

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

Palaestras

1 a 14 de Abril de 2000

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 Palace de Buçaco "

pág 62



As Práticas Alimentares na Cultura Material

Nuno Porto

Nuno Porto

Departamento de Antropologia

Faculdade de Ciências e Tecnologia

Universidade de Coimbra

nporto@ci.uc.pt

1. Permitam-me, à laia de entrada nesta conversa, que eu comece por explicar este título, porque este título é, numa perspectiva, um título preciso: quando indica a possibilidade de analisar a alimentação partindo da cultura material, recordando que há uma série de objectos que são mobilizados para que nos alimentemos; noutra perspectiva, que supusesse arrumar o assunto, o título tem, obviamente, mais olhos que barriga. Nesta última perspectiva, fique claro desde já, esta breve conversa poderá, quando muito, e espero que o faça, abrir o apetite para estes assuntos mas não mais do que isso. Permitam-me também acrescentar que o significado do termo ‘objecto’, nesta conversa, não se reporta apenas, nem sobretudo, às características físicas das coisas.

Na antropologia os objectos têm sido tratados no âmbito dos estudos de cultura material. A expressão ‘cultura material’ designa ‘as possessões materiais do homem’ (Wissler 1935:520 in Reynolds 1986:155), nas quais podemos incluir as ferramentas, armas, utensílios, máquinas, ornamentos, arte, edifícios, monumentos, registos escritos, imagens religiosas, roupas ou quaisquer outros objectos imagináveis usados pelas pessoas (Quimy & Harrison 1968: 1054 in idem), incluindo os que se usam para cozinhar ou para fazer uma refeição. Mas cada um destes objectos – e aqui está a questão – integra

um ou mais sistemas materiais, que são aquilo que importa quando se fala no objecto. Assim sendo, do ponto de vista antropológico, uma formação cultural pode ser analisada como um conjunto de sistemas materiais coexistentes, sobrepostos e interrelacionados. Veja-se, por exemplo, um rolo da massa, daqueles de madeira polida e macia, com uma pega em cada extremidade: se se pensar nele como um artefacto comercial poder-se-à inventariar um sistema material que inclui matérias primas, ferramentas, oficinas ou fábricas, processos de trabalho artesanais ou industriais, operários ou artesãos, locais de venda tão díspares quanto uma moderna loja de design empenhada num 'regresso às origens', mas onde aceitam o cartão VISA, ou um mercado de feira onde o preço depende do movimento do dia, do adiantado da hora ou da sedução do comprador. Por outro lado, se se pensar num rolo da massa particular – o rolo lá de casa, por exemplo – o sistema material que ele descerra envolve o polvilhar da banca com a farinha, o vai vem para estender a massa, as recomendações de quem sabe como se faz e nos repete que aprendamos 'que ele não dura sempre', e mesmo ocasiões do ano em que a cozinha é particularmente frequentada, porque a sociabilidade é reforçada e há sempre quem coma mais uma azevia, mais uma tarte ou mais um pastel de massa tenra.

Quando aqui me refiro a objectos estou, pois, a procurar o seu sistema material. Esta expressão designa uma unidade complexa de comportamentos, ideias e objectos que é polarizada em torno de qualquer elemento da cultura material. Os objectos, de facto, são como as cerejas, nunca vêm sós. Para além disso implicam agentes para que possam actuar; esses agentes entretecem relações entre si frequentemente mediadas por outros objectos (quanto tempo falta ? quem responde é o relógio); implicam,

portanto, comportamentos mais ou menos prescritivos, formas de fazer e correlativas formas de pensar: ideias, conceitos, juízos e atitudes.

2. Dito isto, proponho-vos falar de objectos ligados à alimentação sem uma receita sobre o que seja a alimentação. O termo é certamente válido nalgum Ocidente, mas numa abordagem antropológica é necessário começar por questionar a sua eventual operacionalidade. É, pois, mais ajustado falar de práticas alimentares, já que estas, e não um ideal do que seja alimentação, são constitutivas de relações sociais. Sem a pretensão de fazer dessas práticas um objecto antropológico, este seria, de qualquer forma, o caminho a seguir: questionar o que possam ser, nos dias que correm, as práticas alimentares de um grupo social específico. Sabemos, entre nós, o que é a 'alimentação racional': vem nos livros; sabemos também o que é a 'cozinha tradicional', de várias tradições, e também conhecemos algumas das suas variantes migratórias: as cozinhas chinesa, indiana, japonesa ou tailandesa da Europa, ou, ainda, a não-cozinha macdonaldizada do mercado global, particularizada por consumidores em locais específicos. Para tentar questionar o que é comum nas práticas alimentares dos dias que correm, parece-me que seria demasiado indigesto prosseguir nesta escala de aproximação e, por isso, vou convocar à colação três objectos que, creio eu, permitem deixar esta questão a marinar, permitindo-nos voltar a ela noutra ocasião.

Estes três objectos são, por ordem de entrada na mesa: um pacote de adoçante que substitui o açúcar para tomar o café; uma máscara africana, mais precisamente dos Tshokwé, mas residente no Museu Antropológico da Universidade de Coimbra, e um avião de fabrico russo, um Antonov, a operar em Angola, fazendo, entre outras, as ligações aéreas entre Luanda e o Dundo, uma pequena cidade na

fronteira Nordeste de Angola com o a República Democrática do Congo.

2.1. O pacote de adoçante

O pacote de adoçante, auto referenciado como 'a gostosa alternativa do açúcar' nos modelos distribuídos pela marca Delta, contém dois comprimidos de Aspartame e a promessa de oferecer o prazer gustativo proporcionado pelo açúcar refinado, sem os seus efeitos secundários indesejados, sejam eles indesejados por motivos de saúde do consumidor, seja por motivos estéticos, uma vez que os tecidos adiposos são condenados pela estética corporal contemporânea. Trata-se, como salta à vista de um objecto revolucionário: para boa parte dos consumidores, uma série de produtos antes claramente taxados como 'interditos' mercê da presença conspícua do demonizado açúcar, passam a fazer parte da ementa: o Aspartame (o adoçante) funcionando como código de acesso, uma espécie de palavra-chave partilhada, que garante o prazer sem a penitência.

A escolha destes termos (prazer/penitência) foi propositada. Com esta escolha estou a fazer um deslocamento semântico do Aspartame do campo das práticas alimentares (com tudo o que elas comportam: noções de saúde, beleza, etc.) para um campo moral, remotamente fundado numa moral judaico-cristã reformulada no receituário católico, que supõe (numa leitura maniqueísta que serve os propósitos desta conversa) um equilíbrio entre o bem e o mal, entre a tentação e o pecado. O Aspartame é, nesta perspectiva condicionada, uma versão contemporânea da despenalização da trincadela na maçã: "coma à vontade, que o paraíso continua a ser seu".

Evidentemente, que esta especulação não invalida um universo de alta tecnologia científica

industrializada que permitiu a invenção do aspartame, a sua produção e distribuição para consumo de massas. Mas estou em crer que haverá consumidores que ignoram esse universo e o integram no seu equipamento conceptual da forma que sugeri. Nas nossas memórias de infância, haverá, eventualmente, lugar para sobremesas recusadas 'porque nos portámos mal', ou, inversamente, doces de recompensa, quando fomos 'bons meninos' ou 'boas meninas'.

Da mesma forma, o entendimento que os sujeitos têm do seu corpo é, eventualmente, menos tributário do paradigma bio-médico que dum entendimento pré-moderno, de tradição hipocrática, segundo o qual o que se passa no corpo provém de equilíbrios (e desequilíbrios), entre o sujeito e o meio ambiente, incluindo neles as suas relações sociais. O mau pensamento, um clima tropical, ou uma má acção, são tanto causa de doença, como, digamos, uma bactéria. Neste entendimento hipocrático do corpo se conceberam preceitos de comportamento que sobrevivem, nas práticas, à falência científica do modelo. Por exemplo as técnicas destinados à sobrevivência em climas quentes, como o traje de algodão branco, a sesta à hora do calor, ou as varandas cobertas da arquitectura colonial.

O que eu quero dizer com isto (contrariamente a certo tipo de análise social) é que a experiência histórica dos sujeitos não se faz por 'vagas', que ordenadamente se sucedem umas às, mas antes, talvez, da simultaneidade da acumulação de ideias e práticas constituídas em condições históricas precisas mas que sobrevivem ao aglomerado que lhes deu origem. Por isso o aspartame high-tec, pode ser consumido sem outra preocupação que a de um prazer sem culpa, sem essa culpa mais cedo ou mais tarde manifesta no corpo, que acabaria por se tornar, pela ostensão da celulite, da flacidez, ou da adiposidade, num corpo

de delito.

Deixem-me exemplificar esta hipótese com o episódio que sugeriu esta digressão. A cena passa-se ao balcão de um café de Coimbra, onde uma cliente se debate com um pastel de Tentugal. (Para os mais comedidos diga-se de passagem que o pastel de Tentugal constitui por direito próprio um desses artefactos que materializam conceitos abstractos: a deglutição do pastel, pela subida que provoca do teor de colesterol no sangue do consumidor, torna-o audível, dando-lhe, por essa via, uma existência material). Tendo terminado o pastel, a cliente pediu um café à empregada, explicitando que pretendia adoçante e não açúcar. Tratava-se, certamente, de uma cliente habitual, pois o pedido de adoçante com o café levou a empregada a admitir que esse produto se identificava com a cliente, manifestando que o pastel de Tentugal funcionaria como uma espécie de camuflagem: género: 'Assim sim, já estou a reconhecê-la; o pastel, nem pensei que fosse para a senhora'. Ao que a cliente explicou que o dia de trabalho estava a meio; que prometia muita actividade, e que precisava, excepcionalmente, de 'carregar as baterias'. Daí o pastel de Tentugal e o café com adoçante.

A metáfora das baterias é interessante, tanto quanto a combinação entre o hábito vincutivo de uma identidade rotinizada num consumo – 'o café com adoçante é a cliente X, que eu conheço' – e a ruptura com o hábito que é também uma ruptura com a sua identidade como cliente para aquela empregada – uma espécie de Mr. Hyde do pastel de Tentugal para 'carregar as baterias'. A metáfora é interessante porque remete para um corpo mecânico, dir-se-ia aparentado com o cyborg do pós-paradigma biomédico, popularizado na cultura de massas e experienciado pela transferência para o domínio do corpo de

operações usuais nos objectos quotidianos. A imagem de ‘carregar as baterias’ por ingestão de um alimento evoca tanto o actor Schwarzeneger a mudar uma componente do braço, quanto o acto de mudar as pilhas de uma rádio, ou atestar o depósito de um automóvel de combustível, para prosseguir viagem. O que é certo nesta digressão é um exercício de manipulação (social se aceitarmos que este não é um caso único) em que o aspartame traduz saber científico de ponta em desejos de consumo, permitindo a fabricação de novos tropos de construção de identidades a partir de instrumentos conceptuais e materiais à sua luz reavaliados: isto é, será que sem o aspartame a cliente teria ‘carregado as baterias’ com o pastel de Tentugal, ou será que sem ele a culpa lhe tiraria o apetite ou até a possibilidade de formular o desejo? Adiante.

2.2. Segundo objecto: este segundo objecto – uma máscara Tshokwé – vou servi-lo com acompanhamento de uma narrativa. Sabemos sobre ele o seguinte: é uma máscara que activa uma entidade mística dos Tshokwé. Essa entidade emerge ciclicamente para transformar as crianças masculinas em jovens adultos, processo complexo que fica corporalmente marcado pela circuncisão, e se desenrola no âmbito de uma aprendizagem restritiva quer socialmente – porque apenas dedicada aos homens – quer espacialmente – porque exercida na floresta, longe, portanto, do olhar e dos ouvidos das mulheres e do espaço quotidiano da aldeia. De manhã cedo, os rapazes em idade da mukanda – assim se designa este processo – são raptados por esta entidade e levados para o mato onde ficarão alguns meses, no termo dos quais regressam como adultos em potência. Daí para a frente deixarão de participar em qualquer actividade doméstica da esfera feminina acompanhando os seus tios maternos na aprendizagem dos afazeres dos homens do

grupo.

No termo da aprendizagem da mukanda, os rapazes-já-não-crianças destróem a máscara, e se, uma máscara destas, cuja função – tal como um prato laboriosa e intencionalmente preparado – é ser consumida no termo do processo, está no Museu Antropológico, é porque foi subtraída a esse consumo sendo-lhe adjudicado o valor de objecto de conhecimento.

Ora bem, antes da máscara, esta história começa num jantar em minha casa, com dois colegas angolanos, os directores do Museu Nacional de Antropologia de Luanda e do Museu Nacional do Dundo, jantar que eu promovia como retribuição do acolhimento que me haviam prestado no Dundo, em Angola, há dois anos atrás. Da ementa constavam, entre outros pratos sem história, um coelho bêbado de coentrada que despertou as mais sérias dúvidas aos meus convidados. O assunto tornou-se tanto mais constrangedor quanto eu tenho o dito repasto por uma iguaria, cujo valor acrescido resulta de se tratar de uma herança familiar, comportando uma série de memória associadas a algumas horas bem passadas em diferentes cozinhas onde o repasto tem vindo a ser preparado e aperfeiçoado.

O coelho – dito de outra forma – não era mera comida mas um acto de boa vontade, de distinção, e de criação de cumplicidade. Se os meus convidados não chegassem a prová-lo estariam a rejeitar este aglomerado e a proporcionar – embora de forma involuntária e desinformada – uma memorável decepção.

Comeram, gostaram e repetiram. Mas não sem antes recordar que o não faziam há largos anos, apesar de não ser animal raro na Lunda Norte, onde um deles vive e onde o outro mantém relações que implicam deslocações frequentes. No dia seguinte, a angústia do jantar, temporária, e por isso praticamente

esquecida, foi-me explicada num acto de cumplicidade, pelo menos, retributiva da minha oferta do coelho, acto esse que decorreu nas Reservas do Museu Antropológico, em frente da máscara. Fiquei a saber que um dos alimentos oferecidos aos jovens na mukanda, é o coelho. E que a tal entidade que os captura, pela manhã cedo, e os rapta ao colo das suas mães, lhes oferece o coelho para que dele retirem a rapidez e a acuidade dos sentidos. E que só ali, na mukanda, entre iguais, na floresta, com o medo por travesseiro, se come coelho entre os Tshokwé. Por esse motivo, tal como os restantes alimentos, procedimentos e saberes da mukanda, o coelho entra na categoria do inominável, no código de silêncio da dominação masculina, e só periodicamente, quando uma mukanda se avizinha, alguém concebe dar caça e cozinha ao animal.

O que me parece relevante neste episódio, não é tanto a estranheza dos convidados perante um prato, para eles, exótico, nem a minha perplexidade perante a sua indecisão face a uma oferta quase cerimonial, mas a quase simetria na atribuição de valores identitários ao personagem central de um prato – o coelho – que para mim funcionou como um acto de afirmação e para eles se recobre de negações. Depois, a forma lógica como o coelho da noite anterior activa mais uma vez a entidade mística, agora num contexto inofensivo da explicação antropológica, em formato linguístico e em sede própria. Inversamente à máscara, feita no seu contexto inicial de uso, para ser consumida no processo que lhe confere positividade, o coelho da mukanda perdura nos agentes da sua deglutição, tal como perduram na minha forma de preparar o coelho bêbado de coentrada, modos de fazer, ideias e atitudes de outras pessoas com quem aprendi a cozinhar o prato e que talvez durem mais do que aquilo que diziam, se bem

que eventualmente não durem sempre.

Este episódio da reacção dos meus convidados ao coelho poderá parecer tanto mais estranha quanto se saiba que na Lunda Norte a comida escasseia. Recorde-se, a traços largos, que parte da zona foi concessionada à Diamang, Companhia de Diamantes de Angola, que durante a sua acção colonial, em prol de uma racionalidade industrial de produção alimentar capaz de suprir as necessidades das cerca de 100.000 almas (e corpos) que tinha a seu cargo, aniquilou os processos de produção tradicional de alimentos. Acrescente-se que, neste capítulo, não há sinais de melhora já que, após a independência de Angola a zona foi ocupada por garimpo das mais diversas proveniências e orientações, até mesmo por companhias devidamente legalizadas, e que é relativamente frequente matar quem se dedica a agricultura por suspeição de estar, a coberto dessa actividade, a procurar diamantes. O que me conduz ao terceiro objecto desta conversa: o Antonov.

2.3. O apoio do chamado Bloco de Leste a Angola, o colapso desse bloco e o regime de liquidação de existências que pôs a generalidade dos países do Leste da Europa a saldo, explicam em grande medida a prolixidade da existência destes aviões a operar em Angola, mantendo em actividade a única forma de circulação de pessoas e mercadorias que funciona apesar da guerra, o tráfego aéreo. Sem precisar percentagens, que desconheço, a esmagadora maioria dos bens de consumo – incluindo bens alimentares – disponíveis na Lunda Norte, chegam à província por avião, mais especificamente, por Antonov. Pilotados por pilotos russos ou formados no Bloco de Leste, estes aviões transportam seja o que for, não tanto porque ofereçam preços competitivos, o que também fazem, mas mais do que isso por praticamente

por não terem competição.

O Antonov, convida-nos a pensar nos alimentos como mercadoria num mercado global, e nesse convite, a pensar no que certas noções de globalização, ‘aldeia global’, ou – aproveitando a circunstância – certas ideias de economia qualificadas como ‘digitais’, ‘virtuais’, ‘cibernéticas’ ou afins, de facto, implicam. O Antonov é também um bom elemento para reflectir sobre este assunto, porquanto podemos pensar que esta transição de séculos é uma ‘época de anjos’ – como diz um antropólogo americano (Clifford 1997) – com base na observação segundo a qual, em cada minuto que passa, uma parte significativa da população mundial está, literalmente, no ar.

Nesta época pós industrial no Ocidente, o Antonov em Angola sublinha a coexistência dessa economia ‘pós’ com os seus excluídos que, como sabemos, morrem de fome. Em Angola, onde a maioria da população vive abaixo do limiar da pobreza (internacionalmente acordado), os Antonov são frequentemente fretados para transportar alimentos, seja por agência internacionais – O PAM (Programa Alimentar Mundial), a O.N.U., a Unicef, etc. – seja por ONGs de diferentes proveniências, seja por empresários particulares, seja ainda pelo Estado. Na Lunda Norte, como noutros locais dependentes destes transportes, a existência de mercadorias depois traduzidas em alimentos, depende da chegada de Antonovs, irregular, imprevista, continuamente sujeita a alteração suscitada por uma melhor oferta.

A fome não designa aqui uma apetência por um pastel de Tentugal para ‘carregar baterias’, mas uma condição continuada de abstinência alimentar, ou de dietas limitadas pela existência de um leque restrito de alimentos, dietas essas a que não são alheios mesmo os sujeitos melhor colocados junto dos

diferentes poderes: pura e simplesmente não há avião e não há comida.

O Antonov não faz parte do tal 'século dos anjos'. O que ele transporta é, pois, a metrologia de um sistema de desequilíbrios sustentados de que o próprio avião faz parte: trata-se de um objecto excluído no Ocidente, cujos passageiros actuais não têm que preocupar-se em desligar os telemóveis e os computadores com CD-Rom. Quero com este último objecto ilustrar o facto da 'aldeia', vista desta perspectiva, não ser exactamente global, assemelhando-se quando muito, a um parque temático da 'aldeia global': climatizado, sanitizado, movido pela tal 'economia digital' onde se aceita cartão VISA, cujo desenvolvimento e reprodução implica que fique gente à porta sem meios de comprar o bilhete que lhe dizem pertencer-lhe por direito próprio. E se as receitas dos economistas, a este propósito, não se têm mostrado grande coisa, admita-se que as receitas políticas, mesmo as mais influenciadas pela cidadania participativa, não chegaram ainda ao nível mínimo de eficácia aceitável, que resultaria na supressão da fome. Este estado de coisas parece-me exigir que cada vez mais se comece a pôr a mão na massa, e se peça aos chefs responsáveis por este tipo de ementas, que abandonem a cozinha e tirem, duma vez por todas, o cadeado da dispensa.

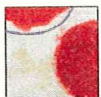
3. Peço-vos desculpa por terminar esta conversa com este contra-gosto. Mas segundo a imprensa deste fim de semana, desde as nove horas da manhã de hoje terão morrido de fome, na Etiópia, duas pessoas. As causas imediatas são as do costume: três anos de seca, para provar que a ciência, no ano 2000, não resolveu tudo; conflitos militares internos, que provam, por um lado, que a ciência é política, e que uma solução técnica só existe se tiver um formato social, e, por outro, que a guerra é passível de se tornar

uma adjetivação de um sistema político e económico estabelecido; a falácia da metáfora de ‘aldeia global’; porque seja o que for que é global, não é certamente, uma aldeia, espaço de relação onde tudo pode, provavelmente, acontecer, mas onde dificilmente, um vizinho deixa outro morrer à fome. Segundo a imprensa, (Público de Sábado) uma causa do agravamento da situação, já consequência da fome, está associada ao facto dos agricultores e pastores terem vendido ou trocado por alimentos os seus instrumentos de trabalho, tendo, nesse gesto desesperado, complementado a tramitação da sua condenação à morte, ao transformar um objecto de produção num objecto de troca por bens essenciais.

Uma conclusão provisória pode retirar-se desta conversa, apesar da sua coloquialidade e desta violenta ligação à terra: as práticas alimentares não são, afinal, uma constante no conjunto das formações sociais contemporâneas e a sua ausência ameaça banalizar-se na categorização da exclusão. Se as práticas alimentares articulam – como creio ter deixado em aberto partindo dos três objectos de que vos falei – a construção de identidades individuais e colectivas; a criação de relações entre os sujeitos; a activação de memórias de saberes práticos; a tradução entre domínios ontológicos aparentemente afastados; a acumulação de diferentes tempos históricos ou o cruzamento da experiência individual com o património colectivo – a sua negação significa uma perda incomensurável.

Em 1928, o brasileiro Oswald de Andrade publicava o manifesto Antropófago, que tinha por slogan ‘Só a Antropofagia nos une’. O Manifesto recorre em abundância ao idioma da alimentação para reflectir sobre o Brasil dos anos 20. Um idioma predatório, onde se come ou se é comido, em mais do que um sentido. Setenta anos depois não só parece ainda ter razão, como tê-la cada vez mais e com maior

amplitude etnográfica. Em setenta anos não engendramos uma única receita decente ?
Acabo aqui. Muito obrigado pela vossa atenção.



Este texto preserva a coloquialidade, imprecisão, indisciplina, especulação e circunstancialidade Intencionalmente Impressas na sua apresentação oral, na Cantina do Pólo II da Universidade de Coimbra aos 10 de Abril de 2000. Não se trata, pois tal não era a ocasião, de um texto académico. Foi, antes, uma rara ocasião de comunicar – partindo de um conhecimento disciplinar – para fora desse campo social sem preocupações de rigor disciplinar. Não se evitaram duas referências bibliográficas: são elas Reynolds, Barrie, 1986, “Material Systems, an approach to the study of Kwandu material culture” In Reynolds & Stout, *Material Anthropology – contemporary approaches to Material Culture*, Langham, University Press of America: pp:155-187; e Clifford, James, 1997, *Routes, Travel and Translation In Late Twentieth Century*, University of California Press.



O Duce, a economia doméstica e a cozinha

Alessandra Scarcia

Algumas das mais importantes e das mais valiosas facetas da cultura italiana têm por precedente uma história política e social que incentivou a mulher a salvaguardar o papel que lhe é tradicionalmente reservado, para além daquela que será a sua actual condição em Itália. É esse o caso da arte culinária. Da mesma feita, não será de forma alguma contraditório notar como, hoje, o vestuário, a moda e a cozinha adquiriram o estatuto de uma verdadeira arte e mesmo de uma ciência. É certo que estes campos se encontram nas mãos de um mundo masculino, mas que, contudo, é sustentado por um quotidiano feminino.

Neste contexto, proponho-me traçar um breve panorama de um período histórico preciso, a época fascista. Durante os anos do Fascismo, foi programaticamente encorajada uma feminilidade que se projectava inteiramente no seio da família, elemento necessário de uma política expansionista e de uma economia rural. Esse aspecto é bem ilustrado por uma série de obras publicada nos anos vinte, trinta e quarenta, a partir da qual fundamentei os meus pontos de vista. Trata-se de obras oferecidas à "Sala Italiana" da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Esta Sala foi inaugurada em 1929, na sequência da proposta de fundação, feita dois anos antes, pela parte do Governo de Mussolini. Mussolini empenhou-se quer na criação de uma série de Institutos de Cultura, nos mais variados pontos do globo, para apoiar a sua política propagandística, quer na formação de bibliotecas dotadas de um acervo, não raro, de cariz expressamente fascista. É o caso desse conjunto de obras, actualmente depositado no Instituto de Estudos Italianos, subtraído à vista depois da revolta do 25 de Abril de 1974, e só agora novamente tomado em consideração por aquilo que hoje parece ser: filípico, mas também um acervo

de material precioso e divertido, cheio de noções úteis.

Conforme se dizia, a mulher, durante os anos do Fascismo, era o fulcro de uma política nacional e nacionalista, como mãe e mestra. Leiamos então:

Hoje há uma política da família. A família é a célula da Nação, e a mulher, alma da família, já não fica fechada nem é mortificada, mas libertada e exaltada por si: e tudo isto não só — como sempre foi — no segredo do seu espírito, mas também e especialmente no espírito da Nação.
[Sterpa, 1941, 27].

Que as mulheres devam ser educadoras das novas gerações, obviamente fascistas, resulta também do novo plano escolar de 1939:

O destino e a missão social da mulher, distintas na vida fascista, têm nos seus fundamentos diferentes e especiais instituições de instrução. A transformação das escolas promíscuas efectua-se à medida que na ordem corporativa se define a nova orientação do trabalho feminino. O sistema educativo feminino compõe-se de um Instituto feminino, trienal, que recebe as jovens do ensino médio, e de um Magistério ao qual podem depois aceder as alunas formadas pelo Instituto feminino. Tais institutos preparam espiritualmente para o governo da casa e para o ensino nos Infantários.
[Gabrielli, 1940, 9-10].

Política familiar fascista quer dizer incremento da natalidade. E o não controle da natalidade visa incrementar, por um lado, uma política externa militar agressiva, e, por outro lado, fornecer mão-de-obra para uma sociedade campestre e para uma economia que se quer rural. Obviamente, esta elevada taxa de natalidade, num país pobre como a Itália da época, traduziu-se numa forte emigração. Será conveniente recordar, pois, que a emigração italiana, ao longo dos séculos, representa a maior diáspora mundial, logo a seguir à hebraica. Emigração essa que se dedicou proeminentemente, note-se, à actividade de restauração e à construção civil.

Nos nossos dias, alguns demógrafos poderiam considerar simplista o ponto de vista segundo o qual muitos filhos, numa sociedade campestre, não sejam bocas a alimentar, mas braços para trabalhar a terra. Contudo, *boom* demográfico, ruralização, expansionismo, seguem *pari passu* na política do *Duce*. De facto:

É necessário ruralizar a Itália

"É necessário ruralizar a Itália, mesmo se para isso forem necessários bilhões, e meio século, afirmou o Duce. Pois que a ruralidade não só assegura o desenvolvimento demográfico, que constitui uma das maiores expressões da força de um povo (os rurais são os mais prolíficos), como também a saúde física e moral da raça, conserva os grandes ideais da vida, concentra-se na família, sente toda a beleza do trabalho criativo e estimula a virtude e a economia. Porque a meta ambicionada por todos os trabalhadores é a posse da terra; transformando-se de trabalhador em colono, de colono em

arrendatário ou em pequeno proprietário, se apega à terra que ama e que desejou, como a maior das aspirações. Por isso, o Regime, na sua política de ruralização, tende a fixar o camponês na terra, combatendo o trabalho braçal anónimo e quase nómada, estimulando a difusão dos métodos de colónia e de participação, ou incitando, como veremos, o desenvolvimento da pequena propriedade. O espírito da nossa raça, que historicamente viveu a passagem da vida agreste à urbana e que produziu admiráveis expressões de arte, de vida social e religiosa, sabe bem que o edifício da prosperidade social foi inteiramente construído sobre a agricultura." Assim se exprimia o Duce, num discurso pronunciado perante a 7ª assembleia do Instituto Internacional de Agricultura, em 2 de maio de 1924."

[Tassinari, 1937, 108-109].

Ora, como frequentemente acontece na maior parte dos regimes totalitários, a repressão funciona, sobretudo, quando os oprimidos interiorizam a filosofia que os reprime, tornando-se mesmo seus promotores. E assim, no *Almanacco della Donna Italiana* parecem ser aceites máximas tais como:

Tem cuidado e toma precauções com a maternidade. Mãe, o teu leite pertence ao teu filho.

[ADI 1926, 342].

E ainda, num artigo do *Almanacco* intitulado "O Consórcio feminino italiano para a valorização

dos produtos italianos", encontramos parágrafos como o seguinte:

Na família composta por elementos masculinos e femininos, as mulheres, força das circunstâncias, devem gastar mais porque às despesas para os filhos e para a casa pensa quase sempre a mãe, ou a irmã mais velha, ou a mulher que dirige o ritmo da família.

[ADI 1927, 322].

O que de mais belo há na arte culinária encontra-se nestes divertidos almanaques dos anos vinte, naquelas secções onde são propostas receitas regionais e receitas para cada mês do ano. São almanaques dirigidos às donas de casa, bem como às grandes senhoras da alta burguesia fascista, como se pode verificar pelas entradas inseridas nas agendas anuais:

Despesas e receitas mensais.

Notas sobre o pessoal de serviço.

Prazos, datas, aniversários.

Dias de receber famílias amigas.

Visitas recebidas e visitas a retribuir.

Correspondência.

Associações e assinaturas.

Professores e tutores pagos.

Livros a ler, a comprar, ou livros emprestados.

Rol da roupa lavada mensalmente.

Frequentemente, na secção "Os conselhos das leitoras" estas mesmas senhoras fazem referências ao pessoal de serviço, ou tomam directamente nas suas mãos as rédeas da economia doméstica:

Muitas vezes, acontece que o cano da banca se entope em virtude da falta de cuidado das criadas. Para procurar libertá-lo da acumulação de substâncias que o obturaram, pode-se usar uma cana-da-índia, que é flexível e dificilmente se parte.

[ADI 1926, 339].

Ou leia-se ainda:

Nos nossos dias, dada a carestia de empregados, muitas senhoras lavam, elas próprias, a louça: eis como tal se pode fazer, sem estragar as mãos. À água tépida junte-se um pouco de soda, tome-se depois uma mão-cheia de serradura e esfregue-se com um bocado de papel sobre cada prato ou cada peça; a serradura, sendo um corpo absorvente, age de tal maneira que logo atrai a gordura, e assim as mãos ficam limpas. Passe-se depois tudo por água com cuidado e ver-se-á que as mãos ficarão

sempre bem, como é devido. Se fôr possível utilizar o farelo em vez da serradura, esse farelo gorduroso pode depois ser dado às galinhas.

[ADI 1927, 364].

O sabor de uma sociedade campesina é aqui evidente. Assim, na rubrica "Paginas para as donas de casa" encontramos muitas vezes secções dedicadas à fruta, às hortaliças secas e à preparação de conservas:

Em Itália, há terras privilegiadas, onde crescem numerosas árvores de fruto e a produção de fruta atingiu uma espantosa importância. As marmeladas e as conservas, de uma forma geral, vão-se alargando lentamente ao consumo do povo, enquanto deveriam ser um complemento da alimentação em virtude dos princípios nutritivos que contêm e da acção estimulante, digestiva, alcalina, verdadeiramente terapêutica dos seus sucos. Diz-se que o alto preço do açúcar não deixa espaço a esta indústria e que o nosso povo prefere alimentar-se de fruta fresca: mas à primeira questão pode-se obstar que há métodos caseiros económicos para substituir o açúcar com sucos de uva concentrados.

[ADI 1925, 199-200].

Mas vejamos alguns conselhos mais expressamente culinários:

Poucos saberão que ao cozer a fruta convém pôr uma pitada de sal: a fruta coze melhor e fica doce com uma menor quantidade de açúcar.

[ADI 1926, 342].

Muitas vezes, ao espremer um limão, não se consegue tirar todo o sumo. É boa regra aquecê-lo ligeiramente antes de o espremer. Assim, consegue-se obter uma maior quantidade de sumo.

[ADI 1927, 361].

Para impedir que as cascas das nozes secas esguichem aqui e ali quando se esmagam, devem-se conservar imersas em água pelo menos cinco minutos. Se se prolongar a imersão durante meio-dia, as nozes ficam como se fossem frescas.

[ADI 1927, 361].

Seria contudo injusto considerar que estes almanaques tratam só de assuntos frívolos ou de culinária. De outra forma, há inúmeras resenhas de arte e de cinema, secções dedicadas ao artesanato, à porcelana, ao labor de tapetes, à moda, à literatura e à bibliofilia, às organizações femininas em Itália e no estrangeiro, ao estado social que diz respeito à mulher e ao perfil de mulheres que se destacaram em vários campos. Por vezes, são colocados em discussão pontos de vista conservadores. De facto, num artigo em que se quer debater acerca da mulher ideal, citando o *Livro de Tobias* com as suas referências

ao mundo rural,

A tua mulher como videira fecunda na amplidão da tua casa, os teus filhos como azeitona nova em volta da tua mesa,

Problematiza-se esse espírito de sacrifício [ADI 1925 58]. E pergunta-se, então, se os filhos, qual *azeitona nova*, devam ser

Azeitonas com que se deve fazer azeite puro para as lamparinas sagradas ou óleo para ganhar muito dinheiro rapidamente.

[ADI 1925, 58]

Muitas vezes são também feitos comentários espirituosos sobre a família, e quando se pergunta como deveria ser o marido ideal, todas as respostas são possíveis:

O que não é marido..., aquele que não é parecido com o meu..., aquele que viaja num transatlântico durante onze meses por ano..., aquele que foi para a Hungria pedir o divórcio..., aquele que morreu na lua-de-mel...

[ADI 1925, 72].

Em suma, graças a Deus que não falta espírito.

Bibliografia

Almanacco della Donna Italiana, Firenze, Bemporad, 1925.

Almanacco della Donna Italiana, Firenze, Bemporad, 1926.

Almanacco della Donna Italiana, Firenze, Bemporad, 1927.

Giorgio Gabrielli, *Principi, Fini e Metodi della Scuola Fascista secondo la Carta della Scuola*, Firenze, La Nuova Italia, 1940.

Mimmo Sterpa, *Educazione politica*, Firenze, Le Monnier, 1941.

Giuseppe Tassinari, *A Economia Fascista*, Roma, Laboremus, 1937.



Hábitos alimentares exóticos na Veneza do século XVI

Alberto Sismondini

O fundo bibliográfico do Instituto de Estudos Italianos da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra contém documentos de significativa importância para o estudo do intercâmbio cultural entre Portugal e a Itália. Alguns deles foram oferta do marquês de Faria, Cônsul de Portugal em Livorno. Aliás, foi a partir desse legado que se constituiu o núcleo bibliográfico inicial da antiga Sala Italiana da Faculdade de Letras. Além de várias traduções italianas que vão de Camões a Antero de Quental, na sua maior parte oitocentistas, nele se inclui uma pequena selecção de relatos de viajantes portugueses nas Índias.

De particular interesse é a obra quinhentista, *Trattato di Christoforo Acosta africano medico, & chirurgo della historia, natura, et virtu delle droghe medicinali, & altri semplici rarissimi, che vengono portati dalle Indie orientali in Europa, con le figure delle piante ritratte, & diseguate dal viuo poste a luoghi propij. Nuouamente recato dalla spaguola nella nostra lingua. Con due indici, vno de' capi principali, l'altro delle cose di piu momento, che si ri trouan in tutta l'opera*. In Venetia, presso a Francesco Ziletti, 1585.

Trata-se de uma das primeiras obras de grande divulgação que tem por tema a apresentação das novas plantas que os portugueses descobriram quando, depois de terem ultrapassado o cabo da Boa Esperança, se tornaram protagonistas do tráfico marítimo do Oceano Índico. Situa-se na sequência do tratado do bolonhês Pier Crescenzi, contemporâneo de Dante, *Ruralia commoda*, editado em 1471, do celeberrimo *Compendium de plantis omnibus* do senês Pietro Andrea Mattioli, médico na corte de Maximiliano de Habsburgo, ou dos escritos do flamengo Dodoens e do suiço Gesner, sem esquecer os

Colóquios dos simples e drogas da Índia de Garcia de Orta. Os produtos da Terra sobre a qual se fantasiava na Europa eram mostrados a uma multidão de leitores europeus que, apesar de não passar de uma elite, se ia tornando mais numerosa graças à grande revolução da imprensa.

Recorde-se, pois, ainda que brevemente, quem foi Cristóvão da Costa, também conhecido pelo nome hispanizado de Cristobal. Nasceu em Cabo Verde, ou num outro território português de África, por volta de 1515, no seio de uma família de judeus convertidos. Não se possuem dados acerca da sua formação, não se sabendo se frequentou a Universidade. É como soldado que faz as suas primeiras viagens até à Índia, passando pela Costa oriental de África, pela Pérsia, pela Arábia, pelas Maldivas, pela Malásia e talvez pela China. Nesse mesmo período, trava conhecimento, provavelmente em Goa, com o ilustre médico Garcia de Orta, cuja obra bem conhece. Posteriormente, acompanha o seu comandante, Luís de Ataíde, quando este é nomeado Vice-rei da Índia, e torna-se médico no Hospital Real de Cochim (1568-72), aliando a essa ocupação as várias expedições que fez no subcontinente indiano, à descoberta de novas plantas medicinais. De regresso à Europa, recebe um convite para exercer medicina em Burgos, onde, em 1578, dá aos prelos a versão espanhola do nosso texto. Dele foi também impressa uma versão latina, em Antuérpia, no ano de 1594, data em que, muito provavelmente, ocorreu a sua morte. Pensa-se que tenha também escrito um *Tractado de las yerbas, plantas, frutas y animales*, que anda perdido.

Veneza, a cidade em que foi editada a referida tradução, era considerada por Pietro Aretino "a papisa de todas as cidades italianas". A cidade da laguna vivia, então, os últimos momentos da sua grande

expansão, depois da vitória de Lepanto sobre os Turcos. Era um centro cultural de primeira ordem. Os hábitos dos seus cidadãos eram considerados, por toda a Europa, sinónimo de opulência e requinte. Essa grandeza é ilustrada pelo trabalho de artistas plásticos (Tiziano) e de músicos (Monteverdi), bem como pelo impressionante dinamismo dos seus tipógrafos.

O tema do livro alimentou, sem dúvida, nos leitores da época, o gosto pelo exótico e pelo maravilhoso, tão apreciado pelos conterrâneos de Marco Polo, o veneziano que viajou pelo Oriente, e cujas andanças são relatadas em *Il Milione*. A série de belíssimas gravuras que representa as plantas descritas não terá deixado de favorecer a grande divulgação da obra, confirmada pela presença de vários exemplares nas mais importantes Bibliotecas históricas italianas (Marciana de Veneza, Alexandrina de Roma, Nacional de Florença e de Roma, etc.).

O texto segue o modelo próprio das produções científicas da época, com frequentes referências a Dioscorides, Teofrasto, Galeno, Plínio, e também Avicena, Mattioli e Garcia de Orta. Compreende a descrição de 68 plantas, do aloé ao maná e ao ópio. De entre elas, detenhamo-nos sobre aquelas que são usadas na alimentação.

O coqueiro é considerado, nas Maldivas, uma verdadeira fonte de subsistência:

Do coqueiro: nas ilhas Nalediva fazem desta árvore um barco inteiro, com todos os seus parafusos, mastros, velas, cabos cordas e todo o tipo de enxárcias. Feito o barco e lançado ao mar, carregam-no com mercadoria do mesmo coqueiro, óleo, vinho, vinagre, açúcar escuro, fruta, água e aguardente. Destes

mesmos coqueiros retiram a sura, que é como o mosto do vinho, e cozem-na ao lume até que fique o vinho que se chama Orraca e extraem-no deste modo: cortam um dos ramos mais próximos do centro do tronco e daí o coqueiro vai exsudando aquele licor a que chamam sura, o qual depois destilam em recipientes para dele fazer aguardente. A uma delas chamam fula, que quer dizer flor, e que é a mais fina e se incendeia no fogo com mais facilidade do que a nossa aguardente. A outra, a que chamam Orraca, não tanto. Essa sura, antes que se destile no fogo, é posta ao sol para que se torne vinagre. Depois de retirarem um primeiro vaso de sura, extraem outro do qual fazem açúcar amassado ao lume e ao sol, a que chamam iagra.

Com os frutos podem ser feitas opíparas saladas:

Algumas destas árvores são poupadas para dar fruto. Quando ainda está verde, sob aquela primeira casca grossa e esverdeada, há outra negra que cobre o miolo, a qual, antes de se tornar escura, é muito tenra e branca. Come-se com ou sem sal, ou com vinagre e pimenta, noutras ocasiões, e tem o sabor da alcachofra. Quando começa a endurecer, tem o sabor da cabeça do cardo. O miolo de dentro que está agarrado a esta casca é macio e doce, e todo o espaço interior está cheio de uma água muito clara, doce e suave. Esta bebe-se geralmente por volta do meio-dia, sem enfastiar pela sua doçura.

O coco também é comido pelos europeus:

Este fruto é comido com uma espécie de peixe seco que vem das ilhas de Nalediua e parece carne de vaca salgada. Desta mistura, comem não só as gentes da terra, como também os portugueses.

A copra e o seu óleo eram já mercadoria de exportação:

Seca-se ao sol o miolo destes cocos, que se chama copra. É muito saborosa e come-se, naquelas partes, como fruta, à semelhança da castanha seca na Europa. Esta mercadoria leva-se normalmente a Ormuz, a Balagate e a outras terras onde não existe. Desta mesma copra se faz óleo nos lagares, assim como nós o fazemos das azeitonas, produto muito utilizado. Come-se com arroz nas canjas e nele se frita o peixe.

Uma tradição alimentar algarvia, actualmente pouco lembrada, é aqui proposta:

Para além disso, esta árvore tem no extremo um rebento serrado, semelhante aos palmitos de África ou do Algarve, e come-se ou com sal ou sem ele, como os ditos palmitos.

A manga é hoje comum nos nossos supermercados. Mas, há 400 anos atrás, esta descrição devia fascinar a imaginação dos leitores, tanto mais sendo esse fruto associado ao gengibre e à mostarda:

Das mangas: o dito fruto é normalmente pouco maior do que um ovo de ganso; se bem que em algumas partes da Índia se encontrem alguns que pesam duas libras ou mais. É muito saboroso e odorífero, e tão bom que supera o marmelo. Come-se em fatias, com a ajuda de uma boa faca que o corta sem o rasgar. Colocam-no em infusão no vinho, mas mesmo sem isso tem um bom sabor. Além disso, preparam-no em calda de açúcar, para o conservarem. Também o abrem ao meio e o enchem com gengibre verde, alho e mostarda. Põem-lhe sal, azeite e vinagre e preparam-no para se comer com arroz, ou sem ele, em vez de azeitonas. Ou então salgam-no muito bem e cozem-no em água para o venderem nas praças.

O ananás é uma planta que foi levada para o Oriente (pomo peregrino). É interessante verificar como o interesse do cientista incide também sobre uma espécie desprovida de uma aparente finalidade farmacológica, conforme o põe em relevo a frase final:

Do ananás: este pomo peregrino, cuja origem dizem ser o Brasil, foi levado para as Índias Orientais, onde se adaptou tão bem como nas Ocidentais. É muito perfumado quando está maduro e deita tanto odor que nas ruas se identifica a casa para onde foi levado. Chama-se geralmente ananás. Come-se simples e em calda de vinho como o marmelo. Digere-se facilmente e se se come demais inflama. Até agora não se fez dele outro uso senão este, do paladar.

Quanto ao anacárdio, suscita particular atenção a utilidade a que é feita referência na última frase,

aliás, bem conhecida nos nossos dias:

Anacardio: aquilo que eu vi deste fruto é que, quando ainda está verde, se mete em conserva de água e sal durante muitos dias, como fazem em Espanha com as azeitonas. Vende-se nos mercados e come-se não só por ser agradável, mas também para matar a fome, misturado com arroz cozido, como fazem com o fruto chamado manga. Há quem lhe tire a casca exterior, limpe o caju, e o coma, para depois beber.

O gengibre, que foi recentemente valorizado em virtude das suas qualidades estimulantes, já era conhecido e apreciado pelo nosso autor:

Gengibre: usam-no no princípio da refeição, como salada, pois para além de ser apetitoso, conforta o ventre. Também o usam como digestivo. Fazem desta raiz conserva em calda de açúcar, esmagando-a primeiro muito bem e pondo-a depois em infusão em várias águas, para que se torne mais doce. É muito bom e muito saboroso e tenro.

Nos tempos que correm, estes produtos encontram-se quotidianamente presentes na nossa mesa. Mas a obra de Cristóvão da Costa ilustra bem o interesse que a opulenta Veneza por eles nutria. Não esqueçamos que já no século XVIII a *polenta*, preparada com farinha de milho mais proveniente das Américas, era o principal alimento da população véneta.



Os Riscos de uma alimentação industrializada

Jorge Paiva

A Humanidade vive, actualmente, numa sociedade de economia de mercado, cuja preocupação predominante é produzir cada vez mais, com maior rapidez e o mais barato possível, de modo a conseguir-se o máximo lucro.

Assim também acontece com os produtos alimentares que, por isso, são de pior qualidade: menos diversificados e mais poluídos.

Com a designada "Revolução Verde", iniciada há cerca de meio século, com a panaceia que resolveria o problema da fome, através de processos de monocultura e de cultivo intensivo e industrializado, a espécie humana, actualmente, explora somente 1% das espécies de plantas que ocorrem na Natureza. Na alimentação foram já utilizadas 7 mil espécies de plantas mas, devido aos processos e interesses actuais, a alimentação humana utiliza, hoje em dia, praticamente 20 espécies de plantas. A alimentação básica diária da população mundial depende fundamentalmente de 8 cereais: trigo, cevada, milho, arroz, centeio, milho-miúdo, aveia e sorgo. Mas a superprodução destes cereais está, actualmente, tão altamente seleccionada e é, portanto, tão uniforme sob o ponto de vista genético que catástrofes, devidas ao aparecimento de qualquer nova doença ou a variações das condições climáticas, podem levar a Humanidade à fome de um momento para o outro.

Com a referida "Revolução Verde", o mesmo está a acontecer com a produção animal. Hoje em dia, a pecuária intensiva e industrializada baseia-se em algumas espécies de ruminantes (bovinos, ovinos e caprinos), na suinicultura, na avicultura e na piscicultura. Aqui também os animais estão tão altamente seleccionados, que muitas raças e espécies correm sérios riscos de extinção com a consequente uniformidade

genética, o que, também, constitui um elevadíssimo risco para a sobrevivência da Humanidade.

Estamos, actualmente, em plena "Revolução Biotecnológica" com os designados seres transgénicos.

Tal como com a "Revolução Verde", a "Revolução Biotecnológica" está a ser propagandeada com a

panaceia de poder resolver o problema da fome, parecendo não haver contrapartidas. Com a "Revolução

Verde" não só se abarrotou a Biosfera de produtos altamente tóxicos (agroquímicos e pesticidas) de tal

modo que, praticamente, a água e todos os alimentos estão "envenenados", em todo o Globo, como

também não se resolveu o problema da fome. Apenas lucraram as grandes companhias de produtos

químicos e de produtos alimentares.

Com a "Revolução Biotecnológica" já aconteceram intoxicações e até mortes com substâncias

químicas produzidas por seres transgénicos, particularmente bactérias. Não sabemos ainda o que resultará

da "fuga" de genes desses seres para os seres vivos selvagens. Podem ocorrer transformações genéticas

com resultados drásticos e irreversíveis nos ecossistemas naturais. No entanto, tal como aconteceu com

a "Revolução Verde", minimizam-se as consequências, propagandeia-se que resolverá o problema da

fome e o que está já a acontecer, na realidade, é o enorme lucro económico das referidas multinacionais

da alimentação.

Com uma produção alimentar e uma sociedade assim, não só não é possível preservar o Ambiente

e a Natureza, como também a vida se torna menos saudável, com elevados riscos para a sobrevivência

da Humanidade.

É necessário convencer os governantes e toda a gente que sem modificarmos radicalmente o

sistema social em que vivemos, não é possível salvuardarmos as condições mínimas ambientais do Globo para que a sobrevivência da nossa espécie seja viável. Até à data não se vislumbra podermos viver noutra planeta que não seja o terrestre. Assim, estamos metidos numa "gaiola" que temos que manter limpa. Todo aquele que tem animais engaiolados sabe que é necessário manter a gaiola ou jaula limpa para que o animal ali preso não morra atulhado no lixo ou infectado por qualquer gérmen desenvolvido nesse lixo amontoado na gaiola. É também necessário mudar a água para a manter potável e não esquecer dar de comer ao animal. Infelizmente, nós não podemos deitar o lixo para fora da "jaula" em que vivemos, que é o Globo Terrestre. Estamos, pois, a atulhar a nossa "gaiola" com o lixo que produzimos e toda a porcaria que polui o ar que respiramos, os alimentos que comemos e os rios e fontes que nos dão a água que bebemos. Portanto, para conseguirmos sobreviver nesta "gaiola", temos que produzir menos lixo, reaproveitá-lo no máximo possível, e deixar de poluir o ar, a água e os alimentos. Sem água não há vida. Nenhum ser vivo consegue sobreviver sem água. Ainda por cima, enquanto muitos animais conseguem sobreviver com águas contaminadas e até muitos mamíferos não morrem ao beberem água infectada, a nossa espécie necessita de água praticamente pura. As autoridades chinesas já chegaram à conclusão que se não actuarem imediatamente, no próximo século não têm água potável. Dos 532 rios chineses que inspeccionaram, 436 estavam contaminados. Como estarão os nossos rios?!...A água da albufeira do açude-ponte de Coimbra é um belíssimo exemplo da nossa incúria!...

Portanto, não foi surpresa para nós o problema das designadas "vacas loucas". Se não se conseguir travar a ganância do lucro fácil e a sociedade em que vivemos, onde conta mais para os governantes e

para a maioria da população, o poder económico do que a saúde pública, muito piores consequências que podem desse tipo de alimentação irão surgir.

Vivemos, actualmente, numa sociedade mercantilista (economicista), cuja preocupação predominante é produzir cada vez mais, com maior rapidez e o mais barato possível, de modo a conseguir-se o maior e melhor lucro possível.

Assim, também acontece com os produtos alimentares que, por isso, são de pior qualidade, menos diversificados e mais poluídos.

Através dos processos de monocultura e de cultivo intensivo e industrializado, a espécie humana explora, actualmente, somente 1% das espécies de plantas que ocorrem na Natureza. Na alimentação foram já utilizadas 7 mil espécies de plantas, mas devido aos processos e interesses actuais, a alimentação humana utiliza praticamente 20 espécies de plantas. A alimentação básica diária da população mundial depende fundamentalmente de 8 cereais: o trigo, a cevada, o milho, o centeio, o arroz, a aveia, o sorgo e o milho miúdo. Mas a superprodução destes cereais está, actualmente, tão altamente seleccionada e é, portanto, tão uniforme sob o ponto de vista genético, que catástrofes, devidas ao aparecimento de qualquer nova doença ou a variações das condições climáticas, podem levar a humanidade à fome, de um momento para o outro. Basta pensar numa doença como a "sida", para a qual ainda não se descobriram processos de cura, passados tantos anos da sua eclosão. Pois se aparece uma nova doença e incurável para esses cereais, geneticamente todos iguais, são necessários apenas 2 (dois) anos para que a população mundial morra de fome. Um bom exemplo é a doença que dizimou já milhões de ulmeiros na Europa

ocidental e tem morto milhares dessas árvores ultimamente em Portugal (basta ver como estão a morrer os das ruas e parques de Coimbra) porque ainda não se descobriu como "travar" a peste. Felizmente os ulmeiros não foram intensamente seleccionados pela espécie humana e há uns tantos com características genéticas diferentes e que são resistentes à doença. Nos cereais uma doença assim seria uma calamidade!...

Esta sociedade mercantilista e atroz em que actualmente vivemos, tem tendência a piorar as condições humanas de sobrevivência, como facilmente nos podemos certificar com meia dúzia de exemplos.

O Mercado Comum Europeu (CEE) funciona como uma multinacional, em que interessa única e exclusivamente o lucro, sem cuidar de interesses nacionais, nem de impactos nocivos para a sociedade humana. A CEE é apátrida e interessa-lhe a "homogeneidade", como, por exemplo, a moeda única e a produção de bens essenciais massificada e homogénea. Assim, actualmente, em Portugal, já se aplicam coimas, por exemplo, por se estar a vender uma dada qualidade de fruta não "calibrada", digamos heterogénea. Basta entrarmos em qualquer das grandes superfícies das multinacionais do mercado de produtos alimentares, para observarmos que todos esses produtos estão "calibrados": as maçãs "golden" todas da mesma cor e tamanho; assim como as uvas; as peras; a hortaliça, etc. O pior ainda não é isso. Acontece que muitos desses produtos alimentares são, sob o ponto de vista químico, perfeitamente iguais, seja qual for a marca e seja qual for o país da CEE onde esteja a ser comercializado. Isso porque, actualmente, não se cultiva, por exemplo, somente a mesma espécie de planta alimentar, mas seleccionam-se estirpes genéticas. Assim, hoje em dia, já não são possíveis desfolhadas, porque já ninguém apanhava

nenhuma espiga de milhorei, porque ele é todo geneticamente igual, portanto, todo amarelinho, do mesmo tamanho e com a mesma composição química. Basta olharmos para um milharal, ou uma seara, constatamos que as plantas são homogeneamente todas do mesmo tamanho e todas iguais. Hoje em dia, nos campos do "Baixo Mondego" o milho é tão igual que os milharais parece terem sido aplainados. Os conhecidos "corn-flakes" (flocos de cereais), quando são, por exemplo, de milho, não interessa a marca, nem o local do globo onde é comprado, visto que é todo quimicamente igual, pois foi produzido pela mesma multinacional e a partir da mesma estirpe genética de plantas. A multinacional entretém-se a fazer diferentes "marcas", pois assim é mais comercializável, mas é tudo genética e quimicamente igual. O risco da selecção genética é tal que uma espiga do actual cultivar de milho quando deixada caída no campo os grãos de milho germinam todos simultaneamente, fazendo com que as plantas não sejam viáveis, pela competição entre elas. Antes, os grãos de milho de uma espiga não germinavam simultaneamente, porque as espigas eram articuladas, fragmentando-se articuladamente, disseminando, assim, os grãos de milho, espaçados no tempo. Desta maneira o grau de competitividade era mínimo. Infelizmente, não é só com a superprodução cerealífera que isso está a acontecer. Está a fazer-se o mesmo com as frutas e outros produtos vegetais. Há anos que me entretenho a ir aos mercados das regiões por onde viajo para tirar fotografias às bancas da fruta e às das hortaliças e legumes. A "evolução" para a homogeneidade e diminuição da diversidade nos nossos mercados é impressionante, particularmente depois de termos entrado no Mercado Comum.

O mesmo está a acontecer com a produção animal. Actualmente, a pecuária intensiva e industrializada

baseia-se em poucas espécies de ruminantes (bovinos, ovinos e caprinos), na suinicultura e na avicultura. Aqui também os animais estão tão altamente seleccionados que muitas raças correm sérios riscos de extinção com a consequente uniformidade genética. A CEE quer as vaquinhas todas iguais, idem para as ovelhas, etc. Tenho fotografias impressionantes de prados britânicos com as ovelhas ou as vacas todas iguaizinhas. Todos sabemos que se faz, actualmente, "clonagem" animal. Por isso, tanto faz comer um "prego no prato" em Lisboa, como em Paris ou em Londres. Ele é igualzinho e é produzido por uma qualquer multinacional de carne. Com a superprodução de carne, coitadinhas das vaquinhas, até já nem vêm o boi para depois parirem, pois é mais "produtiva" e mais barata a inseminação artificial. Um touro de cobertura fica caro!... No ano passado, ao viajar pelo Norte, quando vi um camponês a auxiliar um touro a cobrir uma vaca, parei para tirar fotografias. Os meus companheiros perguntaram-me se eu estava tarado sexual. Expliquei-lhes que estava a tirar uma fotografia histórica, pois aquilo era um fenómeno em vias de extinção!...

A CEE quer o gado de tal modo igual, que Portugal está já a fazer "Bancos de germoplasma" das nossas raças bovinas. Vamos ter os bois todos iguais; assim como as ovelhas, as cabras, etc. No Ribatejo já se vêm rebanhos com as cabras todas iguais (pretas...). É o progresso!...

Mas na produção animal já não é só com a carne que acontece a referida "homogeneidade". Actualmente, com a piscicultura já acontece o mesmo. É só verem nos mercados como as trutas são todas iguaizinhas!...

Está a fazer-se o mesmo na silvicultura, plantando-se vastas áreas não só com uma única espécie

de árvores (ex.: pinhais, choupais), como até com estirpes geneticamente uniformes de uma mesma espécie (ex.: eucaliptais).

Os agricultores de todo o mundo sabem, empiricamente, que são necessárias as estirpes selvagens, como, por exemplo, os porta-enxertos; as leguminosas para o enriquecimento do solo; o pousio, etc. Daí que o mundo civilizado possua hoje os chamados "Bancos de genes" e "Bancos de sementes".

A agricultura, a silvicultura, a bovinicultura, a suinicultura, a ovinicultura, a avicultura, a piscicultura, enfim a produção vegetal e animal requerida pela CEE é tão homogênea, que está a transformar completamente a paisagem. Na Europa central a paisagem rural é já toda homogênea. Assim, a característica paisagem rural tradicional de Portugal, a paisagem de "bocage" (campos agrícolas ladeados por sebes vivas, onde dominam árvores de grande porte) está a desaparecer (ex.: o emparcelamento da planície do Baixo Mondego) e vai desaparecer onde ela ainda regala os nossos olhos, como no Minho.

A nossa alimentação está tão homogeneizada que a maioria das pessoas não conhece muitas plantas e animais que foram utilizadas na alimentação humana durante séculos. Quem conhece, por exemplo, o trigo sarraceno (*Fagopyrum esculentum*) a salada de endívias (*Cichorium endivia*) ou de dente-de-leão (*Taraxacum officinale*)?... ; já muito pouca gente come carne de coelho, pois o que se vê no mercado são ruminantes, suínos e frango - este ano perguntei numa aula de quinta-feira (meio da semana) aos meus alunos (estavam cerca de cem na sala) quantos tinham comido coelho nessa semana; não houve uma resposta afirmativa - o peixe que é servido em mais de 90% de restaurantes na Madeira é espada ou atum; nos da Grã-Bretanha é "cod" (bacalhau fresco), etc.

Nas regiões industrializadas dos Estados Unidos da América, os jovens já não sabem o que significa "chicken" (frango), pois, para isso utilizam o termo "knorr" que é uma das marcas de sopa de frangos. Os nossos jovens qualquer dia deixam de utilizar a palavra bife, pois só conhecerão o "hamburger" ou simplesmente "burger"!...

Em conclusão, tem de haver uma radical modificação na política agrícola, pecuária e na agroflorestal. Não se pode continuar com explorações monoespecíficas e monogenéticas. Não só porque são explorações que provocam baixas drásticas na Biodiversidade, como também são formações de elevada homogeneidade genética, o que implica maiores riscos de catástrofes económicas (a maior facilidade de propagação de incêndios e epidemias), como humanas (ex.: fome)!... O problema das designadas "vacas loucas" é um exemplo disso. Não só as vaquinhas eram todas iguais, como a comidinha era toda igual, como a falta de escrúpulos dos produtores e vendedores é também toda igual. Chegou-se ao cúmulo de ouvir os produtores britânicos acusarem a CEE de falta de escrúpulos por estar a prejudicar economicamente esses produtores. Para eles a saúde pública não conta; o que lhes interessa é apenas o lucro. Mas não são só eles; é toda esta sociedade consumista em que vivemos. É na realidade isto que queremos?!...

Infelizmente não é só o gado bovino que é alimentado com farinhas enriquecidas com proteínas animais provenientes dos desperdícios das vacas e bois abatidos para consumo. No Brasil, no ano passado, visitei uma exploração de suinicultura onde a alimentação dos porcos era enriquecida da mesma maneira, aproveitando os desperdícios de um matadouro para gado bovino do mesmo dono. Enfim, não se pense

que isso acontece apenas no Brasil, porque é prática comum nas explorações industriais de animais para consumo alimentar.

Com uma produção alimentar e uma sociedade assim, não só não é possível preservar o Ambiente, como também a vida se torna menos saudável.



À Mesa com... Manzoni.

Das propostas gastronómicas da Lombardia seiscentista apresentadas em I Promessi Sposi.

Manuel Ferro

Faculdade de Letras

Universidade de Coimbra

Quel ramo del lago di Como che si svolge a mezzogiorno, fra due catene non interrotte di monti, tutto a seni e a golfi, a seconda dello sporgere e del rientrare di quelli, vien, quasi a un tratto, a restringersi, e a prendere corso e figura di fiume, tra un promontorio a destra, e un'ampia costiera dall'altra parte; e il ponte, che ivi congiunge le due rive, par che renda ancor più sensibile all'occhio questa trasformazione, e segni il punto in cui il lago cessa, e l'Adda ricomincia, per ripigliar poi nome di lago dove le rive, allontanandosi di nuovo, lascian l'acqua distendersi e rallentarsi in nuovi golfi e in nuovi seni.[...] (1)

Assim começa o primeiro capítulo do romance de Alessandro Manzoni, *I Promessi Sposi*. Quase todos os italianos sabem de cor este princípio, uns partilhando uma verdadeira admiração pela obra, outros um sensível fastídio pelo facto de serem obrigados a lê-lo e a estudá-lo, por vezes sem grande motivação, facto que se agrava pela sua notável grandeza. Apesar disso, ninguém ousa questionar o lugar de destaque que ocupa na literatura italiana da primeira metade do século XIX. Depois de uma primeira versão (*Fermo e Lucia*), concluída por volta de 1824, foi pela primeira vez editado em 1827, se bem que a sua forma definitiva apenas venha a ser dada aos prelos em 1842. Desde então, uma vasta bibliografia crítica a tem tomado como objecto de estudo e ainda hoje lança desafios a estudiosos tão ilustres como Umberto Eco, que não há muito dedicou um ensaio ao estudo da linguagem mendaz em Manzoni (2).

Assim sendo, lançamos agora o desafio de se proceder a uma releitura da obra, valorizando de modo especial as propostas gastronómicas que o autor vai fazendo ao longo dela, sem dúvida de maneira

bastante subtil, e ver como essas propostas se articulam com as ideias que servem de suporte ideológico ao romance. Passado o tempo em que abordagens desta natureza eram vistas com olhos preconceituosos, hoje, as amplas vias abertas pelos *cultural studies*/estudos culturais, deram crédito a estudos desta índole, em que à componente literária se alia uma outra de carácter lúdico. E porque, como refere Bill Readings, "a cultura já não tem um conteúdo específico. Tudo pode ser ou tornar-se cultura, assim se proporcione" (3); e recordando palavras do nosso colega Osvaldo Silvestre, ao afirmar que "é esta evanescência do cultural que, permitindo reconhecê-lo por toda a parte, permite ainda que os estudos culturais [...] sejam hoje tão populares", por garantirem "a redenção daquelas culturas marginais que paradoxalmente redimem academizando-as [...]"(4), que iniciativas destas proliferam e é já vulgar vermos títulos como *Comer e beber com Eça de Queirós* (5), ou congressos de gastronomia em que se invoca a ficção de Camilo Castelo-Branco e em cujo programa não só se abordam as referências culinárias na obra do escritor, como se procede à reconstituição de almoços, merendas e ceias camilianas(6).

Nesta perspectiva, para além da definição redutora de que a "gastronomia é a arte de saber comer e de saber comer bem" (7), "na gastronomia existe não só um lado artístico, como também um lado antropológico. Ela é, como combinação destas duas coisas, uma forma de cultura, no parecer de Melo Lapa. E continuando a seguir as suas considerações sobre este tema, podemos, pois, dizer: "a gastronomia é uma arte de inovação e de criatividade que tem a ver com as formas culturais das diversas regiões, com as condições climáticas e com a própria fauna e flora.[...] Para o consumidor, saber comer é uma forma de estar na vida, é um conjunto de representações mentais, um conjunto de escolhas, um conjunto de formas de se adequar à sua própria cultura, ao seu próprio País. Ainda culturalmente falando, a gastronomia é extremamente importante para a leitura da evolução das sociedades e das civilizações. Saber o que era a dieta no século XV, por exemplo, numa determinada sociedade, constitui uma pista

preciosa para perceber como as pessoas viviam, o que é que pensavam, como é que actuavam, como é que reagiam."(9)

Ora no que se refere a Alessandro Manzoni, a verdade é que, no romance, se pretende reconstituir, já na época da escrita, uma realidade com mais de 200 anos (e hoje com quase 400), mas o certo é que o autor procura ser fiel à realidade, e essa sua preocupação vai ao ponto de remeter constantemente para testemunhos contemporâneos dos acontecimentos narrados e de criar a ficção de seguir um pretenso documento que teria encontrado numa biblioteca, que se propõe transcrever, limitando-se a limar as arestas do discurso do autor anónimo seiscentista. Daí que o subtítulo sugestivamente esclareça: *Storia milanese del secolo XVII scoperta e rifatta da Alessandro Manzoni*. No entanto, e apesar da preocupação constante em documentar todo e qualquer facto, também é verdade que Manzoni se deixa transportar pelo fascínio que a sua terra sobre si exerce. Nascido em Milão em 1785, aí morre em 1873. À excepção de raras viagens (duas a Paris e duas a Florença), toda a sua vida foi passada na Lombardia. Apesar das penas e preocupações familiares, dos lutos frequentes, do persistente desequilíbrio psíquico que o atormenta desde 1808, nada parece perturbar a serenidade cristã com que enfrenta todas essas vicissitudes. As honras que lhe tributam, a veneração de todo o povo, a admiração dos homens de Letras e dos críticos italianos e estrangeiros, a fama que se alarga por toda a Europa, nada o afasta dos seus hábitos quotidianos; mantém-se, sereno e solitário, à margem de tudo... Conversa com um reduzido círculo de amigos, é arguto, subtil, por vezes mordaz, mas sempre cheio de humor. E são estes aspectos que deixa transparecer em *I Promessi Sposi*. Assim, a sua Lombardia é apresentada com deslumbramento, num fascínio que o arrebatava e que transmite ao leitor. A realidade geográfica é observada com atenção, sentida com amor, por vezes com ternura. É para lá que nos transporta no grande quadro com que abre o romance, acima apresentado, e depois em excertos que vai introduzindo no discurso narrativo, sempre recorrendo a uma cadência musical da frase, na generalidade em ritmo binário:

Il cielo prometteva una bella giornata: la luna, in un canto, pallida e senza raggio, pure spiccava nel campo immenso d'un bigio ceruleo, che, giù verso l'oriente, s'andava sfumando leggermente in un giallo roseo. Più giù, all'orizzonte, si stendevano, a lunghe falde ineguali, poche nuvole, tra l'azzurro e il bruno, le più basse orlate al di sotto d'una striscia quasi di fuoco, che di mano in mano si faceva più viva e tagliente: da mezzogiorno, altre nuvole ravvolte insieme, leggiere e soffici, per dir così, s'andavan lumeggiando di mille colori senza nome: quel cielo di Lombardia, così bello quand'è bello, così splendido, così in pace.(10)

Noutros passos, a admiração pelo cenário natural da Lombardia leva-o a transfigurá-lo, sobretudo quando apresenta paisagens nocturnas, em quadros que tanto possuem de mágico como de perturbador:

Era il più bello chiaro di luna; l'ombra della chiesa e più in fuori l'ombra lunga ed acuta del campanile che si stendeva bruna e spiccata sul piano erboso e lucente della piazza: ogni oggetto si poteva distinguere, quasi come di giorno. Ma, fin dove arrivava lo sguardo, non appariva indizio di persona vivente. (11)

Também na descrição da paisagem; tantas vezes citada, vista no momento em que os protagonistas deixam a terra que os viu nascer e crescer, a natureza impõe-se pela sua beleza e reflecte o estado de espírito das personagens, apesar do sofrimento que sentem. O narrador segue o olhar de Lucia, que chama a si a função de porta-voz dos três foragidos, e tudo se reveste de um tom elegíaco, ao mesmo tempo que a realidade descrita denuncia a estrutura social predominante no período do Antigo Regime. (12)

Só que a Lombardia de então já não era a de Manzoni e muito menos a dos nossos dias. Na Itália, as características locais da agricultura, o seu desenvolvimento e a independência de cada pequeno estado foram factores que contribuíram fortemente para a diferenciação da cozinha de região para região. A gastronomia sempre teve de se harmonizar com a paisagem e a tradição foi-se cristalizando ao longo

dos séculos. Esta região, limitada a norte pelos Alpes, possui uma paisagem diversificada, até à planície padana, a sul, passando pela zona dos lagos (Como, Varese, Iseo e Idro), com todo o seu esplendor subtropical. Tem o centro geográfico, económico e político, na capital, Milão. Devido a essa multiplicidade paisagística, não seria de esperar que existisse uma cozinha lombarda pouco diversificada e monótona. Terra de passagem e de múltiplas influências, cada província desenvolveu uma tradição culinária própria. Comum a todas elas é a lentidão e o cuidado com que cada prato é preparado e a preferência dada à manteiga em detrimento do azeite. A *polenta*, hoje servida como acompanhamento, constituía no passado um prato autónomo. Entre os restantes pratos lombardos de eleição, contam-se os *ravioli* caseiros, o arroz proveniente dos arrozais da planície padana e, em Milão, o *ossobuco*, o osso com tutano estufado, acompanhado com *risotto alla milanese*, temperado com açafrão. Os *panettoni* fabricam-se em todos os tamanhos. E, no que se refere à produção de laticínios, não esqueçamos que a Lombardia é a região do saboroso *gorgonzola*, do amanteigado *mascarpone*, do suave *bel paese* e do forte *taleggio*, este de Bérgamo. Aqui se situam também algumas regiões vinícolas de renome, como a Valtellina, o Oltrepò Pavese e a Franciacorta. Em Valtellina produzem-se vinhos tintos clássicos, como o *Sassella*, o *Grumello* e o *Inferno*; no Oltrepò Pavese, os vinhos brancos *Riesling*, *Pinot Bianco* e *Cortese*, bem como os tintos *Barbera* e *Bonarda*. Na região a oeste do Lago de Garda fabricam-se o *Lugana* (branco), o *Chiaretto* (*rosé*) e o *Riviera del Garda* (tinto e *rosé*).⁽¹³⁾

É evidente que em *I Promessi Sposi* não se encontra esta variedade pantagruélica, nem tão-pouco a especificação de todas as marcas vinícolas referidas. Todavia, o vinho é um elemento constante na mesa, desde o início até ao fim da obra. Pode haver muito pouco que comer, mas o vinho não falta. Logo num dos primeiros episódios, D. Abúndio, depois do indesejado encontro com os *bravi*, ao chegar a casa

totalmente desatinado, acalma-se com o conforto que lhe dá um copo de vinho de sua preferência, servido por Perpétua, a sua fiel governanta:

— *Mandi almeno giù quest'altro gocciolo, — disse Perpetua, mescendo. — Lei sa che questo le rimette sempre lo stomaco.*(14)

Noutros momentos, aparentemente mais adequados a largas considerações sobre a cozinha italiana da época, como é o episódio do jantar no castelo de D. Rodrigo, é curioso verificar que o autor prefere dar relevo a outros aspectos: a componente social, a atitude dos convivas, as conversas, os assuntos debatidos (o código cavaleiresco, a política internacional da época, a acção das grandes figuras, os conflitos bélicos...); mas, de tudo quanto aí é servido, apenas tomamos conhecimento dos vinhos, que naturalmente dão azo aos mais calorosos brindes, merecendo um comentário em jargão jurídico ao doutor Azzecagarbugli:

— *Dico, proferisco, e sentenzio che questo è l'Olivares de' vini: censui, et in eam ivi sententiam, che un liquor simile non si trova in tutti i ventidue regni del re nostro signor, che Dio guardi: dichiaro e definisco che i pranzi dell'illustrissimo signor don Rodrigo vincono le cene d'Eliogabalo; e che la carestia è bandita e confinata in perpetuo da questo palazzo, dove siede e regna la splendidezza.*(15)

Na realidade, tudo leva a crer que se tratava de vinhos de superior qualidade, pelo que está perfeitamente justificada a constante preocupação em não tomar vinho baptizado. No entanto, e apesar disso, as consequências nefastas da embriaguez também são denunciadas pelo autor e fazem-se logo sentir em Renzo, depois de se ter envolvido nos motins de Milão, que chegam ao rubro com o assalto aos fornos das padarias:

Que' pochi bicchieri che aveva buttati giù da principio, l'uno dietro l'altro, contro il suo solito, parte per quell'arsione che si sentiva, parte per una certa alterazione d'animo, che non gli lasciava far nulla con misura, gli diedero subito alla testa: a un bevitore un po' esercitato non avrebbero fatto

altro che levargli la sete. Su questo il nostro anonimo fa una osservazione, che noi ripeteremo: e conti quel che può contare. Le abitudini temperate e oneste, dice, recano anche questo vantaggio, che, quanto più sono inveterate e radicate in un uomo, tanto più facilmente, appena appena se n'allontani, se ne risente subito; dimodochè se ne ricorda poi per un pezzo; e anche uno sproposito gli serve di scola.

Comunque sia, quando que' primi fumi furono saliti alla testa di Renzo, vino e parole continuarono a andare, l'uno in giù e l'altre in su, senza misura nè regola: e, al punto a cui l'abbiam lasciato, stava già come poteva. Si sentiva una gran voglia di parlare: ascoltatori, o almeno uomini presenti che potesse prender per tali, non ne mancava; e, per qualche tempo, anche le parole eran venute via senza farsi pregare, e s'eran lasciate collocare in un certo qual ordine. Ma a poco a poco, quella faccenda di finir le frasi cominciò a divenirgli fieramente difficile. Il pensiero, che s'era presentato vivo e risoluto alla sua mente, s'annebbiava e svaniva tutt'a un tratto; e la parola, dopo essersi fatta aspettare un pezzo, non era quella che fosse al caso. In queste angustie, per uno di que' falsi istinti che, in tante cose, rovinan gli uomini, ricorreva a quel benedetto fiasco. Ma di che aiuto gli potesse essere il fiasco, in una tale circostanza, chi ha fior di senno lo dica.

[...] Si fece coraggio; stese le mani, e le appuntellò sulla tavola; tentò, una e due volte, d'alzarsi; sospirò, barcollò; alla terza, sorretto dall'oste, si rizzò. Quello, reggendolo tuttavia, lo fece uscire di tra la tavola e la panca; e, preso con una mano un lume, con l'altra, parte lo condusse, parte lo tirò, alla meglio verso l'uscio di scala. Lì Renzo, al chiasso de' saluti che coloro gli urlavan dietro, si voltò in fretta; e se il suo sostenitore non fosse stato ben lesto a tenerlo per un braccio, la voltata sarebbe stata un capitombolo [...] (16)

Consequências destas não são, pois, desconhecidas de ninguém... Por isso, se o vinho tem tanta qualidade que provoca tais efeitos, temos de reconhecer que os pratos enumerados, apesar da sua

simplicidade, não deixam igualmente de suscitar o apetite do leitor. Aquele que mais vezes vem referido é, sem dúvida alguma, a *polenta*. Quando Renzo decide convidar Tônio para lhe apadrinhar o casamento-surpresa perante o pároco, resolve não esperar e ir de imediato a casa dele para combinar as coisas. Chega à hora do jantar. É com todo o pormenor que o narrador nos apresenta não só o ritual da preparação da *polenta* (desta vez, de farinha de trigo moirisco), mas também o de a servir à mesa num prato de faia, com a numerosa família reunida, sem a alegria habitual, pelas dificuldades sentidas no dia a dia, pelo reduzido tamanho do prato e pelo voraz apetite dos comensais (17).

Nova referência a este prato surge depois de o rapaz ter escapado à peste, quando regressa a Lecco em busca de Lucia ou de notícias dela. Tendo em conta o estado de destruição em que encontra a aldeia e a sua própria casa, em parte devido também à passagem das tropas estrangeiras, busca guarida junto de um amigo de infância e, aí, uma vez mais, o narrador se detém, com a preocupação de centrar a atenção do leitor no fascínio das coisas simples, mas carregadas de forte carga simbólica:

E lì , senza sospendere i discorsi, l'amico si mise in faccende per far un po' d'onore a Renzo, come si poteva così all'improvviso e in quel tempo. Mise l'acqua al fuoco, e cominciò a fare la polenta; ma cedé poi il matterello a Renzo, perché la dimenasse [...]

Tornò con un piccol secchio di latte, con un po' di carne secca, con un paio di raveggioli, con fichi e pesche; e posato il tutto, scodellata la polenta sulla tafferìa, si misero insieme a tavola, ringraziandosi scambievolmente, l'uno della visita, l'altro del ricevimento. (18)

Foi uma refeição marcada pela pobreza e pela simplicidade, mas com igual força pela franqueza e boa vontade de bem receber. A *polenta*, a carne seca, os queijos e a fruta revelam bem o que constituía a base da dieta alimentar das classes mais humildes da Lombardia no tempo da diegese. Quando, mais tarde, depois de encontrar Lucia em Milão, Renzo regressa para dar a grande nova a Inês, fica de novo em casa do amigo, que o recebe uma vez mais com a dita *polenta* e leite quente (19).

Não se pense contudo que a população não variava a alimentação. Talvez os casos mais representativos desta variação venham das ementas que as estalagens da época ofereciam e que nos são dadas no romance pelo percurso que Renzo faz de Lecco a Milão e de Milão a Bérgamo. Ainda em Lecco, na estalagem local, na companhia de Tónio e Gervaso, o estalajadeiro serve-lhes uma travessa de almôndegas "capazes de darem vida a um morto", naturalmente bem regadas com o vinho da casa...(20)

Em Milão, na estalagem da Lua Cheia, onde Renzo se recolhe depois dos tumultos e dos assaltos aos fornos, a ceia, além do vinho e do pão que ele próprio recolhera pelo caminho, é constituída por "um bom pedaço de carne estufada" (21). Na altura da fuga para Bérgamo, pouco se detém, por conveniência própria, numa tasca assinalada por um ramo verde suspenso sobre a porta de uma cabana isolada, antes de Gorgonzola; e aí apenas come, à pressa, um pedaço de queijo, já que rejeita o vinho, pelos efeitos que lhe produzira na noite anterior(22). E em Gorgonzola torna a fazer uma pequena paragem para perguntar o caminho. Entra numa estalagem e, apesar da escassez de pormenores, depreendemos que lhe é servida uma travessa de carne, mas desta vez já convenientemente regada (23).

Debelado o flagelo da peste, na viagem de regresso a Lecco, e antes de chegar à casa do amigo de que falámos, o nosso herói pára pelo caminho. Não come desta vez em estalagens, talvez porque se encontrem abandonadas, mas traz uma merenda:

A mezzo circa della giornata, si fermò in un boschetto, a mangiare un po' di pane e di companatico che aveva portato con sé. Frutte, n'aveva a sua disposizione, lungo la strada, anche più del bisogno: fichi, pesche, susine, mele, quante n'avesse volute; bastava ch'entrasse ne' campi a coglierne, o a raccattarle sotto gli alberi, dove ce n'era come se fosse grandinato; giacché l'anno era straordinariamente abbondante, di frutte specialmente; e non c'era quasi chi se ne prendesse pensiero: anche l'uve nascondevano, per dir così, i pampani, ed eran lasciate in balia del primo occupante.(24)

A fruta ocupa, por conseguinte, na alimentação da época um papel importantíssimo, como se depreende

deste passo, o que se confirma por outra referência, desta vez relacionada com o jantar de D. Abúndio, Perpétua e Inês, em casa do alfaiate que havia acolhido Lucia depois da conversão do Inominado:

Presto, presto; il sarto ordinò a una bambina, che andasse a diricciar quattro castagne primaticce ch'eran riposte in un cantuccio: e le mettesse a arrostire.

— E tu — disse a un ragazzo, — va nell'orto, a dare una scossa al pesco, da farne cadere quattro, e portali qui: tutte, ve'. E tu — disse a un altro, — va sul fico, a coglierne quattro de' più maturi. Già lo conoscete anche troppo quel mestiere. — Lui andò a spillare una sua bottecina; la donna a prendere un po' di biancheria da tavola; Perpetua cavò fuori le provvisioni; s'apparecchiò: un tovagliolo e un piatto di maiolica al posto d'onore, per don Abbondio, con una posata che Perpetua aveva nella gerla. Si misero a tavola, e desinarono[...](25)

E se, no caso apontado, temos um exemplo quase de auto-suficiência com o hortejo, todos os indícios ao longo do romance nos levam a crer que se tratava de uma situação generalizada. Também na casa de Lucia havia uma figueira na frente da entrada (26) e, quando Frei Gualdino vai pedir esmola, Lucia enche-lhe o saco de nozes, apesar da repreensão da mãe (27). No entanto, em dias festivos, mesmo para os mais humildes, a ementa é melhorada. Na casa do alfaiate, quando o Cardeal Federico Borromeo visita a paróquia, é cozinhado um capão, de que se faz canja, e do qual Lucia acaba por comer uma asa na companhia de toda a família (28). Aliás, logo no início, também somos informados da existência de quatro capões que Inês criara para a festa do casamento de Lucia com Renzo e que acabam por ir até á cidade, a fim de serem oferecidos como forma de agradecimento ao advogado Azzecagarbugli, para que este os possa defender da perseguição que D. Rodrigo lhes tece. Perante a sua recusa, também os capões acabam por ser devolvidos e andam pendurados nas mãos do rapaz de trás para a frente e de frente para trás...(29)

A par de tudo isto, a acompanhar sempre qualquer prato e em qualquer ocasião, a presença do pão

não podia deixar de se fazer sentir. No romance manzoniano, o pão reveste-se de sentidos múltiplos, normalmente com uma forte carga simbólica e de matriz bíblica. No momento em que Frei Cristóvão se humilha pelo homicídio cometido, pede apenas como esmola um pedaço de pão à família da vítima. O pão é trazido segundo um ritual quase litúrgico e, a partir daí, um pedaço dele torna-se uma espécie de relíquia que o acompanhará pela vida inteira: é o pão do perdão(30). É esse mesmo naco que transmite a Renzo e Lucia, no Lazareto, quando os reencontra e a acção se encaminha rapidamente para um desfecho feliz. O pão ganha aí nova carga simbólica, ao passar a representar todos os valores por que Frei Cristóvão se havia regido em vida e que agora transmite a Renzo — em sentido lato, a toda a nova classe que ele representa, aquela que se encontra em condições de vir a reger os destinos de uma nova Itália (31).

No entanto, nem sempre assim é. O valor simbólico do pão, na obra, oscila: é também o pão que o diabo amassou, o pão da revolta. Ao entrar em Milão, Renzo encontra tanta farinha espalhada pelo chão, que mais parece neve; os pães têm o aspecto de calhaus dispersos pela rua... e, seguindo o olhar da personagem, o leitor entra num mundo virado às avessas, e no qual predomina a inversão de valores (32). A abundância de pão e de farinha pretendem, pelo contrário, significar a sua falta e a carestia vigente. São o resultado do assalto às padarias e aos fornos; reflectem o descontentamento geral e a revolta da população (33). Renzo pega naturalmente nalguns pães e, mais adiante, comerá um deles em presença do esbirro, na estalagem da Lua Cheia, designando-o ironicamente por "Pão da Providência" (34), embora mais parecesse o pão que o carrasco dava ao condenado antes de o supliciar. Por isso, em momento posterior, quando regressa a Milão, previne-se e compra pão em Gorgonzola. No entanto, mal entra na cidade empestada, depara-se com uma família numerosa fechada em casa, por suspeita de contágio, mas que na verdade morre de fome. Aí, partilha do seu pão e recorda o que tinha apanhado na rua; ao fim e ao cabo tudo não passava então de uma honesta restituição (35).

Pior do que todas estas situações, a fome é, porém, um espectro a pairar continuamente sobre as classes mais humildes. Apesar das múltiplas referências culinárias, a verdade é que as alusões explícitas e implícitas à fome não deverão ser em menor número. Se, a princípio, é a fome que leva a população a insurgir-se contra os preços altos, mais tarde é o seu estado de debilidade que faz com que a peste se propague tão fácil e rapidamente. O milho miúdo enviado de Veneza para Milão, a importação de trigo da Turquia através de mercadores venezianos (36) ou a distribuição de uma simples sopa (37) não são medidas suficientes para resolver o problema. Os pedintes e maltrapilhos aumentam e a cidade de Milão vê-se obrigada a remetê-los para um espaço próprio, o Lazareto, que é também o local, onde, posteriormente, vem a ficar instalado um hospital de desconformes dimensões, recolhimento para toda a população atingida pela peste(38). Em situações extremas como estas, em que há pessoas que morrem depauperadas por ingerirem apenas ervas (39), surgem obras de caridade que satisfazem minimamente as necessidades alimentares das gentes. Já na época da passagem das tropas estrangeiras pelo território de Lecco e localidades limítrofes, o Inominado fazia distribuir pão, sopa e vinho aos que nada possuíam e se tinham refugiado no seu castelo (40). Depois, quando a fome alastra, o Cardeal Borromeo cria a sopa dos pobres, onde se distribui uma alimentação já um pouco melhor e mais diversificada:

Agli affamati dispensavano minestra, ova, pane, vino; ad altri, estenuati da più antico digiuno, porgevano consumati, stillati, vino più generoso, riavendoli prima, se faceva di bisogno, con cose spirituose. Insieme, distribuivano vesti alle nudità più sconce e più dolorose.(41)

Apesar destas medidas, a situação agrava-se ainda mais. E com a peste, as coisas pioram. Quando Frei Cristóvão encontra Renzo no Lazareto, a refeição que lhe serve só já consta de uma malga de sopa e de um copo de vinho (42). As circunstâncias não permitiam melhor ementa...

Em contraste com todas as situações referentes às classes mais humildes, a situação é muito diferente na esfera dos poderosos. Além do jantar no castelo de D. Rodrigo, a que acima aludi, outras ocasiões

semelhantes são apontadas. No entanto, verificamos que, nestes casos, o autor é muito mais lacónico. Pouco se diz em termos gastronómicos do que lá é servido. Na descrição do jantar do conde-tio de D. Rodrigo com o Geral da Ordem dos Capuchinhos, privilegia-se a enumeração dos convivas presentes e os "altos" assuntos tratados (43). A festa que o marquês, herdeiro de D. Rodrigo, ofereceu aos noivos, a Inês e à protectora de Lucia, no fim do romance, quase só é referida de passagem, como um dos elementos que contribuem para a conclusão da história (44). Por sua vez, no castelo do Inominado, do jantar servido a Lucia, apenas sabemos que trata de "coisa boas", uma "finura de comidas", "bocadinhos para boca de cardeal" e "vinho, do mesmo que o patrão bebe com os amigos"(45), mas de concreto nada nos é especificado. E na história de Gertrudes, a monja de Monza — apesar de aí se abordarem de passagem algumas festas sociais —, apenas se referem expressamente os bombons que lhe oferecem quando entra para o convento (46) e a xícara de chocolate que toma no dia em que vai com a mãe e o irmão, para ali pedir o seu ingresso a fim de professar (47).

Em suma, a atenção que o autor dispensa à alimentação das classes dominantes na sociedade do século XVII está longe de se comparar à que devota à das classes mais humildes. Neste aspecto, esta predilecção remete-nos para os princípios poéticos que servem de suporte ao romance. Quando Manzoni define o seu conceito de "romance histórico", afirma em dada altura numa carta a Claude Fauriel, datada de 3 de Novembro de 1821:

Per indicarle brevemente la mia idea fondamentale sui romanzi storici, per materla così in condizione di rettificarla, le dirò che li concepisco come la rappresentazione di una condizione determinata della società, per mezzo di fatti e di caratteri così simili al vero da poterli ritenere una storia real appena scoperta. Quando vi sono inseriti avvenimenti e personaggi storici, credo che sia necessario rappresentarli nella maniera più rigorosamente storica.(48)

Destas afirmações, deduz-se que o autor segue dois princípios fundamentais; a saber: uma análise

rigorosamente histórica e, portanto “realista”, dos factos; e uma perspectiva que abraça "uma condição determinada da sociedade", em que não se limita ao registo dos feitos ilustres. Com isto, Manzoni rejeita a figura do herói marcadamente individualista definida na linha de autores como Walter Scott, e reduz a consciência das personagens centrais ao nível da comunidade e da classe em que se inserem. Assim, "representar uma condição determinada da sociedade" significa adoptar personagens desconhecidas e massas anónimas como objecto da narrativa, superando qualquer sugestão heróica na caracterização dos protagonistas. Daí se conclui que Manzoni em *I Promessi Sposi* cria uma nova fórmula, uma nova concepção do género do romance histórico. Através desta nova perspectiva e mediante uma cuidadosa pesquisa historiográfica, a atenção desloca-se, pois, do herói individual para a multidão que passa pela superfície da terra sem ser observada e sem aí deixar qualquer traço (49). *I Promessi Sposi*, nesta acepção, é a epopeia dos humildes da era romântica e, por isso, a atenção do autor, no que se refere ao âmbito específico da gastronomia, tinha de ser prioritariamente dada à cozinha popular lombarda... Foi o que nos esforçámos por mostrar nesta breve análise do texto.

1•Alessandro Manzoni, *I Promessi Sposi*, a cura di Lanfranco Caretti, Torino, Mursia, 1981, p.25. [Trad. port., Alessandro Manzoni, *Os Noivos*, Lisboa, Inquérito, s.d. [1963?], p. 11: *Dos dois braços que formam o lago de Como, um deles dirige-se para o Sul, entre duas cadeias ininterruptas de montanhas, ora sobressaindo ora reentrando, recortando as margens numa sequência de inúmeras baías e golfos. Quase de repente, aperta-se entre um promontório à direita e a costa à esquerda, formando corrente, como se fosse um rio.*

A ponte que neste rio liga as duas margens e parece marcar o ponto em que o lago acaba e o Adda começa, para tomar de novo o nome de lago, lá onde as duas margens, ao afastarem-se outra vez, permitem que as águas se estendam e se espraíem em novos golfos e novas baías.]

2• Umberto Eco, "A linguagem mendaz em Manzoni", in: Umberto Eco, *Tra menzogna e ironia*, Milano, Bompiani, 1998 (Trad. port.: *Entre a Mentira e a Ironia*, Lisboa, Difel, 2000, pp. 29-55).

3•Bill Readings, *The university in Ruins*, Cambridge/London, Harvard University Press, 1996, p.17.

4•Osvaldo Manuel Silvestre, "Caminhos que se bifurcam: estudos literários ou estudos culturais?", p. 4/6. *Ciberkiosk*, nº 5, março de 1999

[<http://www.uc.pt/ciberkiosk/>].

5• *Comer e beber com Eça de Queirós*, Rio de Janeiro, Editora Índex, 1995. Igualmente sobre a gastronomia na obra de Eça de Queirós, consultem-se as obras de Dario de Castro Alves, *Era Lisboa e chovia: Todas as personagens de Eça na Lisboa bem-amada*, Rio de Janeiro, Nórdica, 1984; *Era Tormes e amanhecia: dicionário gastronómico cultural de Eça de Queirós*, Lisboa, Livros do Brasil, 1992; *Era Porto e entardecia: de absinto e zurrapa*, Lisboa, Pandora, 1994. Ainda sobre Eça e a cozinha portuguesa, veja-se José Quitério, *Histórias e Curiosidades Gastronómicas*, Lisboa, Assírio & Alvim, 1992, bem como textos dispersos que Gonçalo Reis Torgal publicou na sua coluna "Panela ao Lume", do *Jornal de Notícias*. Também de Gonçalo Reis Torgal, são ainda de referir alguns títulos, textos de referência para o estudo das relações da gastronomia com a literatura portuguesa: *Seis escritores à mesa. Uma farta entrada, um prato de fundo e o digestivo da moda*, (texto do autor, sobre Garrett, Camilo, Eça, Aquilino, Sittau Monteiro, Alçada Baptista e João Penha); *Leres, comer e beberes em letra de médico* (em vias de publicação) e "Subsídios Camilianos para o Estudo Etno-Sociológico e Linguístico da Cozinha Tradicional Portuguesa. A Mesa no Século XIX", in: *Congresso Internacional de Estudos Camilianos (24-29 de Junho de 1991). Actas*, Coimbra, Comemoração Nacional das Comemorações Camilianas, 1994, pp. 607-619. Sobre este tema, ainda é de referir a obra de Manuel Guimarães, *Histórias de Ler e Comer*, Lisboa, Vega, 1991, entre muitos outros títulos dedicados à atenção que a literatura dedica à cozinha nacional.

6• *XI Congresso de Gastronomia do Minho. Famalicão Terra de Amigos: Com Camilo ... à ceia*, Vila Nova de Famalicão, 6-9 de Abril de 2000.

7• Melo Lapa, "A mesa e o garfo de Palma Ferreira", in: *Diário de Notícias*, 2-2-85, p.45.

8• Melo Lapa, "A mesa e o garfo de Mega Ferreira", in: *Diário de Notícias*, 25-5-1985, p.45.

9• *Idem, ibidem*, p. 45.

10• A. Manzoni, *op. cit.*, p. 269. [Trad port., pp. 241-242: *O céu prometia um dia lindo. A um lado, a Lua, ainda que pálida e sem raios, sobressaía naquele campo imenso de um cinzento-azulado, que, baixando para o Oriente, se ia convertendo, por gradações insensíveis, num amarelo-rosado. Mais abaixo, partindo do horizonte estendiam-se em longas tiras desiguais, algumas nuvens mais azuladas que escuras, as mais baixas, orladas de uma cinta de fogo que, de instante a instante, se tornava mais vivo e definido. Para o Sul, outras nuvens, agrupadas, leves e, por assim dizer, fofas iam-se iluminando de mil cores diversas. Era esse belo céu da Lombardia, tão lindo, tão encantador e tão sereno quando está límpido.*]

11• *Idem, ibidem*, p. 127. [Trad port., p. 108: *Fazia o mais lindo luar deste mundo; a sombra da igreja e, mais adiante, a sombra aguçada e longa do campanário, estendiam-se negras, imóveis e nitidamente salientes, na relva luzidia do adro: cada objecto podia-se distinguir quase como em pleno dia. No entanto, no espaço alcançado com a vista, não havia sinal de ser vivo.*]

12• Cf. *idem, ibidem*, pp. 139-140. [Trad. port., pp. 120-121.]

13• Cf. Miranda Alberti, *Cozinhas do Mundo. Itália*, Lisboa, Círculo de Leitores, 1996, pp. 9-11.

14• Alessandro Manzoni, *op. cit.*, p.40. [Trad port., p. 26: — *Beba pelo menos só mais esta gotinha — disse Perpétua, tornando a encher o copo. — O senhor bem sabe que é o único remédio que lhe conforta o estômago!*]

15• *Idem, ibidem*, p.92. [Trad. port., p. 75: — *Digo, declaro e sou de parecer que este vinho é o Olivares dos vinhos: censui, et in eam ivi sententiam, que um licor tal não se encontraria nos vinte e dois reinos do rei, nosso senhor, que Deus guarde. Julgo e decido que os repastos do Ilustríssimo Senhor Dom Rodrigo excedem os festins de Heliogábalos; e que a fome fique para todo o sempre banida e relegada deste palácio, onde reina e pontifica a mais esplêndida magnificência.*]

16• *Idem, ibidem*, pp. 232-233 e 235. [Trad port., pp. 206-207 e 209: *Com os poucos copos que bebera a princípio, uns atrás dos outros, contra o seu hábito, quer para apagar o ardor da garganta quer arrastado por uma tal ou qual sobre-excitação que nada lhe permitia fazer com conta, peso e medida,*

o vinho subira-lhe logo à cabeça. Para um bebedor, ainda que pouca prática tivesse, apenas lhe mataria a sede. "Os bons hábitos", diz um autor. "têm também esta grande vantagem: quanto mais inveterados e enraizados estão num homem, também mais facilmente se afasta deles, experimenta logo tal incómodo e mal-estar que se recordará por muito tempo da transgressão. Daqui resulta que uma simples falta será ainda para ele uma lição".

Seja como for, uma vez que os primeiros vapores subiram ao cérebro de Renzo, o vinho e as palavras embrulharam-se sem jeito nem trambelho e, no ponto em que o deixámos, já estava que não se podia lambar. Sentia-se possuído de uma vontade imensa de falar; ouvintes não lhe faltavam; e, durante algum tempo, as palavras ainda lhe saíram ordenadas. Mas, pouco a pouco, a tarefa de acabar as frases principiou a ser-lhe terrivelmente penosa. O pensamento que, de começo, era vivo, nítido e lúcido na sua mente, a breve trecho principiou a turvar-se e a desaparecer. E a palavra depois de tardar tempos sem fim, não era a que convinha ao discurso. Em tais apuros, por um destes falsos instintos que, em tais circunstâncias, conduzem os homens à sua perda, recorria ao maldito cangirão. Mas que proveito podia ele tirar de tal recurso? Que o diga quem souber.

[...] Por fim, tomou uma resolução: apoiou as mãos espalmadas sobre a mesa, tentou outra vez, duas vezes, levantar-se, suspirou, cambaleou, pela terceira vez se pôs de pé, ajudado pelo estalajadeiro. Este, sem deixar de o sustar, tirou-o de entre a mesa e o banco e, pegando num candeeiro com uma das mãos, com a outra lá o foi conduzindo o melhor que pôde até á porta que dava para a escada. Ao chegar ali, Renzo, ao barulho dos cumprimentos dos circunstantes, voltou-se de repente e, se o estalajadeiro não tem sido tão pronto em segurá-lo pelo braço, ter-se-ia estatelado.]

17•Cf. *idem, ibidem*, p. 102. [Trad. port., p. 85.]

18•*Idem, ibidem*, p. 506. [Trad. port., pp. 470-471: Lá dentro, sem interromperem a conversa, o amigo esforçou-se por ser agradável ao hóspede, tanto quanto lho podiam permitir as circunstâncias, naquele tempo, e, de mais a mais, apanhado assim de surpresa. Pôs a água ao lume e principiou a fazer a polenta. Passou depois o rolo a Renzo para que este continuasse a remexer e saíu [...]

Voltou momentos depois com um pequeno balde de leite, um pedaço de carne conservada em sal, dois queijinhos de leite de cabra, uns figos e uns pêssegos. Depois de tudo pronto e de deitada a polenta no prato de madeira, sentaram-se ambos à mesa, agradecendo um ao outro, um a boa lembrança da visita, outro o bem recebido que fora.]

19•Cf. *idem, ibidem*, p. 558. [Trad. port., p. 524.]

20•Cf. *idem, ibidem*, pp. 117-119. [Trad. port., pp. 99-101.]

21•Cf. *idem, ibidem*, p. 226. [Trad. port., p. 200.]

22•Cf. *idem, ibidem*, p. 253. [Trad. port., p. 226.]

23•Cf. *idem, ibidem*, pp. 255-263. [Trad. port., pp. 227-235.]

24•*Idem, ibidem*, pp. 499-500. [Trad. port., p. 464: Pouco mais ou menos a meio da jornada, parou num pequeno bosque para comer um pedaço de pão e de carne, que levava consigo, porque, fruta, essa tinha-a ali à disposição, em todo o percurso da estrada, mais, muito mais do que lhe era precisa: figos, pêssegos, ameixas e maçãs quantas quisesse. Não carecia, portanto, de se internar muito em qualquer pomar, porque era só estender a mão e colher ou então baixar-se e apanhar as mais maduras caídas no chão, que estava juncado delas, ao pé da cada árvore. O ano fora excepcionalmente abundante em maçãs de todas as espécies e quase ninguém fazia caso delas. As próprias uvas ocultavam, por assim dizer, as parras, e ficavam para ali ao abandono, à discrição do primeiro que chegasse.]

25•*Idem, ibidem*, p. 442. [Trad. port., pp. 407-408: O alfaiate ordenou a uma das pequenitas que fosse já, já, buscar umas castanhas novas, que estavam de reserva a um canto, e as pusesse a assar.

— E tu — disse a um dos rapazitos —, vai ao jardim e sacode o pessegueiro de maneira que caiam alguns pêssegos, e trá-los cá todos. Mas vê lá

não os pises. E tu — disse para o outro —, sobe à figueira e colhe uns figos, dos que estejam mais maduros. É um serviço que os meninos sabem fazer e até bem de mais...

Ele, por seu lado, foi abrir um barril de vinho, a mulher foi buscar uma toalha lavada, e Perpétua tirou para fora o farnel. Puseram a mesa: um guardanapo e um prato de porcelana no lugar de honra, para Dom Abúndio, com um talher que Perpétua tinha trazido no cesto. Sentaram-se à mesa e jantaram [...].

26• Cf. *idem, ibidem*, p. 128. [Trad. port., p. 110.]

27• Cf. *idem, ibidem*, pp. 62-65. [Trad. port., pp. 48-51.]

28• Cf. *idem, ibidem*, pp. 361-363. [Trad. port., pp. 330-332.]

29• Cf. *idem, ibidem*, pp. 55 e 61. [Trad. port., pp. 41 e 47.]

30• Cf. *idem, ibidem*, p. 78: *Fernandosi, all'ora della refezione, presso un benefattore, mangiò, con una specie di voluttà, del pane del perdono: ma ne serbò un pezzo, e lo ripose nella sporta, per tenerlo, come un ricordo perpetuo.*

[Trad. port.: pp. 62-63: *Parando à hora da refeição na casa de um benfeitor da ordem, comeu do pão do perdão com verdadeiro leite, mas guardou um pedaço e meteu-o no alforje, a fim de o conservar como preciosa recordação.*]

31• *Idem, ibidem*, p. 552: *E qui levò dalla sporta una scatola d'un legno ordinario, ma tornita e lustrata con una certa finitezza cappuccinesca; e proseguì:— qui dentro c'è il resto di quel pane...il primo che ho chiesto per carità; quel pane, di cui avete sentito parlare! Lo lascio a voi altri: serbatelo; fatelo vedere ai vostri figliuoli. Verranno in un tristo mondo, e in tristi tempi, in mezzo a' superbie a' provocatori: dite loro che perdonino sempre, sempre! tutto, tutto! e che preghino, anche loro, per il povero frate!*

E porse la scatola a Lucia, che la prese con rispetto, come si farebbe d'una reliquia.

[Trad. port., pp. 517-518: *E tirou do cesto uma caixinha de madeira ordinária, mas torneada, polida e com um acabamento digno da paciência de um capuchinho. E proseguiu: — Aqui está o resto do pão, daquele pão... o primeiro que pedi de esmola e do qual já ouviram falar! A ambos o deixo. Guardem-no, mostrem-no aos filhos que tiverem. O mundo para onde eles hão-de vir é um mundo triste, como triste é o tempo em que hão-de viver, no meio de soberbos e de provocadores. Digam-lhes que perdoem sempre, sempre! E que perdoem tudo! E que rezem também pelo pobre frade.*

E entregou a caixa a Lucia, que a recebeu com o respeito com que teria recebido uma reliquia.]

32• Cf. *idem, ibidem*, pp. 191-192. [Trad. port., pp. 169-170.]

33• Cf. *idem, ibidem*, p. 198-200. [Trad. port., p. 175.]

34• Cf. *idem, ibidem*, p. 226. [Trad. port., p. 201.]

35• Cf. *idem, ibidem*, pp. 511-512. [Trad. port., p. 477.]

36• Cf. *idem, ibidem*, p. 275. [Trad. port., p. 247.]

37• Cf. *idem, ibidem*, p. 424. [Trad. port., p. 390.]

38• Cf. *idem, ibidem*, p. 426. [Trad. port., p. 392.]

39• Cf. *idem, ibidem*, p. 425. [Trad. port., p. 391.]

40• Cf. *idem, ibidem*, p. 454. [Trad. port., p. 419.]

41• *Idem, ibidem*, p. 422. [Trad. port., p. 388: *Aos famintos distribuam-lhes sopa, ovos, pão e vinho, e aos que estavam extenuados por virtude de um jejum mais prolongado, forneciam-lhes caldos de carne, geleias, vinhos mais generosos, reanimando-os primeiro, se assim era preciso, com coisas*

estimulantes. Distribuíam ao mesmo tempo roupas à nudez mais vergonhosa e dolorosa.]

42• Cf. *idem, ibidem*, p. 531. [Trad. port., p. 497.]

43• Cf. *idem, ibidem*, pp. 291-292. [Trad. port., pp. 261-262.]

44• *Idem, ibidem*, p. 576: *Il marchese fece loro un gran festa, li condusse in un bel tinello, mise a tavola gli sposi, con Agnese e con la mercantessa; e prima di ritirarsi a pranzare altrove con don Abbondio, volle star lì un poco a far compagnia agli'invitati, e aiutò anzi a servirli. A nessuno verrà, spero, in testa di dire che sarebbe stata cosa più semplice fare addirittura una tavola sola.*

[Trad. port., p. 541: *O marquês fez-lhes uma grande festa. Levou-os para uma bela adega, mandou sentar à mesa os dois esposos com Inês e a senhora da caridade e, antes de se retirar, para ir jantar para outro sítio com Dom Abúndio, quis assistir ao princípio desta primeira refeição, e até ajudou a servi-la. Não virá, espero eu, à cabeça de ninguém dizer que teria sido muito mais simples fazerem uma só mesa.]*

45• Cf. *idem, ibidem*, p. 321. [Trad. port., pp. 287-288.]

46• Cf. *idem, ibidem*, p. 151. [Trad. port., p. 131.]

47• *Idem, ibidem*, p. 164: *Fu fatta sedere sur una sedia a braccioli, e le fu portata una chicchera di cioccolata: il che, a que' tempi, era quel che già presso i Romani il dare la veste virile.*

[Trad. port., p. 143: *Mandaram-na sentar numa poltrona e trouxeram-lhe uma xícara de chocolate porque tal acto naquele tempo era o mesmo que dar a túnica viril entre os Romanos.]*

48• Alessandro Manzoni, "Lettera XI. A Claude Fauriel - Parigi", p. 38, in: Alessandro Manzoni, *Lettere sui Promessi Sposi*, Milano, Garzanti, 1985, pp. 34-41. [Trad. port.: *Para lhe indicar brevemente qual é a minha concepção fundamental sobre os romances históricos, para o colocar em condições de a corrigir, digo-lhe que os concebo como a representação de uma condição determinada da sociedade, por meio de factos e de caracteres tão semelhantes à verdade, que se poderá considerar uma história real acabada de ser descoberta. Quando aí aparecem inseridos acontecimentos e personagens históricos, penso que se devem representar do modo mais rigorosamente histórico que seja possível.]*

49• Cf. A. Manzoni, *Discorso sopra alcuni punti della storia longobardica in Italia*, II, pp. 2000-2001, in: Alessandro Manzoni, *Tutte le opere*, II, a cura di M. Martelli, Firenze, Sansoni, 1973.



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 *bár*, 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 saiu 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 Eiffel 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 pêsego, 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 diapasão. 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.