



10 a 14 de Abril de 2000

*Alimentação e Cultura*

Textos e contextos da cozinha italiana



Universidade de Coimbra

Textos e contextos da cozinha italiana

Palectras

CD INCAIP 1

Dr. Nuno Porto (FCTUC), “ A cultura material na alimentação “

pág 3

---

Dr. Alessandre Scarcia (FLUC), “ O *Duce*, a economia doméstica e a cozinha “

pág 17

---

Dr. Alberto Sismondini (FLUC), “ Hábitos alimentares exóticos na Veneza do século XVI “

pág 27

---

Prof. Doutor Jorge Paiva (FCTUC), “ Os risos de uma alimentação industrializada

pág 34

---

Dr. Manuel Ferro (FLUC), “ Á mesa com ... Manzoni: das propostas gastronómicas de Lombardia seiscentista apresentadas em *I Promessi Sposi* “

pág 44

---

Prof. Doutora Rita Marnoto (FLUC), “ A cozinha futurista, de Itália ao Pálace de Buçaco “

pág 62

---





## A cozinha futurista, de Itália ao *Palace* do Buçaco

***Rita Marnoto***

Se as comunicações que foram anteriormente apresentadas mostraram muito bem a abrangência das implicações culturais da alimentação, pelo que diz respeito a domínios disciplinares tão ricos como a antropologia, a história social, a organização dos circuitos de produção e de distribuição, a botânica, ou a literatura, o encontro de ideários, de personagens e de rotas que serve de tema a esta intervenção só vem reforçar a vertente culturalista de cariz transdisciplinar dessa área de estudos.

O percurso em causa alarga-se de Itália a Portugal, conduzindo-nos até uma localidade bem conhecida por todos nós, e até uma instituição hoteleira de renome internacional situada nos arredores de Coimbra — o Hotel *Palace* do Buçaco. Vejamos, pois, quem são os protagonistas desta viagem.

Da parte italiana, temos o movimento futurista e o seu líder, Filippo Tommaso Marinetti (Alexandria, Egipto, 1876 - Bellaggio, Itália, 1944). Os seus primeiros textos teóricos foram publicados em nome do grupo, embora Marinetti fosse, indiscutivelmente, o seu elemento dinamizador. Intelectual dotado de uma personalidade enérgica e carismática, foi também chamado, ironicamente, "o desorganizador do Futurismo", em virtude das suas ligações com o Anarquismo, as quais, com o passar do tempo, evoluíram no sentido de uma convivência cada vez mais estreita com o Fascismo de Mussolini. Esse movimento de vanguarda tinha por emblema o futuro. Programaticamente, pretendia cortar as pontes com o passado, de forma a viver hoje o amanhã. Alvos a abater eram, por consequência, todos os símbolos do passadismo, tais como os Museus, as Escolas, as Academias, ou qualquer espécie de tabu, em nome da audácia e da velocidade. O manifesto de fundação do Futurismo foi publicado a 20 de Fevereiro de 1909, no jornal parisiense *Le Figaro*. Pela ousadia das suas propostas, fez estremecer toda a Europa do início do século.

Por sua vez, pelo que diz respeito à parte portuguesa, o nosso protagonista é o estudante de Coimbra Francisco Lopes de Azevedo Coelho de Matos Castelo Branco Levita, mais conhecido por Chico Levita, conforme é recordado em algumas crónicas da vida académica dessa época. Nasceu em Portalegre, oriundo de uma família abastada de origem hebraica, em 1894, ou seja, um ano depois de Almada Negreiros. Foi em Coimbra que completou a sua formação, ao nível secundário, no Liceu José Falcão, depois do que se inscreveu na Faculdade de Direito. Formou-se em 1917, e partiu para Angola. Faleceu, ainda novo, no ano de 1924, em Luanda, cidade onde ocupava um alto cargo no sistema administrativo colonial. No panorama das letras portuguesas do século XX, o seu nome destaca-se enquanto um dos primeiros conhecedores das propostas de Marinetti. A sua acuidade crítica parece não conhecer limites. O célebre *Manifesto anti-Dantas*, publicado por Almada Negreiros em Lisboa no ano de 1915, pela irreverência com que fustigava o vetusto Júlio Dantas, tinha escandalizado o público da capital. Apesar disso, o nosso Levita considerou-o com distância, se não com desprezo. Em seu entender, quem se preocupava com um tal espécime era igual, ou pior, do que ele. Era "o Dantas nº 2", conforme escreve no panfleto que edita em Coimbra, no ano seguinte, e que bem poderíamos designar como um manifesto anti-*anti-Dantas*. Intitula-se *Negreiros- Dantas. Uma página para a história da literatura nacional*.

Apresentados que estão os nossos protagonistas, voltemo-nos então para Itália, a fim de lançar um olhar mais específico sobre o movimento futurista. No quadro europeu, o Futurismo foi o primeiro movimento de vanguarda dotado de uma ideologia global, artística e extra-artística. Teoria e prática, arte e vida, interpenetram-se mutuamente. A teoria está para a prática como a prática está para a teoria, e a arte está para a vida tal como a vida está para a arte. As suas propostas visam uma renovação global

dos hábitos de vida, alargando-se aos mais variados campos da experiência — a literatura, a pintura, a escultura, a arquitectura, a música, o cinema, o desporto, e também a alimentação e a culinária. Na verdade, foi dispensada particular atenção à cozinha desde os primórdios da actividade do grupo. Os seus elementos propugnavam e realizavam um tipo de alimentação na qual se espelhava directamente o vanguardismo do seu ideário. Quando em 1917, Marinetti, combatente da Primeira Guerra Mundial, participa na batalha de Kuk, pratica um regime composto por chocolate polvilhado com terra e por bife de cavalo preparado numa sertã previamente borrifada com água de Colónia. Ao longo dos anos, os Futuristas elegeram como local de reunião alguns restaurantes que ficaram muito célebres pelo desusado ambiente que os caracterizava. Recordem-se o *Penna d'oca*, em Milão, ou o *Santo palato*, em Turim, decorado por Filia e Diulgheroff.

Embora o manifesto de fundação remonte a 1909, só em 1930 veio à luz o *Manifesto della cucina futurista*, logo seguido pelo volume *La cucina futurista*, editado dois anos depois. Na verdade, apesar de essa área cultural ter merecido a maior atenção ao grupo futurista, só depois de explorados outros campos artísticos ligados à literatura e às artes plásticas começou a ser divulgada uma teorização elaborada em torno da arte da cozinha. As propostas enunciadas nesses escritos vão no sentido de uma alimentação que não seja pesada e que renegue todos os hábitos passadistas. Uma das suas mais clamorosas inovações diz respeito, desde logo, à abolição do ancestral hábito do consumo de *pastasciuta*, a massa. No entender de Marinetti e dos seus sequazes, a massa tem um efeito sonífero, que induz à preguiça e à indolência. Sendo os futuristas acérrimos apologistas da guerra, percebe-se por que razão entendiam que esse tipo de alimento não poderia preparar combatentes enérgicos. Caso fosse necessário um regime calórico, admitiam a sua substituição por arroz, um produto nacional. De



facto, grande parte dos cereais utilizados no fabrico de massa eram importados, ao passo que, em virtude das obras de regularização hidráulica levadas a cabo por Mussolini, a produção de arroz ia ganhando crescente importância na balança comercial italiana. Uma alimentação adequada devia ser rica em proteínas e vitaminas, comportando as calorias estritamente necessárias. Além disso, é declarada guerra aos sabores e às combinações culinárias tradicionais. Para os futuristas, eram responsáveis por hábitos gustativos que impediam a verdadeira degustação do paladar dos alimentos.

Mas uma das grandes concepções de base defendidas pelos futuristas, que irá ter consequências notáveis sobre toda a cozinha do século XX, diz respeito à sua eleição como arte, a par de qualquer outra. A sua preocupação com o aspecto visual da mesa e dos alimentos é de tal ordem, que o próprio Marinetti chega a desenhar pratos onde, nos restaurantes futuristas, era habitualmente servida a refeição. Alguns artistas plásticos do grupo elaboraram obras de arte para serem degustadas. Aliás, a reunião em torno da mesa é concebida como ocasião para estimular as mais variadas sensações. O uso dos talheres é banido, em nome do prazer táctil advindo do uso das mãos. Devem ser utilizados os mais variados odores para despertar o palato. As características da comida poderão ser postas em relevo pela audição de música ou de poesia contextualmente adequadas. Pela mesma razão, os discursos à mesa devem ser abolidos, sem apelo nem agravo. Enquanto decorre a refeição, podem ser exibidas iguarias não para consumo, mas para deleite visual.

A "revolução" alimentar futurista passa também pelo plano tecnológico, conforme bem podemos compreender, tendo em linha de conta a crença nas potencialidades da máquina partilhada por esse grupo de vanguarda. O uso de raios laser, a ozonização e a electrólise são alguns dos processos cujo aproveitamento, em termos culinários, por ele era advogado e praticado.

O espectro de incidência das suas novas propostas foi tão amplo, que se alargou à própria língua italiana, assumindo particular impacto no âmbito vocabular. Ao mesmo tempo que era radicalmente condenada a mania de importar hábitos alimentares estrangeiros, era também banido do campo semântico da alimentação o uso de qualquer neologismo. Em vez de *bar*, deveria passar a dizer-se *quisibeve*, aqui bebe-se; em vez de *sandwich*, *traidue*, entre os dois; em vez de *cocktail*, *polibibita*, poli-bebida.

Será escusado dizer quais foram as reacções desencadeadas por um programa tão radicalmente inovador. As donas de casa de Aquila assinaram uma petição a favor do consumo da massa, que entregaram a Marinetti. Em Nápoles, a população saíu à rua, numa clamorosa manifestação contra a abolição dessa apreciada iguaria.

Se hoje folhearmos uma qualquer compilação de receitas ou preceitos culinários futuristas, não podemos deixar de admirar a originalidade das combinações de ingredientes propostas, até então impensáveis, bem como a fantasia e o talento artístico por elas ilustrados. Recordem-se pratos tais como, *consomé* de rosas e de sol, salmão do Alasca com raios de sol e molho de tomate, escultura de carnes, borrego assado com molho de leão, arroz de laranjas, salada polirítmica, bolo elástico, gelado de lua, gelado simultâneo, fruta do jardim de Eva, chuva de açúcar, lágrimas do deus Gavi.

De facto, a cozinha assume uma enorme importância na caracterização das duas culturas entre as quais se estabelece o diálogo que serve de tema a esta comunicação, a portuguesa e a italiana. É sintomático, pois, que um dos primeiros sinais da recepção do ideário futurista em Portugal tivesse ganho expressão nesse mesmo âmbito. Referimo-nos ao banquete futurista promovido pelo nosso Francisco Levita, no *Palace* do Buçaco. Estamos em data não muito distante do ano de 1916. Em época

de carestia, face às privações decorrentes da Primeira Guerra, o estudante de Coimbra aluga um carro e segue para a luxuosa estância turística, na companhia de dois amigos. O Hotel do Buçaco era, na época, um dos mais requintados símbolos do passadismo. A sua construção, iniciada em 1888 e terminada em 1907, segue um estilo revivalista, neo-românico e neogótico. Se pensarmos que a Torre Eifel foi edificada em 1889, poderemos perceber melhor o significado de uma edificação que, às portas do século XX, teima em regressar à decoração medieval.

O seu Restaurante era frequentado por uma elite arreigada aos mais tradicionais hábitos burgueses. Não admira, como tal, que ao ver entrar um grupo de estudantes, identificado pelo seu traje, num local que não lhe era habitualmente acessível, a clientela fosse de imediato dominada por uma viva agitação. Os vanguardistas procederam como se nada fosse. Encomendaram uma ementa absolutamente desusada por aquelas paragens, frango com chocolate e omelete de pêssego, que acompanharam com champanhe *Clicot*. Aos criados e ao pessoal do Restaurante não faltou dignidade — serviram-nos como se nada fosse.

Enfim, o desfecho do episódio. Levita pagou, gratificou com generosidade, e entrou no carro de regresso a Coimbra. Depois das primeiras curvas, mandou o motorista parar. Vomitou tudo, e os amigos também. Os caminhos da mata não eram, seguramente, as boas estradas que Marinetti galgava, com o seu célebre automóvel branco, entre Milão e Paris.

Se compararmos a fantasiosa combinação de ingredientes concebida por Levita com as propostas futuristas, logo verificamos que ambas se encontram afinadas pelo mesmo diapásão. Aliás, também a alimentação praticada pelo Marinetti combatente de Kuk é constituída por carne e chocolate. Mas a ousadia de Levita é tanto mais espantosa quando situada no seu contexto temporal e espacial. O



manifesto de fundação do Futurismo foi editado em 1909, embora só em 1930, pelas razões apontadas, tenha vindo à luz o primeiro texto programático consagrado à cozinha. Já muito antes, porém, neste extremo da Europa, um estudante de Coimbra intuía o papel fundamental que cabia à cozinha, no âmbito da renovação dos costumes, enquanto prática cultural privilegiada através da qual emblematiza o seu propósito de cortar as pontes com o passado, de forma a viver, na contemporaneidade, o futuro.