spassatiempo* (vendedor de sementes de abóbora, grãos-de-bico, nozes e frutos secos torrados) e o *zeppolaiolo* (vendedor de *zeppole*) são alguns dos principais desses profissionais ambulantes. Era o trabalho de quem não possuía outro trabalho.<sup>211</sup>

As “comidinhas” não eram distribuídas em lojas franqueadas como hoje, e cada um desses “especialistas” oferecia os produtos de seus hortos e dos campos próximos às suas moradias, que eram conduzidos até a cidade sem intermediários, frescos e genuínos.

<sup>211</sup> CARAVAGLIOS, C. **Voci e gridi dei venditori in Napoli**. Catania: Libreria Tirelli, 1931, p. 23.

Mas não é exatamente desses ambulantes que queremos tratar nessa sede, e sim daqueles que exerciam o ofício de *fazer cozinha* na rua, comidas cruas e cozidas, quentes e frias, a serem consumidas imediatamente.

Nos cantos das praças, nos estreitos becos do centro da cidade, nos bairros populares mais habitados, essa particular tipologia de ambulantes instalava, diariamente, a sua vitrine itinerante: tripés de ferro, panelas enegrecidas de fuligem, fogareiros, frigideiras, caçarolas de cobre, cestos para armazenar e/ou conservar as comidas. Trabalhos individuais, solitários, precários, mas de certo modo especializados, visto que cada um dos ambulantes oferecia um único produto, singular e diversificado, ou uma pequena gama de produtos afins. Esses vendedores sempre existiram e ainda existem, sobrevivendo numa sociedade opulenta, consumista, mas que ainda consegue preservar esses autores inconscientes de uma pequena comédia culinária. Seu papel era marginal, mas necessário e expressivo numa época enfim desaparecida, e referiam uma coletividade que nos seus traços mais plebeus, vivia com pouco e de pouco se nutria.

Eles representavam uma referência, uma presença pontual, asseguradora e consolatória. Naquela ribalta da “cultura da fome” nas palavras de Camporesi, aquelas récitas alimentares não eram apenas uma ocasião para um simples placar a fome, para instigar o apetite, para distrair o palato com algo quente nas frias jornadas, e com algo fresco naquelas de maior calúria. Mostravam-se como uma espécie de abundância, de *paese di Bengodi boccacesco*.<sup>212</sup>

Esses pontos de *ristoro* ocasionais, correspondentes às atuais lanchonetes e cadeias de fast-food, dominados pelo excesso, pelo consumismo desenfreado, eram reconhecíveis, de longe, pelo cheiro nem sempre agradável que exalavam. Comia-se com as mãos, desfrutava-se a companhia dos outros clientes, saboreavam-se lentamente as iguarias, comidas miseráveis, mas que ao mesmo tempo confortavam o estômago e o espírito.

Não era pretensiosa a cozinha de rua, como também não o eram os ambulantes que a praticavam. Cozinha pobre, minuta, quente ou fria que fosse. Isto é, se podemos ou queremos chamar de cozinha o ato de cozer ou fritar ao ar livre pedaços de polenta, croquetes, ferver um polvo, uma batata, ou assar uma castanha. Coisas simples, alimentos comuns, convenientes, rápidos com o intento de proporcionar um bocado para tonificar o

---

<sup>212</sup> Referência à III novela da VIII Jornada do *Decameron* de Giovanni Boccaccio.

corpo com um toque de gula, entendida mais como a criatividade de oferecer matérias primas de qualidade.

Cozinha de apressados e mesquinhos que, porém, não era desdenhada pelos gulosos das classes superiores, como no caso das massas crescidas napolitanas, como podemos comprovar numa passagem de Curzio Malaparte em *La pelle*:

Jack ed io [Malaparte] andavamo spesso, insieme col Capitano Jimmy Wren, di Cleveland, Ohio, a mangiare i taralli caldi, appena sfornati, in un forno del Pendino di Santa Barbara, quella lunga e dolce scalinata che dal Sedile di Porto sale verso il Monastero di Santa Chiara. [...] I taralli sono ciambelline di pasta dolce. E il forno che, a metà della gradinata del Pendino, sforna ad ogni ora i taralli odorosi e croccanti, è famoso in tutta Napoli.<sup>213</sup>

E o mesmo observador atento que foi Malaparte, descreve toda a miséria e a nobreza da cidade devastada pela guerra, desmoralizada pela ocupação nazista e em processo de salvação pelas tropas aliadas americanas, que com sabedoria e persistência, continuava a levar adiante as suas tradições, especialmente no que diz respeito à comida. O movimento dos ambulantes vendedores de comida é assim relatado pelo escritor:

[Um soldado negro americano] Camminava come un sonnambulo, assaporando con delizia tutti gli odori, i colori, i sapori, i suoni. Le immagini che fanno dolce la vita: l'odore delle frittelle, del vino, dei pesci fritti...<sup>214</sup>

Eram propostas de comer variados, mesmo na sua sobriedade; comidas cheias de “humores”, opressivas de gorduras, de óleos pesados e velhos de tantas frituras, mas que respondiam ao único imperativo de saciar e de matar a fome. Como vimos no exemplo acima, cozinhava-se e vendia-se de tudo um pouco, alimentavam essa mesa ao ar livre, com carnes, peixes, verduras e massas. Comidas que possuíam um contraponto análogo, mas com maior escolha e melhor serviço nas *friggitorie* (casas de frituras) e nas *osterie*, *vinetterie* e nos restaurantes.

Os restaurantes sempre foram famosos em Nápoles, desde que prósperos ambulantes, peixeiros e pizzaiolos decidiram se estabelecer em locais de grande afluência de pessoas, principalmente de turistas. Um dos mais famosos estabelecimentos da cidade,

<sup>213</sup> MALAPARTE, Curzio. *La pelle*. Milano: Mondadori, 1978, p. 20-22.

<sup>214</sup> MALAPARTE, *La pelle*, op. cit., p. 18.

o *Zi' Teresa*, decantado por todos os melhores guias turísticos do mundo todo, foi imortalizado nas páginas de Giuseppe Marotta, em *San Gennaro non dice mai no*:

Andai a mangiare, erano i primi ardenti giorni di giugno dalla “Zi' Teresa”. Sui tendoni del famoso ristorante di Santa Lucia, palpitano i riflessi del mare. [...] Questo perché si tratta di una cucina celebre in Italia e all'estero, chi non lo sa? Qui sono venuti e vengono pezzi grossi di ogni paese, prima o dopo di aver riverito San Gennaro in Duomo se sono cattolici. Gli avventori sono o napoletani in festa o settentrionali in viaggio, più che altro di nozze. Vedo coppie che si mangiano con gli occhi trascurando la zuppa di pesce.<sup>215</sup>

Teresa Fusco Giordano, a *Zi' Teresa*, fora casada com Vincenzo Fusco, oficial da *Guardia di Finanze*; após a morte do marido, para sustentar seus dez filhos, resolveu abrir uma banca para vender peixes fritos no Borgo Marinali, um fogareiro a carvão, um frigideira e um abano de palha. Fritava os peixes dos marinheiros recém desembarcados, recebendo algumas liras em troca. A banca virou uma *osteria*, a *osteria* uma *trattoria* e a *trattoria* um restaurante com mais de cem lugares. O cardápio era composto de poucos pratos: *vermicelli alle vongole*, *frittura di pesce*, *zuppa di faggioli* e pequenas pizzas com tomate, queijo e basílico. Na lista de famosos que freqüentaram o estabelecimento figuram Benedetto Croce, Máximo Gorkij, Marinetti, D'Annunzio, Mussolini, Pirandello, Toscanini, Puccini e De Gaulle, entre tantos.<sup>216</sup>

Mas voltemos aos ambulantes propriamente ditos, aqueles que não tiveram a mesma sorte de *Zi' Teresa*. Como já mencionada, vendia-se de tudo na rua, inclusive macarrões. E macarrão é sinônimo de Nápoles. Por macarrão entenda-se toda massa alimentícia em geral, mas que na origem referia-se àquelas de formato longo, filiformes. Os macarrões, como síntese da *pastasciutta* são um marco na história da alimentação da Itália, um alimento “al quale è toccato in sorte di nascere con un destino universale, cioè di universale accettazione da parte dell'umanità; quasi come l'acqua e il vino”, afirmam Sabban e Serventi.<sup>217</sup>

<sup>215</sup> MAROTTA, Giuseppe. *San Gennaro non dice mai no*. Milano: Bompiani, 1977, p. 99.

<sup>216</sup> FIORI, Cinzia. *Zio Sam scopre “Zi' Teresa”, la popolana regina della cucina napoletana*. Milano: Corriere della Sera, 09/07/1994, p. 4. Disponível em: < <http://archivioistorico.corriere.it/1994/luglio/>> Acesso em 08/01/2009.

<sup>217</sup> SABBAN, Françoise; SERVENTI, Silvano. *La pasta: storia e cultura di un cibo universale*. Roma-Bari: Laterza, 2004, p. XI.

Mas foi no território napolitano que se divulgou o consumo popular dos macarrões secos que representou, segundo Emilio Sereni, “una vera e propria rivoluzione nel modo di alimentarsi nazionale”.<sup>218</sup>

Os napolitanos, como se sabe, não foram os inventores do macarrão antes da adoção do macarrão, eles eram conhecidos como *mangiafoglie* ou *mangiaerbe*, como assinalado no capítulo anterior, segundo a definição autoral devida a Benedetto Croce.<sup>219</sup> A sua adesão ao consumo das pastas alimentícias, em sentido coletivo entendamos, foi tardia, e penetrou lentamente nos hábitos domésticos. Mas a iguaria estava confinada às margens do imperante sistema alimentar como algo ocasional, caro, exótico, importado da Sicília. Quando realmente foi “descoberta”, foi um enamoramento imediato, total e forte, tanto que a própria cidade e o seu território adjacente acabaram por se identificar com o macarrão o qual se tornou a característica principal da gastroetnografia dos napolitanos, que tendem ao simples, ao natural, ao conveniente, mas que o revestiram de emoções e de alegres fantasias, mesmo com o legado de memoráveis receitas, deixado pela cozinha aristocrática.<sup>220</sup>

Os *maccheroni* e *vermicelli* tornaram-se uma comida difundida em breve tempo, primeiro pelos pobres e depois pelos ricos, pois, como afirma Artieri, “i sapori dei cibi poveri non si possono inventare, si inventano i sapori dei ricchi”.<sup>221</sup> Dessa forma, os napolitanos adquiriram o direito ao epíteto de *mangiamaccheroni*, tirando-o dos sicilianos, que até então eram seus detentores, e difundindo a sua preferência a toda a Europa, como atesta Alexandre Dumas, no século XIX, ao publicar a *ricette du vrai macaroni napolitain*.<sup>222</sup>

O acontecimento coincidiu com o incremento da economia local e a disponibilidade do trigo duro local, aliada à habilidade manufatureira dos habitantes da capital do Vice-Reino assim, começou-se a fabricar o macarrão seco mecanicamente. A cidade de Gragnano, cuja raiz do nome teria se originado da *gens Grania*, de fato, já, no século XVII, era considerada a capital do macarrão. No início do século XIX, a localidade contava com mais de cem pastificios. A atual produção de macarrão seco é de 60 mil toneladas, cobrindo 4,3% da produção nacional.<sup>223</sup>

<sup>218</sup> SERENI, Emilio. **I napoletani da “mangiafoglia” a “mangiamaccheroni”**. Lecce: Argo, 1998, p. 48.

<sup>219</sup> CROCE, Benedetto. **Saggi sulla letteratura italiana del Seicento**. Roma-Bari: Laterza, 1916, p. 127.

<sup>220</sup> SABBAN & SERVENTI, **La pasta...**, op. cit., p.339.

<sup>221</sup> ARTIERI, Giovanni. **Penultima Napoli**. Milano: Longanesi, 1963, p. 55.

<sup>222</sup> DUMAS, Alexandre. **Grande dicionário de culinária**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006, p.175.

<sup>223</sup> **Gragnano città della pasta**. Disponível em: < <http://www.gragnanopasta.it> > Acesso em: 07/01/2009.

Numa das obras mais importantes escritas, no século XIX, sobre a cidade de Nápoles e adjacências, *Usi e costumi di Napoli e contorni scritti e dipinti*, Francesco De Bourcard faz um raio X do território napolitano através da escrita e da imagem. A obra, em dois volumes, conta com a colaboração de famosos escritores locais, como: Giuseppe Regaldi (1809 – 1883), Carlo Dalbono (1817 – 1880), Francesco Mastriani (1819 -1891), Emmanuele Rocco (1813 – 1893), Emmanuele Bidera (1784 – 1858), Enrico Cossovich (1803 – 1865) e aquarelistas e gravadores napolitanos e estrangeiros, como: Theodore Duclère (1816 – 1867), Pier Leone Ghezzi (1674 – 1775), Nicola (1820 – 1870) e Filippo Palizzi (1818 – 1899). No capítulo *La Taverna*, ele discorre sobre a prática de comer macarrões na cidade:

In sul limitare della taverna, e talvolta schierata in bella ordinanza sul davanti di essa vedesi una falange di piccoli focolari o fornelli di terra e matoni, ove s'innalzano caldaie, si muovon padelle, si scoperchiano pignatte. I maccheroni, e chi nol sa, sono la forma onde lo straniero contrassegna la plebe napolitana.<sup>224</sup>

A descrição de Bourcard é muito semelhante àquela de Serao, todavia mais completa e rica de particulares, obviamente, dada a própria natureza informativa de sua obra, destinada a informar os não napolitanos sobre hábitos e costumes da cidade. Todavia, numa leitura mais atenta da obra, descobrimos que ela é uma fonte inesgotável de estereótipos. Vejamos a opinião de outra napolitana, a antropóloga Amália Signorelli, sobre os estereótipos napolitanos:

Gli stereotipi su Napoli sono una parte piccola, ma solidamente radicata e capillarmente diffusa della cultura nazionale. In modi più o meno rozzi o sottili, tutti, inclusi i napoletani, li abbiamo fatti nostri: sicché un'indagine antropologica sulla cultura dei napoletani non può non parlare di un'autoriflessione dei ricercatori sull'immagine della città che essi stessi si portano dentro.<sup>225</sup>

Indiscutivelmente, o mais conhecido estereótipo do napolitano é o de *mangiamaccheroni*. Tal imagem foi amplamente divulgada através da obra escrita e

<sup>224</sup> DE BOURCARD, Francesco. **Usi e costumi di Napoli e contorni scritti e dipinti**. Napoli: Tipografia G. Nobile, 1858, v. II, p.74.

<sup>225</sup> SIGNORELLI, Amalia. **La cultura popolare napolitana, un secolo di vita di uno stereotipo e del suo referente**. In: SIGNORELLI, Amalia (Org.). *Cultura popolare a Napoli e in Campania nel Novecento*. Napoli: Edizioni del Millennio, 2002, p. 71-72.

pictórica de diversos italianos de outras regiões e viajantes estrangeiros, que chegavam até a cidade, na época do *Grand Tour* do Romantismo. Diríamos que, de certa maneira, os próprios napolitanos incumbiram-se de afirmar os estereótipos e transformá-los em economia tornando-os, inclusive, atração turística. No século XVIII, Bouvier anotava, em 1793, que “un uomo del popolo va da un mercante di maccheroni e si fa dare un piatto di legno pieno di pasta bollente sul quale è stato sparso formaggio grattugiato: egli afferra i maccheroni, avvolgendoseli sulle dita con un abile gesto che i forestieri di rado sanno imitare”.<sup>226</sup>

Esse estereótipo-atração turística parte do repertório de atrações pitorescas da cidade, começou a fazer parte dos guias turísticos publicados sobre Nápoles; em 1835, o canônico Andrea de Jorio (1769 - 1851), napolitano que dedicou vários livros à sua cidade natal, recomenda

Chi poi volesse veder mangiare i maccheroni alla Napoletana [com as mãos] vada verso sera alla porta di Massa, lungo la Marinella, e verso la Vicaria: volendo poi invitare qualcheduno degli avventori, e pagarne l'importo al tavernaro, e se non con la medesima eleganza, al certo non la stessa spensieratezza de' nobili parassiti.<sup>227</sup>

Como podemos observar através das descrições, o estereótipo do napolitano comedor de macarrões e que usa as mãos como talher, foi adotado pela própria população, assumindo uma função expressiva como *mise en scène*, modelo construído, adotado e vendido, produto de exportação e patrimônio da cidade.

A tal ponto a pergunta é urgente: quem é, na verdade, o *mangiamaccheroni*? Qual seria uma definição para essa figura? É *Pulcinella*, metáfora do homem comum napolitano, daquele homem com o rosto queimado de sol, que, de frente aos problemas, consegue sempre se sair bem, daquele que faz graça com os poderosos, e cujas obsessões são a fome e os *maccheroni*. Obsessão essa que o fizera renunciar sua coroa real quando lhe fora recusado um prato de macarrões, por se tratar de algo demasiado popular: “*Mo', mo' me sprincepo*”, ou seja, estou disposto a abdicar. Renunciar à condição de rei, por um

<sup>226</sup> BOUVIER, Renè & LAFFARGE, Andrè. *Vita a Napoli nel XVIII secolo*. Trad. R. Bragio. Bologna: Cappelli Editori, 1960, p. 61.

<sup>227</sup> JORIO, Andrea. *Indicazioni del più rimarcabile in Napoli e contorni*. Napoli: Stamperia e Cartiera del Fibreno, 1835, p. 34.

prato de macarrões, retrata o caráter dessa máscara-símbolo do povo, que representa a figura grotesca do pobre eternamente esfomeado, certas vezes cínico e insolente.<sup>228</sup>

Bourcard apresenta o *mangiamaccheroni* em seu livro com as seguintes palavras:

Il vero *mangia-maccaroni* è sempre un essere eccezionale, il quale non gusta eminentemente che quel cibo solo, e di ogni altro si infastidisce. Egli grida morte ai Vatel, fa guerra agli intingoli, bestemmia i brodi. Come taluni uomini crederebbero trovarsi in punto di morte, se vedessero comparirsi innanzi la persona del medico, il *mangia-maccaroni* crederebbe essere in bivio di perder la vita, se si vedesse presentare una scodella di brodo. Egli rispetta i maccaroni e i vermicelli al parmigiano, ma onora quegli avvoltoleti di cacio calabro o bianco, si diletta del sugo di carne, ma l'acre pomodoro lo alletta forse in pari modo e dove mancassero l'una e l'altra si attiene alla più netta semplicità, il puro cacio. Il mangiatore del volgo si fa forchetta di due dita, solleva i maccaroni o i vermicelli mezzo palmo sopra la bocca, e poi facendo un lieve movimento di girazione spirale ve li caccia dentro con una destrezza che rivela la pratica e mastica senza mai sporcarsi.<sup>229</sup>

As motivações econômicas sempre tiveram um peso notável no processo de adoção dos *maccheroni*, tendo em conta os rancos da fome que assolava o povo, do pouco dinheiro em circulação e do elevado custo de vida. Os napolitanos descobriram não somente as virtudes qualitativas dos macarrões, que comparados às folhas, ofereciam qualidades nutricionais superiores e a possibilidade de conservá-los por longos períodos; encontraram, também, um grande aliado para o alívio da fome, pois a sensação de saciedade, proporcionada pela massa, era bem maior do que aquela proporcionada pelas folhas. Custavam menos e proporcionavam mais prazer, prazer esse que encontra-se no DNA dos napolitanos.

Nenhum espanto, portanto, se em Nápoles e arredores, o macarrão acabasse por ser preparado e comido na rua, nos cortiços, enfim, nos bairros populares e mais populosos. “Tutte le strade della Napoli popolare sono una sola strepitosa osteria”, anotava Paolo Monelli, e para os seus habitantes “il mangiare e il bere è pretesto di svago di vita, di spettacolo corale”.<sup>230</sup> É exatamente essa a atmosfera do já citado livro *Il ventre di Napoli*, de Matilde Serao. Era justo nos becos e praças do centro velho da cidade onde atuavam os ambulantes vendedores de macarrão; ela nos relata hábitos, práticas, preços e curiosidades sobre o alimento mais popular da cidade:

<sup>228</sup> ESPOSITO, Tommaso. *Pulcinella mangiamaccheroni*. Disponível em: < [www.taccuinistorici.it](http://www.taccuinistorici.it) >. Acesso em 16/01/2009.

<sup>229</sup> BOUCARD, *Usi e costumi...*, op. cit., p. 76.

<sup>230</sup> MONELLI, Paolo. *Il ghiottone errante*. Milano: Fratelli Treves, 1935, p. 96.

Appena ha due soldi, il popolo napoletano compra un piatto di maccheroni cotti e conditi; tutte le strade dei quattro quartieri popolari hanno una di queste osterie che istallano all'aria aperta le loro caldaie, dove i maccheroni bollono sempre, i tegami dove bolle il sugo di pomodoro, le montagne di caccio grattato, un caccio piccante che viene da Crotone.

Anzi tutto, quest'apparato è molto pittoresco, e dei pittori lo hanno dipinto, ed è stato da essi reso lindo e quasi elegante, con l'oste che sembra un pastorello di Watteau; e nella collezione di fotografie napoletane, che gl'inglesi comprano, accanto alla *monaca di casa*, al *ladruncolo di fazzoletti*, alla *famiglia di pidocchiosi*, vi è anche il *banco del maccaronaro*. Questi maccheroni si vendono a piattelli di due soldi e di tre soldi; e il popolo napoletano li chiama brevemente, dal loro prezzo: *nu doje e nu tre*. La porzione è piccola e il compratore litiga con l'oste, perché vuole un po' più di sugo, un po' più di formaggio e un po' più di maccheroni.<sup>231</sup>

A propósito das gravuras e fotografias de época mencionadas pela Serao, elas retratam a preparação ao ar livre de *vermicelli* e não de *spaghetti*; Serao, no entanto, se refere aos *spaghetti*, pois o termo apareceu, pela primeira vez, somente em 1824.<sup>232</sup> O vendedor e seu pequeno exército de panelas e de ajudantes trabalhavam sob os olhos atentos dos clientes que se deixavam navegar nos vapores e perfumes exalados pelo cozimento; dosava a água segundo regras pré-fixadas, colocava os macarrões na panela no tempo certo e, com preciso golpe de vista os escorria, religiosamente *al dente*, para que não perdessem a sua alma e seu sabor. E, finalmente, entregava a porção ao comitente, deixando no fundo do prato um pouco da água amidada do cozimento.

O hábito de se comer o macarrão *al dente* preparado pelos cozinheiros de rua, acabou conquistando também a preferência das classes mais abastadas que, anteriormente, cozinhavam o macarrão por uma hora ou mais, método prescrito nos tratados de culinária dos séculos XVI, XVII e XVIII. O uso dos cozimentos breves para o macarrão foi codificado, no tratado gastronômico de Ippolito Cavalcanti, duque de Buonvicino (1787 – 1860), a *Cucina teorico-pratica*. Cavalcanti recomenda de “li cocere vierd vierd”, cuidando para iniciar seu cozimento “quando il brodo, o l'acqua bolla precisamente nel mezzo perché diversamente verranno gommosi, e di niun sapore”.<sup>233</sup>

<sup>231</sup> SERAO, Matilde. **Il ventre di Napoli**. Cava de' Tirreni: Avagliano Editori, 2002, p. 55.

<sup>232</sup> SABBAN & SERVENTI, **La pasta...**, op. cit., p. 121.

<sup>233</sup> A *Cucina teorico-pratica* do Duque de Buonvicino possui méritos superiores àqueles da literatura gastronômica corrente em seus tempos; o autor valoriza as receitas tradicionais e as cerca de fatos anedóticos coloridos pelo freqüente uso do dialeto napolitano. FACCIOLO, Emilio (Org.). **L'arte della cucina in Italia**. Torino: Einaudi, 1992, p. 805.

Muitas vezes, a água do cozimento era, também, um acompanhamento para os macarrões daqueles extremamente pobres, daqueles que sobreviviam a *pane e coltello*, como nos conta Matilde Serao:

Un'altra faceva una carità più ingegnosa: essendo già lei povera, mangiava dei maccheroni cotti nell'acqua e conditi solo con un po' di formaggio piccante, ma la sua vicina, poverissima, non aveva che dei tozzi di pane secco, duro.

Allora quella meno povera regalava alla sua vicina l'acqua dove erano stati cotti i maccheroni, un'acqua biancastra che ella rovesciava su quei tozzi di pane, che si facevano molli e *almeno avevano un certo sapore di maccheroni*.<sup>234</sup>

Ainda na rua, os clientes do *maccarunaro* que se amontoavam, em frente a banca, daquele palco de macarrões, admiravam aquele espetáculo a espera da sua porção ou, até mesmo, eram pessoas pagas para olhar e decantar as propriedades do alimento e as habilidades de quem o preparava. Eis um momento hedonístico, onde a comida é o personagem que recita o seu papel com maestria; penetra através dos olhos admirados dos clientes e os envolve, no perfume de nostálgicos sonhos de mesa farta e riqueza, meta principal dos perseguidores da Cocanha.

Os macarrões refletiam o paradigma de vida de uma população que “não trabalha somente para viver, mas para gozar”, como havia escrito Goethe, ao observar a cidade aos pés do Vesúvio.

O macarrão – feito de uma massa suave, pois a farinha fina é bastante trabalhada para esse fim, depois cozida e moldada em diversos formatos – custa quase nada e pode ser encontrado, em toda parte, de todos os tipos. Na maioria das vezes, é apenas cozido, em água, sendo o queijo ralado para untar e temperar o prato.<sup>235</sup>

O macarrão era, no fundo, como sentenciar Alberto Consiglio, uma síntese do pão, “un pane che cerca condimento anche se nella fattispecie ci si sarebbe accontentati di alcun condimento”.<sup>236</sup>

O tempero do macarrão, proposto pelos *maccarunari* de rua, era simples e parcimonioso como podemos notar, na descrição de Serao. Isso ocorreu, a partir do século

<sup>234</sup> SERAO, *Il ventre...*, op. cit., p. 97.

<sup>235</sup> GOETHE, Johann Wolfgang. *Viagem à Itália*. São Paulo: Companhia das Letras, 1999, p.399.

<sup>236</sup> CONSIGLIO, Alberto. *I maccheroni*. Venezia: Stamperia Graziosi, 1803, p.63.

XVIII, quando a *pasta co lo pomodoro* começou a dominar o cenário gastronômico napolitano. O primeiro documento escrito, em forma de receita, aparece em 1773, na obra *Il Cuoco Galante*, do sacerdote Vincenzo Corrado (1734 – 1836), notícia reforçada pelo testemunho direto do já citado Ippolito Cavalcanti receita essa transcrita e codificada, na sua *Cucina teorico-pratica*.<sup>237</sup>

A versão dos macarrões com tomate, como sabemos, custava *tre roje* e era também chamada de *roje Garibaldi* porque “era vestita con una camicia rossa”, naturalmente referindo-se ao tomate. Consiglio escreve:

Non dico che fra i due piatti della Napoli romantica ci fosse un certo antagonismo politico, che il *due roje* fosse bianco perché borbonico e *il tre* si facesse rosso perché liberale. Tuttavia una certa polemica c’era.<sup>238</sup>

O molho era composto de tomates, aos pedaços cozidos, em água com um pouco de sal, algumas folhas de manjeriço fresco e uma pitada de pimenta-do-reino,

i maccheroni si tingono di color purpureo o paonazzo, quando cioè il tavernaio del sugo de’ pomidori o di ragù copre, quase rugiada sui fiori, la polvere del formaggio e l’avvolgimento de’ serpeggianti *vermicelli* o *maccaroncelli*.<sup>239</sup>

A criatividade e a esperteza dos ambulantes contribuíram muitíssimo para a difusão e para a massificação dos macarrões. Com o passar do tempo, os napolitanos aprenderam a enriquecê-los, desposando-os com uma gama interminável de molhos e compostos à base de carne, de peixe, de legumes e verduras de todo o tipo. Nesse ínterim, os macarrões começaram a girar o mundo, no rastro dos tantos imigrantes que, ao prepará-los em terras distantes, recordavam os sabores da terra natal, conquistando, sem iniciais oposições e desconfianças, paladares e consumidores nos quatro cantos da Terra.

Dessas combinações criadas, na cidade da sereia Partenope, a mais famosa delas, sem sombra de dúvidas - somando-se a esse fato o de ser a mais napolitana de todas - é o molho de tomates.

---

<sup>237</sup> *Il Cuoco Galante* publicado pela primeira vez em 1773 em Nápoles, revela uma certa fidelidade às práticas tradicionais da cozinha italiana, sem, contudo, opor preconceitos à assimilação do léxico francês e a sua adaptação à língua italiana, mesmo comprometendo o seu significado, tornando determinadas palavras completamente incompreensíveis. FACCIOI, *L’arte della...*, op. cit., p. 735.

<sup>238</sup> CONSIGLIO, *I maccheroni*, op. cit., p. 70.

<sup>239</sup> BOURCARD, *Usi e costumi...*, op. cit., 73.

A própria história da cidade, imortalizada pelas canções de bandolins e pela sombra do Monte Vesúvio, se confunde, no imaginário popular, com a história do macarrão. Muitos acreditam ser uma invenção napolitana e a mais célebre delas vem da pena de Matilde Serão, em seu livro *Leggende Napoletane*, publicado em 1895. É uma coleção de quinze lendas, ligadas à cidade, e dentre elas se destaca uma em especial: *Il Segreto del Mago*. É a história do mago Chico, um jovem bem nascido que frequentou os salões elegantes de sua época, que corria em puros-sangues, que duelava e beijava muitas donzelas, mas que, após uma falência, resolveu fazer algo de útil para a humanidade. Comprou então pergaminhos antigos e livros seculares e trancou-se em seu apartamento, no quarto andar de um palácio, na Via dei Cordellari, no distrito de Portanova. O seu comportamento misantrópico despertava a curiosidade dos vizinhos, que acreditavam realmente que ele se dedicasse aos rituais de magia negra, embora fosse um homem bem vestido e sorridente. Sua vizinha - “uma mulher maliciosa, astuta e linguaruda” -, o observava, com frequência, e jurou a si mesma descobrir qual era seu segredo, pois, várias vezes, o tinha visto sujo de branco ou de “vermelho e denso sangue”, corroborando assim a imagem do homem como um mago. Pois tanto fez a tal vizinha que acabou descobrindo o segredo e implorou ao marido, um funcionário do palácio real, que comunicasse ao cozinheiro palaciano que ela havia inventado uma nova iguaria e que, certamente, o tal prato seria do agrado de Sua Majestade. Frederico II da Suábia, rei de Nápoles e das duas Sicílias, era um grande comilão e sentiu-se tentado pela proposta do mordomo e ordenou que a mulher, Jovanella di Canzio, fosse chamada à cozinha real. Jovanella misturou farinha de trigo a um pouco de água, acrescentando à mistura sal e ovos, “manuseando a massa para deixá-la fina, fina como um tecido; depois a cortou com uma faquinha em pequenas listras; a seguir enrolou-as em forma de *cannelli* e, feita uma grande quantidade deles, colocou-os para secar ao sol. Depois, numa frigideira, colocou banha de porco, cebola cortada finíssima e sal; quando a cebola estava dourada, colocou um grande pedaço de carne; quando a carne estava bem cozida, adquirindo uma cor dourada, ela derramou por cima um denso e vermelho suco de tomates que havia espremido em um pano, cobrindo-a; tampou a frigideira e deixou cozinhar, em fogo lento, a carne e o molho. Quando veio a hora do almoço, ela deixou preparada uma panela de água fervente onde deitou os *cannelli* de massa; enquanto cozinham, ralou uma grande quantidade “daquele doce queijo que tem o nome de Parma e se fabrica em Lodi”. Cozida

ao ponto a massa, escorreu a água e numa bacia de majólica a temperou, pouco a pouco, com uma colherada de queijo e outra de molho. Essa foi a iguaria famosa que foi para a mesa do grande Frederico; encantado mandou chamar Jovanella di Canzio até si para perguntar-lhe como havia imaginado “um casamento tão maravilhoso e estupendo”.

Jovanella foi então procurada por todos os nobres e dignitários de Nápoles, que mandaram seus cozinheiros aprender com a mulher a “tal receita”, seguidos pelos burgueses, depois pelos comerciantes e, finalmente, pelos trabalhadores e pobres. E os *maccheroni* se dissiparam por toda Nápoles, até o dia em que o mago Chico, seu verdadeiro inventor, atraído pelo perfume que vinha de uma cozinha próxima de sua casa, perguntou à dona da casa do que se tratava. A humilde senhora disse-lhe que eram os *maccheroni*, receita ditada em sonho por um anjo a uma mulher do bairro. Desse dia em diante, nunca mais Chico foi visto em Nápoles. Era o ano 1220, segundo Serao.<sup>240</sup>

A escritora e jornalista napolitana compilou a lenda de tradição oral. Nela podemos, imediatamente, encontrar um grande erro histórico, que é o uso do tomate no século XIII. Sabemos que este fruto foi introduzido na Europa somente após a descoberta da América, e o triunfo do tomate na cozinha italiana se deu somente no século XVI.

Deixemos de lado esse equívoco histórico para tentarmos imaginar um domingo em Nápoles, o sol, uma caminhada pela *via Caracciolo*, que é a famosa orla urbana, com o cheiro de mar que abre os pulmões e aguça o apetite. Nesse ínterim, sobre a mesa dominical dos napolitanos, o ragú apresenta-se triunfante, aquele que as avós preparavam e que necessitava de dois dias de cozimento para que fosse *tirato* e *zucuso* (denso e saboroso). Era realmente um dia de festa e as portas ficavam abertas para que o cheiro daquele suculento e delicioso molho pudesse se espargir pelas vielas da cidade, de *Montesanto* até os *Quartieri Spagnoli*, respectivamente um bairro elegante e outro popular.

O *ragú* ou *raù* fora definido pelo estudioso do dialeto napolitano Antonio Altamura como “stracotto; sugo di carne piuttosto denso, con cipolle e pomodoro” (molho super cozido de carne, bastante denso, com cebolas e tomate)<sup>241</sup>. Para Sergio Zàzzera, magistrado e escritor partenopeu, é

<sup>240</sup> SERAO, Matilde. **Leggende napoletane**. Napoli: Editrice Gazzeta di Napoli, 1993, p.111-130. (adaptação nossa).

<sup>241</sup> ALTAMURA, Antonio. **Dizionario dialettale napoletano**. Napoli: Fausto Fiorentino Editore, 1956, p. 192.

*alimento alchémico*, nel quale il vapore, il pomodoro, il vino e la fiamma adoperata per la cottura sarebbero i segni rispettivi dell'aria (per la sua costituzione aeriforme), della terra (che produce l'ortaggio), dell'acqua (che costituisce il supporto materiale liquido dell'alcol, di per sé volatile) e del fuoco.<sup>242</sup>

O etimo da palavra remonta o francês *ragoût*, que indica um picadinho de carne de cabrito; *ragoût*, porém, significa também “vianda que agrada e excita o apetite” ou, mais genericamente, “atrativa”, “prazerosa”; de consequência *ragoûtant*, que quer dizer “apetitoso, instigante” e, em linguagem figurada e familiar, “prazeroso, confortante, atraente”.<sup>243</sup>

O termo *ragú*, no século XVIII, foi aplicado, em senso lato, aos vários “molhos” *all'italiana*, compostos de diferentes e numerosos ingredientes, sendo que, depois daquele napolitano, criado por volta da metade do século XIX, se definiu como *ragú* esse tipo de molho.<sup>244</sup>

Trata-se de uma iguaria de carne, bovina ou suína que, para Jeanne Caròla Francesconi, é um “prato de bonito aspecto” e aconselha “um corte de primeira de carne bovina, o *girello* ou um belo pedaço de porco”; todavia, para um “ragú particularmente bom”, sugere a chamada *gallinella di maiale* ou *le tracchiolelle*.<sup>245</sup>

Às pessoas ainda pouco acostumadas aos cortes de carne, a título de curiosidade, informamos que o *girello* é uma palavra em língua italiana, que indica a parte posterior da coxa do animal, ou seja, o lagarto; a *gallinella di maiale* é o músculo da parte baixa da coxa do suíno, e a *tracchiolella* é o bife de carne suína.<sup>246</sup>

Retomemos, entretanto, o termo *ragù*, que representa o carro-chefe da cozinha napolitana, sendo a quintessência da mesa posta e, também, a obra-prima do barroco gastronômico, como magia da matéria prima elaborada, transformada e sublimada. É, ainda, na cultura napoletana, o odor e o sabor da família, da casa e da amizade. Em torno desse étmo, podemos elencar uma série de vocábulos, na tentativa de traduzir, em palavras, a semântica estético-cultural do *ragù*, através de termos que traduzam o otimismo e o bem-estar, o prazer dos sentidos e do espírito, o dom e a cumplicidade da

<sup>242</sup> ZÁZZERA, Sergio. *Filastrocche napoletane... e altro*, Roma: Newton&Compton Editori, p. 22-23.

<sup>243</sup> PIANIGIANI, Ottorino. *Vocabolario etimologico*. Firenze: Ariani, 1926. Disponível em: <[www.etimo.it](http://www.etimo.it)> Acesso em 04/01/2009.

<sup>244</sup> CAVALCANTE, Ippolito. *Cucina teorico pratica*. Napoli: Tommaso Marotta, 1986.

<sup>245</sup> FRANCESCONI, Jeanne Carola. *La cucina napoletana*. Roma: Newton & Compton Editori, 1992, p. 458.

<sup>246</sup> ARTUSI, Pellegrino. *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*. Torino: Einaudi, 2001, p. 285.

natureza, que encontramos em muitas páginas literárias de autores italianos. A esperança, a expectativa, a tensão positiva, o sentido e a identificação do domingo, pois essa comida é, muitas vezes, aliada ao dia de repouso em família. Para recordar o perfume e o sabor daqueles dias, eis um dos passos mais bonitos de uma das comédias de Eduardo De Filippo (1900 – 1984), *Sabato, domenica e lunedì*:

Ampia e linda la cucina. L'arredamento è costituito da cose antiche e modernissime. Sulla parete di fondo, accanto al finestrone, sono state disposte in ordine simmetrico una decina di antiche forme di legno di cappelli e numerosi attrezzi del mestiere. Nel medesimo punto ci sta un fornello di ferro a quattro zampe, malfermo e arrugginito, e un piccolo tavolo dal ripiano massiccio unto e briciacchiato dall'uso. Siamo alla conclusione di una magnifica giornata di marzo. L'ultimo sole che entra dall'ampia finestra indora le pareti e fa brillare la nutrita batteria di pentole di rame, fuori d'uso, che è lì, tutta intorno, al solo fine di testimoniare l'antica tradizione e la solidità finanziaria della famiglia Priore.

Presso il tavolo centrale c'è donna Rosa che sta preparando il rituale ragù. Sta legando il girello, il pezzo d'*annecchia* di cinque chilogrammi che dovrà allietare la mensa domenicale dell'indomani. Virginia, sua cameriera, gomito a gomito con la padrona, affetta cipolle; ne ha già fatto un bel mucchio, ma ne deve affettare ancora. La poverina ogni tanto si asciuga le lacrime con il dorso della mano o con l'avambraccio, ma continua stoicamente il suo lavoro.

Rosa: Hai fatto?

Virginia (piagnucolando): Devo affettare queste altre due.

Rosa: E taglia, taglia... fai presto.

Virginia: Signò, ma io credo che tutta questa cipolla *abbasta*.

Rosa: Adesso mi vuoi insegnare come si fa il ragù? Più ce ne metti di cipolla più aromatico e sostanzioso viene il ragù. Tutto il segreto sta nel farla soffriggere a fuoco lento. Quando soffrigge lentamente, la cipolla si consuma fino a creare intorno al pezzo di carne una specie di crosta nera; via via che ci si versa sopra il quantitativo necessario di vino bianco, la crosta si scioglie e si ottiene così quella sostanza dorata e caramellosa che si amalgama con la conserva di pomodoro e si ottiene quella salsa densa e compatta che diventa di un colore palissandro scuro quando il vero ragù è riuscito alla perfezione.

Virginia: Ma ci vuole troppo tempo. A casa mia facciamo soffriggere un poco di cipolla, poi ci mettiamo dentro pomodoro e carne e cuoce tutto insieme.

Rosa: E viene carne bollita col pomodoro e la cipolla. La buonanima di mia madre diceva che per fare il ragù ci voleva la pazienza di Giobbe. Il sabato sera si metteva in cucina con la cucchiara in mano, e non si muoveva da vicino alla casseruola nemmeno se la uccidevano. Lei usava o il *tiano* di terracotta o la casseruola di rame. L'alluminio non esisteva proprio. Quando il sugo si era ristretto come diceva lei, toglieva dalla casseruola il pezzo di carne di *annecchia* e lo metteva in una sperlunga come si mette un neonato nella *connola*, pois situava la cucchiara di legno sulla casseruola, in modo che il coperchio rimaneva un poco sollevato, e allora se ne andava a

letto, quando il sugo aveva *peppiato* per quattro o cinque ore. Ma il ragù della signora Piscopo andava per nominata.

Virginia (compiacente): Certo, quando uno ci tiene passione.

Rosa: E quello papà, se non trovava il ragù confessato e comunicato faceva rivoltare la casa.

Virginia: Povera mamma vostra!

Rosa: Ma era pure il tipo che ti dava soddisfazione. Venivano gli amici e dicevano: “Signò, ma come lo fate questo ragù che fa uscire pazzo a vostro marito? L’altra sera ci ha fatto una testa tanta: ‘E il ragù di mia moglie sotto, e il ragù di mia moglie sopra...’ ”, e mammà tutta contenta l’invitava; e quando se ne andavano dicevano: “Aveva ragione vostro marito”. E si facevano le croci.

Virginia: E vostro marito invece non ci va tanto appresso.

Rosa (con ironica amarezza): Don Peppino non parla; don Peppino è superiore a queste cose. Però si combina un piatto *accopputo* di ziti così... e qualche volta pure due.

Virginia: Pe’ mangià mangia.<sup>247</sup>

A descrição do ragù, feita por Eduardo, através do personagem da comédia reforça a idéia de que a centralidade da linguagem ao definir e veicular a essência de um sistema cultural ou ideológico, deriva do seu poder de manifestar, melhor de que outros sistemas, os códigos e os estereótipos que definem a identidade cultural. As obras literárias são, de fato, os principais veículos de transmissão e de conservação dos modelos culturais. Somente através da sua conservação e de sua transmissão a outros indivíduos, como no caso a receita do ragù da senhora Rosa, é possível garantir a sobrevivência de uma cultura.

Assim, temos, nessa comédia, cujos atos compreendem os dias da semana *Sabato, domenica e lunedì*. A encenação da laboriosa existência de uma família da pequena burguesia napolitana na celebração da cerimônia do *ragù*, que nos faz recordar de uma outra peça, *Natale in casa Cupiello*, que nos mostra o rito da arrumação do presépio. O ragù preparado por Donna Rosa é o símbolo de uma vida toda dedicada à família.

Além disso, as obras literárias são uma trama composta de ações e descrições. O texto literário não permanece fechado em si mesmo, mas tende a espelhar de modo explícito ou implícito, a realidade e a cultura que circundam o autor. Ou seja, a experiência desse autor, a sua história de indivíduo inserido num determinado contexto social e cultural se reflete no texto, através da presença de referências ou chamados a

<sup>247</sup> DE FILIPPO, Eduardo. **Sabato, domenica e lunedì**. In: I capolavori di Eduardo. Torino: Einaudi, 1979, vol. II, p.543-544.

particulares códigos culturais, como nesse caso, ao tradicional código da cozinha dominical.<sup>248</sup>

O crítico e escritor Mario Stefanile (1937) afirmou que

se il cavallo rampante è l'araldico emblema della nobile, generosa e lirica sfrenatezza sentimentale dei napoletani, il domenicale 'odor di ragù' - che si leva come una bandiera da ogni casa della città - è il vaghissimo simbolo della loro più alta mitologia culinaria.<sup>249</sup>

Ainda, Mario Stefanile, no conto *Nozze di capodanno*, afirma que Nápoles também pode se liberar do passado, crer

di liberarsi della sua vita di ieri, di buttare sul selciato del vicolo tutto quanto la inchioda agli anni che furono, ma non butterà mai via la nostalgia del suo passato felice, l'odore del ragù domenicale... Queste son cose da non potersi precipitare da una finestra, da una terrazza aperta sull'incendio di bengala dei vicoli.<sup>250</sup>

E não poderia faltar, ainda, em torno do vocábulo ragù, a contribuição de um dos máximos cantores da *napoletanità*, Giuseppe Marotta. No conto *Il ragù*, Marotta enlaça a vida e a sorte de um típico personagem napolitano, Don Ernesto Acampora, ao prato tradicional que, “da secoli, ogni domenica, come la messa sugli altari, ricorre il ragù sulle mense napoletane”.<sup>251</sup> O ritual assim nos vem apresentado:

Fin dalle primissime ore del mattino un tenero vapore si congeda dai tegami di terracotta in cui diventa bionda la cipolla ed esala le sue nobili essenze il rametto di basilico appena colto dal vaso sul davanzale: tanto meglio se le aromatiche foglioline erano imperlate di rugiada; il cielo di Napoli presiede anche in altri modi alle sorti del ragù, perché il ragù non si cuoce ma si consegue, non è una salsa ma la storia e il romanzo e il poema di una salsa.<sup>252</sup>

Marotta nos apresenta o ragù como uma entidade, como a personificação do mais famoso dos molhos napolitanos, razão de orgulho dos seus habitantes e prazer daqueles que visitam a cidade. E segue adiante revelando os segredos de seu preparo, tão ou mais eficazes do que as páginas de um bom manual de receitas:

<sup>248</sup> LAVAGETTO, Mario. (Org.) **Il testo letterario**: istruzione per l'uso. Roma-Bari: Laterza, 2001

<sup>249</sup> STEFANILE, Marco. **Partenope in cucina**. Napoli: L'Arte Tipografica, 1994.

<sup>250</sup> STEFANILE, Marco. **Napoli al vento**. Napoli: Mele Editori, 1958, p.90.

<sup>251</sup> MAROTTA, Giuseppe. **L'oro di Napoli**. Milano: Rizzoli, 2002, p. 247.

<sup>252</sup> MAROTTA, **L'oro**, op. cit., p. 247.

Dal momento in cui il tegame viene deposto sul fornello e la cucchiata di strutto dubita e si commuove e slitta cominciando a fondersi, fino al momento in cui il ragù è veramente pronto, tutto può succedere a danno o a vantaggio di questa laboriosissima salsa che impegna chi la prepara come un quadro impegna il pittore. In nessuna fase della sua cottura il ragù deve essere abbandonato a se stesso; come una musica interrotta e ripresa non è più una musica, così un ragù negletto cessa di essere un ragù e anzi perde ogni possibilità di diventarlo.<sup>253</sup>

Mas sigamos Don Ernesto nas várias fases de preparo da iguaria. Às sete da manhã, ei-lo no açougue a escolher o pedaço de carne:

Un pezzo di carne per il ragù non deve essere magro e non deve essere grasso; è indispensabile che abbia cessato di vivere da almeno quarantotto ore; bisogna assicurarsi che il taglio sia stato dolce, che abbia seguito e non contrariato il corso delle fibre o l'impercettibile diramarsi dei nervi.[...] è un lavoro degno di chiunque; Ferdinando di Borbone lo prediligeva, mani di re ora sono le mani di Don Ernesto. Egli gradua il fuoco e sorveglia ogni cosa; sente gli umori che si sciolgono, l'acqua che abbandona in vapore la carne e quella che diluisce o assimila i grassi, confortandone il bruciore; sente l'arrosolatura; sente l'attimo in cui col cucchiaino di legno bisogna rivoltare il pezzo di carne, o, con delicatezza di chi agisce in una viva e sensibile materia, spalmarvi il primo velo di conserva. Qui don Ernesto ha i gesti gravi e assorti di un officiante; egli non cuoce ma celebra il ragù. [...] Ora, immessa la conserva di pomodoro a scientifici intervalli, l'ultima, lunghissima parola è al fuoco e al cucchiaino. Il ragù non bolle, pensa; bisogna soltanto rimuovere col cucchiaino i suoi pensieri più profondi, e aver cura che il fuoco sia lento, lento. Nulla induce alla riflessione come l'accudire a un insigne ragù; anzi poiché siamo a questo, su che cosa ormai medita un uomo come don Ernesto, senza età e senza camicia?<sup>254</sup>

Diante dessa descrição visceral e sentida ode em honra do ragù, qualquer comentário seria supérfluo ou até mesmo impossível. Os gestos, realizados por Don Ernesto, nada mais são que elementos descritivos para o desenvolvimento da trama, mas que revestem a função fundamental de ativar, no leitor, as sensações sinestésicas que decorrem da cena descritiva do preparo do *ragù*. Mesmo diante de tantas transformações dos costumes, ocorridas com o passar dos anos, pode-se afirmar que o ragù ainda é o rito dos ritos gastronômicos do domingo, ou seja, um concentrado de sabores e de aromas; da mesma forma que o domingo é um concentrado de promessas e de confiança, o prazer longamente esperado, onde se deseja gozar e degustar a magia daquela atmosfera festiva.

<sup>253</sup> MAROTTA, L'oro, op. cit., p. 247.

<sup>254</sup> MAROTTA, L'oro, op. cit., p. 248.

De fato, na celebração do ragù se realiza um rito sacro e profano, ao mesmo tempo, apto a resgatar, na abundância do denso molho e da carne saborosa, a frugalidade da semana; ainda com o ragù, o pecado mortal da gula conjuga-se à teologal virtude da esperança e a científica perícia do cozinhar coloca-se como antefeito irrevogável da lírica alegria de consumi-lo. Enfim, o ragù é, assim, a alma e o espelho do domingo; conforme pode comprovar a lírica, intitulada *Dummèneca*, que é uma das mais belas poesias de Rocco Galdieri (1877 – 1923), que, com toques sensuais, pinta uma aquarela mais ingênua que maliciosa, dedicando à atmosfera induzida pela ragù, uma das mais altas composições em versos da literatura dialetal napolitana:

## Poesia em napolitano

I' mo, trasenno p' 'a porta,  
aggiu sentuto / l'addore d' 'o  
raù. / Perciò... Stateve bona!... /  
Ve saluto... / Me ne vaco,  
gnorsi... ca si m'assetto / nun  
me ne vaco chiù... /E succede  
ch'aspetto / ca ve mettite a  
tavola... E nu' sta... / Chiù  
certo 'e che, so' maccarune 'e  
zita. / L'aggiu 'ntiso 'e spezza', /  
trasenno 'a porta. È overo? E s'è  
capita / tutt' 'a cucina d'ogge:  
so' brasciole;/ so' sfilatore  
'annecchia. / Niente cunzerva:  
tutte pummarole /passate pe'  
setaccio... / E v'è rimasta pure  
'na pellecchia / 'ncopp' 'o  
vraccio... / Pare 'na macchia 'e  
sango... / Permettete? / V' 'a  
levo. Comme è fina / 'sta pella  
vosta...e comme è avvellutata: /  
me sciùlia sotto 'e ddete / E  
parite chiù bella, stammatina. /  
'O ffuoco, comme fosse... v'ha  
apezzata. / State chiù culurita...  
/ Chiù certo 'e che so'  
maccarune 'e zita... / Ma i' me  
ne vaco.Addio! Ca si m'assetto /  
nun me ne vaco chiù... / E  
succede ch'aspetto... / ca ve  
mettite a tavola... p'ave' / 'nu  
vaso c' 'o sapore 'e 'stu raù! <sup>255</sup>

## Poesia em italiano standart

Io, entrando dalla porta, ho  
sentito / l'odore del ragù /  
Perciò... Statemi bene!... Vi  
saluto / Me ne vado, signor  
sì...ché se mi siedo / non me ne  
vado più... / E succede che io  
aspetto / che vi mettete a  
tavola... E non ci siete... / Più  
certo è che sono maccheroni  
ziti... / ho sentito lo spezzare, /  
entrando dalla porta. È vero? E  
ho capito / tutto il menù di  
oggi: sono involtini; / sono  
fettine di vitellone. / Niente  
conserva: solo pomodori /  
passati al setaccio... / E vi è  
rimasta pure una pellicina / sul  
braccio... / Pare una macchia di  
sangue... / Permettete? / Ve la  
levo. Come è fine / questa  
pelle vostra...come è  
avvellutata / mi scivola sotto le  
dita... / E sembrate più bella,  
stamattina. / Il fuoco, come  
fosse, v'ha arrossita / Siete più  
colorata... / Più certo è che  
sono maccheroni ziti... / Ma io  
me ne vado.Addio! Ché se mi  
siedo / non me ne vado più... /  
E succede che aspetto... / che  
vi mettete a tavola... per avere /  
un bacio col sapore di questo  
ragù!

Giuseppe Marotta nos deixou, também, uma contribuição poética, em versos, repropoando a sacralidade dominical dessa iguaria, na poesia ‘*O rraù*’, uma elegia repleta de melancolia existencial:

## Poesia em napolitano

A me dateme ‘o rraù: / ca fa  
sempe dummeneca. /  
Datammillo ‘ncopp’ a ‘n’asteco /  
d’ ‘e rrampe d’ ‘o Petrarò /  
addo’ arriva ‘nu sciù-sciù / ca  
pare ‘e fronne / ma songo ‘e  
vvoce ‘e Napule ca saglieno, /  
stanche ‘e sagli. / [...] / ‘N’  
ombra ‘e glicine ‘ncopp’ ‘a  
tavula / tocca e nun tocca ‘o  
piatto. / Chi ll’ha fatto / ‘stu zuco  
‘e rre? / Tu, Maria, tu. /  
Asettammoce. Padre,  
Figliuolo / e Spirito Santo, amen.  
/ Che profumo, ah che delizia. /  
Neh, Mari, posa ‘a furchetta! /  
Aspetta. / Passammoce ‘a mano  
p’ ‘a cuscienza. / Io te voglio  
bene, te so’ fedele. / E tu? /  
Piènceze: simmo degne ‘e ‘stu  
rraù? <sup>256</sup>

## Poesia em italiano standart

Datemil il ragù: / perché senza di  
esso non è domenica. / Datemelo  
sul lastrico solare / sulle scalinate  
diroccate di pietra / dove arriva un  
bisbiglio / come il vento tra le  
foglie / ma sono le voci di Napoli  
che salgono, / Stanche e affaticate. /  
[...] / Un’ombra di glicini sulla  
tavola / Sfiara il piatto. / Chi l’ha  
fatto / Questo sugo degno di un  
re? / Tu, Maria, tu. / Sediamoci.  
Padre, Figliolo / E Spirito Santo,  
amen. / Che profumo, che delizia. /  
Su, Maria, posa la forchetta! /  
Aspetta. / Facciamoci un esame di  
coscienza. / Io ti voglio bene, ti  
sono fedele. / E tu? / Pensaci:  
siamo degni di questo ragù?

Vale relembrar ainda Eduardo De Filippo que, em uma famosa poesia de 1947 intitulada ‘*O rraù*’, dirige-se com grande tristeza e uma pitada de indignação, a uma imaginária mulher, lamentando-se assim:

## Poesia em napolitano

‘O rraù ca me piace a me / m’ ‘o  
ffaceva sulo mammà. / ‘A che  
m’aggio spusato a te, / ne  
parlammo pe’ ne parla’. / Io nun  
songo difficultuso; / ma

## Poesia em italiano standart

Il ragù che piace a me / Me lo faceva  
solo la mamma. / Da quando ti ho  
sposata, / Ne parliamo per parlarne. /  
Io non sono esigente: / ma togliamo di  
mezzo quest’usanza / Sì, va bene:

<sup>255</sup> GALDIERI, Rocco. Dummeneca. In: CONSIGLIO, Alberto. *Storia dei maccheroni*. Roma: Newton & Compton, 1997, p.26.

<sup>256</sup> GALDIERI, Rocco. Dummeneca. In: CONSIGLIO, Alberto. *Storia dei maccheroni*. Roma: Newton & Compton, 1997, p.26.

luvàmmel' 'a miezo st'uso. / Sì,                    come vuoi tu. / Ma dobbiamo litigare  
 va buono: cumme vuo' tu. / Mo                    per così poco? / Tu che dici? Questo è  
 ce avéssem' appiccecà? / Tu che                    ragù? / Ed io me lo mangio per  
 dice? Chest'è rraù? / E io m' 'o                    mangiare / Me la fai dire una parola? /  
 magno pe' m' 'o mangià... / M'                    Questa è carne con sugo di pomodoro.  
 'a faje dicere na parola? / Chesta  
 è carne c' 'a pummarola <sup>257</sup>.

Percebemos na lírica eduardiana, que o ragù, mais do que prato tradicional da sua cidade natal, é um *cibus matris*, comida materna. O mesmo sentimento nostálgico ligado às primeiras experiências gastronômicas nos fornece Marotta, no conto *Gli spaghetti*:

Fummo allattati in fretta, mentre cuocevano gli spaghetti; subito le nostre mamme ci staccavano dal seno e ci mettevano in bocca un frammento di spaghetti; prima lo avevano deterso, con le loro labbra, dal ragù; altrimenti si erano limitate a baciarlo. <sup>258</sup>

Marotta declara a sua *napolitaneità* nessas linhas, ampliando o conceito de mãe à própria cidade. Com todos os seus problemas, Nápoles garante sempre o sustento de seus filhos com o seu inigualável ragù. E o próprio narrador, agora como um pai, escreve o seu testamento, deixando o seu legado aos filhos, o legado da tradição, do pertencimento à terra através de sua culinária:

Io pure, cosa lascio ai miei figli se non gli spaghetti che ereditai? L'importante, dico, è che li adattiate sempre agli stati d'animo e alle circostanze. Non fate mai il passo più lungo della gamba. Spaghetti, sì, ma mettetevi una mano sul cuore: chi siete a volerli impallinati di salsiccia, o bluastri di olive di Gaeta e argentei di alici salate, o screziati di indissolubile "mozzarella", o (per amor del cielo!) *al gratin*? Gli spaghetti che vi lascio sono fulminei e prudenti, spicci e al tempo stesso riflessivi, una improvvisazione all'aglio e all'olio. [...] Per le morti e per le nascite vi prescrivo, figli miei, esclusivamente spaghetti; spaghetti mangiò mio padre nella grande cucina mentre io stavo per vedere la luce (si forbiva ogni tanto i baffi, ci ripensava, tendeva l'orecchio ed esclamava: "Ma, insomma, a che punto siamo?"), spaghetti mangerete voi, uno dopo l'altro affinché io non noti le assenze e continui a gelare quieto tra fiori e candele. Siate forti, ragazzi; ossia cuoceteli con molta acqua gli spaghetti funebri, serviteli al dente, buon appetito. <sup>259</sup>

<sup>257</sup> DE FILIPPO, Eduardo. **Le poesie di Eduardo**. Torini: Einaudi, 1975.

<sup>258</sup> MAROTTA, **L'oro...**, op. cit., p. 254.

<sup>259</sup> MAROTTA, **L'oro...**, op. cit., p. 255-256.

A tradição popular também legou sua contribuição poética à lenda do ragù, mostrando burlescamente o sentido da verdadeira tragédia que pode se verificar quando não faz a necessária atenção e assiduidade ao preparo do referido alimentos, desanda:

## Poesia em napolitano

Munzù, munzù, munzù, / è  
ghiuta 'a zoccola 'int' a 'o raù./  
A signora nun 'o vo' chiù, /  
magnatillo tutto tu<sup>260</sup>.

## Poesia em italiano standart

Monsù, monsù, monsù / È caduto un  
topo dentro il ragù. / La singora non lo  
vuole più, mangiatelo tutto tu./

Conta uma lenda popular que em Nápoles, ao final de 1300, existia a *Compagnia dei Bianchi di Giustizia*, que percorria a cidade a pé invocando “misericórdia e paz”. A *Compagnia* aproximou-se do *Palazzo dell'Imperatore*, ainda hoje existente na *via Tribunali*, já morada de Carlos, Imperador de Constantinopla, e de Maria de Valois, filha do rei Carlos d'Anjou. Na época, residia, no palácio, um homem que era inimigo de todos, cruel e mal educado, e que todos procuravam evitar. A prédica da *Compagnia* convenceu a população à pacificação com os próprios inimigos, mas somente o nobre residente no *Palazzo dell'Imperatore* decidiu não aceitar o convite dos brancos, continuando a nutrir antigos e tenazes rancores. Nem sequer cedeu quando seu filho de três meses, nos braços da babá, desenleou as mãozinhas das faixas e cruzando-as, gritou três vezes: "Misericórdia e paz". Cego de ira, o nobre continuava a nutrir rancor e vingança; certo dia, para enternecê-lo, sua mulher lhe preparara um prato de macarrões. A providência encheu o prato de um molho cheio de sangue. Finalmente, comovido pelo prodígio, o obstinado senhor perdoou seus inimigos e vestiu o branco hábito da *Compagnia*. Sua mulher, após a inesperada decisão, preparou novamente os macarrões que, mais uma vez, tornaram-se vermelhos, como por magia. Mas aquele misterioso molho possuía um perfume estranho e convidativo e o homem, ao prová-lo, o considerou delicioso e passou a chamá-lo de "raù", o mesmo nome da criança.<sup>261</sup>

Observamos, ainda, que, se há tempo o ragù não é mais um prato sagrado dos napolitanos, nem um solene rito dominical; certamente graças a uma realidade sócio-

<sup>260</sup> ZÀZZERA, Sergio. *Filastrocche napoletane ... e altro*. Roma: Newton & Compton Editori, 2005, p. 22.

<sup>261</sup> MATASSA, Angela. *Leggende e racconti popolari di Napoli*. Roma: Newton & Compton Editori, 2004, p. 310. (adaptação nossa)

econômica profundamente modificada, é sempre um prato agradável ao paladar partenopeu, tanto que em uma recente obra, a escritora de cozinha Lejla Mancusi Sorrentino o coloca entre as doze obras-primas da cozinha napolitana, junto da *minestra maritata*, da *genovese*, da *zuppa di pesce*, do *sartù di riso*, da pizza, da *parmigiana di melanzane*, do *gattò di patate*, da *mozzarella*, da *pastiera*, da *sfogliatella* e do *sorbetto*.<sup>262</sup>

Não se pode quantificar em anos e séculos o aroma que o ragù oferece e oferecerá as boas-vindas perfumadas de Nápoles ao apetite dos forasteiros. Sem dúvida, a iguaria é um dos tantos elementos que compõem o patrimônio imaterial<sup>263</sup> napolitano, orgulho da sua gente e de toda a Itália.

A Unificação da Itália, tão sonhada pelos pais do Risorgimento, hoje se chama macarrão; por ele não se derramou muito sangue, mas muito molho de tomate. E se hoje identificamos o italiano também através do macarrão, podemos identificá-lo, por outro lado, através de outro símbolo global: a pizza.

#### 4.4. A pizza na tradição oral e na literatura, delícia de súditos e reis

A Napoli la lotta tra la Natura e la Storia è palese, visibile come in poche altre città del mondo, basta avere occhi per guardare e istinto per capire. È una lotta spesso tragica: eruzioni vulcaniche, terremoti, pestilenze.

Silvio Perrella, *Giùnapoli*, 2006

A pizza tem três mil anos de história. Todas as civilizações conheceram formas diferentes de pães e similares, produzidas com farinha e água, assadas sobre pedras incandescentes ou em primitivos fornos, uma fonte de nutrição fundamental na alimentação humana. A Antiguidade, principalmente aquela que viu seu florescer às

<sup>262</sup> SORRENTINO, Lejla Mancusi. **I dodici capolavori della cucina napoletana**. Napoli: Intra Moenia Edizioni, 2003.

<sup>263</sup> “Entende-se por patrimônio cultural imaterial, as práticas, as representações, as expressões, os conhecimentos e saberes – assim como os instrumentos, os objetos, os artefatos e os espaços culturais que lhes são associados – e as comunidades, os grupos, e, eventualmente, os indivíduos reconhecidos como integrantes de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é continuamente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, da interação com a natureza e com a história, trazendo-lhes um sentimento de identidade e de continuidade, e contribui a promover o respeito pela diversidade cultural e pela criatividade humana”. Definição da UNESCO para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, redigida em outubro de 2003, em Paris, durante a XXXII Sessão da Assembleia Geral. Disponível em: < <http://www.brasilia.unesco.org> > Acesso em 10/01/2009.

margens do Mediterrâneo, oferece uma ampla messe de exemplos daqueles que podem ser considerados os antepassados da pizza. As *tortillas* mexicanas de farinha de milho e as massas de arroz de muitos países do Oriente resgatam o mesmo gesto original, a circularidade transmitida pela mão de quem amassa, comprime e alisa a massa sobre uma superfície lisa. Trata-se de uma comida em forma circular - de sol ou de lua - , em consonância com a invenção da roda. Pensemos na *pita* grega e árabe, o *nan* indiano e o *blini* eslavo: todos de formato circular, misto de prato e alimento.

Se examinarmos, na história, a origem da pizza verificaremos que, do Egito à Grécia clássica e da antiga Roma à Pompéia, foi criada uma série de iguarias que recordam, quer na sua composição quer em seu cozimento, a atual pizza. No Antigo Egito, era costume celebrar o genetliaco do faraó, consumindo um pão achatado e temperado de ervas aromáticas. De fato, os egípcios eram conhecidos no mundo antigo como “comedores de pão”, devido à descoberta do processo de fermentação; como atestado por Plínio o Velho, sem esse invento egípcio não teríamos, provavelmente, conhecido o verdadeiro pão.<sup>264</sup>

Na Grécia, por exemplo, Archiloco (680 – 645 a.C.), o poeta-soldado, em alguns de seus versos nos informa de possuir em seu bernal, "focaccia impastata, l'alimento principale del soldato".<sup>265</sup>

Numerosos são os testemunhos de escritores gregos a propósito de diversos tipos de “pizza”, como a *maza*, sem fermentação e, mais tarde, no mundo latino, nas suas versões fermentadas como a *placenta* e a *offa*, preparadas com água e cevada, o cereal básico na alimentação dos latinos. Segundo uma versão clássica, uma bisavó da atual pizza, ou seja, uma simples massa feita de farinha, água, fermento e sal, nasceu como uma fogaça (focaccia), nas cozinhas romanas, servindo de prato para receber as iguarias durante as refeições. Seguindo, ainda, esse percurso histórico sobre a origem da pizza, encontramos relatos que nos informam sobre o criador deste alimento; que, de acordo com essas informações, seria o romano Marco Gavio Apício, reconhecido por seu já citado livro de receitas *De Re Coquinaria*.<sup>266</sup>

<sup>264</sup> MINICHINI, Vincenzo. *L'eternità del pane: piccola storia dell'alimento più antico*. Napoli: Tulio Pironti Editore, 2002, p. 42.

<sup>265</sup> ALONI, Antonio. *Le muse di Archiloco: ricerche sullo stile archilocheo*. Copenhagen: Museum Tusculanum Press, 1981, p. 49.

<sup>266</sup> APICIO. *La cucina dell'antica Roma*. Trad. Clotilde Vasco. Roma: Newton & Compton, 1990.

No curso dos séculos, a pizza vai se aproximando cada vez mais de seu atual formato; temos notícias que, em época medieval, a palavra *pizza* era indicada para se referir a determinada variação culinária desse tipo de alimento. Ainda, segundo esses relatos sobre a pizza, encontramos uma outra história sobre o surgimento da mussarela, que foi introduzida, na península italiana, pelos lombardos que, liderados por Alboíno (526 – 572), ocuparam a Itália meridional, após a queda do Império Romano em 568, levando consigo os búfalos e que, uma vez ambientados nas terras entre o Lácio e a Campânia, forneciam a matéria-prima para a produção da mussarela.

Uma das primeiras descrições literárias da pizza se encontra na obra *L'economia del cittadino in Villa* do marquês, caçador e soldado bolonhês Vincenzo Tanara (? – 1667). Esta obra, publicada pela primeira vez em 1644, subdividida em vários livros, é um texto de grande importância, pois, pela primeira vez, se escreve sobre agricultura com um olhar crítico, voltado para as exigências do mercado e para a obtenção de lucros. Nesse livro, apresenta, ainda, uma série de receitas, ditadas pelas preferências de seu autor, com comentários e notas históricas. Traz, também, uma lista de fontes bibliográficas dos clássicos da literatura grega e latina que discorrem sobre a pizza, conforme podemos atestar nas palavras desse autor que informa:

Dietro a questo dovria seguire il racconto d'numerabili pizze Romane, Chiacciate, Tosche, placente Latine, e Crescente Bolognese, ma perche ogn'uno se ne può comporre a suo modo, bastarà il sapersi, che ogni cosa, che si mistifica con questoo pane, gli apporta gusto. Prima il sale solo, poi ogn'unto come grasso, butiro, & oglio, indi mandorle, over noci rotte, similmente a quelle pizze si può mistificar ogni frutto, ogni carne, & ogn'herba, e da questo ne venne da prima l'inventione di far i pastizzi ampliati poi da un Sabino Galla, Cuoco di Clodoveo Rè di Francia.<sup>267</sup>

A pizza napolitana é a redução estereotipada de outros tantos tipos de pizzas, apenas para citar algumas, a título de curiosidade, temos: as *pinze*, *sfincioni*, *sfincionelli*, *schiacciate*, *focacce*, *crescie*, *crescentine*, *pitte*, *impanate*, *farinate*, *calzoni*, *bruschette*, *moffolette*, *carte da musica*, *piadine*, dentre outras, que representam na sua variedade os vários pães característicos de diversas regiões da península italiana<sup>268</sup>, recebendo, inclusive, os outros tantos nomes, que denominam, na Itália, as diversas massas crescidas

<sup>267</sup> TANARA, Vincenzo. *L'economia del cittadino in villa*. Venezia: S. Curti, 1674, p. 38.

<sup>268</sup> BORDO, Valter & SURRUSCA, Angelo.(Org.) *L'Italia del pane*: guida alla scopeta e alla conoscenza. Bra: Slow Food Editore, 2003.

ou não. O estudo da etimologia desse termo traz histórias pitorescas, pois muitas das explicações da nomenclatura recordam o primitivismo da pizza. O seu nome teria se originado do grego *pláx*, que significa superfície plana, sendo que, no mundo romano, os vendedores desse tipo de massa chamavam-se *placentarii*. Outra vertente informa que o nome pizza viria de *pinsa*, substantivo do verbo latino *pinsere* e do freqüentativo análogo *pistare*, sendo os seus produtores os padeiros, que eram chamados de *pistores*; existia ainda um outro termo o *pistus*, que designava a massa mole comum a pães e fogaças; este mesmo termo era usado para se referir ao ato de, que significava moer, reduzir a pó.<sup>269</sup>

A consulta ao Vocabulário Etimológico de Pianigiani revela que o termo pizza deriva do gótico-lombardo, antigo alemão, *bizzo* ou *pizzo*, traduzido como pedaço de pão, *focaccia*.<sup>270</sup> Já, em Basilio Puoti, no *Vocabolario domestico napoletano e toscano compilato nello Studio*, encontramos uma definição de pizza como “pane schiacciato messo a cuocere al forno, focaccia, schiacciata, schiacciata unta, stiacciata”.<sup>271</sup>

Segundo a definição de Francesco De Bourcard, “la pizza non si trova nel vocabolario della Crusca perché si fa col fiore, e perché è una specialità dei napoletani, anzi della città di Napoli”. Nessa obra, *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti*, anteriormente citada, temos descrições importantes da região napoletana que, durante vinte anos, conforme os relatos de seu autor - que era um napolitano neto de suíços-, traçou as características geográfico-antropológicas de Nápoles, no período compreendido entre 1847 e 1866. Trata-se de uma obra de grande importância para o nosso estudo, não só pela cuidadosa descrição dos hábitos da época, dos personagens populares, festas, cerimônias e cultos, mas também pelos cem desenhos aquarelados, que ilustram os dois volumes da obra. Observemos como esse autor explica ao leitor a gênese pizza:

Prendete un pezzo di pasta, allargatelo o distendendolo col matterello o percuotendo colle palme delle mani, metteteci sopra quel che vi viene in testa, conditelo di olio o di strutto, cuocetelo al forno, mangiatelo, e saprete che cosa è una pizza. Le focacce e le schiacciate sono alcunché di simile, ma sono l’embrione dell’arte.<sup>272</sup>

<sup>269</sup> LA CECLA, Franco. **La pasta e la pizza**. Bologna: Il Mulino, 1998, p. 43.

<sup>270</sup>PIANIGIANI, Ottorino. **Vocabolario etimologico**. Firenze: Ariani, 1926. Disponível em: < [www.etimo.it](http://www.etimo.it) > Acesso em 14/01/2009.

<sup>271</sup> PUOTI, Basilio. **Vocabolario domestico napoletano e toscano compilato nello Studio**. Napoli: Stamperia del Vaglio, 1850, p. 348.

<sup>272</sup> DE BOURCARD, Francesco. **Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti**. Napoli: Tipografia G. Nobile, 1858, v.II, p. 123.

O momento de maior importância, nessa breve história biografada da pizza, ocorre, somente na Idade Moderna, após a descoberta do Novo Mundo; sobretudo com o desembarque, na Europa, do principal elemento da pizza, sem o qual é impossível imaginá-la: o tomate. Entretanto, o referido ingrediente da pizza sofreu, inicialmente, uma série de restrições do seu uso na cozinha, pois o *Solanum lycopersium* era, até então, apenas uma planta exótica, cultivada em estufas palacianas, mas teve o seu ingresso triunfal, na cozinha italiana, especialmente, naquela napolitana. Assim, a pizza, somando a seus ingredientes o tomate, se aproxima, cada vez mais, de seu formato atual. Todavia, a questão da pizza, primeiro como invenção napolitana e depois italiana, é um dado menos importante nessa trajetória histórica, conforme atesta o estudioso La Cecla:

Certamente a Napoli la focaccia dei contadini di Virgilio o la *picia* di Orazio e la stessa *piza* attestata nel latino medievale di Gaeta nel 997 diventa un cibo urbano, popolare.<sup>273</sup>

A pizza, não considerando, nesse momento, as fantásticas hipóteses sobre sua origem, apresenta-se como um alimento típico das culturas mediterrâneas, como já fora observado, primeiramente em Nápoles, a sua pátria, pode ser encontrado o seu ponto de partida rumo a sua conquista planetária. Exatamente, entre os séculos XVIII e XIX, este alimento reina em Nápoles, se afirmando, posteriormente, como o prato preferido do povo, ganhando, inclusive, locais específicos para o seu preparo, nesse caso, as pizzarias.

No século XVII, a pizza era preparada em fornos à lenha para ser vendida nas ruas e becos da cidade; a comercialização da pizza era feita por um *garzone di bottega*, um menino, que carregava um cesto cheio de pizzas, já preparadas com diversos ingredientes, em perfeito equilíbrio sobre sua cabeça, levando-as aos clientes, com particulares pregões e rimas.<sup>274</sup>

Na virada do século XVII para o XVIII, afirmou-se o hábito de fazer a degustação da pizza, nos locais onde eram fabricadas; assim os fornos em que eram feitas essas iguarias, representam as primeiras pizzarias, evidenciando o crescente gosto por esse alimento na vida alimentar do populacho napolitano.

<sup>273</sup> LA CECLA, *La pasta...*, op. cit., p. 46.

<sup>274</sup> CARAVAGLIOS, C. *Voci e gridi dei venditori in Napoli*. Catania: Libreria Tirelli, 1931, p. 23.

Esse hábito napolitano nos é descrito por Peter Nicholson Gunn (1914 -1995), escritor australiano, que nos informa, ainda, tratar-se de uma comida exclusivamente popular naquela época, mas reunia, inclusive, admiradores também entre os nobres:

Nel 1618 il ministro Salines stava intrattenendo il Duca [d'Ossuna, Don Pietro Giron, Vice-rei de Napoli] e le sue donne con una rappresentazione in casa sua, allorché Dorotea di Capua, Marchesa di Campolattaro, a quel tempo amante di Sua Eccellenza, fu presa dall'improvviso desiderio di mangiare che viene alle donne *enceinte*, e interruppe gli attori ad alta voce chiedendo: "Pizze, pizze all'olio". Quando le pizze arrivarono molte altre dame si unirono a lei nello spuntino.<sup>275</sup>

Nos primeiros anos do século XVIII, as pizzarias eram, em seu aspecto, muito mais fornos do que estabelecimentos de restauração. Somente na segunda metade daquele século, das oitenta pizzarias existentes em Nápoles, umas vinte delas colocaram a disposição do público uma área com mesas para o consumo, *in loco*, da pizza. Dessa forma, ela perde aquela conotação de "comida de rua", adquirida dos ambulantes, como também testemunhou Alexandre Dumas, em 1835, em visita a Nápoles:

La pizza est une espèce de talmouse comme on en fait à Saint-Dennis; elle est de forme ronde et se pétrit de la même patê que le pain. Elle est de différentes largeurs, selon le prix. Une pizza de deux liards suffit à un homme; une pizza de deux sous doit ressassier toute la famille. Au premier abord, la pizza semble un mets simple; après examen, c'est un mets composé. La pizza est à l'huile, la pizza est au lard, la pizza est au saindoux, la pizza est au fromage, la pizza est aux tomates, la pizza est aux petits poissons; c'est le thermomètre gastronomique du marché: elle hausse ou baisse de prix, selon le cours des ingrédients sus-désignés, selon l'abondance ou la disette de l'année. Quand la pizza aux poissons est à un demi-grain, c'est que la pêche a été bonne; quand la pizza à l'huile est à un grain, c'est que la récolte a été mauvaise.<sup>276</sup>

Segundo La Cecla, as pizzarias foram surgindo em Nápoles e se afirmando; o autor cita que em 1727, existia a pizzaria *Zi' Ciccio*, na Piazza Cavour; em 1732 aparece a pizzaria de *Ntuono Testa*, na Salita Santa Teresa, local onde o rei Ferdinando I costumava ir incógnito. Em 1738, uma outra pizzaria homônima a esta nasce, em Port'Alba, e ainda em funcionamento nos dia hoje; em 1748, abre-se outra, em

<sup>275</sup> GUNN, Peter. **Napoli un palinsesto**. Napoli: Marotta Editori, 1971, p. 118-119.

<sup>276</sup> DUMAS, Alexandre. **Impressions de voyage: Le Corricolo**. Paris: Michel Lévy Frères, 1851, p. 91.

Spaccanapoli; em 1750, abre-se, na Porta San Gennaro, a pizzaria *Capasso* e, finalmente, em 1760, a pizzaria *Da Pietro*, que mais tarde passou a ser denominada *Brandi*.<sup>277</sup>

A pizzaria, na forma como hoje a conhecemos - com o forno a lenha, um balcão de mármore sobre o qual é preparada a massa, uma prateleira onde ficam à mostra os ingredientes para o preparo das diversas variantes, as mesas onde os consumidores a consomem e uma vitrine onde ficam expostos alguns exemplares para instigar os passantes – já possuía esses elementos nas primitivas pizzarias napolitanas. Naturalmente, a pizza foi se afirmando como prato cotidiano, almoço e jantar do povo. Na obra de Matilde Serao, em *Il ventre di Napoli*, há também essa referência à preferência dos napoletanos pela pizza, conforme podemos observar no trecho que segue, quando informa que “la pizza rientra nella larga categoria dei commestibili che costano un soldo, e di cui è formata la colazione o il pranzo, di moltissima parte del popolo napoletano”.<sup>278</sup>

Ao longo de todo o século XIX, temos as descrições dos profissionais que fabricam a pizza, os notórios pizzaiolos que, ambulantes ou não, continuam a fornecer aos napolitanos as mais diversas qualidades de pizza, para todos os tipos de bolsos; dessa forma, a pizza entra definitivamente como tema do folclore do povo napolitano, tornando-se um ícone. Em *Il paese di Cuccagna*, a escritora Serao nos revela a preferência partenopéia pela pizza, principalmente no período de carnaval:

I celebri tre pizzaiuoli, del Vico Freddo e Chiaia, del largo Carità, di Port’Alba, avvertivano il pubblico amatore delle pizze, di quella doppia pizza che si chiama *calzone* e di quella frittata che ha il nome di *filoscio*, nonché delle costolette *alla pizzaiuola*, che essi sarebbero stati aperti sino alla mattina, con vino di Marano e del Monte di Procida.<sup>279</sup>

Essa e outras informações factuais acêrca da comercialização da pizza, nas ruas e nas várias pizzarias de Nápoles, são descritas por vários jornalistas da época. A narrativa de Serao, entretanto, traz uma contribuição sobre esse tema ao evidenciar a sua preocupação não somente com a história de Nápoles e com as suas tradições, mas também a sua tomada de posição como uma ativista em favor da resolução dos problemas de sua cidade. Em uma outra obra de sua autoria, *Il ventre di Napoli*, denunciou o desinteresse do governo local pelos problemas da cidade, solicitando uma sensibilização da nação, no

<sup>277</sup> LA CECLA, *La pasta e...*, op. cit., p. 46.

<sup>278</sup> SERAO, Matilde. *Il ventre di Napoli*. Cava de’ Tirreni: Avagliano, 2002, p. 53.

<sup>279</sup> SERAO, Matilde. *Il paese di Cuccagna*. Milano: Treves, 1920, p. 102.

sentido de dar uma solução para essas questões. Nessa obra, ela sublinha as profundas contradições da sua terra, fundindo num tom de enquete sociológica e de pesquisa jornalística, aliadas a uma escritura eficaz e expressiva, capaz de exprimir a denúncia e a dor dos mais pobres. A nossa escolha pelas obras dessa escritora para exemplificar esses traços sócio-antropológicos do alimento na região de Nápoles se deve porque entendemos que ela intui uma correspondência entre a cidade urbanística e cidade humanística, entre interno e externo, entre paisagem física e paisagem moral, utilizando termos lexicais emblemáticos como *sventramento* e *risanamento*, que são conduzidos à dimensão metafórica do corpo na sua degeneração; termos que, utilizados pelos urbanistas, conduzem à concepção de corpo urbano doente, socialmente falando.

Il *pizzaiuolo* che ha bottega, nella notte, fa un gran numero di queste schiacciate rotonde, di una pasta densa, che si brucia, ma non si cuoce, cariche di pomodoro quasi crudo, di aglio, di pepe, di origano; queste *pizze* in tanti settori da un soldo, sono affidate a un garzone, che le va a vendere in qualche angolo di strada, sopra un banchetto ambulante e lì resta quasi tutto il giorno, con questi settori di pizza che si gelano al freddo, che si ingialliscono al sole, mangiati dalle mosche. Vi sono anche delle fette da due centesimi, pei bimbi che vanno a scuola; quando la provvigione è finita, il *pizzaiuolo* la rifornisce, sino a notte. Vi sono anche, per la notte, dei garzoni che portano sulla testa un grande scudo convesso di stagno, entro cui stanno queste fette di *pizza* e girano pei vicoli e danno un grido speciale, dicendo che la *pizza* ce l'hanno col pomodoro e con l'aglio, con la *muzzarella* e con le alici salate. Le povere donne sedute sullo scalino del *basso* ne comprano e cenano, cioè, pranzano, con questo soldo di *pizza*.<sup>280</sup>

A presença da preferência desse alimento entre nobres, na península italiana, teve início com os reis de Bourbon, chegando até os Savóia, que demonstraram o seu apreço pela iguaria napolitana, acabando por deixar traços marcantes na história da pizza. O fato aconteceu em 1889, de acordo com os relatos históricos, quando a Rainha Margherita (1851 – 1926), desejosa de romper a “monotonia da cozinha francesa”, quis experimentar a pizza; assim mandou um mensageiro da Real Casa dos Savóia convidar à corte o pizzaiolo Raffaele Esposito, titular da pizzeria *Pietro...e basta così*. O pizzaiolo e sua mulher foram, então, até o Palácio de Capodimonte, levando, a bordo de uma charrete, os ingredientes necessários ao preparo da iguaria. No palácio, existia já um forno de pizza, ao lado dos fornos para a queima da real porcelana, construídos pelos Habsburgos, ou

<sup>280</sup> SERAO, Matilde. *Il ventre...*, op. cit., p. 54.

melhor, pelo filho de ‘Ntuono, por ordem de Ferdinando II (1810 – 1859). O pizzaiolo Esposito usa o forno existente e prepara, segundo relatos documentais, três pizzas. Buscando evitar o uso do alho da pizza *alla marinara*, que era pouco recomendável à feminilidade real, decidiu-se, então por um tipo de pizza *bianca*, feita com azeite, queijo e manjeriço, e por outra, com os *cecenielle*, peixinhos diminutos, e, ainda, outra, guarnecida com tomate, mussarela e manjeriço; esta última, portanto, vermelha, branca e verde. Todos os relatos, desse fato, são idênticos, até essa parte da feitura das três pizzas no palácio dos Savóia. A diferença começa, exatamente, no propósito dessas pizzas; em alguns documentos afirma-se que a pizza, com as cores da bandeira italiana, tendo por base os motivos patrióticos teria sido feita de improviso e denominada, naquela ocasião, com o nome da monarca. Uma outra versão da mesma história afirma que a pizza com tomate, mussarela e manjeriço já existia e que tal evento serviu apenas para dar-lhe um nome, um sentido e uma função histórica.<sup>281</sup>

Eis o texto do documento citado, preservado na sede da pizzeria em Nápoles:

L'Antica Pizzeria Brandi conserva ancora oggi un documento a firma "devotissimo Galli Camillo, capo dei servizi di tavola della real casa" del giugno 1889, nel quale si ringrazia S.G. Raffaele Esposito, dell'allora pizzeria "Pietro e Basta Così", per le qualità di pizza, tra cui la celeberrima pomodoro e mozzarella, confezionate per Sua Maestà la Regina Margherita, che, come sottolinea il testo, vennero trovate buonissime.<sup>282</sup>

Esse é um exemplo clássico de como a lenda do surgimento de um alimento se confunde com os dados históricos, como o que acontece com a *pizza Margherita*, cujo nome é, hoje, internacional. A história, verdadeira ou falsa que seja, é um caso extraordinário de invenção da tradição, pois contém todos os elementos de redefinição de um ponto de vista. Nela encontramos o populismo típico da recém-nascida monarquia da Itália unificada capaz de apropriar-se de símbolos e mitos precedentes e levá-los para o Norte. Os reis borbônicos haviam descoberto e gozado das maravilhas culinárias da Itália Meridional e, naquele período, envolvidos em um sentimento nacional-popular. Os Savóia, vindo de muitos quilômetros de distância, substituindo os antecessores Bourbon, imitam o mesmo ritual da refeição da pizza.

<sup>281</sup> LA CECLA, *La pasta...*, op. cit., p. 49.

<sup>282</sup> Disponível em: < [www.brandi.it](http://www.brandi.it) > Acesso em 15/01/2009.

Essa passagem ilustra bastante o percurso desse alimento de Nápoles para a Itália e da Itália para o mundo. Voltemos ao texto literário, mais precisamente à Matilde Serao, que nos conta uma dessas aventuras, aliás, pouco afortunada, na opinião da escritora, quando da instalação de uma pizzeria em Roma:

Un giorno, un industriale napoletano ebbe un'idea. Sapendo che la *pizza* è una delle adorazioni cucinarie napoletane, sapendo che la colonia napoletana in Roma è larguissima, pensò di aprire una *pizzeria* in Roma. Il rame delle casseruole e dei *ruoti* vi luccicava, il forno vi ardeva sempre; tutte le *pizze* vi si trovavano; *pizza* al pomodoro, *pizza* con mozzarella e formaggio, *pizza* con alici e olio, *pizza* con olio, origano e aglio. Sulle prime la folla vi accorse; poi andò scemando. La *pizza*, tolta al suo ambiente napoletano, pareva una stronatura e rappresentava una indigestione; il suo astro impallidì e tramontò, in Roma; pianta esotica, morì in questa solennità romana.<sup>283</sup>

Podemos perceber que a escritora Serao descreve o ocaso da pizza fora do seu ambiente de nascimento, no século XIX. Entretanto, o que se verificou no século seguinte, no XX, foi, exatamente o contrário, pois a pizza difundiu-se em escala nacional e mundial, bem além das fronteiras napolitanas, conquistando consumidores em toda a Europa, nas Américas e no Oriente, tornando-se, sem exagero da nossa parte, um patrimônio de toda a humanidade.

Outro escritor napolitano, que irá immortalizar a pizza, é Giuseppe Marotta, autor de *San Gennaro non dice mai no*. A obra é uma descrição do seu retorno a Nápoles, em 1947 após o término da Segunda Guerra Mundial. Nápoles foi destruída física e moralmente pelas tropas alemãs, mas o espírito alegre, bonachão e apreciador da boa mesa não fora cancelado pela crueldade estrangeira. Marotta num diálogo com o autor de canções napolitanas, Giuseppe Rossetti, outro apaixonado pela cidade e por suas tradições, ouve um decantar das qualidades da pizza e escolhe como cenário a tradicional pizzeria do Largo della Carità:

Ocupammo un lindo tavolaro della illustre “pizzeria” al Largo della carità, e Giuseppe Rossetti parlò. Ah la “pizza”. È dolce, è amara, è lunga, è breve, è antica, è nuova, è sicura, è imprevedibile, è pane, è companatico, è superlativamente buona: è la “pizza”. Mi piace questo cibo di poveri, commovente e pieno di simboli come l’ostia. Alla “pizza” potete confidare, mentre la mangiate, qualsiasi cosa; quanto dovete d’affitto o perché avete perduto l’impiego, chi avete attirato in un vostro piccolo imbroglio o in che

<sup>283</sup> SERAO, *Il ventre...*, op. cit., p. 53.

imbroglio siete caduto; tutto potete dirlo, tutto. Nessun alimento vi fa compagnia come la “pizza”; è una luna nel piatto, per profonda che sia la notte del vostro appetito potrete sempre, su una “pizza”, orientarvi e riprendere il cammino. Di farina, di acqua, di strutto, di pomodoro, di mozzarella e di calore si compone la “pizza”: badate non solo il calore del forno che la stria di lievi bruciature, bensì il calore umano delle dita di chi la prepara. Il “pizzaiuolo” dietro il banco, con che arte e con che amore appiattisce e stende il cubo di pasta: sono piccoli colpi, ora larghi e molli, ora aguzzi e penetranti, delle mani piccole e intelligenti come quelle degli ostetrici; poi la candida piattaforma è pronta a ricevere il condimento: il “pizzaiuolo” la picchietta di strutto, vi sparge i triangoletti di mozzarella e un pizzico di formaggio, vi spruzza la salsa e dice: “Andiamo con la palla; pronti, andiamo”. Qualche minuto trascorre, infine la “pizza” è nata, trasalisce ancora come nel forno mentre me la depongono davanti sul marmo del tavolino; “a noi due, ora”.<sup>284</sup>

#### 4.5 A lenda do cozinheiro aprisionado: Totò Sapore

Napoli bella, Napoli scugnizza,  
te nutre il sole e la fragrante pizza!  
Provérbio napolitano

As histórias de Nápoles e da pizza podem sugerir ainda uma série de outras histórias, sobretudo, porque a cidade partenopéia tornou-se um lugar do imaginário, uma cidade contada através de estereótipos construídos, segundo a ideologia dos visitantes que viam-se fascinados por aquela realidade complexa e estimulante. A própria cidade fez questão de reproduzir os seus estereótipos, acentuando, na própria apresentação, os aspectos que os “outros” queriam ver, através de um jogo de imagens e de apelos a ela correlatos. Através desse conjunto de elementos, denominado *napoletaneità*, foi elaborada e veiculada a imagem, segundo a qual o povo napolitano não obstante a miséria consegue manter aquelas características próprias de sua natureza, atenuando assim o contraste entre subdesenvolvimento sócio-econômico e a solaridade mediterrânea.<sup>285</sup> Esse fato pode ser exemplificado através de uma lenda da pizza, muito conhecida em Nápoles, sobre esse aspecto do povo partenopeu que, para viver, faz uso de pequenos expedientes, utilizando-se de verdadeiras negociatas, como é o caso do personagem protagonista da história de Totó Sapore, que é o tema desse subcapítulo.

<sup>284</sup> MAROTTA, *San Gennaro non dice mai no*. Milano: Bompiani, 1977, p. 56-57.

<sup>285</sup> SIGNORELLI, Amália. *La cultura popolare napoletana, um secolo di vita di uno stereotipo e del suo referente*. In: SIGNORELLI, Amalia (org.). *Cultura popolare a Napoli e in Campania nel Novecento*. Napoli: Edizioni del Millennio, 2002, p.15.

Conta-se, que na primeira metade do século XVIII, o cozinheiro da corte dos Reis de Bourbon, na capital do Reino de Nápoles e das Duas Sicílias, era um tal Totó Sapore, verdadeiro artista do fogão, muito mimado pelo rei. Um dia, um invejoso da corte, colocou um fio de cabelo no magnífico assado que Totó havia preparado para o jantar real. E, o pobre cozinheiro, mesmo inocente, foi para a prisão. No cativo, o artista, inconformado, arquitetou um plano para que fosse libertado; escreveu um bilhete ao soberano, pedindo a liberdade em troca de uma nova iguaria que lhe prepararia. Tal iguaria possuía as seguintes características, segundo as palavras desse personagem: “Deve ser cozida em menor tempo que o macarrão, não será nem primeiro e nem segundo prato, nem carne e nem peixe; será quente como o inferno e deliciosa como o paraíso; redonda como o mundo e cheia de fogo como o sol de verão. Majestade”, assim escrevia Totó Sapore em sua carta, “ao criar tal prato, sem dúvida, serei merecedor da liberdade”.

O soberano, instigado na sua gula, aceitou a proposta, logo após a saída de Totó da prisão, chegava à sua mesa o novo prato. Quando o rei experimentou a massa macia e crocante ao mesmo tempo, dourada e perfumada pelo vermelho do tomate, o engenhoso cozinheiro foi libertado definitivamente com a condição de preparar aquela delícia todos os dias para a inteira família real.<sup>286</sup>

Conforme vimos no capítulo anterior, o consumo da pizza se deu, inicialmente, em outros espaços, diferentes desse contado na lenda. Isso porque na realidade a pizza era comida nas feiras e mercados, nas ruas e praças de Nápoles, da mesma forma que os macarrões. A diferença entre a pizza e o macarrão, ambas comidas de rua, reside no fato de que a primeira é uma comida seca e a segunda é uma comida úmida. Tal diferença determinou o destino maior da pizza, que é o de ser algo para ser comido “fora”, inclusive sem prato, com as mãos, dobrando-as em quatro partes, *a libretto* como se diz em Nápoles. No entanto, o macarrão, comida úmida, encontrou o seu futuro sobre as mesas e com o garfo. A pizza é algo público, como sugerem os estudiosos Sabban e Serventi, trata-se de uma comida seca acompanha a agilidade da vida na praça. O caráter do seu consumo é prosaico, enquanto o úmido do macarrão requer o recurso de um local “seguro” para ser comido.<sup>287</sup>

<sup>286</sup> PIUMINI, Roberto. **Il cuoco prigioniero**. Roma: Nuove Edizioni Romane, 2003. (adaptação nossa)

<sup>287</sup> SABBAN, Françoise et SERVENTI, Silvano. **La pasta: storia e cultura di un cibo universale**. Roma-Bari: Laterza, 2004, p.158.

Em contextos onde a oralidade e a escritura coexistem há séculos, como na sociedade europeia, a literatura oral viveu uma contínua relação de trocas com a literatura escrita, afirma Gianfranca Ranisio. Trata-se de tipos de narração presentes na oralidade, retomados pela literatura através de intelectuais que ocuparam lugar de destaque na história literária napolitana, como Matilde Serao, escritora a quem foi atribuída uma específica representatividade regional, assumindo tonalidades pedagógicas e tornando-se uma “voz” da cidade.<sup>288</sup>

Esse tipo de narração nos conduz aos domínios do fantástico, do irreal, do maravilhoso. De fato, trata-se de contos nos quais se mantém o estado de incerteza entre o real e o mistério, dados pela ilusão ou pela imaginação, induzindo a um estado de excitação, que é determinado não somente pelo acontecimento estranho, mas também pelo modo no qual nos é contado.<sup>289</sup>

Hoje, certos contos nos parecem construções culturais ligadas a um determinado período histórico, como no caso de Totó Sapore. Por outro lado, como sustenta Velay-Vallantin, a literatura oral não é uma emanção espontânea do povo, segundo uma conhecida formulação romântica, mas, ao contrário, está fortemente ancorada a um contexto específico, não existindo, ou não se difundindo a não ser dentro de um sistema mais ou menos complexo, cujo modelo geral é uma reunião de dados onde o narrador é quem toma a palavra.<sup>290</sup> Não muito diferente é a opinião do antropólogo calabrés e professor da Università La Sapienza de Roma, Lombardi Satriani:

Pur nell'universalità narrativa della fiaba tali specificità riflettono situazioni economico-sociali, sono il frutto di determinati processi storici. Allora il problema diventa quello dell'equilibrio fra l'universalità della fiaba e la sua storicità, quale prodotto culturale frutto di una plasmazione culturale specifica.<sup>291</sup>

Assim sendo, Nápoles é uma cidade que conta, e ao mesmo tempo se conta e se representa através de seus cidadãos, afirmando e difundindo assim a sua própria imagem cultural. Tendo sido sempre uma das metas preferidas do *Grand Tour*, experiência tida como fundamental para os jovens de famílias aristocráticas europeias do período romântico, vários visitantes ilustres, de Goethe a Dumas, descreveram as impressões que

<sup>288</sup> RANISIO, Gianfranca. **La città e il suo racconto**. Roma: Meltemi, 2003, p.7

<sup>289</sup> TODOROV, Tzvetan. **Introdução à Literatura fantástica**. São Paulo: Perspectiva, 1975.

<sup>290</sup> VELAY-VALLANTIN, Catherine. **L'histoire des contes**. Paris: Librairie Fayard, 1992, p. 23.

<sup>291</sup> SATRIANI, Luigi M. Lombardi. **Pulcinella: il mito e la storia**. Milano: Leonardo, 1992, p. 338.

a sociedade napolitana lhes suscitara, segundo suas próprias óticas e inclinações pessoais, contribuindo para a construção e para a elaboração do mito de Nápoles, logo amplamente difundido por toda a Europa através de suas obras. A tais elaborações correspondem, em nível visual, a iconografia da cidade ligada ao paisagismo dos séculos XVIII e XIX, e depois à fotografia. Nápoles é uma das cidades mais fotografadas do mundo, chamada de “cidade cartão postal”, e as imagens que retornam sistematicamente aos principais *topoi* da cidade são: Vesúvio, pizza e bandolins, sem esquecer dos *scugnizzi* e vendedores ambulantes.<sup>292</sup>

---

<sup>292</sup> Por *scugnizzo* entende-se *monello napoletano, di strada*, ou seja, menino de rua. ZINGARELLI, Nicola. **Vocabolario della lingua italiana**. Torino: Loescher, 1989, p. 898.

## CONCLUSÃO

Por que o prazer de comer, esse puro prazer um pouco impuro, o último prazer das pessoas de espírito, não seria, também, o último pecado das velhas literaturas?

Barbey d'Aurevilly, *As diabólicas*, 1971

Em 1923, o Salão de Outono de Paris, aquele mesmo certame que premiou Victor Brecheret, incluiu a Gastronomia entre as artes que se fizeram representar na sua mostra oficial. Elevada a arte, a Nona Arte, a gastronomia divorciava-se definitivamente da culinária, deixava a aura brejeira da cozinha, dos receituários domésticos, das páginas dos almanaques femininos de revistas e periódicos e passou a freqüentar as bibliotecas.<sup>293</sup> Idéia do Conde Austin de Croze, fundador da Associação dos Gastrônomos Regionalistas (franceses), foi a Seção de Arte Gastronômica no referido salão. Convertia-se, definitivamente, em carência espiritual, a necessidade biológica da manducação, tornava-se objeto de estudo com direito a referência bibliográfica em teses universitárias

O que pode parecer excessivo, ou até mesmo assustador, o epíteto que a gastronomia passou a ostentar, basta folhear as páginas de Brillat-Savarin, em sua *Fisiologia do Gosto*, e atestar que “os animais se repastam; o homem come; somente o homem de espírito sabe comer”.<sup>294</sup>

Comer, mastigar, digerir; a alegria de sentar-se à mesa, em obediência a uma necessidade natural, deve ser seguida pela leitura do cardápio, pela discussão dos pratos e, finalmente, pela degustação. O conviva celebra na língua e na fala o talento do artista criador. Confirma Josué de Castro (1908 – 1973) quando nos fala da existência de um “apetite artificial, não diretamente orientado por necessidades específicas”. Opondo o prazer de comer à necessidade da nutrição, deduz: “O apetite do homem civilizado é mais de ordem psíquica e visa mais à satisfação do prazer de comer do que à satisfação de suas necessidades de nutrição”.<sup>295</sup>

Portanto, o Salão de 1923 nada mais fez que corroborar a idéia de que a gastronomia atende a uma necessidade de ordem psíquica, ou da ordem do desejo se preferirmos. Realizou, oficialmente, a sua investidura entre as demais artes. Num gesto de

<sup>293</sup> SAMPAIO, Albino Forjaz de. **A volúpia: a nona arte, a gastronomia**. Lisboa: Editorial Notícias, 2000, p.223.

<sup>294</sup> BRILLAT-SAVARIN, Anthélme. **A Fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1999, p. 15.

<sup>295</sup> CASTRO, Josué de. **Geopolítica da fome**. Rio de Janeiro: Ed. Casa do Estudante do Brasil, 1955, p. 66.

deferência à civilização, o século XX elevando a gastronomia ao rango das artes, reconcilia o homem com o ventre, espiritualizando o ato de comer.

Assim sendo, parece desnecessário insistir na importância do sistema da comida na literatura. Os autores mencionados, as longas citações aqui reproduzidas evidenciam, à saciedade, o papel representado pela gastronomia nas artes da palavra.

A opção de obras canonizadas ou não pode concentrar o interesse do estudo no tema proposto. Foi ele que instigou o prazer da leitura e inspirou a escolha dos textos e a condução das análises.

Temos aqui a síntese desse estudo: o apetite. Não seria o caso de afirmar que as obras aqui lidas e analisadas constituam um acervo de literatura gastronômica. Nem Petronio, nem Rabelais, nem Manzoni, nem Lampedusa, Maraini ou De Filippo poderiam ser chamados de escritores de gastronomia apenas por tratarem da *scienza della gola*. Mas tampouco perderam, por havê-lo feito, o prestígio de que gozam.

Urge deixar de considerar a fome, a gulodice, a comida, a digestão, a mesa e seu entorno, o pobre ventre maldito de que tanto se queixava Ulisses, como temas indignos da academia. Ou ainda, que o prazer de comer seja tomado como um gozo impuro, pecaminoso. Em tantos autores, o tema está presente. Abandonando a leitura ingênua e preconceituosa, inúmeras obras certamente abrirão as suas mesas para nos receber.

Por que escrever sobre Literatura e Gastronomia afinal? Para demonstrar que entre o ventre e a escrivanhinha há muito mais coisas de que nosso vão apetite é capaz de imaginar.

## REFERÊNCIAS

- ACTON, Harold. **I borboni di Napoli**. Napoli: Giunti Editore, 1997.
- AGOSTINHO, Santo. **Confissões**. São Paulo: Paulus, 1984.
- AGUILERA, César. **História da alimentação mediterrânea**. Lisboa: Terramar, 2001.
- ALIGHIERI, Dante. **O Banquete**. In: Obras Completas. São Paulo: Editora das Américas, s/d. V. II.
- \_\_\_\_\_. **De vulgari eloquentia**. In: Obras Completas. São Paulo: Editora das Américas, s/d. V. X.
- ALONI, Antonio. **Le muse di Archiloco: ricerche sullo stile archilocheo**. Copenhagen: Museum Tusculanum Press, 1981.
- ALTAMURA, Antonio. **Dizionario dialettale napoletano**. Napoli: Fausto Fiorentino Editore, 1956.
- ALVES, Ruben. **Lições de feitiçaria**. São Paulo: Edições Loyola, 2003.
- AMARI, Michele. **Storia dei musulmani di Sicilia**. Firenze: Felice Le Monnier, 1858. Antonelli Editore, 1842.
- APICIO. **La cucina dell'antica Roma**. Trad. Clotilde Vasco. Roma: Newton & Compton, 1990.
- ARCHESTRATO. **Gastronomia di Archestrato: frammenti**. Trad. Domenico Sanà. Venezia: Giuseppe
- ARON, Jean-Paul. **La Francia a tavola: dall'Ottocento alla Belle Epoque**. Torino: Einaudi, 1978.
- ARTIERI, Giovanni. **Penultima Napoli**. Milano: Longanesi, 1963.
- ARTUSI, Pellegrino. **La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene**. Torino: Einaudi, 2001.
- ATENEU. **I deipnosofisti: i dotti a banchetto**. Salerno: Salerno Editori Riuniti, 2001.
- BAKTHIN, Mikhail. **Cultura Popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais**. São Paulo: Hucitec, 1999.
- BARTELLETTI, Nino Sapiro. **La cucina siciliana nobile e popolare**. Milano: Franco Angeli Editore, 1985.

BARTHES, Roland. **Leitura de Brillat-Savarin**. In: O rumor da língua. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

BATAILLE, Georges. **O erotismo**. São Paulo: Arx, 2004.

BENISICHI, Renata Pucci. **Scusate la polvere**. Palermo: Sellerio, 2004.

BENJAMIN, Walter. **Imagens do pensamento**. In: Obras Escolhidas II: Rua de mão única. São Paulo: Brasiliense, 2004.

BIDERA, Giovanni Emanuele. **Passeggiata per Napoli e contorni**. Napoli: Aldo Manuzio, 1844.

BINACCHI, Patrizia Rotondo. **A Napoli mentre bolle la pentola**. Cosenza: Luigi Pellegrini Editori, 2004.

BORDO, Valter; SURRUSCA, Angelo. (Org.) **L'Italia del pane**: guida alla scopeta e alla conoscenza. Bra: Slow Food Editore, 2003.

BOUVIER, Renè & LAFFARGE, André. **Vita a Napoli nel XVIII secolo**. Trad. R. Bragio. Bologna: Cappelli Editori, 1960.

BRAUDEL, Fernand. **Bebidas y excitantes**. Madrid: Alianza, 1994.

BRILLAT-SAVARIN, Anthélme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

BRUNO, Giordano. **De la causa, principio et uno**. Paris: Las Belles Lettres, 1996.

BRYDONE, Patrick. **Viaggio in Sicilia e a Malta**. Trad. Flavia Marengo, M.Eugenia Zuppelli e Elisabetta Messina. Sarzana: Agorá, 2005.

CAMPANELLA, Tommaso. **La città del sole**. Milano: Mondadori, 2001.

CAMPORESI, Pietro. **Il paese della fame**. Milano, Rizzoli, 2000.

CAMPORESI, Pietro. **La miniera del mondo**. Milano: Il Saggiatore, 1990.

CAPATTI, Alberto; MONTANARI, Massimo. **La cucina italiana**: storia di una cultura. Roma-Bari: Laterza, 2005.

CARAVAGLIOS, C. **Voci e gridi dei venditori in Napoli**. Catania: Libreria Tirelli, 1931.

CARRUBIA, Francesco. **Autori classici greci in Sicilia**. Catania: Edizioni Boemi, 1996.

CASANOVA, Giacomo. **Prazeres da boa mesa**. Lisboa: Guimarães, 2000.

CAVALCANTE, Ippolito. **Cucina teorico pratica**. Napoli: Tommaso Marotta, 1986.

CONSIGLIO, Alberto. **Storia dei maccheroni**. Roma: Newton & Compton, 1997.

CONSOLETTI, Patrizia. **Le mense di Federico II**.

Disponível em [<http://www.stupormundi.it>].

CONSOLO, Vincenzo. **Le pietre di pantalica**. Milano: Mondadori, 1988.

CORRENTI, Pino. **Il libro d'oro della cucina e dei vini di Sicilia**. Milano: Mursia Editore, 1992.

CORRENTI, Pino. **Piccola storia della "Frutta alla Martorana"**.

Disponível em [<http://www.urcs.wide.it/88473.php>].

CROCE, Benedetto. **Saggi sulla letteratura italiana del Seicento**. Roma-Bari: Laterza, 1916.

CURTIUS, Ernest.R. **Letteratura europea e medioevo latino**. Firenze: La Nuova Italia, 1992.

D'ALBA, Tommaso. **La cucina siciliana di derivazione araba**. Palermo: Vittoretti Editore, 1990.

DALLA BONA, Fabiano. **Literatura e gastronomia: um casamento perfeito**. São Paulo: Italianova, 2005, p. 135.

DE BOURCARD, Francesco. **Usi e costumi di Napoli e contorni scritti e dipinti**. Napoli: Tipografia G. Nobile, 1858, v. II, p.74.

DE FILIPPO, Eduardo. **Sabato, domenica e lunedì**. In: I capolavori di Eduardo. Torino: Einaudi, 1979, vol. II.

\_\_\_\_\_. **Le poesie di Eduardo**. Torino: Einaudi, 1975.

DE ROBERTO, Federico. **I Viceré**. Einaudi, Torino, 2000, p.190.

DE SANCTIS, Francesco. **Napoli un golfo per l'Europa**. Napoli: Francesco Guida Editore, 2002, p. 40.

DE SIMONE, Giovanni. **La cucina di Sicilia**. Caltanissetta: Edizioni d'arte Nuovo Sud, 1974, p. 13.

DELLA CASA, Giovanni. **Galateo**. Roma: Newton & Compton, 1993.

DÈTTORE, Maria Paola. **Sapori di Sicilia**. Firenze: Grafiche Editoriale Padane. 1999, p. 70.

DEVOTO, G.; OLI, G.C. **Dizionario della Lingua Italiana**. Firenze: Le Monier, 1987.

DI GIACOMO, Salvatore. **Novelle napoletane**. Napoli : Treves, 2004.

DUMAS, Alexandre. **Grande dicionário de culinária**. Trad. André Telles. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006.

\_\_\_\_\_. **Impressions de voyage**: Le Corricolo. Paris: Michel Lévy Frères, 1851.

DUVERNOY, Jean-François. **O Epicurismo e sua tradição antiga**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993.

ELIADE, Mircea. **O sagrado e o profano**: a essência das religiões. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990, v.1.

ESPOSITO, Tommaso. **Pulcinella mangiamaccheroni**.  
Disponível em [<http://www.taccuinistorici.it>].

FACCIOLI, Emilio (org.). **L'arte della cucina in Italia**. Torino: Giulio Einaudi, 1992.

FERRO, João Pedro. **Arqueologia dos hábitos alimentares**. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1996.

FIORI, Cinzia. **Zio Sam scopre “Zi’ Teresa”, la popolana regina della cucina napoletana**. Milano: Corriere della Sera, 09/07/1994, p. 4.  
Disponível em [<http://archivistorico.corriere.it/1994/luglio>]

FLANDRIN, J-L. **Il gusto e la necessità**. Milano: Il Saggiatore, 1994.

FLANDRIN, J-L. & MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCESCONI, Jeanne Carola. **La cucina napoletana**. Roma: Newton & Compton Editori, 1999.

FRANCO, Maria. **Napoli nuda**. Napoli: La Rondinella, 1963.

FRANCO JR., Hilário. **Cocanha**: a história de um país imaginário. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.

\_\_\_\_\_. **Gastronomia**: uma breve história ilustrada. Rio de Janeiro: Guanabara, s/d.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**. Brasília: Thesaurus, 1995.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

- FUCINI, Renato. **Napoli a occhi nudo**. Roma: La Voce, 1913.
- GALDIERI, Rocco. Dummeneca. In: CONSIGLIO, Alberto. **Storia dei maccheroni**. Roma: Newton & Compton, 1997.
- GHIRELLI, Antonio. **Storia di napoli**. Torino: Einaudi, 1992.
- GUATTERI, Fabiano. **La cucina milanese**. Milano: Hoepli Editore, 2004.
- GOETHE, Johann Wolfgang. **Viagem à Itália**. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.
- GOLDMAN, Lucien. **A crise da cultura na sociedade moderna**. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1972.
- GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.
- GUNN, Peter. **Napoli un palinsesto**. Napoli: Marotta Editori, 1971.
- HARRIS, Marvin. **Buono da mangiare: enigma del gusto e consuetudini alimentari**. Torino: Einaudi, 2000.
- JACKSON, Eve. **Alimento e transformação: imagens e simbolismo da alimentação**. São Paulo: Paulus, 1999.
- JORIO, Andrea. **Indicazioni del più rimarcabile in Napoli e contorni**. Napoli: Stamperia e Cartiera del Fibreno, 1835.
- LA CECLA, Franco. **La pasta e la pizza**. Bologna: Il Mulino, 1998.
- LAMPEDUSA, Giuseppe Tomasi. **I luoghi della mia prima infanzia**. In: I racconti. Milano: Feltrinelli, 2002.
- \_\_\_\_\_. **O novo-rico e os velhos senhores**. In: Histórias Sicilianas. Trad. José Antonio Pinheiro Machado. Porto Alegre: L&PM Editores, 2002.
- \_\_\_\_\_. **Il Gattopardo**. Torino: Loescher, 1980.
- LAURIOUX, Bruno. **Des lasaignes romaines aux vermicelles arabes: quelques réflexions sur le patês alimentaires au Moyen Age**. Paris: Publications de la Sorbonne, 1995.
- LAVAGETTO, Mario. (Org.) **Il testo letterario: istruzioni per l'uso**. Roma-Bari: Laterza, 2001.
- LE GOFF, Jacques. **La civiltà dell'Occidente medievale**. Torino: Einaudi, 1982.

- LEMOS, Perpétua M. A. de. **Enciclopédia de arte culinária**. Rio de Janeiro: Globo, 1954.
- LENZI, Maria Isabel Ribeiro. **Pereira Passos: notas de viagem**. Rio de Janeiro: Sextante Artes, 2000.
- LEVI, Carlo. **Le parole sono pietra: tre giornate in Sicilia**. Milano: Mondadori, 1992.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991.
- LUPTON, Deborah. **L'anima nel piatto**. Bologna: Il Mulino, 1999.
- MAFFESOLI, Michel. **L'ombra di Dionisio**. Torino: Einaudi, 1990.
- MAGGIORE, Niccolò. **Compendio della Storia di Sicilia**. Libro I. Palermo: Stamperia M. Console, 1840.
- MALAPARTE, Curzio. **La pelle**. Milano: Mondadori, 1978.
- MANNA, Gennaro. **La casa di Napoli**. Milano: Rusconi, 1981.
- MANZONI, Alessandro. **I Promessi Sposi**. Milano: Mondadori, 1998.
- MARAINI, Dacia. **Bagheria**. Milano: Rizzoli, 2000.
- \_\_\_\_\_. **La lunga vita di Marianna Ucria**. Milano: Rizzoli, 1999.
- MARCHI, Cesare. **Quando siamo a tavola: viaggio sentimentale con l'acquolina in bocca da Omero al fast-food**. Milano: Rizzoli, 1990.
- MAROTTA, Giuseppe. **San Gennaro non dice mai no**. Milano: Bompiani, 1977.
- \_\_\_\_\_. **Gli alunni del sole**. Milano: Rizzoli, 1979.
- \_\_\_\_\_. **Le canzoni di Giuseppe Marotta**. Napoli: Libreria Scientifica Editrice, 1962.
- MASTRANI, Francesco. **Il bettoliere di Borgo Loreto**. Ischia: Imagaenaria Edizioni, 2004.
- MATASSA, Angela. **Leggende e racconti popolari di Napoli**. Roma: Newton & Compton Editori, 2004.
- MESSISBUGO, Cristoforo da. **Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale**. Vicenza: Néri Pozza, 1992.
- MINICHINI, Vincenzo. **L'eternità del pane: piccola storia dell'alimento più antico**. Napoli: Tulio Pironti Editore, 2002.

- MONELLI, Paolo. **Il ghiottone errante**. Milano: Fratelli Treves, 1935.
- MONTALBÁN, Manuel V. **Ricette immorali**. Milano: Feltrinelli, 2002.
- MONTANARI, Massimo. **Alimentazione e cultura nel Medioevo**. Roma-Bari: Laterza, 1999.
- \_\_\_\_\_. **Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna**. Roma-Bari: Laterza, 1991.
- NASO, Irma. **La cultura del cibo: alimentazione, dietetica, cucina nel basso medioevo**. Torino: Paravia Scriptorium, 1999.
- NATALE, Maria Orsini. **Il terrazzo della villa rosa**. Cava de' Tirreni: Avagliano Editori, 1998.
- \_\_\_\_\_. **Francesca e Nunziata**. Cava de' Tirreni: Avagliano Editori, 1996.
- NIETZSCHE, Wilhelm F. **A gaia ciência**. São Paulo: Hemus Editora, 1993.
- NUNNARI, Domenico. **I Florio**. Reggio Calabria: Gazzetta del Sud, 27/04/1996.
- ONFRAY, Michel. **A razão gulosa: filosofia do gosto**. Rio de Janeiro, Rocco, 1999.
- ORDINE, Nuccio. **La soglia dell'ombra: letteratura, filosofia e pittura in Giordano Bruno**. Venezia: Marsilio, 2003.
- PALAZZI, Fernando. **Dizionario della língua italiana**. Torino: Loescher Editori, 1998.
- PARETO, Vilfredo. **Manual de Economia Política**. Trad. João Guilherme Vargas Netto. São Paulo: Nova Cultural, 1987.
- PEZZALLA, Salvatore. **Il Rinascimento a tavola tra splendori e sapori**. Perugia: Orior Edizioni, 2005.
- PIANIGIANI, Ottorino. **Vocabolario etimologico della língua italiana**. Disponível em [<http://www.etimo.it>] Acesso em: 26/11/2008.
- PIRAJNO, A. Denti. **Siciliani a tavola: itinerario gastronomico da Messina a Porto Empedocle**. Milano: Longanesi, 1970.
- PIRANDELLO, Luigi. **I vecchi e i giovani**. Firenze: Giunti Editore, 1994.
- PITTE, Jean-Robert. **Gastronomia francesa: história e geografia de uma paixão**. Porto Alegre: L&PM Editores, 1993.
- PIUMINI, Roberto. **Il cuoco prigioniero**. Roma: Nuove Edizioni Romane, 2003.

PLATÃO. **O banquete**. São Paulo: Atena Editora, 1955.

PROSE, Francine. **Gula**. São Paulo: Arx, 2004.

PUOTI, Basilio. **Vocabolario domestico napoletano e toscano compilato nello Studio**. Napoli: Stamperia del Vaglio, 1850.

QUEIROZ, Maria José. **A comida e a cozinha**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1988.

RANISIO, Gianfranca. **La città e il suo racconto**. Roma: Meltemi, 2003.

REBORA, Giovanni. **La civiltà della forchetta**: storie di cibi e di cucina. Roma-Bari: Laterza, 1998.

REVEL, Jean François. **Um banquete de palavras**: uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

REYNIÈRE, Alexandre B. L. Grimod de la. **Manual dos anfitriões**. Trad. J. M. Bertolote. São Paulo: Editora DeGUSTAR, 2000.

RITCHIE, Carson. **Comida y civilización**. Madrid: Alianza, 1996.

SABBAN, Françoise; SERVENTI, Silvano. **La pasta**: storia e cultura di un cibo universale. Roma-Bari: Laterza, 2004.

SATRIANI, Luigi M. Lombardi. **Pulcinella**: il mito e la storia. Milano: Leonardo, 1992.

SAVIANI, Lucio (org.). **Poros**: Idee su Napoli e variazioni sul tema del Mediterraneo. Torino: Marco Valerio Editore, 2002.

SCIASCIA, Leonardo. **Il quarantotto**. In: Gli zii di Sicilia. Milano: Adelphi, 1997.

SERAO, Matilde. **Il ventre di Napoli**. Cava de' Tirreni: Avagliano Editore, 2002.

\_\_\_\_\_. **Leggende napoletane**. Napoli: Editrice Gazzeta di Napoli, 1993.

\_\_\_\_\_. **Il paese di cuccagna**. Milano: Fratelli Treves Editori, 1920.

SERENI, Emilio. **I napoletani da “mangiafoglia” a “mangiamaccheroni”**. Lecce: Argo, 1998.

SERRA, Piero. **La cucina campana nobile e popolare**. Napoli: Marotta & Marotta, 2006.

SERVENTI, Silvano; SABBAN, Françoise. **La pasta**: storia e cultura di un cibo universale. Roma-Bari: Laterza, 2000.

SIGNORELLI, Amalia (org.). **Cultura popolare a Napoli e in Campania nel Novecento**. Napoli: Edizioni del Millennio, 2002.

SIMMEL, Georg. **Questões fundamentais da sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

SORCINELLI, Paolo. **Gli italiani e il cibo: dalla polenta ai cracker**. Milano: Bruno Mondadori, 1999.

SORRENTINO, Lejla Mancusi. **I dodici capolavori della cucina napoletana**. Napoli: Intra Moenia Edizioni, 2003.

SPADACCINO, Teresa. Org. **La Sicilia dei marchesi e dei monsù: il libro di cucina della marchesa Grazietta Tedeschi**. Palermo: Sellerio, 1992.

STEFANILE, Marco. **Napoli al vento**. Napoli: Mele Editori, 1958.

\_\_\_\_\_. **Partenope in cucina**. Napoli: L'Arte Tipografica, 1994.

STRIANO, Enzo. **Il resto di niente**. Milano: Rizzoli, 2001.

STRONG, Roy. **Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa**. Trad. Sergio Goes de Paula. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.

TANARA, Vincenzo. **L'economia del cittadino in villa**. Venezia: S. Curti, 1674.

TAVARES, Jorge Campos. **Dicionário dos Santos**. Porto: Lello & Irmão, 1990.

TETI, Vito. **Il colore del cibo: geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea**. Roma: Meltemi, 1999.

TODOROV, Tzvetan. **Introdução à Literatura fantástica**. São Paulo: Perspectiva, 1975.

TOMASI, Gioacchino Lanza. **I luoghi del Gattopardo**. Palermo: Sellerio, 2002.

TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. **Historia natural y moral de los alimentos**. Madrid: Alianza, 1987. v.2-5.

TREVELYAN, George M. **Garibaldi in Sicilia**. Trad. F. Francis. Vicenza: Neri Pozza, 2004.

UCCELLO, Antonino. **Pani e dolci di Sicilia**. Palermo: Sellerio, 1985.

UGO, Gianluigi. **Piccola Storia d'Italia**. Perugia: Guerra, Edizioni, 1994.

VALADE, Bernard. **Introduction aux sciences sociales**. Paris: PUF, 1996.

VELAY-VALLANTIN, Catherine. **L'histoire des contes**. Paris: Librairie Fayard, 1992.

VERDURA, Fulco Santostefano. **Estati felici**. Palermo: Ed. Novecento, 2005.

VETTA, Massimo. **A cultura do symposion**. In: MONTANARI, Massimo & FLANDRIN, Jean-Louis. História da Alimentação. Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

VISSER, Margaret. **O ritual do jantar: as origens, evolução, excentricidade e significado das boas maneiras à mesa**. Rio de Janeiro: Editora Campus, 1998.

VITTORINI, Elio. **Conversazione in Sicilia**. Torino: Einaudi, 1975.

ZÁZZERA, Sergio. **Filastrocche napoletane e altro**, Roma: Newton&Compton Editori.

ZINGARELLI, Nicola. **Vocabolario della lingua italiana**. Torino: Loescher, 1989.

ZUPPELLI, Alessandra. **Arancino e cassata: tra linguística e gastronomia**. Disponível em [<http://www.megaronline.org/Arancino-e-cassata-tra-linguistica.html>].

Sítios conexos

Ricette e prodotti tipici. [<http://www.bottegasiciliana.it>]

Patrimônio imaterial. [<http://www.brasilia.unesco.org>]

Vocação e missão do catequista. [<http://www.cnbb.org.br>]

La storia. [<http://www.festadipiedigrotta.it>]

Gragnano città della pasta [<http://www.gragnanopasta.it>]

Doutrina Católica. [<http://www.presbiteros.com.br>]

A fé expicada. [<http://www.sociedadecatolica.com.br>]

Sua maestà... la pizza. [<http://www.brandi.it>]

Le mense di Federico II. [<http://www.stupormundi.it>]

Sicilia sontuosa. [<http://www.taccuinistorici.it>]

Forma e magia dei dolci in Sicilia. [<http://www.press.sicilia.it>]

Zio Sam scopre Zi' Teresa. [<http://archivistorico.corriere.it>]

Piccola storia della “frutta alla martorana”. [<http://www.urcs.wide.it>]



# Livros Grátis

( <http://www.livrosgratis.com.br> )

Milhares de Livros para Download:

[Baixar livros de Administração](#)

[Baixar livros de Agronomia](#)

[Baixar livros de Arquitetura](#)

[Baixar livros de Artes](#)

[Baixar livros de Astronomia](#)

[Baixar livros de Biologia Geral](#)

[Baixar livros de Ciência da Computação](#)

[Baixar livros de Ciência da Informação](#)

[Baixar livros de Ciência Política](#)

[Baixar livros de Ciências da Saúde](#)

[Baixar livros de Comunicação](#)

[Baixar livros do Conselho Nacional de Educação - CNE](#)

[Baixar livros de Defesa civil](#)

[Baixar livros de Direito](#)

[Baixar livros de Direitos humanos](#)

[Baixar livros de Economia](#)

[Baixar livros de Economia Doméstica](#)

[Baixar livros de Educação](#)

[Baixar livros de Educação - Trânsito](#)

[Baixar livros de Educação Física](#)

[Baixar livros de Engenharia Aeroespacial](#)

[Baixar livros de Farmácia](#)

[Baixar livros de Filosofia](#)

[Baixar livros de Física](#)

[Baixar livros de Geociências](#)

[Baixar livros de Geografia](#)

[Baixar livros de História](#)

[Baixar livros de Línguas](#)

[Baixar livros de Literatura](#)  
[Baixar livros de Literatura de Cordel](#)  
[Baixar livros de Literatura Infantil](#)  
[Baixar livros de Matemática](#)  
[Baixar livros de Medicina](#)  
[Baixar livros de Medicina Veterinária](#)  
[Baixar livros de Meio Ambiente](#)  
[Baixar livros de Meteorologia](#)  
[Baixar Monografias e TCC](#)  
[Baixar livros Multidisciplinar](#)  
[Baixar livros de Música](#)  
[Baixar livros de Psicologia](#)  
[Baixar livros de Química](#)  
[Baixar livros de Saúde Coletiva](#)  
[Baixar livros de Serviço Social](#)  
[Baixar livros de Sociologia](#)  
[Baixar livros de Teologia](#)  
[Baixar livros de Trabalho](#)  
[Baixar livros de Turismo](#)