

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**  
**Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas**  
**Departamento de Letras Modernas**  
**Programa de Língua, Literatura e Cultura Italianas**

**ISABELLA MAGALHÃES CALLIA**

**Receitas literárias do *Manual* de Pellegrino Artusi:  
Entre o método da *raccolta* e a arte do *racconto***

**Versão Corrigida**

**São Paulo**  
**2023**



**ISABELLA MAGALHÃES CALLIA**

**Receitas literárias do *Manual* de Pellegrino Artusi:  
Entre o método da *raccolta* e a arte do *racconto***

**Versão Corrigida**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Língua, Literatura e Cultura Italianas da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo.

Orientadora: Profa. Dra. Doris Nátia Cavallari

São Paulo  
2023

**ENTREGA DO EXEMPLAR CORRIGIDO DA DISSERTAÇÃO/TESE**

**Termo de Anuência do (a) orientador (a)**

Nome do (a) aluno (a): \_\_\_\_\_ **Isabella Magalhães Callia** \_\_\_\_\_

Data da defesa: \_\_01\_\_/\_12\_\_/\_2022\_\_

Nome do Prof. (a) orientador (a): \_\_Doris Nátia Cavallari\_\_\_\_\_

Nos termos da legislação vigente, declaro **ESTAR CIENTE** do conteúdo deste **EXEMPLAR CORRIGIDO** elaborado em atenção às sugestões dos membros da comissão Julgadora na sessão de defesa do trabalho, manifestando-me **plenamente favorável** ao seu encaminhamento ao Sistema Janus e publicação no **Portal Digital de Teses da USP**.

São Paulo, \_15\_\_/\_02\_\_/\_2023\_\_



---

***(Assinatura do (a) orientador (a))***

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Catalogação na Publicação  
Serviço de Biblioteca e Documentação  
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo

C158r      Callia, Isabella Magalhães  
            Receitas literária do Manual de Pellegrino Artusi:  
            Entre o método da raccolta e a arte do racconto /  
            Isabella Magalhães Callia; orientadora Doris Nátia  
            Cavallari - São Paulo, 2022.  
            278 f.

Tese (Doutorado)- Faculdade de Filosofia, Letras e  
Ciências Humanas da Universidade de São Paulo.  
Departamento de Letras Modernas. Área de  
concentração: Língua, Literatura e Cultura Italiana.

1. Pellegrino Artusi. 2. Gastronomia. 3.  
Literatura. 4. Crítica Textual. 5. Receitas. I.  
Cavallari, Doris Nátia, orient. II. Título.

CALLIA, I. M. *Receitas literárias do Manual de Pellegrino Artusi: Entre o método da raccolta e a arte do racconto*. Tese apresentada à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo para obtenção do título de Doutorado em Língua, Literatura e Cultura Italianas.

Aprovado em:

Banca Examinadora

Prof. Dr. Lorenzo Mammi  
Prof. Dr. Emanuel França de Brito  
Prof. Dr. Fabiano Dalla Bona



Dedico à você, Stella, que, para além do seio, me nutriu de música e literatura,  
e, a você, Callia, pai cientista cozinheiro, que me recitava Artusi como se fosse Dante.

*In memoriam*





## AGRADECIMENTOS

Primeiramente à CAPES, pelo fundamental auxílio recebido no decorrer da pesquisa, tanto no Brasil, quanto na Itália, do mestrado à conclusão do doutorado direto. Ao professor Massimo Montanari por ter me desvelado o campo acadêmico dos estudos da alimentação através de seus livros, e, posteriormente, como professor na Itália. Ao amigo e parceiro em projetos, Plínio Gomes, o qual acompanhou e discutiu as ideias iniciais, até sua conclusão. Às professoras e amigas Denise Gomes, Sylvia Caiuby e Vera C. Machline, por me encorajarem com o projeto. À professora Maria C. Casini, pelo importante incentivo inicial. Aos professores em Bologna, Alberto Capatti, Giovanna Frosini, Gino Ruoizzi e Nicola Perullo, pelas reflexões sobre as hipóteses da tese e por suas contribuições em gastronomia, história, literatura e filosofia, respectivamente. À Casa Artusi (e relativa biblioteca), e à Laila Tentoni, pela disponibilidade. Aos colaboradores das bibliotecas *Salaborsa, dell'Archiginnasio e Universitaria di Bologna* e às amigas que lá me acolheram, Linda, Monica, Marianna e Dany (em 2015 e 2019/2020). Ao amigo e professor Lorenzo Mammì, pela atenção com minhas dúvidas no decorrer desses anos, favorecendo soluções relevantes. Ao colega Emanuel França de Brito, pela generosa indicação de leituras assertivas. Ao professor Danilo Paiva Ramos, pela ancoragem na escrita etnográfica. Às caras professoras Adriana Iozzi Klein, Roberta Barni, Fernanda Ortale, Angela Zucchi e Elisabetta Santoro, por me apoiarem nesses anos, especialmente quando minha mãe faleceu. À Edite Pi, sempre resolutiva. Ao colega Cosimo, pelas leituras sugeridas. Ao pessoal da biblioteca *Florestan Fernandes*, principalmente nos tempos de pandemia. Ao Danilo, do Serviço de Cultura e Extensão Universitária e à Nivaldete e ao Paulo, da Pró Reitoria de Pós-Graduação. À cara amiga e colega Iolanda G. de Assis da Silva, pelas ricas discussões e projetos em conjunto, em São Paulo e em Bologna. Ao colega Paulo Lima, pelas conversas sobre Dante. Ao colega Thiago Villela Basile pelas observações sobre Boccaccio e pela cuidadosa revisão do trabalho. À amiga *factotum*-maravilha Mariana Olivieri, por tudo. Às amigas Silvia, Janka, Elena e Tania, pelo apoio moral. À Terezinha, pela parceria. À Marina, na montanha da Kim e do Geraldo, queridos. À minha irmã Sofia, mestra e companheira. E, à cara professora e orientadora, Doris Nátia Cavallari, um agradecimento especial por tê-la tido presente e participante, da primeira entrevista no Programa à conclusão da tese. É um privilégio poder se dedicar à pesquisa acadêmica, principalmente bem acompanhada.



*“A comida alimenta e a bebida mata a sede, mas comidas e bebidas são muitas outras coisas também. São formas de expressar pertencas, identidades, relações. São instrumentos de sociabilidade e comunicação. É por isso que toda narrativa sobre o alimento e a mesa possui uma densidade especial, uma trama de perspectivas que a enriquece de conteúdos e significados. Pois narram-se coisas, que por sua vez, narram. As narrativas sobre a mesa têm tanto a dizer porque é a própria mesa que narra. Ela narra a fome e as maneiras como o homem procurou transformá-la em ocasião de prazer. Narra a economia, a política, as relações sociais. Narra os paradigmas intelectuais, filosóficos, religiosos de uma sociedade. A mesa narra o mundo.”*

Massimo Montanari



## RESUMO

CALLIA, I. M. *Receitas literárias do Manual de Pellegrino Artusi – Entre o método da raccolta e a arte do racconto*. 2022. 278 f. Tese de Doutorado. Departamento de Letras Modernas. Faculdade de Filosofia Letras e Ciências Humanas. Universidade de São Paulo, São Paulo, 2022.

A motivação desta tese é perscrutar a literatura presente nas receitas da célebre obra *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene – Manuale pratico per le famiglie, compilato da Pellegrino Artusi* (que contou com 15 edições autorais entre 1891 e 1911). Mercante, homem de cultura, leitor escritor, o gastrônomo didático Pellegrino Artusi militou pela *Questione Della Lingua*, em favor do toscano-florentino. Uma obra, acima de tudo, voltada à instrução do convívio de uma burguesia emergente e comprometida em educar a palavra (a conversação) e o corpo (a comensalidade e os modos). Por ser um trabalho de natureza transversal, esses estudos pendulam entre os campos da História e Cultura da Gastronomia e da Língua, Literatura e Cultura Italianas. O *Manual* se fez valer de uma “saborosa” intertextualidade, que garantiu seu longo fresco. Portanto, trata-se da investigação do que constituiria tais receitas e de como teriam sido “servidas” pelo autor, e, para tal, as reflexões do gastrônomo, crítico literário, filólogo, historiador e antropólogo Piero Camporesi, presentes na edição comentada de 1970, serviram de fio condutor dentre as sincréticas matérias distribuídas pelos cinco capítulos resultantes da pesquisa. Sem dúvida, igualmente o professor e especialista em História e Cultura da Alimentação, Alberto Capatti, com sua edição comentada de 2010, foi essencial para a tese, bem como as obras e aulas de Massimo Montanari, Giovanna Frosini e Elisabetta Menetti. O trabalho, por se acreditar introdutório a tais temas para o leitor brasileiro, privilegia, propositalmente, uma apresentação paratática. No período das investigações, dois aspectos autorais emergiram: o método de Artusi, que nomeamos de *raccolta* (colheita/coleta), que concedeu às receitas representatividade social por fomentar diálogo com o público leitor, e sua arte narrativa, nomeada de *racconto*, a qual se beneficiou da eficácia das formas breves, ao amalgamar concisamente referências literárias, anteriores à obra; o autor, dessa forma, ao mesmo tempo em que honra séculos de tradições, inova e consolida um novo gênero, uma vez que, a cada receita, horizontes de conhecimento são oferecidos. A propósito de tal natureza heterogênea, a obra pode ser entendida sob a alegoria do prato *timballo*, a qual incorpora aqui o conceito de *cornice narrativa* (moldura narrativa), pois vários *racconti* encontram-se envolvidos por um contexto comum. Nessa alegoria, a massa representa a voz do autor, pois é invólucro – a macroestrutura da obra, sua *cornice*. –, e também parte de um recheio de ecléticos ingredientes – as unidades mínimas narrativas que a compõem. Sendo assim, tanto uma fatia do *timballo* quanto uma receita do *Manual* de Artusi são suficientes para se captar o todo, pois ambas performam a operação *totum pro parte*. Um meta procedimento narrativo que elevou a comida ao papel de mediadora, para instruir deleitando as cidadãs e os cidadãos “por fazer”, de uma Itália recém-unificada; em outras palavras, essas seriam receitas de italianidade prenhes de literatura.

Palavras-chave: Pellegrino Artusi. Crítica textual. Convívio. Formas breves. Gastronomia.

## RESUMO EM ITALIANO

CALLIA, I. M. Ricette letterarie dal *Manuale* di Pellegrino Artusi – Tra il metodo della raccolta e l'arte del racconto. 2022. 278 f. Tesi di Dottorato. Dipartimento di Lettere Moderne. Facoltà di Filosofia, Lettere e Scienze Umane. Università di San Paolo, San Paolo, 2022.

La motivazione di questa tesi è quella di scrutinare la letteratura presente nelle ricette della celebre opera *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene – Manuale pratico per le famiglie*, compilata da Pellegrino Artusi (che ebbe 15 edizioni autoriali tra il 1891 e il 1911). Commerciante, uomo di cultura, lettore scrittore, il gastronomo didattico Pellegrino Artusi fece campagna per la *Questione della Lingua* a favore del Toscano-Fiorentino. Un'opera, soprattutto, volta a istruire la convivenza di una borghesia emergente e impegnata a educare la parola (conversazione) e il corpo (commensalità e buone maniere). Di natura trasversale, questi studi spaziano tra i campi della Storia e della Cultura della Gastronomia e quelli della Lingua, Letteratura e Cultura Italiane. Il *Manuale* si avvale di una “saporita” intertestualità, che ne garantisce una freschezza duratura. Si tratta quindi di indagare di cosa si costituirebbero tali ricette e di come sarebbero state “servite” dall'autore, e così le riflessioni del gastronomo, critico letterario, filologo, storico e antropologo Piero Camporesi, presenti nell'edizione commentata del 1970, servi da filo conduttore tra i materiali sincretici distribuiti nei cinque capitoli risultanti dalla ricerca. Fondamentali anche i lavori del professore in Storia e Cultura della Gastronomia, Alberto Capatti, con la sua edizione commentata del 2010, così come i lavori e le lezioni di Massimo Montanari, Giovanna Frosini ed Elisabetta Menetti. L'opera, poiché si ritiene introduttoria a tali temi per il lettore brasiliano, privilegia una presentazione paratattica. Durante il periodo delle indagini sono emersi due aspetti autoriali: il metodo di Artusi, nominato di *raccolta*, che garantisce alle ricette una rappresentabilità sociale, perché favorisce il dialogo con il pubblico, e la sua arte narrativa, il *racconto artusiano*, che si beneficia dalla efficacia delle forme brevi, amalgamando sinteticamente riferimenti letterari; l'autore, così, pur onorando secoli di tradizioni, innova e consolida un nuovo genere, poiché, da ogni ricetta, orizzonti di conoscenza si presentano. A proposito di tale eterogeneità, l'opera può essere intesa sotto l'allegoria del piatto del timballo, che qui incorpora il concetto di cornice narrativa, in quanto i vari racconti sono coinvolti in un contesto comune. In questa allegoria, la pasta rappresenta la voce dell'autore, sia come l'involucro – la macrostruttura dell'opera, la sua cornice –, ed anche come parte di un eclettico ripieno di ingredienti vari – le unità narrative minime che la compongono. Quindi, sia una fetta del timballo, sia una ricetta del manuale dell'Artusi entrambi sono sufficienti per catturare il tutto, poiché performano l'operazione *totum pro parte*. Una meta-procedura narrativa che eleva il cibo al ruolo di mediatore, nell'istruire diletta i cittadini “da fare” in un'Italia di recente unificazione; in altre parole, queste sarebbero letterarie ricette di *italianità*.

Parole chiavi: Pellegrino Artusi. Critica testuale. Convivio. Forme brevi. Gastronomia.

## RESUMO EM INGLÊS

CALLIA, I. M. *Recipes from Literature in Pellegrino Artusi's Manual – Between the raccolta method and the art of racconto*. 2022. 278 f. Thesis. Department of Modern Letters. Faculty of Philosophy, Letters and Human Sciences. University of Sao Paulo, Sao Paulo, 2022.

The motivation of this thesis is to scrutinize the literature present in the recipes of the famous work *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene – Manuale pratico per le famiglie*, compitado da Pellegrino Artusi (which had 15 authorial editions between 1891 and 1911). Merchant, man of culture, writer and reader, the didactic gastronome Pellegrino Artusi campaigned for the *Questione Della Lingua*, in favor of the Tuscan-Florentine language, thus, it became clear that it was a work, above all, that aimed the instruction of a emerging bourgeoisie committed to educate the word (conversation) and the body (commensality and manners). As a work of a transversal nature, these studies swing between the fields of History and Culture of Gastronomy and Italian Language, Literature and Culture. The work made use of a “tasty” intertextuality, which guaranteed its long-lasting freshness. Therefore, it is about the investigation of what would constitute such recipes and how they would have been “served” by the author, and, for that, the reflections of the gastronome, literary critic, philologist, historian and anthropologist Piero Camporesi, present in the commented edition of 1970, served as a guiding thread among the syncretic materials distributed by the five chapters resulting from the research. Also the professor and specialist in the History and Culture of Food, Alberto Capatti, with his annotated edition of 2010, was essential for the thesis, as well as the works and classes of Massimo Montanari, Giovanna Frosini and Elisabetta Menetti. The work, as it is believed to be introductory to such themes for the Brazilian reader, purposely privileges a paratactic presentation. During the investigation period, two authorial aspects emerged: Artusi's method, which we named *raccolta* (harvest/harvest), granting the recipes social representation and fostering dialogue with the public, and his narrative art, which we named *racconto*, which it benefited from the effectiveness of the short forms, by concisely amalgamating literary references, prior to the work; the author, in this way, while honoring centuries of traditions, innovates and consolidates a new genre, since, with each recipe, horizons of knowledge are offered. Regarding such heterogeneous nature, the work can be understood under the allegory of the main dish *timballo*, which here incorporates the concept of *cornice narrativa* (narrative frame), as the various *racconti* are involved in a common context. In this allegory, the *pasta* represents the author's voice, as it is the envelope – the macrostructure of the work, its cornice – and also part of an eclectic filling of various ingredients – the minimal narrative units that compose it. Thus, both a slice of the *timballo* and a recipe from Artusi's manual are enough to capture the whole, as both perform the operation *totum pro parte*. A narrative meta-procedure that elevated food to the role of mediator, to instruct, delighting the citizens in a newly unified Italy; in other words, these would be recipes for Italiannes pregnant with literature.

Keywords: Pellegrino Artusi. Textual criticism. Conviviality. Short forms. Gastronomy.





## LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – Capa estilizada da primeira edição, de 1891.....	41
FIGURA 2 – “Formaggio”, 1882, p. 48-49 – <i>Almanacco Igienico Popolare – Piccolo dizionario della cucina</i> .....	48
FIGURA 3 – Original da última edição autógrafa, de 1911.....	51
FIGURA 4 – Capa atual, pela Editora Giunti.....	52
FIGURA 5 – <i>Almanach des Gourmands, servant de guide dans les moyen de faire excellent chere par un vieil amateur</i> . Grimod de la Reynière, quarta edição, de 1806.....	57
FIGURA 6 – <i>Les méditations d’un Gourmand, Almanach des Gourmands</i> . Grimod de la Reynière, quarta edição, de 1806.....	58
FIGURA 7 – <i>Manuel des Amphitryons, Un traité de la Dissection de viandes à table, la Nomenclature des Menus les plus nouveaux pour chaque saison, et les Eléments de Politesse gourmand</i> .....	59
FIGURA 8 – <i>Manuel des Amphitryons</i> , de Grimod de la Reynière. Edição de 1808.....	60
FIGURA 9 – <i>Physiologie du Gôut ou Meditations de Gastronomie Transcendante, – ouvrage théorique, historique et à l’ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes</i> . Primeira edição (anônima), de 1826.....	61
FIGURA 10 – <i>Le cuisinier François, enseignant la manière de bien apprêter et assaisonner toutes sortes de viandes grasses et maigres, légumes, pâtisseries et autres mets qui se servent tant sur les tables des grands que des particuliers</i> . par François Pierre, sieur de La Varenne, écuver de cuisine, François La Varenne, capa da primeira edição, de 1651.....	62
FIGURA 11 – <i>L’autore a chi legge</i> . Abertura da segunda reedição, de 1895; foto da edição de 1922, Adriano Salani Editore.....	71
FIGURA 12 – Contracapa ilustrada do <i>Manual</i> . Edição de Adriano Salani, 1923.....	82
FIGURA 13 – <i>Timballo</i> .....	192
FIGURA 14 – <i>Timballo ferrarese di maccheroni</i> .....	192
FIGURA 15 – <i>Tamburo</i> .....	193
FIGURA 16 – <i>Pasticcio di maccheroni</i> . Base e invólucro de <i>pasta briséé</i> e recheio de <i>rigatoni</i> , <i>mozzarella</i> , ovos, salame picante, almôndegas de carne, manteiga, molho bechamel, pimentões verdes, molho de tomate.....	193
FIGURA 17 – Receita em vídeo de <i>timpano</i> .....	273
FIGURA 18, 19, 20 – Receita de <i>timballo</i> .....	274
FIGURA 21, 22 – Exemplar de <i>La Scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene</i> de Vinicio Walter Callia, de 1952.....	277



## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	21
<b>1 LIBRO CENERENTOLA</b> .....	31
<b>1.1 Estrutura e conteúdos da obra</b> .....	35
<b>1.1.1 Tríades de valores burgueses</b> .....	41
<b>1.1.2 Médicos gastrônomos</b> .....	43
<b>1.1.2.1 Mantegazza</b> .....	44
<b>1.1.2.2 Dubini e Descuret</b> .....	49
<b>1.1.3 Fortuna crítica e traduções</b> .....	53
<b>1.2 Grimod e Savarin: paradigmas de um gênero</b> .....	57
<b>1.2.1 Artusi e Savarin: tão perto, tão longe?</b> .....	65
<b>1.2.2 Savarin, Dumas e Artusi, gastrônomos</b> .....	69
<b>2 BENEDETTO L'ARTUSI!</b> .....	71
<b>2.1 A questão da língua italiana</b> .....	73
<b>2.1.1 Montesquieu, Dupaty, Stendhal</b> .....	75
<b>2.1.2 “La Riforma dell’Artusi”</b> .....	76
<b>2.1.3 Culinária e oralidade</b> .....	82
<b>2.2 Língua e comida e línguas da comida, antes do Artusi</b> .....	86
<b>2.3 Benedetto l’Artusi!</b> .....	97
<b>3 RACCOLTA</b> .....	101
<b>3.1 Un uomo risorgimentale</b> .....	102
<b>3.1.1 Carestia, a fome de muitos e trauma</b> .....	106
<b>3.1.2 Fiorentino di adozione</b> .....	110
<b>3.2 Estudos e contatos literários</b> .....	112
<b>3.2.1 Biografia de Ugo Foscolo</b> .....	114
<b>3.2.2 Cartas de Giuseppe Giusti</b> .....	116
<b>3.3 Vida, trânsitos e raccolta</b> .....	119
<b>3.3.1 O método da raccolta</b> .....	120
<b>3.3.1.1 Raccolta e escrita etnográfica</b> .....	122

3.3.1.2 <i>Ada Boni: il cuscussù ipotetico dell'Artusi</i> .....	130
<b>3.4 Comida: construção ativa de sentido</b> .....	132
<b>4 CONVÍVIO</b> .....	135
<b>4.1 A tradição da <i>trattatistica dei Galatei</i></b> .....	136
<b>4.1.1 <i>Della Casa, Castiglione, Dante</i></b> .....	137
<b>4.1.2 <i>Erasmus</i></b> .....	142
<b>4.1.3 <i>Educação e convívio entre os séculos XII e XIV</i></b> .....	144
<b>4.1.3.1 <i>Latini, Dante, Paolo da Certaldo, Dino Compagni e Boccaccio</i></b> .....	145
<b>4.2 O gastrônomo literato e o gosto</b> .....	157
<b>4.2.1 <i>Guerrini</i></b> .....	160
<b>4.3 Gosto: <i>De Crassissima Philosophiae Pars</i></b> .....	162
<b>4.3.1 <i>Estômago de poeta</i></b> .....	167
<b>4.4 <i>Una scorta</i></b> .....	171
<b>5 RACCONTO</b> .....	173
<b>5.1 <i>Ricettistica</i></b> .....	174
<b>5.1.1 <i>O que é uma receita?</i></b> .....	175
<b>5.2 A arte narrativa do racconto</b> .....	178
<b>5.2.1 <i>360. Lingua alla scarlatta, uma paródia homérica</i></b> .....	181
<b>5.2.2 <i>46. Cuscussù, uma paródia dantesca</i></b> .....	185
<b>5.3 O <i>timballo</i> como alegoria</b> .....	189
<b>5.4 A tradição das formas breves</b> .....	198
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	205
<b>BIBLIOGRAFIA</b> .....	213
<b>ANEXOS</b> .....	223

## INTRODUÇÃO

Como se prepara uma língua marinada a partir de uma receita que traz, em sua breve descrição, um poema sobre o acirrado debate político em defesa da língua italiana?

A presente tese se ocupa de tais problemas e pretende respaldar leituras alternativas para se cozinhar melhor Artusi, ao lê-lo.

Entretanto, esse não é um estudo sobre comida, apesar de tratar do célebre manual e receituário, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene – Manuale pratico per le famiglie, compilado da Pellegrino Artusi*, de 1891, mas o é também e consequentemente. Pode-se dizer que se trate de uma investigação sobre qual seria o ingrediente secreto que compõe suas receitas. Mais especificamente, aventa-se a hipótese de que seria um potente concentrado de tradições literárias. Um meta ingrediente. E que tal operação tenha sido deliberadamente imbuída do propósito de nutrir corpos e mentes, de alimentar mentalidade. Portanto, a comida aqui é meio, não fim.

Fundamentalmente, ao investigarmos sob o prisma da literatura o receituário artusiano, emergiu o amplo espectro que enreda a história e a cultura da alimentação italiana a partir do século XIII, em seus aspectos políticos, sociais e econômicos e, dessa forma, ao ser lido em suas entrelinhas, lançou luz sobre certas tradições literárias. Assim, e sem trocadilhos, língua e comida, assim como comida e língua, provaram-se indissociáveis.

Para que esse percurso possa ser devidamente fruído no decorrer da leitura, vale estabelecer um pressuposto nada óbvio. Ainda que, *grosso modo*, sejamos todos tendencialmente capacitados em dissertar sobre a alimentação, por essa ser uma prática diária essencial à manutenção da vida, a reflexão gastronômica pressupõe instrução, conhecimento e cultura variada, não somente pelo inerente empirismo que a constitui, mas principalmente por meio de leitura; ou seja, enquanto a alimentação é subsistência universal, a gastronomia é do campo da erudição. E podemos dizer o mesmo dos termos *gastrosofia* e *gastrologia*, pois, do grego: *nómos*, lei, regra; *sophía*, conhecimento, sabedoria; *logos*, discurso, inteligibilidade. Ou seja, estudos que investigam por meio do intelecto a alimentação, a cozinha, a culinária e a própria reflexão gastronômica. Portanto, o gastrônomo (o gastrólogo ou gastrósofo) se faz valer de conhecimentos humanísticos e científicos para analisar tudo que transita ao redor da mesa. Sobre esse propósito, dedica-se a Literatura Gastronômica, daí o título da obra que consolidou o gênero: *Physiologie du Gout ou Meditations de Gastronomie Transcendante* –

*ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*, de 1836, de Jean Anthelme Brillat-Savarin, de onde entendemos que a gastronomia, ao elevar o paladar a outro patamar, torna-se transcendente. Por essa razão a comida, aqui, é meio, por sua natureza epistemológica e, portanto, do caráter simbólico discursivo que assume no plano textual.

Magistrado, político influente e gastrônomo, Savarin, em sua única publicação sobre gastronomia, demonstrou possuir uma verve comunicativa fluida, certamente graças à extensiva exercitação técnica, vital ao *métier*. Dessa forma, entendemos que o político Savarin e o comerciante Artusi beneficiaram-se do domínio da arte da retórica e da eloquência; dois autores que aprimoraram sua escrita ao longo da vida por motivos profissionais, ainda que uma escrita não literária. Portanto, em se tratando de uma tese que carrega o termo “receitas literárias” em seu título, é válido reforçar que esse seja um estudo que se debruce preponderantemente sobre a literatura que compõe as receitas e de que forma o autor as “serviu”.

No decorrer da tese veremos alguns termos relacionados ao tema, tais como *gastronomo, buongustaio, gourmand, gastronome, gourmet*, e, em oposição *ghiottone, gran pappatore, glouton*. Nos textos sobre os quais nos debruçaremos, nos campos do convívio e da comensalidade, veremos que tais temas se prestaram de meios propedêuticos à classe mercante emergente a partir do século XIII, e que a gulodice e os excessos eram considerados vícios condenáveis. Contudo, é também importante frisar que não se trate de uma regra que a literatura gastronômica *a priori* rechace a *ghiottoneria* ou a *goumandise*, pois a prudência e a misura são valores distintivos da classe burguesa, não da faustosa aristocracia e tampouco do imaginário do *popolo minuto*. Portanto, o trabalho se favorece de um recorte no qual alimentação e virtude convergem devido à classe em que atuam.

Dessa forma, nossa exposição sobre o *Manual*, compilado por um mercante e gastrônomo comprometido com a ciência e a arte, é multidisciplinar e fronteira, tal qual a própria obra, e privilegia três principais campos históricos: a) da literatura; b) da comensalidade e do convívio; c) da filosofia, no que tange língua, literatura e alimentação, e encontrou na crítica textual seus recursos analíticos e interpretativos.

Partindo das literaturas investigadas, o personagem do gastrônomo setecentista se configura como alguém que vivencia a totalidade da alimentação de forma crítica e a relata didaticamente. Suas escolhas, despojadas ou engajadas, estariam imbuídas de inúmeros posicionamentos e critérios que podem ser de caráter ético, político, religioso,

estético, ambiental, salutar, econômico ou social. Por conseguinte, o exercício reflexivo gastronômico pressupõe o domínio de todo um regimento comportamental sobre formas de consumo e convívio, pois a alimentação se dá, no presente estudo, no âmbito da coletividade. E todo esse conjunto de conhecimentos é transpassado pelo subjetivo crivo do gosto vigente: há o que agrada e o que repugne, e assim, as regras da comensalidade fluem no tempo-espaço, podendo ora agregar, ora dividir. Ou seja, em última instância, por serem ritos profundamente cifrados, toda comida ou bebida é cultura. Portanto, eis uma possível distinção entre os termos alimentação e gastronomia para esse trabalho: a alimentação seria o grande campo e os estudos gastronômicos se dedicariam a pensá-la.

As análises sobre a possível literariedade da obra e sobre a literatura que a constitui trouxeram à tona o aspecto pedagógico do engajamento de Artusi por meio da gastronomia, ao torná-la acessível e formativa. Seu receituário revelou-se um agrupamento de cartas, notas de viagem, relatos biográficos, memórias de vida observada, de diálogos que, por meio da voz e da história pessoal do autor, narraram histórias de um “nós” compartilhado, fazendo da obra um texto polifônico. Por essa razão, o binômio presente no título desta tese, *raccolta*, de colheita/coleta, e *racconto*, de arte narrativa, sintetiza a riqueza do *Manual*, ao espelhar sua realidade e ao colocar em discussão não somente a literatura gastronômica, como também seu próprio tempo. Um tempo dinâmico, de transição e no qual uma nova ordem – e principalmente uma nova *forma mentis* – se consolidava aceleradamente, em especial no que diz respeito à questão do gosto, enquanto paladar e enquanto cultura, do comportamento social, da(s) língua(s) italiana(s), das otimizadas práticas alimentares e dos gêneros literários que as narraram. São esses relevantes debates pertinentes ao arco temporal e político que gestou a obra e que compreendeu a sua primeira edição, em 1891 e a derradeira, em 1911.

Diante de tais cenários, a exposição da tese mostra-se não esquemática, mas orgânica, de maneira que as matérias se organizaram segundo uma dialética toda artusiana, digamos. O que revelou que ao nos aprofundarmos no campo da reflexão gastronômica, e em dissertar sobre ele, deparamo-nos com sua natureza rizomática e fugidia; vêm à tona as inúmeras camadas de significado que a permeiam e, facilmente, a empreitada pode ser tornar vertiginosa e atordoar. Descobrimos, com surpresa, que a prática culinária, por mais concretamente que se apresente em sua materialidade palatável, quando abordada epistemologicamente, “não se deixa encarar”, usando uma expressão do filósofo Lorenzo Mammi, ao se referir à música, “pois é um assunto que, em sua essência, escapa”.



Em *A fugitiva – Ensaio sobre música* (2017), Mammì, ao relatar sua dificuldade em se aproximar da música, revela que “por mais que chegasse perto dela, não conseguiria atingi-la”. Igualmente, a presente pesquisa, que amadureceu no decorrer de sete anos, experienciou uma dinâmica semelhante: cada *insight* revelador das narrativas estudadas, que se apresentam como meras receitas culinárias (e nada mais banal que uma receita, certo?), ao invés de proporcionar um entendimento, expandia seu raio espectral, ao mesmo tempo adensando sempre mais o cerne da questão, que se mantinha (e segue) velado, como se as receitas de Artusi se comportassem como charadas, as quais exortam: “Decifra-me ou devoro-te!”. E então, nesse caso, a tese convida: ao invés de devorarmos as receitas de Artusi, deixemo-nos devorar por elas. Assim sendo, a chave de entendimento de suas formulações culinárias se dá preponderantemente pelo intelecto, pois o gastrônomo busca apreender a essência de tudo que precede a palatabilidade das coisas.

E é sob essa premissa, acerca do caráter fugidio do tema, que, no *Prefazio* do *Manual*, Artusi se oferece de *scorta*, de acompanhante e guia, prevenindo os desavisados que anseiem “olhá-la nos olhos”: “La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere (...)”<sup>1</sup> (ARTUSI, 2010, p. 14). Assim o autor descreve sua relação com a prática culinária, assumindo o papel de experiente domador, ao apresentar sua fera ao público: astuciosa, levada, fugidia e até mesmo *snob*, a qual deliberadamente causaria dor e prazer. Algo imprevisível e temperamental. E, para ser iniciado em tal arte dois seriam os desafios: conquistar a fera (ela, a prática culinária), e a si mesmo (educar-se à mesa e socialmente). De tal modo que, ao ler e transformar ingredientes – prenes de força cultural –, o indivíduo se italianize e se transforme também. Estaria em ação o processo metafísico, sob o signo de outro relevante binômio, do *sapore-sapere*.

Assim, a cozinha seria essencialmente um ato de fé e, diante disso, segundo Artusi, seria melhor aproximar-se “pelas bordas”. E também ele demonstra ser *bricconcello*; seu *Manual* se apresenta como uma receita de persuasão à leitura. História, ciência, literatura, filosofia, política, anedotas e máximas perpassam as narrativas deixando a dúvida se o que se lê é uma receita que conta um caso ou um caso com uma receita no meio, às vezes, até mesmo não encontramos a receita na receita. Um perfil, um vulto por vezes se entrevê, mas não chegamos a encarar a culinária de fato. Ao lermos muitas de suas receitas, um prisma se

---

<sup>1</sup> “A cozinha é uma malandrinha; quase sempre, e voluntariamente, causa desespero, mas também dá prazer (...)” (ARTUSI, 2010, p. 14, tradução nossa).

manifesta, pois tanto a comida quanto Artusi têm trânsito livre. Ambos flanam pelos mais distintos campos.

Isso explica a motivação por trás desses estudos artusianos ter se dado não a partir da bagagem acadêmica de uma estudiosa e especialista em História e Cultura da Alimentação, mas, antes de tudo, de uma leitora. Leitora também de literatura.

O livro, que se apresenta como um “manual prático para famílias”, é ostensivamente associado à culinária pela crítica e pelo público leitor. Artusi é, inclusive, considerado o “pai da moderna cozinha italiana”, por amalgamar paladares e palavras de uma Itália pós-unificada e “reformular” a língua da cozinha. Contudo, ao fruirmos aleatoriamente seus escritos, é possível reconhecermos ecos, sentir a presença de inúmeras vozes históricas e literárias que reverberam *nas* e *das* receitas, que, inclusive, as compõem: uma operação narrativa de Artusi que teria feito delas eficazes ingredientes; seria, então, possível mapear tal cartografia criativa?

Essa inquietação surgiu da desconfiança de que este não seria apenas um pitoresco livro de cozinha de época, pois é possível intuir, por exemplo, as fábulas de Esopo e os aconselhamentos de Erasmo pulsando veladamente em suas receitas. E foi a partir da posição de leitora, que reconheceu nos textos do *Manual* a presença de tradições literárias, que estudar os trabalhos de linguistas, filólogos, historiados, antropólogos e sociólogos, constituintes de sua fortuna crítica, foi possível vislumbrar a composição de percursos e relativas interpretações para a tese.

Por essa razão, por tratar-se de uma abordagem interdisciplinar da obra, através da literatura, mais uma vez recorreremos a Mammì, pois aconselhamos percorrer as páginas dessa tese com a mesma disposição que Stendhal divagava sobre a música de Rossini na ocasião em que publicou *Vie de Rossini*, em 1824: seguindo pistas esparsas de toda parte, “observando seus sinais e suas causas” (MAMMÌ, 1995, p. 09). Stendhal, autoridade em literatura, arte e teatro lírico, foi frequentador dos salões das principais cidades italianas e justificou “o caráter intuitivo e eclético de suas escolhas estéticas” (idem, *ibidem*) na organização dos assuntos aparentemente díspares que constituem sua obra, pois, segundo o escritor: “Se uma fonte nasce de uma montanha, e eu não sei por que sua água é tão pura, tudo que diz respeito à montanha me interessa” (STENDHAL, 1824, apud MAMMÌ, 1995, p. 09). Eis, uma acertada estratégia investigativa para nos aproximarmos das rizomáticas charadas de Artusi, pois tudo que diz respeito à elas nos interessa.

Quanto ao percurso acadêmico que propiciou esses estudos, tal interesse se manifestou há sete anos, quando então já se havia transcorrido vinte anos de estudos italianísticos entre o Brasil e a Itália, e também do trabalho como docente, por meio de cursos que enredam Literatura Gastronômica e História da Arte, assim como dez anos dedicados ao ensino em Língua e Cultura Italianas. Formada em Hotelaria em 1995, e, tendo ministrado cursos em âmbito universitário sobre História e Cultura da Alimentação imediatamente após a conclusão da graduação, a prática culinária e a reflexão gastronômica puderam amadurecer em âmbito acadêmico. E foi somente em 2015 que *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* pôde ser abordada formalmente, graças à disciplina *Storia e Cultura dell'Alimentazione*, no Departamento de *Storia Culture Civiltà*, na Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, ministrada pelo historiador medievalista, professor Massimo Montanari. Na ocasião, ao frequentar as bibliotecas da *dotta, grassa e rossa Bologna*, foi possível ter contato com uma exauriente fortuna crítica nos campos da filologia, linguística e da culinária acerca do *Manual*, o que favoreceu algumas aproximações. No entanto, tais estudos não contemplavam a inquietação sobre os ecos literários ali presentes e tampouco sobre a possível literariedade de sua prosa. Por essa razão, ficou claro de que o Programa de Pós-graduação em Língua, Literatura e Cultura Italianas da USP seria o mais adequado para prescrutar tal perspectiva. Ao ingressar no Mestrado, em 2016, os estudos se voltaram inicialmente ao tom etno-autobiográfico, presente em um *corpus* de receitas marcadamente “de campo”, e em seu caráter propedêutico, pois Artusi, deliberadamente, pretendia estabelecer *aos e com* seus leitores que “fazendo pesquisa educo e estou me educando” (FREIRE, 1981, p. 36). A Banca de Qualificação de Mestrado, ao final de 2018, considerou apropriado que a pesquisa prosseguisse “com mais fôlego”, por meio de um Doutorado Direto e sugeriu, uma vez que a abordagem etnográfica já havia sido consideravelmente desenvolvida, que as investigações privilegiassem o cânone literário contido na obra, bem como que seria providencial pesquisar a obra em bibliotecas na Itália. E assim, graças a uma bolsa sanduíche CAPES de seis meses, foi possível retornar à Itália. De particular relevância para a pesquisa, no que tange os estudos artusianos, foi o contato com a Professora Giovanna Frosini, da Università per Stranieri di Siena e membro da *Accademia della Crusca*, com o Professor Massimo Montanari, da Alma Mater Studiorum – Università di Bologna e com Alberto Capatti. Desse período surgiu o convite à participação no comitê científico da publicação acadêmica *Koiné*, da Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, campus Rimini, Dipartimento di Scienze per la Qualità della Vita.

Já sobre os estudos sobre literatura moderna italiana, e também, e principalmente, sobre as obras de Dante Alighieri e de Giovanni Boccaccio, por serem notoriamente referenciadas nas receitas investigadas, revelou-se crucial a disciplina de Pós-Graduação do Programa “Dante e Boccaccio e os Caminhos da Literatura Moderna”, de 2020, bem como a frequência de conferências e outros cursos ministrados pela Professora Doutora Doris Nátia Cavallari, orientadora da pesquisa. De particular importância para a compreensão e conclusão das análises foram as suas sugestões de leitura com *A estética da criação verbal* (1979), de Mikhail Bakhtin, e das análises de Elisabetta Menetti, em *Le forme brevi della narrativa* (2019). Portanto, como sugerido pela Banca, foi possível contemplar plenamente o necessário aprofundamento no campo da literatura italiana referenciada no *Manual*.

O período mostrou-se também profícuo de projetos paralelos e complementares às temáticas abordadas, e assim também a pesquisa pôde ser parcialmente comentada em simpósios e conferências no Brasil e na Itália, e em alguns cursos sobre Artusi e a gastronomia, em diversas instituições. Vale citar três extensões universitárias que mobilizaram o interesse do público de forma considerável, oferecidas pelo Serviço de Cultura e Extensão Universitária da USP; *Da página ao prato: a comida na literatura italiana*, em 2017, *Ópera, Literatura, Futurismo e Cinema: a Cozinha na Cultura Italiana*, em 2019, *Os sentidos como alimento: lendo Italo Calvino e Pellegrino Artusi*, em 2021. Da última citada, em parceria com a colega doutoranda Iolanda Guilherme, surgiu o “GEOSCA – Grupo de Estudos Os Sentidos Como Alimento”, sob solicitação dos próprios participantes. Assim, a reflexão literária e gastronômica prevaleceu dentro e fora da redação da tese, favorecendo seu aprofundamento e sua pertinência em colaborar acadêmica e socialmente com os campos do saber mobilizados, e também como forma de honrar ter sido contemplada com um bolsa CAPES durante esses anos, particularmente sombrios para a Educação no Brasil.

Vejamos, portanto, como estão distribuídos os temas que investigam e esmiúçam o manual artusiano pelo viés literário. O estudo se distribui por cinco capítulos, como explicitaremos abaixo.

Como será visto, o campo da reflexão gastronômica, que compreende a convivialidade e a comensalidade, e sua relativa literatura, é preponderantemente transversal. Assim, o presente recorte ancora-se na cultura italiana, em escritos críticos que partem do século XIII, e, para tal, com intuito pedagógico, foi adotado um esquema paratático para as exposições, pois tal repertório bibliográfico para o público brasileiro é bastante desconhecido, assim como o próprio autor e seu *Manual*. Portanto, tal cuidado visa cumprir uma função

iniciatória a temas, correntes e tradições literárias que não necessariamente soam familiares. A fim de privilegiar uma exegese consistente das receitas artusianas, a tese pretende introduzir e situar o leitor em seus variados campos dialógicos, os quais, de fato, não são poucos, pois Artusi fazia da intertextualidade seu ponto de força.

Sobre a distribuição das matérias pelos capítulos, essas foram naturalmente se agregando, e, em cada capítulo poderemos observar contatos e referências estruturantes da forma de pensar e de se expressar de Artusi. Autores e suas obras se revelaram fundamentais para nos aproximarmos mais e melhor do autor, o qual, como veremos, é muitas vezes enigmático, pois exímio enxadrista dialógico. Ler seus escritos e conhecer suas intenções estéticas e políticas nos permite com maior clareza acessar a dialética artusiana. Por dar voz a autores – clássicos e contemporâneos –, na maioria das vezes referenciado-os, bem como a personagens de causos e memórias e seus leitores, a trama desse tecido narrativo é densa e variada, polifônica. Autores como Dante, Ariosto, Leopardi, Boccaccio, Alexandre Dumas e Savarin constituem parte do cânone presente no receituário, pois Artusi é, acima de tudo, um leitor escritor, e possui em sua biblioteca pessoal dicionários, literatura e mapas geográficos, e, devemos enfatizar, poucos receituários.

No primeiro capítulo, “*Libro Cenerentola*”, analisamos a estrutura e os conteúdos de *La Scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene*. Os primeiros itens pretendem discorrer sobre a forma como se estrutura e distribui os conteúdos, bem como sobre sua fortuna crítica e suas traduções. Em seguida, veremos como a partir do início do século XIX, a literatura francesa inaugura e consolida um novo gênero literário, da ensaística gastronômica, e as possíveis ressonâncias e discrepâncias com a obra de Artusi. Fica patente que estamos diante de estudos de gastrônomos.

O segundo capítulo, “*Benedetto l’Artusi!*”, é dedicado à língua, uma vez que, na Itália, esse debate é fundamental para que se possa entender a consolidação do novo versar gastronômico que Artusi inaugura em uma sociedade que atravessa sua unificação política, de uma nação marcada por disparidades linguísticas e culturais. Para que possamos articular língua, oralidade e registros literários, com o intuito de apresentarmos um panorama histórico da tradição literária culinária e gastronômica, é necessário antes introduzir a densa questão da língua (a qual será retomada no quarto capítulo), pois, neste capítulo, o objetivo é proporcionar um entendimento das razões que levaram a considerar a ‘língua da cozinha de Artusi’ um verdadeiro programa vulgarizador. Parte-se de um panorama de manuscritos de

culinária, a partir do século XIII, sobre as línguas da cozinha que coexistiram, até a chamada “Riforma dell’Artusi”.

Após a compreensão da importância da língua da cozinha de Artusi, poderemos averiguar, enfim, o seu método de escrita. Nesse sentido, o terceiro capítulo, “*Raccolta*”, um dos fulcros da pesquisa, pretende apresentar a vida do autor e suas errâncias mercantis pela Península, para que se tenha uma melhor compreensão de como o caráter dialógico, autobiográfico e odepórico presentes nas receitas se deu em sua escrita. Aqui, um *corpus* de receitas é analisado à luz da etnografia e dos estudos culturais, em que nos é possível compreender que a comida, em realidade, é um verbo.

Tendo concluído esses três capítulos iniciais, dispomos dos elementos necessários para nos aprofundarmos nas questões relativas ao gênero, em específico o tratado e a narrativa breve. Portanto, no quarto capítulo, “Convívio”, é apresentada a tradição da dialogia platônica na tratadística e aquela específica dos *galatei*, respectivamente a forma e o conteúdo que ressoam do *Manual*. Em seguida, retoma-se o debate em torno da questão da língua e o engajamento de políticos e intelectuais, a partir do Trezentos, em defesa da divulgação do saber *pela* e *para* a classe burguesa emergente, posicionamento que encontrará suas ressonâncias no personagem do gastrônomo literato e na questão do gosto, enquanto valor moral. Assim, esse capítulo busca situar o leitor em algumas tradições literárias que ecoam nas receitas e nos escritos artusianos, as quais tratam da educação específica relativa ao convívio social e de um modelo ideal de cortesia, e, posteriormente, *cittadino borghese*.

No entanto, seria supérfluo discutir o aspecto moral característico do tratado se não fosse com o propósito de relacioná-lo às receitas, unidades autônomas, narrativas breves. Desse modo, o quinto capítulo, “*Racconto*”, inicia-se expondo o campo da *ricettistica* com o objetivo de compreendermos o que é uma receita, para, dessa forma, nos dedicarmos à exegese de um *corpus* de narrativas culinárias artusianas, sob o prisma da literatura. Para tal, acompanharemos os desdobramentos de uma densa intertextualidade, no estilo “matrioshka”, presente em suas receitas, suas narrativas breves, ou charadas.

Para concluir essa introdução, seguem algumas considerações finais relevantes. Sobre a tradução de textos e títulos: a fim de proporcionar a fruição estética dos originais, escolhemos deixar o texto em seu idioma original no corpo da tese e sua tradução em nota de rodapé. Todas as traduções relativas a Artusi são nossas, e buscou-se privilegiar uma leitura descomplicada que preservasse seu espírito jocoso. Alguns nomes de pratos, formatos de macarrão e de ingredientes foram mantidos na língua original, pois não comprometem a

compreensão e geralmente não é possível traduzir literalmente. Todas as receitas citadas na tese encontram-se em anexo, na íntegra. Para os títulos de publicações, foram traduzidos aqueles que poderiam causar maior dificuldade de entendimento. Sobre os vocabulários referenciados: naturalmente, no decorrer das investigações, foram inúmeros os consultados. Remotamente, colaboraram de sobremaneira os recursos oferecidos pela *Stazione Lessicografica VoDIM*, pelo *LEI Lessico Etimologico Italiano*, bem como os dicionários da *Crusca*, *Garzanti*, *Rizzoli*, *Hoeppli*, *De Mauro*, *Tommaseo – Bellini* e, em modo particular, tanto o *Vocabolario* quanto a *Enciclopedia Treccani*, presentes em todos os capítulos, por apresentarem, em relação aos outros veículos consultados, uma gama maior e mais completa de significados e referências para os termos consultados.

## 1 LIBRO CENERENTOLA

*ecco il giudizio uman come spesso erra!*

Ludovico Ariosto

Em 1891, Pellegrino Artusi lança *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene – Manuale pratico per le famiglie*, às suas expensas. Publicada pelo tipógrafo Salvatore Landi (1831-1911)<sup>2</sup>, em Florença, a obra debuta desprovida de apoio ou incentivo por parte de conhecidos e editores consultados. Descrédito esse devido ao insucesso em duas empreitadas precedentes em crítica literária, e pesava-lhe principalmente o fato de não ser cozinheiro de profissão e tampouco pai de família; trava-se do compêndio gastronômico de *un dilettante*.

Avevo data l'ultima mano al mio libro *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, quando capitò in Firenze il mio dotto amico Francesco Trevisan, professore di belle lettere al liceo *Scipione Maffei* di Verona. Appassionato cultore degli studi foscoliani, fu egli eletto a far parte del Comitato per erigere un monumento in Santa Croce al Cantor dei *Sepolcri*. In quella occasione avendo avuto il piacere di ospitarlo in casa mia, mi parve opportuno chiedergli il suo savio parere intorno a quel mio culinario lavoro; ma ohimé! che, dopo averlo esaminato, alle mie povere fatiche di tanti anni pronunziò la brutta sentenza: *Questo è un libro che avrà poco esito*.<sup>3</sup> (ARTUSI, 2010, p. 09, grifos do autor).

O relato, redigido em 1871, e que passará a integrar a obra a partir da edição de 1902, sob o humorado título *La storia di un libro che rassomiglia alla storia della Cenerentola* (“A história de um livro que se assemelha à história da Cinderela”), registra que enquanto Artusi trabalhava na biografia de Foscolo gestava seu *Manual*, ao qual se refere modestamente como resultado de “parcos esforços de tantos anos”.

Trevisan, especialista em Foscolo e prestigioso professor das *belle lettere*, sem titubear condenou ao fracasso aquele – ainda em elaboração – que viria a ser o cânone da culinária moderna italiana. Daí a epígrafe-alfinetada, do poema cavaleiresco *Orlando Furioso*, de Ludovico Ariosto, publicado em 1516, o qual, nas palavras de Artusi, passou a ser “Vedi

<sup>2</sup> Um dos primeiros e talvez o maior teórico do Renascimento, fundou e dirigiu a revista *L'arte della stampa*, entre 1869-1911, e autor do *Manuale di tipografia*, de 1896.

<sup>3</sup> “Eu tinha dado um último retoque em meu livro *A Ciência na cozinha e a Arte de comer bem*, quando se encontrava em Florença meu douto amigo Francesco Trevisan, professor de letras no liceu *Scipione Maffei*, em Verona. Apaixonado cultuador dos estudos foscolianos, foi eleito a fazer parte do Comitê para erguer um monumento na Santa Croce ao poeta do *Sepolcri*. Naquela ocasião, tendo tido o prazer de hospedá-lo em minha casa, pareceu-me oportuno pedir-lhe seu sábio parecer acerca de meu trabalho culinário; mas, ai de mim! que, depois de examiná-lo, ao meu pobre trabalho de tantos anos, pronunciou a horrível sentença: ‘Este é um livro que fará pouco sucesso’.” (ARTUSI, 2010, p. 09, grifos do autor, tradução nossa).



giudizio uman come spesso erra” (“Veja como o julgamento humano frequentemente erra”). A frase abre o texto que evoca o personagem de Cinderela, a qual, de marginalizada, torna-se modelo.

É possível compreendermos o julgamento de Trevisan, uma vez que o *Manual* artusiano encarnava características peculiares para o gênero culinário de então, pois, além do autor não possuir nenhuma qualificação que patenteasse sua *expertise*, a obra estrutura-se sobre a coleta de achados, memórias e causos de convivialidade e comensalidade, fruto dos constantes deslocamentos do autor, de vida observada. Um livro produzido do encontro da experiência prática do convívio, com o engajamento patriótico em defesa da língua.

Ter sido mercante, ofício transmitido pelo pai, propiciou o trânsito do autor entre as pessoas do campo, agricultores, banqueiros, antiquários, médicos, fornecedores de todo tipo de artigos importados e nacionais, e entre um considerável círculo de fregueses pelo centro-norte da Itália, permitindo que vivenciasse, assim, distintas realidades, sobre as quais se dedicou, reunindo registros linguísticos e alimentares para depois narrá-los em suas receitas. Por essa razão, o receituário do *Manual* abarca práticas e gostos variados que lhe concede um caráter errático. O breve glossário sobre os termos em vulgar toscano presentes em seus textos, anexo à obra, chancela a preocupação propedêutica do autor em educar a língua (a conversação) e o convívio (a comensalidade), binômio da *trattatistica dei galatei*, como veremos no quarto capítulo. Portanto, em 1891, Artusi, aposentado, solteiro, leitor inveterado e com 71 anos, após dois projetos frustrados sobre literatura e língua italiana, que serão detalhados adiante, seguiu fiel à sua natureza pedagógica e publica a primeira edição de *La Scienza*, composta pelos seguintes conteúdos: *Prefazio; L'autore a chi legge; Spiegazione di voci che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero* e *Ricette*. Serão, portanto, três textos introdutórios e 475 receitas. Outras quatorze edições e reedições autorais derivarão dessa, pelos vinte anos seguintes, até o falecimento de Artusi, em 1911, aos 91 anos.

A reedição de 1910, que passará a ser a versão definitiva, conta com sete textos introdutórios, 790 receitas e um apêndice sobre o trabalho do médico gastrônomo Angelo Dubini. O aumento exponencial do receituário deveu-se à dedicação exclusiva do autor ao *Manual*; o que hoje seria entendido como um *work in progress*, uma vez que, após o lançamento da obra, estabeleceu-se uma progressiva interação epistolar entre o autor e seus leitores e leitoras, os quais passaram a comentar e colaborar, tornando-se coautores, em certa medida. Uma obra inicialmente rechaçada pelos editores, que no século XIX tornou-se *best-*

*seller*, e, no século XX, um *long-seller*, com três milhões de cópias vendidas (BECCARIA, 2001, p. 03).

Tal empreitada compilatória foi favorecida pelo seu caráter investigativo e comunicativo, essenciais à profissão, e, posteriormente, ao exercício dos estudos e da escrita sobre literatura, desenvolvida também graças a cursos livres que seguia em Florença, aos quais se dedicou após o encerramento das atividades comerciais, por volta de 1861. Sobre seu processo criativo, a cozinheira, camareira e colaboradora pessoal, Marietta Sabatini, relatou em entrevista<sup>4</sup>:

Il libro lo cominciò quasi per ischerzo. Poi vide che gli veniva bene e vi si appassionò. A poco a poco venne ad avere una corrispondenza con persone d'ogni ceto e d'ogni parte d'Italia. Scriveva sempre. Si alzava la mattina alle otto e si metteva a tavolino fino all'ora del pranzo. Poi riprendeva a scrivere per qualche ora. Ed era un continuo alternarsi fra lo studio e la cucina, la penna e le pentole.<sup>5</sup> (SABATINI, 1932, apud FROSINI; MONTANARI, 2012, XV).

Portanto, o paradigma da moderna culinária de uma Itália recém unificada nasceu com a leveza de um *ischerzo*, contudo, contou com o rigor de um pesquisador acadêmico, em sua disciplina diária, no “contínuo alternar-se entre a caneta e a panela”. No século XX, *La Scienza* passará a ser considerado pedra angular da cultura alimentar italiana por sua fortuna crítica como um dos documentos mais representativos do gosto nacional de uma classe média emergente, que ansiava por uma identidade e por códigos de conduta. A bem estabelecida burguesia *fin de siècle* ambicionava conhecimento e cultura, e à mesa de casa, “higiene, economia e bom gosto”, tríade que encabeça a capa da obra, como veremos.

Assim, a circulação de saberes de distintas italianidades, contida na obra, iria ao encontro da ânsia social por uma delimitação relativa aos prováveis questionamentos de grande parte dos cidadãos incapazes de vislumbrar *do que e por quem* seria constituída a nova nação italiana, cuja tônica era (e permanece sendo) a diversidade enraizada em cada região da Península, mais do que a similitude, de heranças culturais e étnicas entre as regiões. Ou seja, era urgente uma identidade de classe que dialogasse com a realidade em construção.

<sup>4</sup> Entrevista *Parliamo di Pellegrino Artusi*, concedida a Rina Simonetta, publicada na revista gastronômica *La Cucina Italiana*, em 15 de fevereiro de 1932. Disponível em: <<https://www.casartusi.it/en/news/buon-compleanno-marietta-intervista-del-1932-a-la-cucina-italiana/>>. Acesso em: 15.out.2021.

<sup>5</sup> “O livro começou quase que por brincadeira. Então ele viu que o sabia fazer bem e se apaixonou. Pouco a pouco ele passou a se corresponder com pessoas de todas as classes e de todas as partes da Itália. Escrevia sempre. Se levantava de manhã às oito e se dedicava ao trabalho até a hora do almoço. Depois retomava a escrita por algumas horas. E era um contínuo alternar-se entre o escritório e a cozinha, [entre] a caneta e as panelas.” (SABATINI, 1932, apud FROSINI; MONTANARI, 2012, XV, tradução nossa).

Mais do que livros de cozinha, pelo autor considerados “falaciosos e incompreensíveis”, o trânsito geográfico e social de Artusi permitiu que se condensasse um “gosto artusiano”, entendido como sinônimo de italianidade, de importante papel representativo.

Alle letture sopperiscono i viaggi e in particolar modo le soste. Delimitando lo spazio geografico dell'*Autobiografia*, si ottiene l'area di formazione del gusto artusiano. Evidenziando le città visitate e citate, il punto più al sud è Napoli e quello all'estremo oriente il porto austriaco di Trieste; procedendo verso ovest, si incontrano Milano e Torino. In questi confini, (...) va e viene con brevi tragitti a raggiera, pendolando dal monte al mare, alla pianura.<sup>6</sup> (CAPATTI, 1999, p. 93).

A amálgama presente em suas receitas, seja no âmbito narrativo, seja naquele culinário, de paladares e vocábulos oriundos dos montes, mares e planícies, foi bem recebido pelo público leitor graças a uma prosa acessível e de conteúdo inclusivo, a qual transmitiu aos italianos que, mesmo sendo diferentes (e às vezes incompreensíveis entre si, em termos dialetais), havia pontos de convergência: justamente os “gustemas artusianos” compartilhados, (como Piero Camporesi nomeia e veremos mais adiante), através dos quais se reconheciam, se conheciam e se saboreavam, dessa forma agregando diferenças e somando forças.

O campo de Artusi era as pessoas, mais do que os livros. Alberto Capatti, ao comentar sobre seu perfil vagante, retratado em sua autobiografia, ilustra-nos a cronologia de suas peregrinações pelo território e os respectivos casos comentados no receituário, formando, assim, um panorama plural de realidades à mesa. Uma obra que deve muito às ferrovias e aos correios, duas modernidades que favoreceram sua comunicação em trânsito (MONTANARI, 2010, p. 57). Sua bagagem literária e o domínio da escrita fluida empregados em *La Scienza* acabaram por fazer dessa uma obra reconhecida por um vastíssimo público familiar, no qual estavam presentes finalmente também os doutos, classe de interlocutores que não acolheu Artusi como autor, inicialmente.

---

<sup>6</sup> “As [ausências das] leituras eram compensadas pelas viagens e, em especial, as paradas. Delimitando o espaço geográfico da *Autobiografia*, chega-se à área de formação do gosto artusiano. Evidenciando as cidades visitadas e citadas, o ponto mais ao sul é Nápoles e aquele ao extremo oriente, o porto austríaco de Trieste; prosseguindo na direção oeste, encontram-se Milão e Turim. Nestes limites (...), [Artusi] vai e vem em breves trajetos radiais, pendulando da montanha ao mar e à planície.” (CAPATTI, 1999, p. 93, tradução nossa).

## 1.1 Estrutura e conteúdos da obra

Como já comentado, em 1891 foi publicada a primeira edição de *La Scienza*, com prefácio, um dicionário de termos em toscano e 475 receitas. A segunda edição, de 1895, contou com um texto introdutório diferente do anterior e cem novas receitas, pois, segundo o autor, “quest’arte è inesauribile”.

Tal constatação compõe o texto celebrativo *La storia di un libro che rassomiglia alla storia della Cenerentola*, na sexta edição: “Con questa trentacinquesima edizione si è giunti in tutto al numero di 283.000 copie date alla luce finora, e quasi sempre con l’aggiunta di nuove ricette (perché quest’arte è inesauribile) (...).<sup>7</sup>” (ARTUSI, 2010, p. 11).

A fim de apresentar a forma como os textos foram distribuídos (e a ordem dos acréscimos), tomamos por parâmetro a edição comentada por Alberto Capatti, de 2010. Os conteúdos estão divididos em dez partes, apresentadas pela ordem em que se apresentam no sumário do livro, com indicação da edição ou reedição e do ano em que foram inseridos na obra:

I. *La storia di un libro che rassomiglia alla storia della Cenerentola*, incluído na sexta reedição, de 1902.

Com esse texto, Artusi consagra o percurso editorial de *La Scienza* na categoria das fábulas de ordem moral por excelência: de marginalizado passa a ser modelo (CAPATTI, 2010, p. 07). Nele, nomeado por Capatti de “premissa editorial” (2010, p. 07), o autor narra o percurso do livro até aquele momento em detalhes, citando nomes dos desacreditados editores e conhecidos, bem como as surpreendentes cifras, de como seu livro tornou-se um grande sucesso, o qual, até aquele ano, havia vendido 58 mil cópias.

II. *Prefazio*, primeira edição, de 1891.

Nesse texto, breve e em tom cômico, o autor explica suas motivações em produzir um manual com um receituário, “por não confiar nos livros de cozinha: muito técnicos e incompreensíveis”. Explica que são fundamentais para dominar a arte culinária paixão e muita prática. Aqui fala de suas fontes: viagens, amigos, conhecidos e as cartas dos leitores. Uma

---

<sup>7</sup> “Com esta trigésima quinta edição, chega-se a um total de 283.000 exemplares trazidos à luz, e quase sempre com o acréscimo de novas receitas (porque esta arte é inesgotável) (...)”. (ARTUSI, 2010, p. 11, tradução nossa).

forma de enfatizar os valores de uma burguesia que tinha por princípios a moderação, o bom gosto e a simplicidade.

III. *L'autore a chi legge*, incluído na segunda reedição, 1895.

O autor evoca o valor intrínseco da alimentação para a sobrevivência humana e reflete sobre as principais funções da vida: a nutrição e a propagação da espécie.

IV. *Alcune norme d'igiene*, incluído na quarta reedição, de 1899.

Texto que se propõe em exemplificar o momento histórico, de avanços tecnológicos da química e da medicina, a relação com o meio ambiente, a presença das fábricas, e a vida do homem nas cidades. A literatura higienista de então entra no receituário de Artusi para acalmar os ânimos dos hipocondríacos, “neuróticos de mães super protetoras”. O autor provê conselhos não apenas culinários, mas sobre as formas ideais de viver, receber e em se manter saudável: “Cercate di abitar case sane con molta luce e ventilate: dov’entra il sole fuggono le malattie. Compassionate quelle signore che ricevono quasi all’oscuro, che quando andate a visitarle inciampate nei mobili e non sapete dove posare il cappello<sup>8</sup>” (ARTUSI, 2010, p. 23).

Podemos identificar o intuito pedagógico em promover uma “educação da digestão”, tema caro ao lexicógrafo Tommaseo, como veremos no quarto capítulo.

A coloro che hanno conservata ancora la beata usanza de' nostri padri di pranzare a mezzogiorno o al tocco, rammenterò l'antichissimo adagio: *Post prandium stabis et post cenam ambulabis*; a tutti poi, che la prima digestione si fa in bocca, quindi non si potrebbe mai abbastanza raccomandare la conservazione dei denti, per tritare e macinare convenientemente i cibi, che coll'aiuto della saliva, si digeriscono assai meglio di quelli tritati e pestati in cucina, i quali richiedono poca masticazione, riescono pesanti allo stomaco, come se questo viscere sentisse sdegno per avergli tolto parte del suo lavoro; anzi molti cibi riputati indigesti possono riescire digeribili e gustati meglio mediante una forte masticazione.<sup>9</sup> (ARTUSI, 2010, p. 29).

<sup>8</sup> “Procurem viver em casas saudáveis com muita luz e ventiladas: onde entra o sol, fogem as doenças. Tenham pena das senhoras que recebem quase no escuro, que quando vão visitá-las, tropeçam nos móveis e não sabem onde apoiar o chapéu.” (ARTUSI, 2010, p. 23, tradução nossa).

<sup>9</sup> “Àqueles que ainda conservam o abençoado costume de nossos pais de jantar ao meio-dia, recordo o antigo ditado: *Post prandium stabis et post cenam ambulabis*; a todos então, pois, a primeira digestão acontece na boca, portanto, nunca será exagero recomendar repetidas vezes a preservação dos dentes, para tritar e macerar convenientemente os alimentos, que com a ajuda da saliva, são digeridos muito melhor do que os picados e triturados na cozinha, os quais exigem pouca mastigação, tornam-se pesados no estômago, como se essas vísceras sentissem desdém por terem lhes tirado parte de seu trabalho; inclusive, muitos alimentos considerados indigestos podem ser digeridos e saboreados melhor através de uma intensa mastigação.” (ARTUSI, 2010, p. 29, tradução nossa).

*Post prandium stabis et post cenam ambulabis* é uma locução latina, que literalmente significa “Após o almoço, repouse, após o jantar, caminhe”. Nessa didática passagem de herança salernitana, Artusi incita a higiene bucal e conclui o parágrafo com humor ao sugerir que a digestão se torna mais dificultosa quando, ao invés de mastigarmos bem os alimentos, engolimos sem mastigá-los, por chegarem previamente picados da cozinha, “como se as vísceras do aparelho digestivo sentissem desdém por terem lhes tirado parte de seu trabalho”.

V. *Spiegazione di voci che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero*, primeira edição, de 1891.

Nesse sucinto glossário, os 35 vocábulos explicados são oriundos do *Vocabolario italiano della lingua parlata*, de Giuseppe Rigutini e Pietro Fanfani, edição de 1875. Como o linguajar da obra mistura termos dialetais e franceses, “toscanismos” e “florentismos”, bem como termos específicos culinários, Artusi considerou adequado apresentar e comentar alguns deles.

VI. *Potere nutritivo delle carni*, incluído na segunda reedição, 1895.

Em uma página, Artusi elenca o valor nutritivo das carnes por ordem de “força alimentícia”, ou seja, caça, boi, vitelo, aves, castrados, aves de caça, cordeiro, porco e conclui com o peixe (deixando de lado a lebre, por esta gozar de pouco prestígio na tradição culinária europeia). O autor comenta que fazer caldo de “galinha velha” é mais nutritivo que de outras carnes, dentre outros conselhos breves.

VII. *Frustata*, incluído na quinta reedição, 1900.

Trata-se de uma *facezia* em que o autor pretende defender a relevância da reflexão sobre a alimentação.

#### FRUSTATA

Il mondo ipocrita non vuol dare importanza al mangiare; ma poi non si fa festa, civile o religiosa, che non si distenda la tovaglia e non si cerchi di pappare del meglio.

Il Pananti<sup>10</sup> dice:

---

<sup>10</sup> Filippo Pananti (1766-1837), foi um poeta romano, também escritor de melodramas, cuja trajetória de vida foi bastante insólita. O poema, de título *La bella proposizione*, encontra-se no Canto XXXVI de seu romance poético *Il poeta di teatro*, publicado em 1808.

Tutte le società, tutte le feste  
 Cominciano e finiscono in pappate,  
 E prima che s'accomodin le teste  
 Voglion esser le pance accomodate.  
 I preti che non son dei meno accorti,  
 Fan dieci miglia per un desinare.  
 O che si faccia l'uffizio dei morti,  
 O la festa del santo titolare,  
 Se non c'è dopo la sua pappatoria  
 Il salmo non finisce con la gloria<sup>11</sup>  
 (ARTUSI, 2010, p. 49-50).

Diz muito sobre um livro, quando o texto que precede sua parte culinária apresenta uma “chicotada” para ilustrar o posicionamento do autor ao seu leitor, burguês e urbano, de que, por mais comedidos e bons católicos que possam ser, ao frequentarem-se socialmente, haverá sempre uma ocasião na qual estarão juntos à mesa, e, nesse momento, desejarão fartar-se do melhor, em especial os religiosos (a quem se endereçaria deliberadamente a chicotada), os quais, por mais que pregassem jejuns, abstenções e autoflagelos aos fiéis, não abdicariam em viver de forma faustosa; notória hipocrisia.

### VIII. *Ricette*

Nesse item, dentro das subcategorias, é digno de nota observar que as receitas se encontram apresentadas aleatoriamente pelo autor, não seguindo um critério alfabético, por exemplo. As categorias mais robustas são as das sopas, caldos e dos cozidos, sendo os peixes o menos presentes no receituário, denotando, desta forma, tratar-se de um manual culinário predominantemente do território do campo, e voltado para famílias, pois, caldos, sopas e cozidos são pratos econômicos. A subdivisão em categorias das receitas é de acordo com a convenção franco italiana da ordem correta de servir de então:

1. *Brodi, gelatine e sughi* (“Caldos, gelatinas e molhos”);
2. *Minestre; divise in Minestre in brodo e Minestre asciutte e di magro* (“Massas; divididas em massas de caldo e as massas secas e [recheadas] de carnes magras”);
3. *Principii* (“Entradas”);

---

<sup>11</sup> “CHICOTADA. O mundo hipócrita não quer dar importância à alimentação; mas então não há festa, civil ou religiosa, que não estique a toalha da mesa e não se procure comer do melhor.

O Pananti diz:

Todas as sociedades, todas as festas/Começam e terminam em comilança,/E antes que se acomodem as cabeças/Querem que ter acomodada a pança./Os padres que não são nem um pouco bobos,/Fazem dez milhas por um jantar./Que se faça o ofício dos mortos,/Ou a festa do santo titular,/Sem glotoneria depois da oratória/O salmo não termina com a glória.” (ARTUSI, 2010, p. 49-50, tradução nossa).

4. *Salse* (“Molhos”);
5. *Uova* (“Ovos”);
6. *Paste e pastelle* (“Massas amanteigadas e folhadas”);
7. *Ripieni* (“Recheios”);
8. *Fritti* (“Fritos”);
9. *Lesso* (“Cozido”);
10. *Tramessi* (“Pratos intermediários”);
11. *Umidi* (“Ensopados”);
12. *Rifreddi* (“Pratos frios”);
13. *Erbaggi e legumi* (“Hortaliças e legumes”);
14. *Piatti di pesce* (“Pratos de peixe”);
15. *Arrosti* (“Assados”);
16. *Pasticceria* (“Confeitaria”);
17. *Torte e dolci al cucchiaio* (“Tortas e doces de colher”);
18. *Siroppi* (“Xaropes”);
19. *Conserve* (“Conservas”);
20. *Liquori* (“Licores”);
21. *Gelati* (“Sorvetes”);
22. *Cose diverse; ovvero caffè, tè, cioccolata ecc.* (“Coisas diversas; melhor dizendo, café, chá, chocolate, etc.”).

IX. *Appendice: Cucina per gli stomachi deboli; Note di pranzi; Colazioni alla forchetta*, incluído na décima quarta reedição de 1910.

O apêndice “Cozinha para estômagos fracos”, que ocupa cinco páginas, comenta a obra do médico gastrônomo Angelo Dubini e oferece receitas, selecionadas por Artusi. O autor, desta forma, reforça a concepção burguesa e sanitária (em sentido lato) em lidar com a alimentação vigente no “século das invenções”, na qual a higiene, a economia e a saúde eram as tónicas. Como preconiza o próprio autor: “Ora si sente spesso parlare della cucina per gli stomachi deboli, la quale pare sia venuta di moda<sup>12</sup>” (ARTUSI, 2010, p. 805).

---

<sup>12</sup> “Agora ouve-se falar frequentemente da cozinha para estômagos fracos, a qual parece ter se tornado moda.” (ARTUSI, 2010, p. 805, tradução nossa).



Sobre “Notas de refeições”, em onze páginas, Artusi elenca pratos a serem servidos por meio de uma sugestão de cardápios, de acordo com o mês, a estação do ano e as festas referentes.

Já no item final, que ocupa apenas meia página, “Colazioni alla forchetta” (cuja tradução quase literal poderia ser “lanches de garfo”, podendo ser entendido por “refeições rápidas”), Artusi passa seu parecer favorável sobre o consumo de refeições breves, em que o comensal teria uma série de pratos servidos contemporaneamente à mesa, em um restaurante ou em casa. Algo nutritivo, veloz e econômico, sem cerimônia nem protocolos.

#### *X. Indice alfabetico e indice delle materie*

A obra se encerra com os dois índices, o alfabético de receitas, e outro, que segue a ordem das subcategorias elencadas.

Como pudemos observar através dos conteúdos de sua estrutura e, principalmente, pela forma como foram acrescentados com o passar dos anos, o *Manual* de Artusi concentrou conhecimento de cultura gastronômica que abrangia comensalidade e convivialidade, ou seja, o que comer, quando, onde, com quem e como. Um trabalho endereçado ao público alfabetizado burguês, que deveria, além de alimentar sua família com bom gosto, higiene e economia, moldar seu comportamento social. A seguir, poderemos observar como tais conteúdos eram apresentados gráfica e esteticamente.

### 1.1.1 Tríades de valores burgueses

FIGURA 1 – Capa estilizada da primeira edição, de 1891



Fonte: Wikipedia.<sup>13</sup>

<sup>13</sup> Disponível em: <[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/3/37/Artusi\\_1a\\_ed.jpg/640px-Artusi\\_1a\\_ed.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/3/37/Artusi_1a_ed.jpg/640px-Artusi_1a_ed.jpg)>. Acesso em: 12.mar.2018.

Vejamos, pois, como a obra era “servida” através das mensagens contidas em sua capa. O título da obra apresenta uma primeira tríade: ciência (*La Scienza in cucina*), arte (*l'Arte di mangiar bene*), e prática (*Manuale pratico*), compondo a triangulação culinária que relaciona experiência, cultura e invenção e vem seguido por outra tríade, “higiene, economia e bom gosto”, correspondendo de forma menos velada, respectivamente, à ciência, à prática e à arte, valores essencialmente burgueses do final do século XIX.

Dessa forma, mirava-se a preservação da saúde (higiene), por meio de conhecimentos científicos positivistas, gastando-se pouco (economia), através da prática desenvolvida e professada na obra, mas “sem perder a classe”, ou seja, de forma diferenciada, e com estilo (bom gosto). Pois, segundo Artusi, com empenho todos seriam capazes de dominar a arte de cozinhar e de receber bem, como se lê no terceiro parágrafo de seu *Prefazio*:

Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino, non credo sia necessario, per riuscire, di nascere con una cazzeruola in capo; basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi: poi scegliete sempre per materia prima roba della più fine, ché questa vi farà figurare.<sup>14</sup> (ARTUSI, 2010, p. 14).

Artusi deixa claro a quem endereça sua obra ao satirizar o pomposo e codificado universo da culinária do *Ancien Régime*, advertindo que seu livro não se destinaria àqueles que pretendiam tornar-se “cozinheiros de baldaquim”, em uma referência à estrutura do dossel, utilizado em alguns tipos de camas medievais e renascentistas, “para isolar a cama do resto do quarto, tornando-se progressivamente um simples ornamento (uso preservado até o século XIX); também é encontrado como ornamento do trono em palácios ou, em igrejas, acima da cadeira do bispo<sup>15</sup>”. Seu público é composto por famílias, donas de casa, domésticas e leitores que buscavam uma culinária moderna, descomplicada e ao mesmo tempo que causasse *bella figura*.

Il sottofondo educativo, abilmente dosato e dissimulato, emerge frequentemente nei consigli di economia, di igiene, di temperanza che costellano le pagine, sì da farne un classico del *ménage* familiare in tempi in cui l'economia e il risparmio erano miti necessariamente validi e attivi: l'ultima voce (voce di scapolo, ovviamente) di una lunga serie di trattatisti (...). È l'etica del risparmio che informava la società di allora, preconsumistica e non opulenta, a sollecitare la precettistica economica artusiana (...). Si tenga presente che Artusi, di estrazione-borghese mercantile (figlio

<sup>14</sup> “Se não se tem a pretensão de se tornar um cozinheiro de baldaquins, não acho que seja necessário, para conseguir [cozinhar bem], nascer com uma caçarola na cabeça; basta a paixão, muita atenção e habituar-se à precisão: então, escolham sempre como matéria-prima produtos dos mais finos, porque é isso que vai fazê-los se destacarem.” (ARTUSI, 2010, p. 14, tradução nossa).

<sup>15</sup> “Baldacchino”, in Enciclopedia Treccani, tradução nossa. Disponível em: <<https://www.treccani.it/enciclopedia/baldacchino/>>. Acesso em: 15.abr.2019.

di un solido droghiere di Forlimpopoli, lui stesso accorto banchiere e cambiavalute a Livorno prima e poi a Firenze), travasava nella *Scienza in cucina* la sua morale di classe riuscendo a costruire (...) un rituale gastronomico in cui la classe media del tempo riconosceva e identificava la propria coscienza coletiva.<sup>16</sup> (CAMPORESI, 2007, XVII).

A reflexão de Camporesi reforça o intuito do projeto, o qual se justificaria especialmente pelo fato de que o autor encerraria uma longa tradição de tratadistas educadores provenientes da classe burguesa-mercantil. “Última voz” vinculada à tal tradição devido ao fato que, com a consolidação de novos hábitos de consumo capitalistas pelo decorrer do século XX, certos cuidados com economia e aproveitamento passariam a ser considerados obsoletos, diante das facilidades dos alimentos liofilizados, enlatados, processados industrialmente e assim por diante. Inúmeras passagens de preparo culinário passariam a ser substituídas por itens oferecidos nas prateleiras dos supermercados. A química deixaria de ser um *segreto alchemico*, para ser onipresente nas cozinhas domésticas.

Portanto, não foi a necessidade de economizar que perdeu força, mas sim o *modo* de fazê-lo. E justamente nessa transição de eras, em que práticas culinárias geracionais começam a perder protagonismo, pois serão gradualmente substituídas por produtos processados, que o debate em torno da saúde se fez tão relevante. Como se modernizar, poder acompanhar as transformações trazidas pelos avanços da ciência e, ao mesmo tempo, manter uma alimentação segura e equilibrada? E, em especial, como fazê-lo favorecendo uma boa digestão?

### **1.1.2 Médicos gastrônomos**

Retornando à análise da capa, com intuito de reforçar a moralidade da tríade que alicerça sua obra, o autor se faz valer de quatro provérbios, oriundos da filosofia salernitana (cujas origens são antigas), os quais pregam moderação e bom senso.

---

<sup>16</sup> “O pano de fundo educativo, habilmente dosado e disfarçado, surge frequentemente nos conselhos sobre economia, higiene, temperança que constelam as páginas, de modo a torná-lo um clássico do *ménage* familiar em tempos em que economizar e poupar eram necessariamente mitos válidos e atuantes: a última voz (voz de solteiro, obviamente) de uma longa série de tratadistas (...). É a ética do poupar que informava a sociedade da época, pré-consumista e não opulenta, a solicitar os preceitos econômicos de Artusi (...). Deve-se ter em mente que Artusi, de extração burguesa mercantil (filho de um sólido mercante de Forlimpopoli, ele próprio um astuto banqueiro e cambista em Livorno antes e depois em Florença), derramou sua moral de classe na *Scienza in cucina*, conseguindo construir (...) um ritual gastronômico no qual a classe média da época reconhecesse e identificasse sua consciência coletiva.” (CAMPORESI, 2007, XII, tradução nossa).

Un pasto buono ed un mezzano  
Mantengon l'uomo sano

Molto cibo e mal digesto  
Non fa il corpo sano e lesto

Piglia il cibo con misura  
Dai due regni di natura

Prima digestio fit in ore<sup>17</sup>.

Fundada no século IX, a *Scuola Medica Salernitana* era uma instituição laica e desempenhou uma relevante transição na história da medicina pelas inovações de práticas e na configuração da profilaxia, desse modo, a instituição abriu caminho ao método empírico e à cultura da prevenção. Com seu apogeu no século XIII, foi considerada a primeira escola de medicina medieval, situada em Salerno, na costa tirrênic da Campânia e baseava-se na síntese das culturas de tradição milenar árabe e greco-latina<sup>18</sup>. Essas seguiam um modelo de interpretação do alimento e de seus efeitos. Dentro da medicina da Grécia Clássica, a dietética, entendida por ‘regime de vida’ (do grego *daiata*), ocupava um lugar central como elemento essencial para a manutenção da saúde e na prevenção de doenças. Desta forma, o conhecimento sobre os alimentos e o exercício físico eram os pilares da dietética grega. Segundo o médico e aforista Hipócrates de Cos (460-370 a. E. C.), um dos expoentes dos estudos de medicina, que se baseia fundamentalmente na chamada “teoria humoral”, a saúde seria resultado do equilíbrio dos quatro humores: sangue, fleugma, bile negra, bile amarela. A partir do século VI a. E. C., surgem nas escolas filosóficas a medicina. Entre 350 e o 330 a. E. C., Aristóteles e seus discípulos acumulam um grande patrimônio de conhecimento, que permitirá a transformação do velho saber médico – tido como supersticioso – em ciência biológica.

### 1.1.2.1 Mantegazza

Assim, o *Manual* de Artusi é embebido de uma explícita ênfase positivista, característica do *Ottocento*. Muito se deve ao contato do autor com leituras e frequência de cursos e conferências do professor, antropólogo e médico, Paolo Mantegazza (1831-1910),

<sup>17</sup> “Um bom repasto e um frugal/Mantém o homem são – Muito alimento e mal digerido/Não faz o corpo são e ágil – Consuma o alimento com moderação/Dos dois reinos da natureza – A primeira digestão acontece na boca.” (ARTUSI, 1891, capa, tradução nossa).

<sup>18</sup> Para aprofundamentos: HARRINGTON, John (english version). *The school of Salerno – Regimen sanitatis salernitanum*. Nova York: Augustus M. Kelley Publishers, 1970.

com quem estabelecerá uma relação de amizade. Investigador inquieto, publicou inúmeros tratados que remetiam à higiene e ao exercício físico como formas de prevenção às doenças, um “polígamo das ciências”, como se autodefinia, o qual, por meio de uma variada série de publicações de sucesso, almejava uma população mais forte, saudável e capacitada, em um movimento declaradamente nacionalizante.

Mantegazza problematiza cientificamente a questão do paladar italiano do século XIX sob distintas (e complementares) abordagens; tanto pela antropologia da alimentação quanto pela arte gastronômica. Vejamos alguns de seus títulos: *Almanacco Igienico Popolare – Piccolo dizionario della cucina*, de 1866 e de inúmeras edições, *Igiene della cucina*, de 1866, *Igiene di Epicuro*, de 1872, *Piccola igiene domestica*, de 1880, *La fisiologia del piacere*, de 1880, *L'arte di non ammalarsi* (“A arte de não adoecer”), de 1886, *L'arte di conservare gli alimenti e le bevande*, de 1887; *La falsificazione degli alimenti e delle bevande*, de 1888; *Il medico di casa*, de 1889<sup>19</sup>.

Temos, por meio dessa amizade entre Artusi e Mantegazza, uma chave de entendimento para determinadas passagens do *Manual*, como no texto *L'autore a chi legge*, em que Artusi o abre da seguinte forma: “Due sono le funzioni della vita: la nutrizione e la propagazione”, em que a alimentação e a sexualidade seriam pilares da existência humana. Em seguida, o texto *Alcune norme di igiene*, que exorta a boa saúde, a autorregulação, e condena as personalidades nervosas e hipocondríacas. Mantegazza, sob as vestes de professor, autor e amigo, desempenha um papel significativo no aspecto médico científico da obra de Artusi, especialmente pelo fato de ter se dedicado também com afinco às questões da sexualidade e do amor, dos sentimentos e das emoções, e seus aspectos fisiológicos.

As obras *La fisiologia dell'amore*, de 1873, e *Gli amori degli uomini: saggio di una etnologia dell'amore*, de 1886, foram objeto de estudo de Sara Caumo Guerra, em sua dissertação de Mestrado, em Antropologia Social da UFRGS, sob o título *Paolo Mantegazza (1831-1910) e a escrita científica do Amor*, de 2015 (grifos da autora). A pesquisadora anteriormente havia estudado o autor, em seu trabalho de conclusão de curso de graduação, sob o prisma do viajante, *Viajante-Antropólogo: A narrativa de Paolo Mantegazza*, de 2013.

---

<sup>19</sup> Outros: *Igiene della bellezza*, 1870; *Igiene del movimento*, 1871; *Igiene dei visceri*, 1873; *Igiene dei sensi*, 1874; *Igiene del cuore e dei nervi*, 1875; *Igiene della testa*, 1876; *Igiene del nido*, 1877; *Igiene delle età*, 1878; *Igiene dei climi*, 1879; *Igiene del lavoro*, 1881; *Piccolo dizionario della cucina*, 1882; *Pozzo e cantina*, 1883; *L'arte di non ammalarsi*, 1886; *Ginnastica polmonare*, 1890; *La giornata ideale*, 1892; *La piccola Bibbia della salute*, 1896; *Il Vangelo della salute*, 1897; *L'economia della vita*, 1898; *Conosci te stesso*, 1899; *Campar molto e bene*, 1900; *L'igiene della morale e la morale dell'igiene*, 1901; *Il calcagno di Achille*, 1902; *La gioia di vivere*, 1903; *Il lavoro e il riposo del cuore*, 1904; *Le fruste e le martinicche della vita*, 1905.

Ou seja, assim como Artusi, Mantegazza igualmente tinha por campo pessoas, a vida observada (para além de sua biblioteca). Essa característica certamente marcou sua narrativa discursiva, como observa Guerra:

(...) enquanto formado em medicina, sua inclinação ao estudo dos sentimentos e pensamentos humanos, seu posicionamento como viajante e antropólogo, bem como a particularidade de sua escrita considerada por analistas seus contemporâneos como poética mais do que científica (Krafft-Ebing, 1886) ou como obra científica que é “também modelo de literatura”. (Figueiredo, 1898, p. 06) (GUERRA, 2015, p. 13, grifos da autora).

Mantegazza redigiu um almanaque da saúde em tom pretensamente poético, o qual atingiu enorme popularidade, e ele o fez recorrendo à uma escrita clara e amigável, no papel de “médico de casa”, de “médico *de e para todos*”. No *Prologo*, o autor propõe, em uma conversa franca, algo mais que dietética:

L'uomo è un animale: lo ammettono i metafisici, lo confessano i teologi; ma l'uomo è anche un angelo che incomincia; e se non ce lo avessero detto da secoli in tutte le lingue i poeti, ce lo direbbe ad altissima voce ogni giorno la nostra coscienza. Il cibo, la bevanda e il letto non appagano nessun cuore di uomo; il passato non ci piace; il presente non ci accontenta e sempre coll'occhio fisso nell'avvenire lontano speriamo tutti e sempre un meglio e un ottimo che non sono quelli di ieri e di oggi e questa è la vera morale la base d'ogni progresso è l'unica vera religione umana. Ecco perché l'uomo anche mangiando non può accontentarsi di saziare la fame ciò che all'animale dovrebbe bastare ma come angelo che incomincia deve invitar al suo desco quei due angeli della terra che sono la poesia e l'affetto. (...) Auguro a tutti voi che da dicisette anni leggete il mio *Lunario*, che alla vostra mensa sediate sempre: Con molto appetito. Con una dolce poesia. Con un soave affetto. Mangerette bene senza cuoco, mangerette lieti senza bisogno di musica e camperette vecchi.<sup>20</sup> (MANTEGAZZA, 1882, p. 7-9).

Portanto, para esse fisiologista, patologista, higienista que almejava “apaixonadamente higienizar o século”, parte constituinte e proporcionadora da saúde de um povo seria também observar criticamente a cultura alimentar bem como a alimentação entrelaçada à cultura; a apreciação e o cultivo das artes e do afeto à mesa (um médico

---

<sup>20</sup> “O homem é um animal: os metafísicos o admitem, os teólogos o confessam; mas o homem também é um anjo que começa; e se os poetas não nos falassem isso há séculos em todas as línguas, nossa consciência nos diria muito alto todos os dias. Comida, bebida e cama não satisfazem nenhum coração humano; não gostamos do passado; o presente não nos satisfaz e sempre com os olhos fixos no futuro distante todos esperamos sempre um melhor e um ótimo que não são os de ontem e de hoje e esta é a verdadeira moral, a base de todo progresso é a única verdadeira religião humana. Eis a razão pela qual o homem, mesmo comendo, não pode saciar a fome com o que deveria ser suficiente para o animal, mas como um anjo que começa deve convidar para sua mesa aqueles dois anjinhos da terra que são a poesia e o afeto. (...) Desejo a todos vocês que leem meu *Lunario* há dezessete anos, que sempre se sentem à sua mesa: Com muito apetite. Com uma doce poesia. Com um suave afeto. Comerão bem sem cozinheiro, comerão felizes sem necessidade de música e envelhecerão bem.” (MANTEGAZZA, 1882, p. 7-9, tradução nossa).

sentimental?), e por essa razão Guerra enfatiza que sua obra era tida como híbrida: científica e também entendida como literatura, pois reflexiva.

Muito ativo acadêmica e politicamente em Florença, foi um dos primeiros a divulgar as teorias darwinistas na Itália. Era de formação um médico higienista pela Universidade de Pavia, e, ao se mudar para Florença por volta de 1860, sua atividade acadêmica passou da patologia à antropologia. Em 1869, fundou no *Palazzo Nonfinito* de Florença, sede do *Istituto degli Studi Superiori*, a primeira cátedra de Antropologia, e foi fundador do *Museo Nazionale di Antropologia e Etnologia*. Em 1871, juntamente com o etnólogo Felice Finzi (1847-1872), fundou a revista *Archivio per l'antropologia e l'etnologia* (ainda em circulação), e foi também o fundador da *Società Italiana di Antropologia e Etnologia*. Ao divulgar e defender o darwinismo, foi correspondente de Charles Darwin entre 1868 e 1875.

Artusi reverencia e cita Mantegazza em seu *Manual* ao dar aconselhamento sobre quais alimentos seriam mais indicados, de acordo com a idade e seu estado de saúde, e o cita quando apresenta no capítulo *Cose diverse*, o café, e o chocolate, comentando sobre suas propriedades excitantes.

Segundo Capatti, durante sua maturidade em Florença, Artusi foi frequentador de aulas abertas de ciências, botânica e etnologia, da *Società di Antropologia*, bem como do *Istituto di Studi Superiori*, em cursos sobre “I confini della mentalità umana, l'umido e il secco, il clima e l'acclimazione, la temperatura, gli alimenti nervosi, i narcotici, l'influenza degli animali<sup>21</sup>” (ARTUSI, 1999, p. 82), dos quais desenvolveu maior interesse e se aprofundou na abordagem científica das substâncias, e nas *fisiologias do gosto*.

Dessa forma, ao frequentar cursos e conferências, Artusi aprimorou seus conhecimentos sobre as teorias médicas, as quais pregavam uma leitura utilitarista da comida, em prol da autorregulação, seguindo a máxima de que através da alimentação o homem deveria ser o médico de si mesmo. Como nos exemplifica o próprio autor no item *Alcune norme di igiene* de sua obra: “Non si dovrebbe ritornare al cibo altro che quando lo stomaco chiama con insistenza soccorso, e questo bisogno tanto più presto si farà imperioso se lo

---

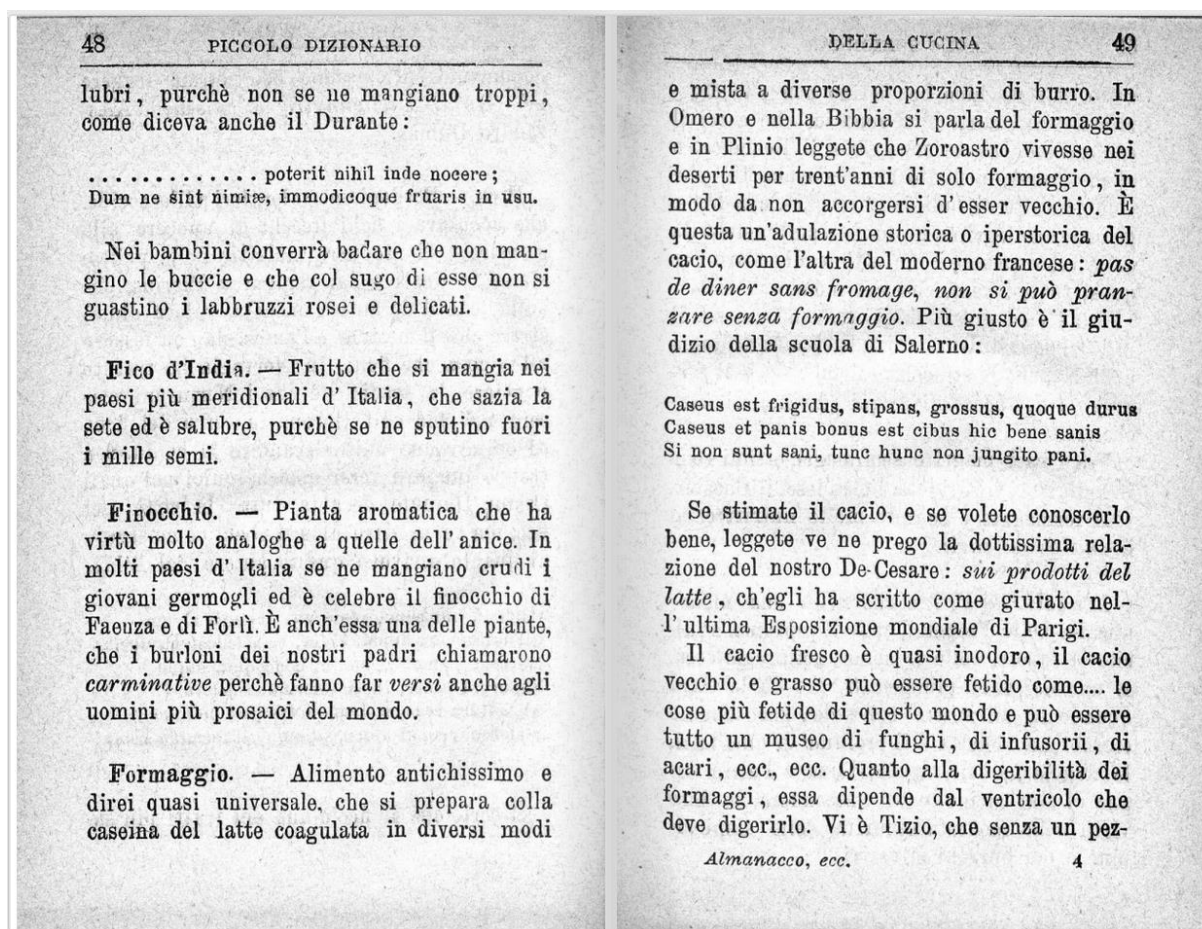
<sup>21</sup> “(...) os limites da mentalidade humana, o úmido e o seco, o clima e a aclimação, a temperatura, os alimentos nervosos, os narcóticos, a influência dos animais.” (ARTUSI, 1999, p. 82, tradução nossa).



provocate con una passeggiata all'aria libera oppure con qualche esercizio temperato e piacevole<sup>22</sup>” (ARTUSI, 2010, p. 28).

Vejamos diretamente no texto de Mantegazza como foi apresentado, por exemplo, o verbete “formaggio”, no *Almanacco Igienico Popolare – Piccolo dizionario della cucina*; de que forma saúde, cultura e alimentação foram mesclados em sua prosa.

FIGURA 2 – “Formaggio”, 1882, p. 48-49 – *Almanacco Igienico Popolare – Piccolo dizionario della cucina*



Fonte: *Parma e la sua storia*<sup>23</sup>.

Queijo – Alimento antiquíssimo e, diria, quase universal, que se prepara com a caseína do leite coagulado em diversos modos e misturada a diversas proporções de manteiga. Em Homero e na Bíblia fala-se em queijo e em Plínio lerão que Zoroastro

<sup>22</sup> “Não se deveria recorrer à comida senão no momento em que o estômago chama com insistência por socorro, e essa necessidade se mostrará cada vez mais cedo se a provocarem por meio de um passeio ao ar livre ou então com algum exercício leve e agradável.” (ARTUSI, 2010, p. 28, tradução nossa).

<sup>23</sup> Disponível em: <<https://www.parmaelasuastoria.it/Mantegazza-Almanacco-igienico-popolare.aspx>>. Acesso em: 24.jan.2022.

vivesse nos desertos por trinta anos à base apenas de queijo, de modo que não se apercebia de ser velho. É essa uma adulação histórica e hiper histórica do queijo, como a outra do moderno francês: *não há refeição sem queijo*. Mais acertado é o juízo da escola de Salerno: (...). (MANTEGAZZA, 1882, p. 48-49, tradução nossa).

### 1.1.2.2 Dubini e Descuret

Não apenas Mantegazza, mas também outros médicos gastrônomos escritores, personagens influentes na opinião pública, que gozaram de destaque no âmbito cultural na segunda metade do século XIX, se fizeram presentes na obra de Artusi, como Giovanni Raiberti (1805-1861) e Angelo Dubini (1813-1902), os quais foram norteadores para seus escritos. De Angelo Dubini, a obra publicada anonimamente *La cucina degli stomachi deboli: ossia pochi piatti non comuni, semplici, economici e di facile digestione con alcune norme relative al buon governo delle vie digerenti* (“A cozinha dos estômagos fracos: ou seja, poucos pratos não comuns, simples, econômicos e de fácil digestão com algumas normas relativas ao bom funcionamento das vias digestivas”), de 1862. Essa corroborou para a consolidação do gênero literário e concedeu à obra de Artusi uma ancoragem cientificista de tal modo que o autor a cita, publicando-a parcialmente na décima quarta reedição de seu *Manual*, de 1910, em apêndice, sob o título de *La cucina per gli stomachi deboli*. Trata-se de um apanhado de suas ideias e receitas. Esta obra de Dubini foi ostensivamente elogiada por Mantegazza, a qual pregava, em seu prefácio, que “o médico é na cozinha cem vezes mais útil que na farmácia”.

Igualmente dignos de nota foram os trabalhos do médico literato, Jean Baptiste Félix Descuret (1795-1871), um dos fundadores do campo da medicina psicossocial na França. Descuret investigou e inaugurou campos transversais dentro da área da saúde, como a relação das paixões com as doenças, a estética do gosto pela arte (e não somente) em sua evolução ao longo da história, bem como acerca da fisiologia do corpo humano. Descuret se alçou, dessa forma, ao patamar da filosofia médica, quando publica, em 1844, *La médecine des passions, ou Les passions considérées dans leurs rapports avec les maladies, les lois et la religion*. Na Itália, foi particularmente célebre seu livro *Théorie morale du goût, ou Le goût considéré dans ses rapports avec la nature, les beaux-arts, les belles-lettres et les bonnes mœurs* (“A teoria moral do gosto, ou seja, o gosto considerado nas suas relações com a natureza, com as belas artes, com a boa literatura e com os bons costumes”), de 1847. A primeira edição italiana foi em 1869, com o título *La teoria morale del gusto ossia il gusto considerato nei suoi rapporti colla natura, colle belle arti, colle belle lettere e coi buoni costumi. Traduzione con note ed appendici del dottore Cesare Vittori Garimberti*.

Médicos literatos, médicos gastrônomos, médicos filósofos.

Uma abordagem da constituição humana enquanto unidade psicofísica.

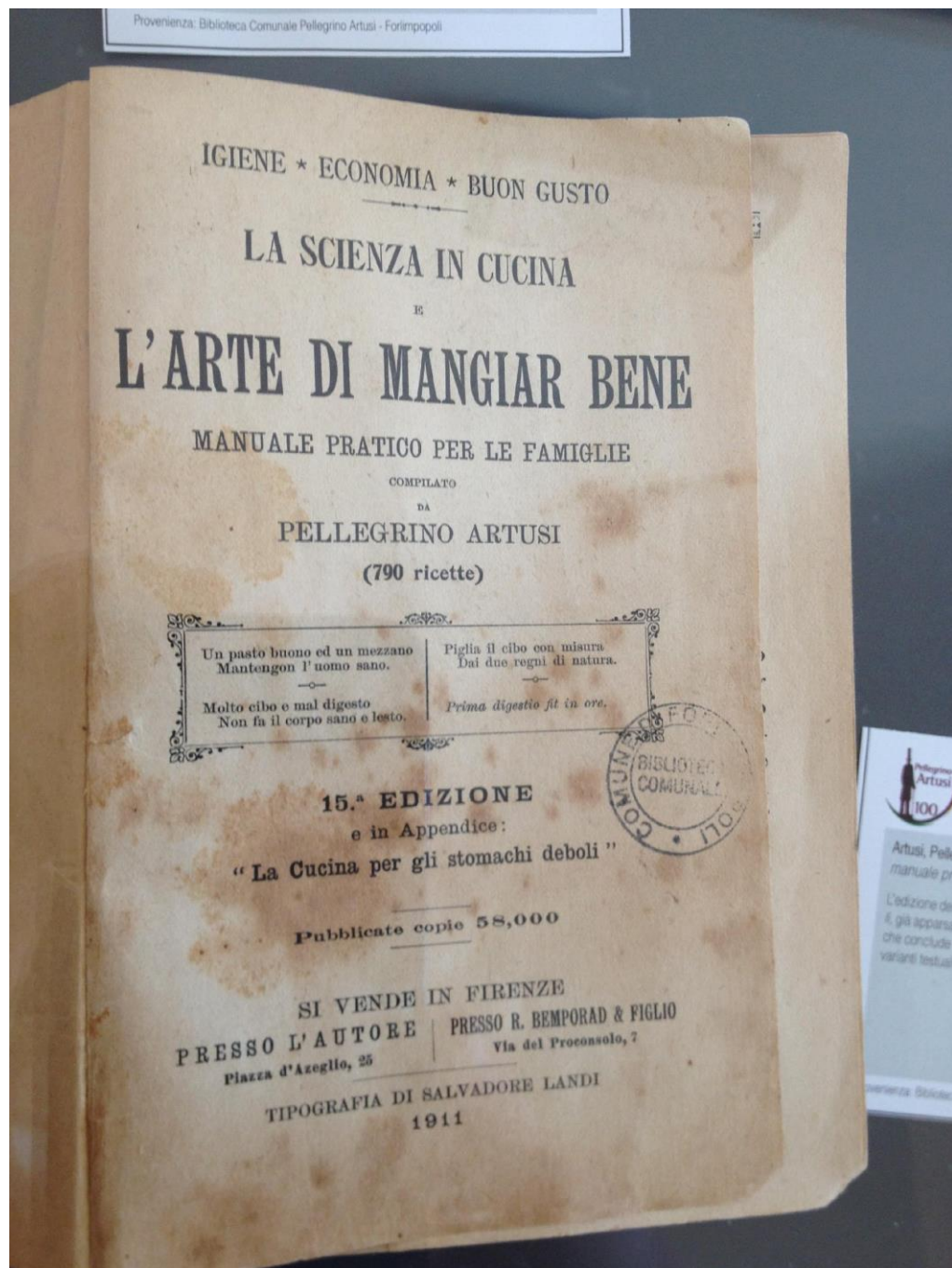
Ao que tudo indica, estaríamos diante de uma era de “*galatei*<sup>24</sup> científicos” e nacionalizantes do século XIX, uma vez que esses tratados propunham normas de higiene, de comportamento e de convívio em prol de sociedades mais coesas, saudáveis e harmoniosas em tempos de transição social. E a ideia de *bello e buono* sempre inerentes à saúde.

Dessa forma, Artusi, com simpatia confidente e uma indulgência paternal, conjugou em *La Scienza* os conhecimentos milenares da Escola Salernitana atualizados pelas descobertas dos químicos e dos patologistas do *Ottocento*. Um moderno e cientificista *galateo*?

---

<sup>24</sup> Referência para livros de etiqueta italianos.

FIGURA 3 – Original da última edição autógrafa, de 1911



Fonte: *Good reads*.<sup>25</sup>

<sup>25</sup> Disponível em: <<https://museo.pastafabbri.it/wp-content/uploads/2018/06/018117PART-Scienza-cucina-arte-mangiar-bene.jpg>>. Acesso em: 16.mai.2019.

FIGURA 4 – Capa atual, pela Editora Giunti



Fonte: *Good Reads*.<sup>26</sup>

<sup>26</sup>

Disponível em: <https://i.gr-assets.com/images/S/compressed.photo.goodreads.com/books/1350134249/16083748.jpg>. Acesso em: 04.mar.2019.

<<https://i.gr-assets.com/images/S/compressed.photo.goodreads.com/books/1350134249/16083748.jpg>>. Acesso em:

### 1.1.3 Fortuna crítica e traduções

*La Scienza* passou a ser de domínio público após 1961, e ganhou, a partir de então, diversas edições, algumas até mesmo de luxo. Em 1961, por ocasião do centenário da Unificação e dos cinquenta anos da morte de Artusi, a prefeitura de Forlimpopoli realizou uma edição comemorativa na qual foram incluídas memórias e anedotas sobre o autor.

Em 1968, foi lançado o *Nuovo Artusi*, pela editora Mursi, o qual dizia ser uma versão reduzida e atualizada do *Manual*. A responsável, Irene Bosco, cortou muitos trechos, eliminando parte considerável das anedotas, das citações poéticas e das reflexões pessoais, inseridas nas receitas, considerando-as obsoletas. Foi uma das edições que menos vendeu.

Em 1978, a revista mensal americana *Reader's Digest* publicou um artigo que mapeava *La Scienza* no cenário editorial. Nesse período, oito editoras se ocupavam da obra, eram eles: Capitol, Einaudi, Garzanti, Malipiero, Marzocco, Mursia, Newton&Compton e Salani, totalizando a cifra de 1.286.000 cópias vendidas. Sem contar com a produção de editores menores, como Barion e Bietti.

Responsável por consolidar a obra na categoria de cânone da literatura italiana foi a versão comentada pelo antropólogo Piero Camporesi, de 1970, pela Einaudi. De grande rigor filológico, conta com receitas comentadas e com uma introdução crítica de mais de 70 páginas. O conterrâneo e estudioso da alimentação apresenta a importância do texto artusiano para além da questão culinária, enfatizando que o texto corrobora para a unificação linguística e cultural da Itália, cunhando a célebre frase e o termo “gustema artusiano”, em que contrapõe o protagonismo nacionalizante e unificador de *La Scienza* ao romance de Manzoni.

Outra edição de relevância, foi a de 2010, comentada pelo historiador da alimentação, Alberto Capatti. A obra inclui os comentários de Camporesi, com os quais dialoga, e ainda conta com uma ampla pesquisa sobre a terminologia artusiana, a origem das receitas, sua ordem cronológica e as trocas epistolares. Capatti dedicou-se em investigar com profundidade a obra, também graças ao acesso à documentos que Camporesi não chegou a ter acesso, como a *Autobiografia*<sup>27</sup> de Artusi, de 1903, e toda sua produção epistolar, dentre outros. Privilégio esse devido à instituição da *Casa Artusi* ter organizado o acervo do autor. Localizada em Forlimpopoli e fundada em 2007, a instituição preserva a memória histórica do autor, reúne seu patrimônio literário, e promove a cultura da culinária italiana doméstica.

---

<sup>27</sup> A *Autobiografia*, publicada em 1997, minuciosamente comentada por Alberto Capatti, mostrou-se essencial para a contextualização histórica do autor.

Para a presente tese, além das edições de Camporesi e de Capatti, consta também a edição brasileira, *A Ciência na cozinha e a Arte de comer bem*, de tradução da portuguesa Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira, de 2009, editada pela Associação Emiliano-Romagnola Bandeirante de Salto-Itu, São Paulo.

Também em âmbito nacional, o escritor de literatura gastronômica e professor de língua e literatura italiana na UFRJ e na USP, Fabiano Dalla Bona, publicou um ensaio na *Revista Letras*, da UFPR, *Pellegrino Artusi o il Manzoni della cucina italiana*<sup>28</sup>, em 2012, dentre outros trabalhos e pesquisas dedicados ao autor, e entre 2011 e 2014, sobre *Aspectos linguísticos e literários da obra La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene de Pellegrino Artusi*, com alunos da graduação da UFRJ.

Já sobre Pellegrino Artusi e o conjunto de sua obra, a publicação *Il secolo artusiano*, da *Accademia della Crusca*, em parceria com a *Casa Artusi*, de 2012, reúne os atos do congresso organizado por Giovanna Frosini e Massimo Montanari.

A obra encontra-se hoje traduzida em sete idiomas<sup>29</sup>, fato que corrobora para sua relevância enquanto modelo de linguagem gastronômica. Seja pelo caráter inovador de sua forma comunicativa – que permite que a obra seja lida como literatura gastronômica, mais do que como livro de receitas – seja pela peculiar riqueza cultural que apresenta, a obra continua a suscitar interesse por parte do público.

#### LISTA 1 – Traduções do *Manual* de Artusi

Inglês:

*Italian Cook Book*, adopted from the italian of Pellegrino Artusi by Olga Ragusa, New York, S. F. Vanni, 1944.

*Italianissimo: italian cooking at its best*, translated by Elisabeth Abbott, New York, Liveright, 1975.

*The art of eating well*, translated from the italian by Kyle M. Phillips 3rd, New York, Random House, 1996.

*Science in the kitchen and the art of eating well*, translated by Murtha Baca and Stephen Sartarelli, introduction by Lorenza de'Medici, New York, Marsilio, c1997.

<sup>28</sup> Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/letras/article/view/29801/19901>>. Acesso em: 06.set.2018.

<sup>29</sup> Disponível em: <<https://www.pellegrinoartusi.it/il-libro/traduzioni/>>. Acesso em: 23.set.2018.

*Science in the kitchen and the art of eating well*, foreword by Michele Scicolone, introduction by Luigi Ballerini, translated by Murtha Baca and Stephen Sartarelli, Toronto, University of Toronto, 2003.

*Exciting food for southern types*, Londra, Penguin Books, 2011.

Alemão:

*Der große Artusi: die klassische italienische Küche*, Monaco di Baviera, Mary Hahn, 1982.

*Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Genießens*, mit Illustrationen von Steppen Butz, Monaco di Baviera, Mary Hahn, 1998.

Holandês:

*De wetenschap in de keuken en de kunst om goed te eten*, vertaling Pietha de Voogd, Mieke Geuzebroek, Amsterdam, Scepter, 1996.

Francês:

*La science en cuisine et l'art de bien manger: un extrait du manuel pratique pour la famille mise en œuvre*, traduction en français par Deborah Mariniello et Édouard Béchoux, Firenze, Il cenacolo degli Sparecchiatori, 2002.

*La Science en cuisine et l'art de bien manger*, préfacé par Alberto Capatti, traduit de l'italien par Lise Chapuis et Marguerite Pozzoli, Arles, Actes Sud Cuisine, 2016.

Português:

*A ciência na cozinha e a arte de comer bem*, tradução de Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira, Itu (Brasil), Associação emiliano-romagnola bandeirante, 2009.

Espanhol:

*La ciencia en la cocina y el arte de comer bien: manual practico para las familias (790 recetas) y en apéndice: la cocina para los estomagos delicados/ Pellegrino Artusi*; coordinación editorial: Maria Cristina Turchi, Loris Romagnoli; traductores: Maurizio Fabbri [et al.]; introducción de Maurizio Fabbri – collana editoriale Un mar de sueños: Arci solidarietà cesenate, Ministero Beni e attività culturali, Ministero Affari Esteri, Regione Emilia-Romagna, Martorano di Cesena, 2004.



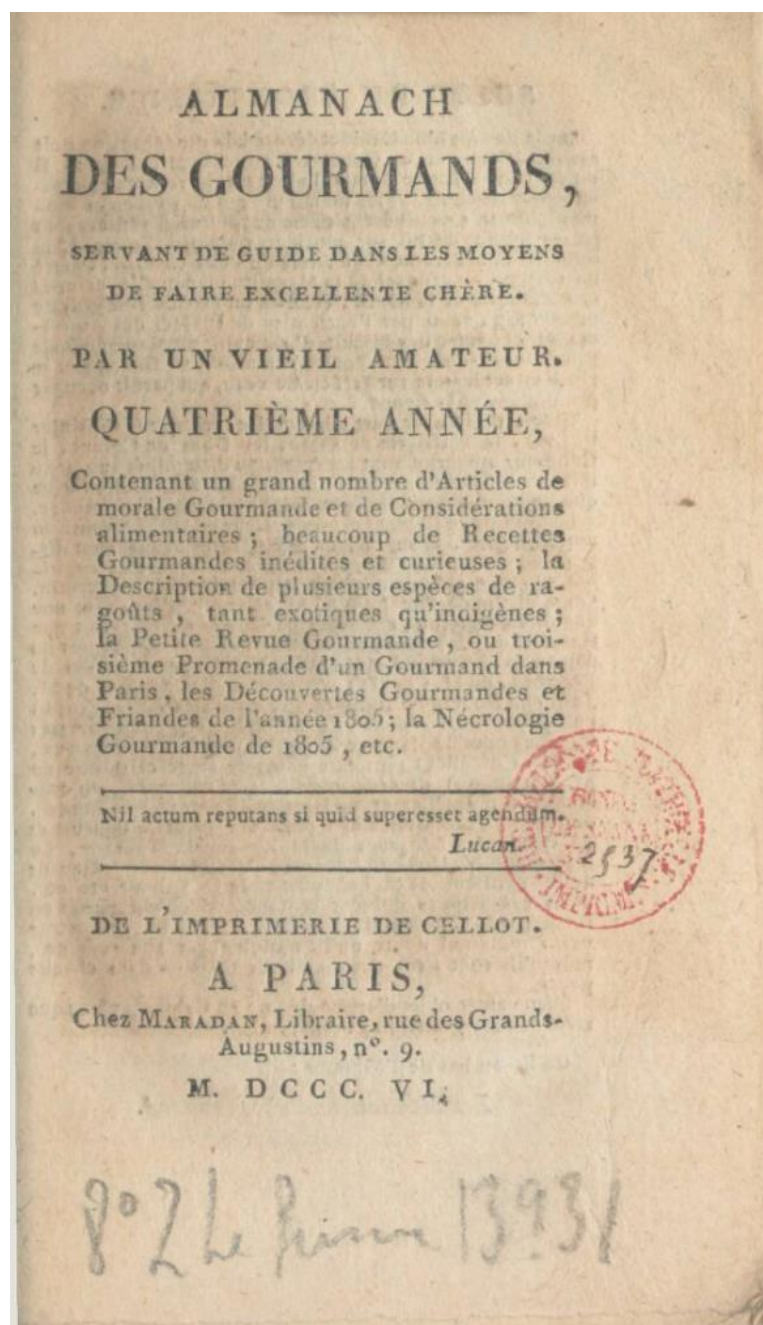
*La ciencia en la cocina y el arte de comer bien: el primero recetario de cocina italiana de la historia (790 recetas), prólogo de Juan Mari Arzak, traducción de Juana Barría, Barcellona, Alba, 2010.*

Russo:

*Наука о питании и искусство приготовления вкусной еды, Mosca, ИТА Каза эдитриче, 2011.*

## 1.2 Grimod e Savarin: paradigmas de um gênero

FIGURA 5 – *Almanach des Gourmands, servant de guide dans les moyen de faire excellent chere par un vieil amateur*. Grimod de la Reynière, quarta edição, de 1806



Fonte: Gallica<sup>30</sup>.

<sup>30</sup> “Almanaque dos Goumands, servindo como um guia nos meios de fazer excelentes pratos, por um velho amador (tradução nossa) *nil actum reputans, si quid superesset agendum* ‘Nada se julga feito, se alguma coisa

FIGURA 6 – *Les méditations d'un Gourmand*, *Almanach des Gourmands*. Grimod de la Reynière, quarta edição, de 1806

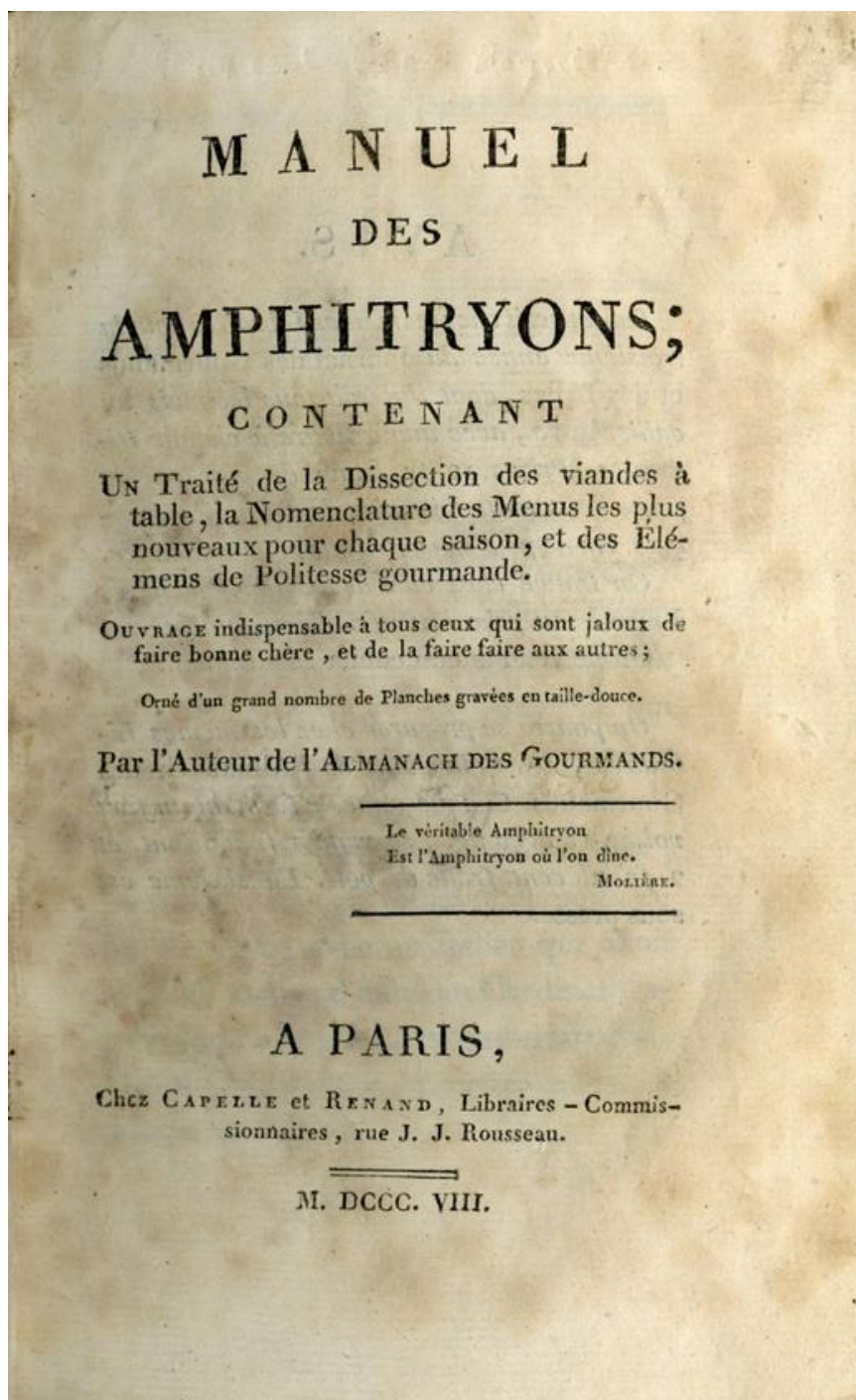


Fonte: Gallica<sup>31</sup>.

havia ainda para fazer'." (locução latina, Lucano, 2, 65, tradução nossa). Imagem disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k64812256/f11.item.zoom>>. Acesso em: 24.mai.2022.

<sup>31</sup> "As meditações de um Gourmand" (abertura, tradução nossa). Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k64812256/f11.item.zoom>>. Acesso em: 24.mai.2022.

FIGURA 7 – *Manuel des Amphitryons, Un traité de la Dissection de viandes à table, la Nomenclature des Menus les plus nouveaux pour chaque saison, et les Eléments de Politesse gourmand*



Fonte: *Abebooks*<sup>32</sup>.

<sup>32</sup> “Manual dos Anfiriões; contendo um tratado de dissecação de carnes à mesa, a nomenclatura de menus cheios de novidades para cada estação, e dicas de polidez *gourmand*” (tradução nossa). Disponível em:

FIGURA 8 – *Manuel des Amphitryons*, de Grimod de la Reynière. Edição de 1808

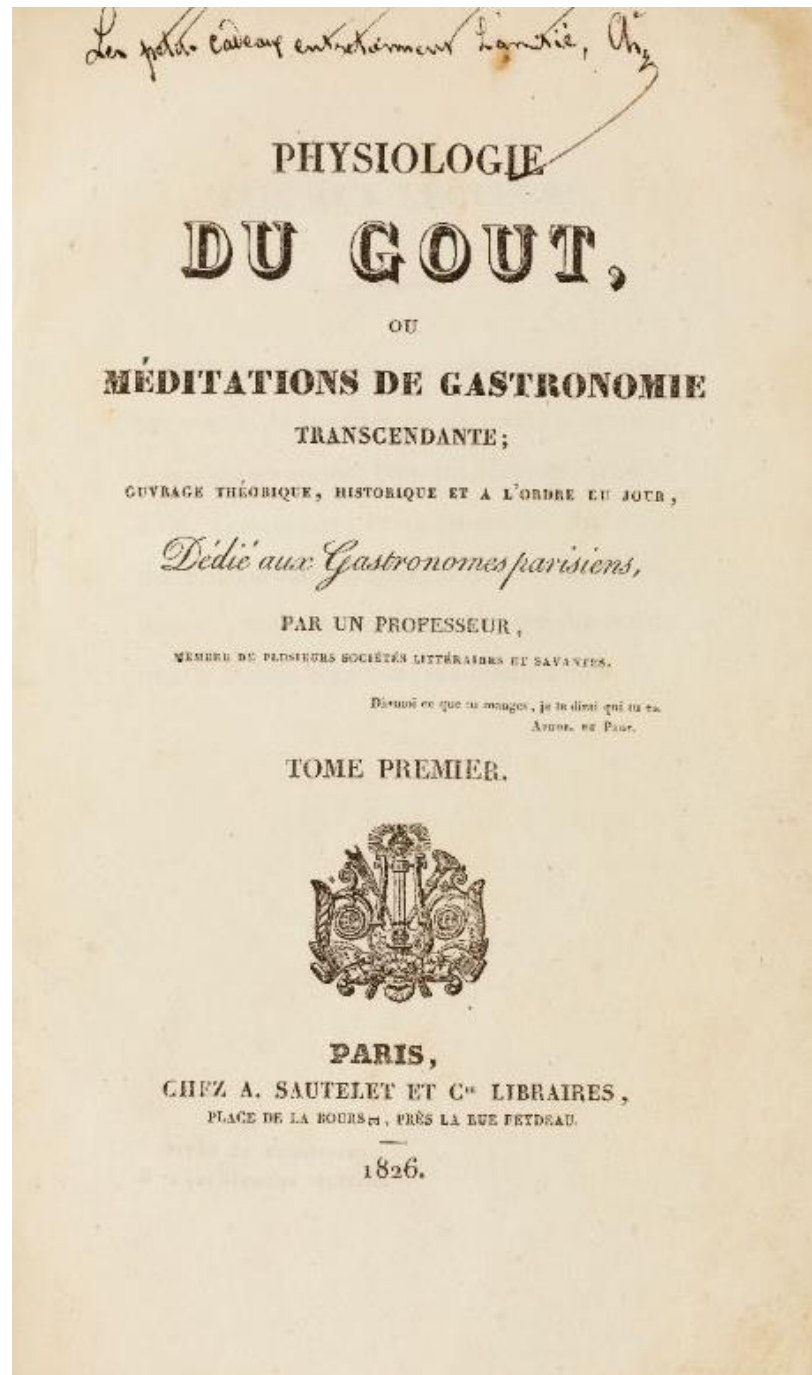


Fonte: *Abebooks*<sup>33</sup>.

<<https://www.abebooks.it/prima-edizione/Manuel-Amphitryons-Grimod-Reyni%C3%A8re-Alexandre-Balthazar/20899461626/bd#&gid=1&pid=2>>. Acesso em: 24.mai.2022.

<sup>33</sup> Abertura, disponível em: <<https://www.abebooks.it/prima-edizione/Manuel-Amphitryons-Grimod-Reyni%C3%A8re-Alexandre-Balthazar/20899461626/bd#&gid=1&pid=2>>. Acesso em: 24.mai.2022.

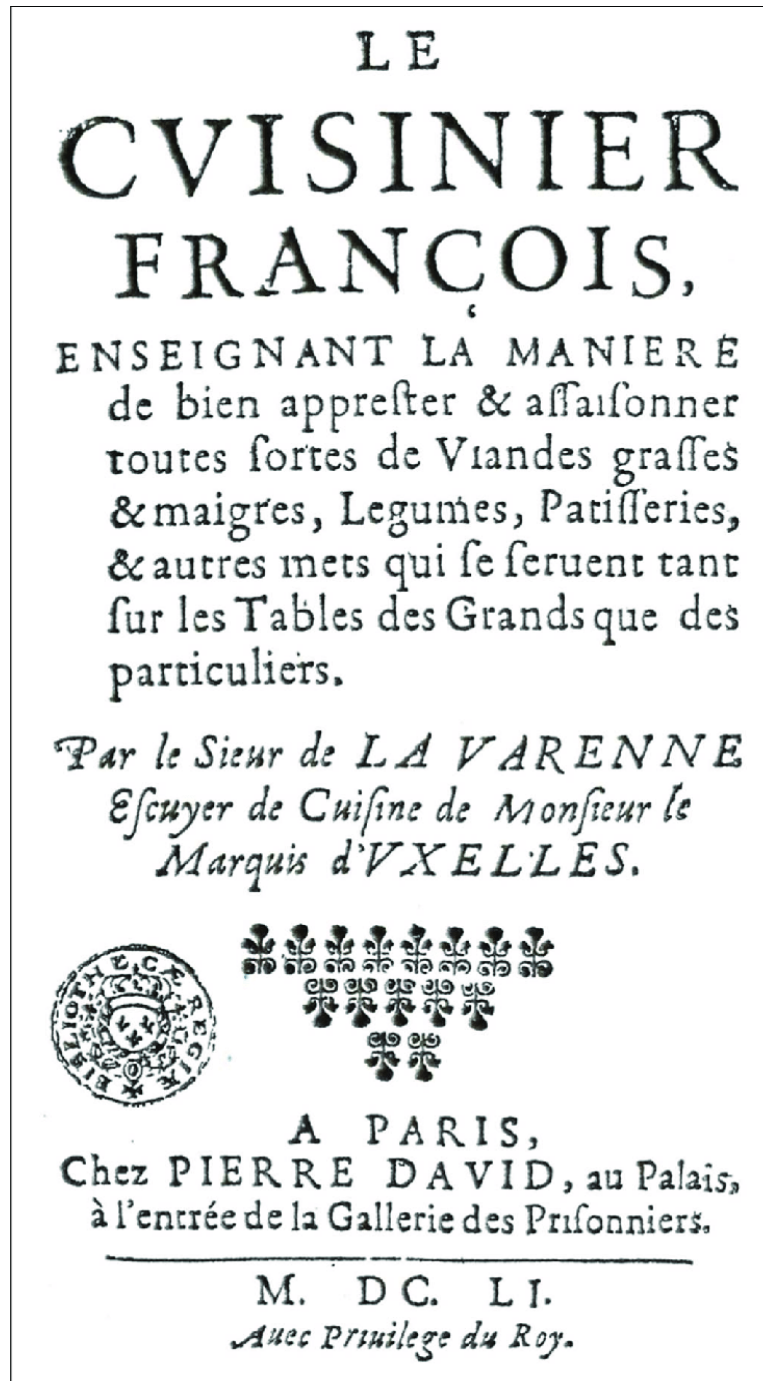
FIGURA 9 – *Physiologie du Gout ou Meditations de Gastronomie Transcendante*, – ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes. Primeira edição (anônima), de 1826



Fonte: *Ameliesourget*<sup>34</sup>.

<sup>34</sup> “A fisiologia do gosto, ou meditações de gastronomia transcendente – obra teórica, histórica e atualizada, dedicada aos Gastrônomos parisienses, por um Professor, membro de várias sociedades literárias e eruditas” (abertura, tradução nossa). Disponível em: <<https://www.ameliesourget.net/wp-content/uploads/2016/10/Brillat2.jpg>>. Acesso em: 24. mai.2022.

FIGURA 10 – *Le cuisinier François, enseignant la manière de bien apprêter et assaisonner toutes sortes de viandes grasses et maigres, légumes, pâtisseries et autres mets qui se servent tant sur les tables des grands que des particuliers.* par François Pierre, sieur de La Varenne, écuyer de cuisine. François La Varenne, capa da primeira edição, de 1651



Fonte: *Research Gate*.<sup>35</sup>

<sup>35</sup> “O cozinheiro francês, ensina a preparar e temperar adequadamente todos os tipos de carnes gordurosas e magras, legumes, pastelaria e outros pratos que são servidos tanto nas mesas de grandes recepções quanto nas particulares. por François Pierre, senhor de La Varenne, escudeiro de cozinha” (capa, tradução nossa). Disponível em:

As imagens que abrem esse item pretendem oferecer uma fruição estética e narrativa das obras que comentaremos a seguir. Não por um exercício meramente ilustrativo, pois tais capas, contracapas e aberturas nos narram como se formatavam e se propunham os conteúdos transversais da reflexão gastronômica e da execução culinária a partir do século XVII. Em especial, podem revelar-nos a quem se destinavam.

Uma vez esquadrinhada *La Scienza* em sua forma e conteúdo, enriquece-nos o panorama literário outras duas célebres obras sobre comensalidade e convívio, dos autores franceses Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (1758-1837) e Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826).

“Grimod and Brillat-Savarin. Between them, two writers effectively founded the whole genre of the gastronomic essay<sup>36</sup>”, declara o escritor e especialista em estudos de Norbert Elias, Stephen Mennell (1993, p. 11), em *Gastronomes and the Gastronomic Public*, do livro *France Inside Out*<sup>37</sup>, de 1992. Ou seja, graças a esses dois autores surgia um gênero discursivo que conjugava a prática da escrita formal da *trattatistica* com a liberdade do ensaio filosófico acerca do convívio e da comensalidade.

Mennell em seu texto narra uma sociologia histórica da culinária francesa, e afiança a François Pierre (de) La Varenne (1618-1678), cozinheiro de grandes banquetes aristocráticos e escritor do século XVII, a gênese do que hoje é considerada a tradição distintamente francesa da grande cozinha, a qual começou a tomar forma nos círculos da corte durante o último século e meio do *Ancien Régime*. A obra *Le cuisinier François, enseignant la manière de bien apprêter et assaisonner toutes sortes de viandes grasses et maigres, légumes, pâtisseries et autres mets qui se servent tant sur les tables des grands que des particuliers. par François Pierre, sieur de La Varenne, écuyer de cuisine*, publicada em 1651, é considerada a primeira expressão literária de clara ruptura com a comida medieval e os primórdios reconhecíveis de um estilo francês de culinária (MENNELL, 1993, p. 03). Um singelo exemplo dessa transição pode ser encontrado na receita “Potage aux choux” (“Sopa de repolho”), na qual La Varenne, ao final, explicitará que, ao sorver uma sopa de repolho, ele deseja que essa tenha gosto de repolho, ou seja, prevalece a ausência de especiarias e sabores carregados se sobrepondo à delicadeza do vegetal. Prevalece o sentido essencial.

---

<<https://www.researchgate.net/publication/340977432/figure/fig1/AS:885283729973249@1588079497930/Title-Page-of-first-edition-of-Le-Cuisinier-Francois-1651.png>>. Acesso em: 20.mai.2022.

<sup>36</sup> “Grimod e Brillat-Savarin. Entre eles, dois escritores que efetivamente fundaram todo o gênero do ensaio gastronômico.” (MENNELL, 1996, p. 267, tradução nossa).

<sup>37</sup> *France Inside Out*, Malcolm Cook Longmans, Forthcoming, 1992.



Assim, a obra marca uma nova estética que emergiu com a preocupação em impor ordem e elegância à comensalidade, instigando um senso de correto e incorreto, o delicado e o vulgar no serviço dos pratos (MENNELL, 1993, p. 03). Assim, trata-se de uma obra que sela a transição da cozinha medieval para a alta cozinha moderna, a qual, inclusive, renovou a terminologia culinária.

A culinária francesa se desenvolveu nas mesas dos cortesãos e pelas mãos de seus cozinheiros, e esse foi essencialmente um fenômeno urbano. Assim como Elias propõe uma leitura histórica e social dos códigos de conduta, Mennell enfatiza que, para os cortesãos franceses de uma monarquia absolutista, discorrer sobre conhecimentos gastronômicos – da mesma forma como sobre música, arte, boas maneiras ou equitação – favorecia e reforçava pertencimento e distinção social. O que Mennell nomeia de “consumo virtuoso” era um potente veículo de distinção dos inferiores, pois, com a ascensão de uma classe mercante enriquecida, não se tratava mais *do que* se comia, mas *como* se comia. Dessa forma, a obtenção de prestígio se devia à delicadeza dos pratos servidos pelo *Chef*, e em menor quantidade. Tinha início a *nouvelle cuisine*.

Os novos livros de culinária, ou, os livros da nova culinária que se instaurava, teriam aberto campo para controvérsias estéticas gastronômicas entre os cortesãos e intelectuais parisienses, e, segundo Mennell, havia uma querela principal acerca dos novos métodos culinários, dividindo os comensais entre os favoráveis aos “antigos” e aqueles aos “modernos” modos de cozinhar (MENNELL, 1993, p. 04). Eis uma relevante “praxe social” no que concerne o gosto, que segue presente ainda hoje na cultura francesa: discutir com propriedade sobre gastronomia, recorrendo à conhecimentos da ordem prática do fazer, bem como a um extenso repertório erudito ou cultural (o gastrosofar, em outras palavras). E é justamente sobre esse aspecto social fortemente vinculado à alimentação que o *Almanach des Gourmands*, publicado de 1803 a 1812<sup>38</sup>, inaugura um gênero literário. O qual será fortalecido pela *Physiologie du Goût*, de Savarin; e assim ambos consolidam a reflexão e o debate acerca da questão do gosto gastronômico, por meio do ensaio.

Advogado e gastrônomo, Grimod de la Reynière herdou uma imensa fortuna. Graças ao fato de ter sido expulso da Ordem dos Advogados, em 1878, por não ser nobre, e também por dispor de amizades privilegiadas, passou ileso pela tempestade revolucionária. De admirável apetite, e assíduo frequentador dos restaurantes em Paris, escreveu um guia que incluía, por exemplo, um *Itinéraire nutritif, ou promenade d'un gourmand dans divers*

---

<sup>38</sup> Com exceção de 1809 e 1811.

*quartiers de Paris* (“Itinerário nutritivo, ou passeio de um *gourmand* por vários bairros de Paris”). O *Almanach des Gourmands*, assim como seu tratado de boas maneiras à mesa, o *Manuel des Amphitrions*, de 1808, cunharam o gênero literário para os séculos seguintes. As duas obras representavam uma democratização de práticas e consumos alimentares e respectivas condutas sociais *de e para* uma abastada burguesia.

Savarin, advogado, político e gastrônomo, por sua vez, produziu o cânone da literatura gastronômica francesa, a obra *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante – ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes* (“A fisiologia do gosto, ou meditações de gastronomia transcendente ou meditações de gastronomia transcendente obra teórica, histórica e atualizada, dedicada aos Gastrônomos parisienses, por um Professor, membro de várias sociedades literárias e eruditas”), publicado anonimamente em 1826.

Lembremo-nos, portanto, de quem produz tais paradigmáticas obras e quem se destinam: são *gourmands* parisienses, literatos e eruditos, que educam *gourmands* parisienses (e não somente).

### ***1.2.1 Artusi e Savarin: tão perto, tão longe?***

Fisiologia, do grego *physis*, natureza, função ou funcionamento; e *logos*, palavra ou estudo, ou seja, ciência que se dedica ao estudo do funcionamento dos organismos vivos, seres humanos, animais e vegetais. Dessa forma, em sua investigação sobre a fisiologia do gosto (em sua ambivalência matéria e transcendente), Savarin se incumbiu de ir além das reflexões “qualitativas” acerca do bom gosto de Grimod (que estipulava um júri e a seleção do que era melhor e mais recomendável para os gastrônomos parisienses), e patentearia o gênero da “meditação transcendente”, sobre o pensar a alimentação. O sumário da obra está organizado em trinta meditações. Partindo da matéria e sua funcionalidade, como nas meditações “dos sentidos”, “do gosto”, “da gastronomia”, “do apetite”, “da sede”, e assim por diante, para se chegar às meditações “do sono”, “dos sonhos”, “da exaustão”, “do fim do mundo” e “da morte”. Grimod patenteou o que se entendia por bom gosto gastronômico e social, e, posteriormente, Savarin os alçou ao campo da filosofia.

A imagem *Les méditations d'un Gourmand* (Figura 6) nos ilustra bem o homem *cultivé*, rodeado de víveres de sua dispensa, entre compotas, carnes e bebidas, enfim, de sua cultura alimentar, refletindo e discorrendo sobre seu próprio estado civilizado<sup>39</sup>. E tanto Grimod quanto Savarin o fizeram por meio da forma do ensaio, de reflexões, de textos breves articulados. E a propósito, como não evocar aqui o verbete *Goût*, do *Dictionnaire Philosophique*, de 1764, de Voltaire, no qual a educação do gosto pelo paladar é tão relevante quanto a educação do gosto pela literatura. Novamente reconhecemos o binômio corpo e palavra no centro da formação moderna católica e europeia.

Sobre Savarin, a pesquisadora de literatura Valérie Stiénon, no artigo *Fictions de l'universalité du savoir dans la Physiologie du goût de Brillat-Savarin* (“Ficções da universalidade do conhecimento na fisiologia do gosto de Brillat-Savarin”), de 2008, contextualiza a personalidade do autor:

En vérité, Jean Anthelme Brillat-Savarin n'a rien d'un écrivain, tout au plus est-il un lettré, un homme instruit évoluant dans la magistrature, juriste de profession et conseiller à la Cour de cassation. Il a tout, en revanche, de l'auteur «Ancien Régime» contribuant au système des Belles-Lettres par l'écriture de plusieurs traités rédigés dans l'orbe de ses activités professionnelles. Lorsqu'en fin de vie, à septante et un ans, il fait paraître sa *Physiologie* sous couvert d'un anonymat qui lui permet de diffuser un ouvrage dont la complaisante badinerie contraste trop avec la solennité de sa carrière de magistrat, il ignore qu'il est sur le point d'être emporté par une pneumonie, laissant derrière lui un texte original, prometteur et précurseur.<sup>40</sup> (STIÉNON, 2008, p. 02).

Savarin teria sido, pois, um estudioso, de verve comunicativa fluida graças à extensiva experiência profissional; aqui podemos identificar uma aproximação entre Savarin e Artusi, os quais, por razões profissionais, precisaram escrever durante toda a vida, ainda que uma escrita não literária. Com um intervalo de 65 anos entre *La Physiologie du Goût* e *La Scienza*, ambas desempenharam papel de pedra angular teórica da cozinha burguesa em suas respectivas nações, patenteando a notória e prestigiosa figura do intelectual gastrônomo.

---

<sup>39</sup> Tal cena nos remete à obra de Italo Calvino, *Palomar*, de 1983, redigida nos anos em que viveu em Paris, especificamente ao item “2.2. *Palomar fa la spesa*”, no qual discorre filosoficamente sobre os séculos de cultura alimentar e gastronômica que se encerravam nos saberes necessários para as tradicionais produções francesas de variadas iguarias, como a gordura do ganso, os queijos, os embutidos e os peculiares cortes das carnes. Aquela imagem poderia ser do próprio *signor* Palomar.

<sup>40</sup> “Na verdade, Jean Anthelme Brillat-Savarin não tem nada de um escritor, no máximo, ele é um estudioso, um homem culto trabalhando na magistratura, jurista de profissão e conselheiro na Corte de Apelo. Ele tem tudo, no entanto, de autor do “Antigo Regime” contribuindo para a Literatura por meio da escrita de vários tratados dentro do âmbito de suas atividades profissionais. Quando, no fim da vida, aos setenta e um anos, ele publica sua *Fisiologia* sob condição de um anonimato que lhe permite divulgar uma obra cuja complacente excentricidade contrasta muito com a solenidade de sua carreira judicial, ele ignora que está prestes a falecer de pneumonia, deixando para trás um texto original, promissor e precursor.” (STIÉNON, 2008, p. 02, tradução nossa).

Ainda que ocupem as prateleiras dos livros de culinária, tanto Savarin, quanto Artusi, o que está em questão nas obras não seria simplesmente a estandardização da cozinha nem sua perpetuação por meio de fórmulas, mas a discussão intelectual em torno do gosto e do convívio. Portanto, obras que partem de ponderações meditativas filosóficas sobre a cultura que permeia a comida e o ato de comer, como bem esclareceu Artusi em seu *Prefazio*: “Non vorrei però che per essermi occupato di culinaria mi gabellaste per un ghiottone o per un gran pappatore<sup>41</sup>” (ARTUSI, 2010, p. 15). Artusi, assim, enfatiza que sua motivação ao se dedicar à *La Scienza* não seria a *gulodice*, mas a apreciação do bom e do belo, altos valores desta nova sociedade burguesa. O status de elegante e virtuoso, que fora privilégio da aristocracia do *Ancien Régime*, agora é símbolo de distinção da burguesia emergente.

Forse il modello offerto da Brillat-Savarin influí sulla struttura del libro, ma l'insieme è sostanzialmente diverso: Brillat-Savarin medita e si analizza (un'autobiografia giocata sulla *res coquinaria*); (...) si serve della tavola come pretesto per illustrare figure e caratteri della società da lui frequentata, per costruire un delicato *essai sur les mœurs* secondo la tecnica della divagazione gastronomica. Rafinato signore con un piede nell'*Ancien Régime* e l'altro nella Restaurazione e alle spalle una secolare e trionfale cultura gastronomica (...) Pellegrino Artusi invece non possiede la disinvolta superiorità del gentiluomo francese ma la cordiale bonomia del borghese italiano e l'incorreggibile vizio (o virtù) della didattica spicciola, dell'insegnamento a tutti i livelli e in tutte le occasioni, secondo il modello del buon cittadino che ha il dovere di insegnare gli altri ciò che sanno.<sup>42</sup> (CAMPORESI, 2007, XLIX).

Assim, para Camporesi, ainda que as obras apresentem consonâncias, o exercício reflexivo de Savarin se aproximaria do *Essai sur les mœurs et l'esprit des nations et sur les principaux faits de l'histoire depuis Charlemagne jusqu'à Louis XIII* (“Ensaio sobre os costumes e o espírito das nações e sobre os principais fatos a partir de Carlos Magno até Luiz XIII”), redigido por Voltaire (1694-1778) e publicado em 1756. A obra de filosofia iluminista, dividida em 197 capítulos, foi resultado de quinze anos de estudos em Cirey, Bruxelas, Paris, Lunéville, Prússia, Alsácia e Genebra. Voltaire revisou o texto até sua morte em 1778, ampliando um apêndice com defesas da obra e respostas às críticas. Portanto, Camporesi,

<sup>41</sup> “Eu não gostaria, porém, que, por ter me ocupado de culinária, pensassem que sou um guloso ou um grande comilão.” (ARTUSI, 2010, p. 15, tradução nossa).

<sup>42</sup> “Talvez o modelo oferecido por Brillat-Savarin tenha influenciado a estrutura do livro, mas o conjunto é substancialmente diferente: Brillat-Savarin medita e analisa a si mesmo (uma autobiografia em cima da *res coquinaria*); (...) usa a mesa como pretexto para ilustrar figuras e personalidades da sociedade por ele frequentada, para criar um delicado ensaio *sur les mœurs* segundo a técnica da digressão gastronômica. Cavalheiro refinado com um pé no Antigo Regime e outro na Restauração e atrás dele uma cultura gastronômica centenária e triunfal (...). Pellegrino Artusi, por outro lado, não possui a desenvolta superioridade do cavalheiro francês, mas a cordial bonomia do burguês italiano e o incorrigível vício (ou virtude) da didática simplória, do ensinamento em todos os níveis e em todas as ocasiões, segundo o modelo do bom cidadão que tem o dever de ensinar aos outros o que sabe.” (CAMPORESI, 2007, XLIX, tradução nossa).

dessa forma, traça uma linha distintiva entre as obras: a *Physiologie du Goût*, redigida por um alto magistrado, pertenceria a uma esfera mais elevada, a uma alta burguesia ainda com reminiscências dos costumes aristocráticos do *Ancien Régime*, e, portanto, historicamente mais *cultivè*. Seu conteúdo seria preponderantemente filosófico enquanto *La Scienza* se concentraria sobre o intuito deliberado de uma abrangente didática “em pequenas doses”, em que o bom cidadão se empenha em ensinar seus pares.

Portanto, mesmo que *La Physiologie du Goût* não conste atualmente na biblioteca de Artusi (hoje na instituição Casa Artusi), sabemos que o autor leu a obra; fato comprobatório é que a cita (uma vez) em *La Scienza*, bem como o nome Savarin outras seis vezes, em comentários e na sobremesa homônima.

#### Salse

La migliore salsa che possiate offrire ai vostri invitati è un buon viso e una schietta cordialità. Brillat Savarin diceva: Invitare qualcuno è lo stesso che incaricarsi della sua felicità per tutto il tempo che dimora sotto il vostro teto.<sup>43</sup> (ARTUSI, 2010, p. 172).

Em outra passagem e com intuito de sublinhar a necessidade de liberar-se dos usos e costumes franceses na Itália, Artusi discorda da opinião de Savarin. Na narrativa da receita 247. *Cacimperio*, o autor elabora uma reflexão mais aprofundada sobre a questão do gosto, rica em fontes e citações, anteriormente apresentada:

#### 247.Cacimperio

(...) Io, per esempio, non sono del parere di Brillat Savarin, che nella sua *Physiologie du goût* fa gran caso della fondue (cacimperio) e ne dà la seguente ricetta: (...).<sup>44</sup> (ARTUSI, 2010, p. 277).

No enunciado do *fondue*, em que Artusi faz questão de usar o termo italiano *cacimpero* para designá-lo, restringindo, dessa forma, o uso de vocábulos franceses, o autor deixa claro que não considera “grande coisa” o prato: “eu, em oposição a Savarin, deste prato faço pouco caso (...)”, mas nem por isso deixará de listar a receita em seu *Manual*, afinal, como ele mesmo prega, *De gustibus non est disputandum*. Outra menção a Savarin encontra-se na sobremesa que leva seu nome, na qual Artusi tampouco se abstém de alfinetá-lo:

<sup>43</sup> “O melhor molho que vocês poderiam oferecer a seus convidados é um rosto honesto e uma sincera cordialidade. Brillat Savarin dizia: Convidar alguém é o mesmo que se responsabilizar pela sua felicidade por todo o tempo que permanecer sob o seu teto.” (ARTUSI, 2010, p. 172, tradução nossa).

<sup>44</sup> “247. Cacimperio. (...) Eu, por exemplo, não sou da opinião de Brillat Savarin, que na sua Fisiologia do gosto faz um grande caso do fondue (cacimperio), e dá a seguinte receita: (...)” (ARTUSI, 2010, p. 277, tradução nossa).

563. Savarin. Ad onore forse di Brillat-Savarin fu applicato a questo dolce un tal nome. Contentiamoci dunque di chiamarlo alla francese, e di raccomandarlo per la sua bontà ed eleganza di forma.<sup>45</sup> (ARTUSI, 2010, p. 554).

Artusi, engajado com a questão da língua, frisa que seu público deverá se resignar a esse nome em francês, já que é uma homenagem ao autor.

Ainda que adote uma postura antagônica em relação ao personagem de Savarin – e a tudo que a cultura francesa representava –, no intuito de reforçar sua postura em defesa da língua e da valorização da (nova) cultura e identidade burguesa italiana, Artusi certamente se reconhecia no autor e em sua obra. O magistrado e gastrônomo francês devia lhe suscitar uma curiosa identificação, pois, assim como ele, Savarin não era um intelectual, mas um homem educado e de cultura, viveu e faleceu solteiro, e, curiosamente sua obra foi publicada quando também contava com 71 anos. Podemos concluir tratarem-se de dois gastrônomos didáticos comprometidos com divulgação cultural.

### 1.2.2 Savarin, Dumas e Artusi, gastrônomos

Para fecharmos o capítulo dedicado à *La Scienza*, bem como aos livros que transitam entre a literatura e a gastronomia, vale referir que o escritor francês Alexandre Dumas (1802-1870), igualmente caro a Artusi e citado duas vezes no *Manual*, passou os últimos anos de sua vida escrevendo o que dizia ser seu testamento: o *Grand dictionnaire de cuisine*, de 1870, publicado postumamente, em 1873, com cerca de 3.000 receitas. Dumas foi um reconhecido *gourmand* e amigo dos grandes chefes de cozinha de sua época. Sua vida é narrada em meio à uma miríade de receitas, muitas anedotas e memórias de viagens. Nas digressões que abrem a obra, Dumas estabelece a quem a obra se dirige:

Mais, quelque part que l'homme soit né, il faut qu'il mange; c'est à la fois la grande préoccupation de l'homme sauvage et de l'homme civilisé. Seulement, sauvage, il mange par besoin. Civilisé, il mange par gourmandise. C'est pour l'homme civilisé que nous écrivons ce livre; sauvage, il n'a pas besoin d'être excité à l'appétit.<sup>46</sup> (DUMAS, 1870, p. 3-4).

<sup>45</sup> “563. Savarin. Em honra talvez a Brillat-Savarin foi aplicado a este doce tal nome. Contentemo-nos, portanto, de chamá-lo à francesa, e de recomendá-lo pelo seu sabor e elegância de forma.” (ARTUSI, 2010, p. 554, tradução nossa).

<sup>46</sup> “Mas onde quer que o homem nasça, ele deve comer; eis a grande preocupação tanto do homem selvagem quanto do civilizado. Só que, o selvagem, come por necessidade. O civilizado, come por gulodice. É para o homem civilizado que escrevemos este livro; o selvagem não precisa ter seu apetite estimulado.” (DUMAS, 1870, p. 3-4, tradução nossa).

A fome igualaria a condição humana e mortal dos homens, contudo, seu trabalho se endereçaria àqueles que comem por prazer, e não por necessidade. Em seguida, elenca três tipos de apetite e três tipos de *gourmands*. A partir desses pressupostos, muitas páginas se seguirão com intrincados comentários enredando personagens da literatura, da mitologia, da história e do teatro de variadas culturas, a partir da Antiguidade e suas relações com a comensalidade, com alimentos específicos e até com patologias alimentares.

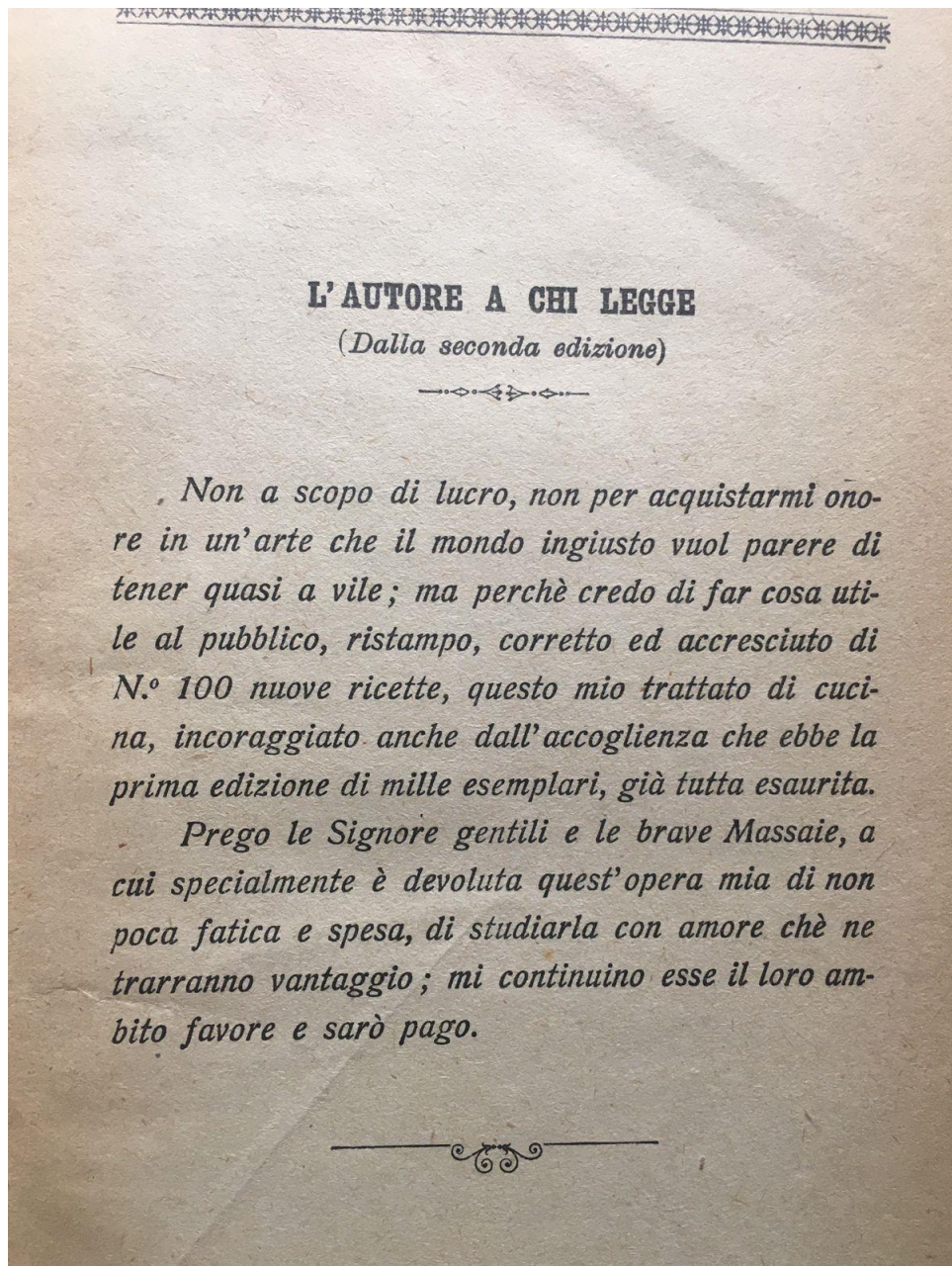
Assim como as obras de Savarin e Artusi, eis mais uma que poderia e deveria ser acomodada em outras prateleiras, para além daquelas da cozinha. E a propósito de cozinha, a alcunha *Libro Cenerentola*, que intitula esse capítulo, não se mostrou equivocada, uma vez que *Cenerentola* vem de *cenere*, “cinzas”, ou seja, se refere a alguém sujo de cinzas por estar sempre junto ao fogo da cozinha<sup>47</sup>. E nesse “continuo alternarsi fra lo studio e la cucina, la penna e le pentole”, não teria sido Artusi um pouco *Cenerentola*?...

---

<sup>47</sup> “(...) che sta sempre in mezzo alla cenere, intorno al focolare.”. “Cenerentola”, in Vocabolario Treccani, Disponível em: <<https://www.treccani.it/vocabolario/cenerentola/>>. Acesso em: 16.set.2020.

## 2 **BENEDETTO L'ARTUSI!**

FIGURA 11 – *L'autore a chi legge*. Abertura da segunda reedição, de 1895; foto da edição de 1922, Adriano Salani Editore



Fonte: Foto de arquivo pessoal.<sup>48</sup>

<sup>48</sup> “O autor, a quem o lê. Não visando lucro, não para adquirir honrarias em uma arte que o mundo injusto parece querer tê-la quase como vil; mas porque acredito em estar fazendo algo útil ao público, republico, corrigido e acrescido de cem novas receitas, esse meu tratado de cozinha, encorajado também pelo acolhimento que obtive a primeira edição, de mil exemplares, já toda esgotada. Peço às gentis senhoras e às boas donas de casa, às quais,



O texto que abre esse segundo capítulo revela-nos aspectos da índole do autor e por essa razão foi escolhido. Uma vez tendo seu *Manual* atingido a marca dos mil exemplares vendidos, quatro anos após a primeira publicação, de 1891, Artusi volta a publicá-lo – dessa vez corrigido e acrescido de 100 receitas. Unicamente nessa reedição de 1895, o autor substitui o conteúdo original do texto intitulado *L'Autore a chi legge*, que já compunha a primeira edição (e que voltará a figurar nas sucessivas), por esse que lemos.

Nele, o autor justifica seu empenho com a reedição, a qual não visaria lucro ou prestígio “em uma arte que o mundo injusto parece querer que seja tida até mesmo como vil”. Artusi enfatiza o caráter pedagógico de sua empreitada na crença em “fazer algo útil ao seu público”, tendo melhorado seu *tratado de cozinha. Ecco!*, o manual que se promove a tratado.

Tratado esse realizado “com muito trabalho e custo”, porém, se estudado e praticado “com amor”, já terá sido pago. E ser amado pelo público leitor compensaria não somente a dedicação à *La Scienza*, como sanaria o desgosto vivido pelo insucesso nas duas publicações, anos antes. *La Scienza*, de incerto e arriscado projeto iniciático, passará a ser formativo, e marco da moderna cozinha italiana. A esse respeito, o crítico literário e lexicógrafo Alfredo Panzini registra na sexta edição de seu *Dizionario Moderno*, de 1942:

Artusi: per antonomasia libro di cucina. Che gloria! Il libro che diventa nome! A quanti letterati toccò tale sorte? Era l'Artusi di Forlimpopoli (1821-91 [sic]), banchiere, cuoco, bizzarro, caro signore, e molto benéfico, come dimostrò nel suo testamento; e il suo trattato è scritto in buon italiano.<sup>49</sup> (PANZINI, 1942, p. 39)

---

em especial, é devolvida essa minha obra, fruto de tanto trabalho e custo, de estudá-la com amor, pois se beneficiarão; que elas atendam a esse meu pedido e terei sido pago.” (ARTUSI, 1922, tradução nossa).

<sup>49</sup> “Artusi: livro de cozinha por antonomásia. Que glória! O livro que se torna um nome! A quantos homens literatos coube tal destino? Era o Artusi de Forlimpopoli (1821-91 [sic]), banqueiro, cozinheiro, bizarro, caro senhor, e muito bondoso, como demonstrou em seu testamento; e seu tratado está escrito em bom italiano.” (PANZINI, 1942, p. 39, tradução nossa).

## 2.1 A questão da língua italiana

*La culinaria è la più antica forma di cultura popolare, per eccellenza orale.*

Piero Camporesi

Um dos reconhecidos méritos de *La Scienza* residirá em seu protagonismo determinante para uma compreensão em âmbito nacional sobre a própria identidade, de caráter fragmentário, de uma socialização da cultura alimentar italiana escrita e à mesa, seja na transmissão das ideias e ideais, seja no fazer prático, como enfatiza a linguista Giovanna Frosini:

A questo scrittore si deve il merito di aver fondato la moderna lingua gastronomica italiana, conferendole un equilibrio e una scorrevolezza che hanno segnato una frattura netta rispetto all'“infranciosamento” imbastardito dei precedenti ricettari e trattati di cucina.<sup>50</sup> (FROSINI, 2009 p. 351, grifos da autora).

Podemos creditar tal proeza à compilação e amálgama de 790 receitas culinárias (ou receitas de italianidade) que documentaram e validaram tradições, práticas e paladares de grande parte das vinte regiões italianas, através de uma escrita eficaz em seu aspecto comunicativo. O estilo da prosa artusiana, direta e confidente, com base no toscano coloquial, misturado a termos dialetais e neologismos – evitando e satirizando o uso excessivo de estrangeirismos – permitiu que o livro pudesse ser fruído seja como leitura culinária, seja como fruição literária. Livro de culinária sim, mas com ética e estética.

Considerar que tal prosa tenha contribuído para a dimensão identitária da Península Itálica é um ponto chave no presente trabalho, uma vez que a “Itália de Artusi”, recém-unificada do século XIX, não dispunha de uma língua comum consolidada. Portanto, o autor teria desempenhado um notório papel na *Questione della Lingua* no âmbito culinário e gastronômico, problematização acerca da importância e necessidade de se adotar uma língua média em esfera nacional, formalmente iniciada no século XIII, a partir da esfera literária, mas de cunho político, que será devidamente aprofundada no quarto capítulo.

De acordo com Frosini, a moderna língua gastronômica fundada por Artusi, teria favorecido especialmente uma classe não literata – os “caros amigos”, as “gentis senhoras e

---

<sup>50</sup> “A esse escritor se deve o mérito de ter fundado a moderna língua gastronômica italiana, dando-lhe um equilíbrio e uma fluência que marcaram uma clara ruptura em relação ao “afrancesamento” mestiço dos precedentes receituários e tratados de cozinha.” (FROSINI, 2009, p. 351, grifos da autora, tradução nossa).

domésticas” a quem Artusi dedica seu *Manual* –, um amplo público leitor composto também por estudiosos, professores, pais de família, donas de casa e jovens, ouvintes ou leitores, os quais acessavam a leitura prazerosa e fluida, em toscano “di tono medio”, com versatilidade para se adequar à variabilidade das realidades (FROSINI, 2009, p. 351).

Il ricettario di Artusi fonda il codice alimentare e culinario della nascente nazione borghese basandosi sulle tradizioni romagnolo-bolognese e toscano-fiorentina, e facendo appello alla conoscenza diretta (anche attraverso la corrispondenza con i lettori e le lettrici) piuttosto che alla letteratura precedente.<sup>51</sup> (FROSINI, 2009, p. 351).

A intimidade com a obra de Artusi era facilitada (ou promovida) por um irrefutável denominador comum, que aproximava o autor de seu público de forma confidente: “o conhecimento direto”, a familiaridade com o ato de cozinhar e de pensar a convivialidade do dia a dia. Sendo a matéria de seu *Manual* algo não cifrado para seu público, a mediação comunicativa do conteúdo foi o segundo ponto-chave: a “moderna língua culinária” instaurada teria sido fruto desse engajamento intelectual, e também político e social, em defesa da língua.

Dessa forma, visando uma melhor compreensão do contexto linguístico da Itália em um período diretamente relacionado à obra, isto é, os séculos XVIII e XIX, e do posterior protagonismo formativo desempenhado por *La Scienza*, vejamos alguns pontos de vista, em primeira pessoa, através de testemunhos registrados por célebres intelectuais franceses que transitaram pela Península por distintas esferas sociais. Vale lembrar que no século que consolidou os Estados nacionais, a Itália – que teve sua unificação proclamada apenas em 1861 – possuía uma grande maioria de italianos dialetófonos, constituindo, desta forma, uma nação politicamente unificada, contudo, comunicativamente fragmentada, de escassa solidariedade linguística, sendo a língua internacional a francesa.

---

<sup>51</sup> “O receituário de Artusi funda o código alimentar e culinário da nascente nação burguesa baseando-se nas tradições romanholo-bolonhense e toscana-fiorentina, e fazendo apelo ao conhecimento direto (também através da correspondência com os leitores e as leitoras) muito mais do que à literatura precedente.” (FROSINI, 2009, p. 351, tradução nossa).

### 2.1.1 Montesquieu, Dupaty, Stendhal

No livro *Viaggiatori, musicisti e poeti – saggi di storia della lingua italiana*, de 2002, o filólogo e linguista Luca Serianni<sup>52</sup> investiga a realidade cultural e linguística dos italianos no capítulo *Lingua e dialetti d'Italia nella percezione dei viaggiatori settecenteschi*. O autor ilustra bem as dicotomias comunicativas deflagradas por atentos observadores como o filósofo e jurista Charles-Louis de Secondat, barão de La Brède e de Montesquieu (1689-1755) e o literato e jurista Charles-Marguerite-Jean-Baptiste Mercier Dupaty (1746-1788), os quais, em suas correspondências e notas de viagens pela Itália, comentam as evidentes variações diamétricas entre a língua escrita em relação à língua falada pelos burgueses, aristocratas, e aquela do povo (SERIANNI, 2002, p. 55).

Montesquieu, que esteve na Itália entre 1728 e 1729, destaca a variedade de modelos da língua italiana escrita, que constituiriam *la règle générale*, fundada na tradição literária, ainda que isenta de um consenso quanto à sua estabilidade:

Ce qu'il y a d'assez singulier pour la langue italienne, c'est qu'il n'y a pas un seul livre que l'on puisse proposer pour modèle: chacun écrit à sa manière. Il n'y a que les seuls dictionnaires qui puissent guider: pourvu que l'on mette les paroles italiennes, le tour est indifférent. Il y a pourtant des gens qui proposent le Boccace: d'autres, Guichardin.<sup>53</sup> (MONTESQUIEU apud SERIANNI, 2002, p. 71).

Dupaty, de passagem pela Itália em 1785, em suas cartas também reconhece a rica polifonia da língua doutra escrita e a ausência de uma língua nacional comum. “Il existe, en Italie, une langue de l'Arioste, une langue du Tasse, une langue de Boccace, une langue de Machiavel, mais il n'existe pas encore, en Italie, de langue italienne<sup>54</sup>” (DUPATY apud SERIANNI, 2002, p. 71). De fato, cerca de 78% da população italiana em meados de 1861 não sabia nem ler nem escrever (na França o percentual de analfabetismo era de 47%), portanto, não é de se admirar que essa distinção se fizesse tão latente.

Stendhal (1783-1842), pseudônimo de Marie-Henri Beyle, quando cônsul na Itália entre 1831 e 1836, demonstra sensibilidade sociolinguística ao expor a oposição entre

<sup>52</sup> Falecido no dia 22 de julho de 2022.

<sup>53</sup> “O que é bastante singular para a língua italiana, é que não há um só livro que possamos propor por modelo: cada um escreve à sua maneira. Não há outro guia que não seja os dicionários: ao estarmos providos de palavras italianas, as voltas [dadas] são indiferentes. Existe, portanto, aqueles que sugerem Boccaccio: e outros, Guicciardini.” (MONTESQUIEU apud SERIANNI, 2002, p. 71, tradução nossa).

<sup>54</sup> “Existe, na Itália, uma língua de Ariosto, uma língua de Tasso, uma língua de Boccaccio, uma língua de Machiavelli, mas não existe ainda, na Itália, a língua italiana.” (DUPATY apud SERIANNI, 2002, p. 71, tradução nossa).

língua escrita e falada, sob o signo da hegemonização do toscano. “On parle toujours toscan aux étrangers mais dès que votre interlocuteur veut exprimer une idée énergique, il a recours à un mot de son dialecte.<sup>55</sup>” (STENDHAL apud SERIANNI, 2002, p. 73).

### 2.1.2 La “Riforma dell’Artusi”

Serianni elucida, no decorrer da segunda metade do século XIX, a existência de uma cultura comunicativa fracionada em três, constituída pelo italiano escrito literário, pelo italiano falado dialetal e por um italiano oral utilizado em âmbito suprarregional, que seria um dialeto domesticado mesclado ao toscano (SERIANNI, 2002, p. 73). Assim, sobre o momento da unificação geopolítica da Itália, segundo os estudos de Arrigo Castellani, presente na obra de Serianni, sobre *Quanti eran italofoeni nel 1861?*, de 1982, temos a estimativa seguinte:

Nel 1861, insomma, la lingua di Dante era normalmente usata da poco meno (o poco più) d’un decimo degl’Italiani; poteva essere usata, all’occorrenza, da parecchi altri; doveva esser nota a larghissimi strati della popolazione.<sup>56</sup> (CASTELLANI, 1982, apud SERIANNI, 2002, p. 88).

Ou seja, na segunda metade do século XIX, a maioria falava dialeto e uma minoria alfabetizada falava toscano e francês. Sobre este cenário, Piero Camporesi escreveu que o país “a tavola era profondamente spaccato in due: da una parte l’Italia che mangiava piatti preparati secondo il ‘gergo francioso’ e dall’altra l’Italia che, a tavola, mangiava e parlava in dialetto.<sup>57</sup>” (CAMPORESI, 1970, apud MONTANARI, 2011, p. 09, grifos do autor). Assim, a obra de Artusi, mais que um rico e amplo receituário culinário, acabou por traduzir seu tempo, seu contexto histórico e sócio alimentar, numa tentativa de italianizar a cozinha,

con l’esplicito obiettivo di offrire ai suoi compatrioti un ricettario nazionale, costruito mettendo in comune il meglio delle tradizioni locali, selezionate e “spiegate” in modo semplice ed esauriente, per favorire la circolazione dei saperi, la

<sup>55</sup> “Nós falamos sempre toscano com os estrangeiros, mas quando nosso interlocutor deseja expressar uma ideia energética, ele recorre à uma palavra de seu dialeto.” (STENDHAL apud SERIANNI, 2002, p. 73, tradução nossa).

<sup>56</sup> “Em 1861, em suma, a língua de Dante era normalmente usada por pouco menos (ou pouco mais) de um décimo dos italianos; podia ser usada, se necessária, por muitos outros; devia ser conhecida por vastíssimos estratos da população.” (CASTELLANI, 1982, apud SERIANNI, 2002, p. 88, tradução nossa).

<sup>57</sup> “(...) à mesa era profundamente dividido em dois: de um lado a Itália que comia pratos preparados segundo a “gíria afrancesada”, e do outro lado a Itália que, à mesa, comia e falava em dialeto.” (CAMPORESI, 1970, apud MONTANARI, 2011, p. 09, grifos do autor, tradução nossa).

condivisão de uma cultura feita de alguns elementos comuns mas poi soprattutto di diversità, di declinazioni “dialettali”.<sup>58</sup> (MONTANARI, 2011, p. 09, aspas do autor).

A pesquisadora Marta Pensi, em sua tese *La letteratura gastronomica e culinaria tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento – Artusi, Guerrini e Cougnet*, de 2006, na qual analisa a contribuição da literatura gastronômica de Artusi no âmbito da *Questione della Lingua*, revela ter sido Olindo Guerrini o primeiro a reconhecer e a defender aquela que nomeou “la Riforma dell’Artusi”<sup>59</sup> (GUERRINI apud PENSI, 2006, p. 36). Tal reforma será absorvida e perpetuada seja por gastrônomos, seja por linguistas, assim como foi reconhecida pelo lexicógrafo e gastrônomo Alfredo Panzini, o qual teria sido “uno fra i pochi ad aver letto in chiave linguistica *La Scienza in cucina*”<sup>60</sup> (CAPATTI apud PENSI, 2006, p. 36), pois na primeira edição de seu *Dizionario Moderno*, cita Artusi louvando *La Scienza* pela “grazia nostrana e purezza di lingua”<sup>61</sup> (PANZINI, 1905, apud PENSI, 2006, p. 36).

O médico, jornalista e escritor Alberto Cougnet (1850-1916), no monumental tratado de 760 páginas, *L’arte cucinaria in Italia. Trattato tecnico pratico e dimostrativo della cucina italiana e delle principali straniere applicabile a qualsiasi servizio, sia per cucina di lusso che per quelle d’albergo e di famiglia compilato per iniziativa del Circolo Gastronomico Milanese dal Cav. Alberto Cougnet. Volume Primo* (“A arte culinária na Itália. Tratado práctico e técnico demonstrativo da cozinha italiana e das principais estrangeiras aplicável a qualquer serviço, seja para a cozinha de luxo, seja para aquela de hotel e de família, compilado por iniciativa do Círculo Gastronômico Milanês pelo Cavalheiro Alberto Cougnet. Primeiro Volume”), de 1910, apresenta Artusi como “l’iniziatore di questa sentita riforma nazionale, nella terminologia e nella dicitura prettamente italiana, riguardo all’esposizione delle formule gastronomiche e del ricettario o posologia cucinaria.”<sup>62</sup> (COUGNET, 1911, apud PENSI, 2006, p. 36).

---

<sup>58</sup> “(...) oferecer aos seus compatriotas um receituário nacional, construído reunindo o melhor das tradições locais, selecionadas e ‘explicadas’ em modo simples e abrangente, para favorecer a circulação dos saberes, o compartilhamento de uma cultura feita de elementos comuns, mas também e sobretudo de diversidade, de declinações dialetais.” (MONTANARI, 2011, p. 09, grifos do autor, tradução nossa).

<sup>59</sup> “Dell’Artusi” pode ser entendido tanto como “a reforma do autor Pellegrino Artusi”, quanto “do livro de Artusi”.

<sup>60</sup> “(...) um dentre poucos a ter lido pelo viés linguístico *La Scienza in cucina*”. (CAPATTI apud PENSI, 2006, p. 36, tradução nossa).

<sup>61</sup> “(...) nossa característica graça e pureza de língua.” (PANZINI, 1905, apud PENSI, 2006, p. 36, tradução nossa).

<sup>62</sup> “(...) iniciador desta sentida reforma nacional, na terminologia e na redação estritamente italiana, em relação à exposição das fórmulas gastronômicas e do receituário, ou [na] posologia culinária.” (COUGNET, 1911, apud PENSI, 2006, p. 36, tradução nossa).

Segundo Pensi, editores e livreiros promoveram a obra pela inovação de sua linguagem culinária enquanto vulgata e leitura de massa. Mas esse empenho linguístico por parte de Artusi não foi ocasional, pois o autor na própria obra discute e polemiza nomes, termos e escolhas lexicais, uma vez que o autor:

(...) discute e motiva le sue scelte, confrontando varianti regionali e dialettali relative sia ai procedimenti che ai prodotti, nel grande caos linguistico di un paese come l'Italia, gastronomicamente disunito fino a tempi molto recenti.<sup>63</sup> (PENSI, 2006, p. 37).

Ao inovar, propondo uma compilação de receitas populares e burguesas, as quais reproduziam as variadas formas de preparo e de consumo da Península, Artusi optou por escrever de forma coloquial, direta e clara; uma língua nova, fresca:

277. Piccione all'Inglese o Piccion Paio

Avverto qui una volta per tutte che nella mia cucina non si fa questione di nomi e che io non do importanza ai titoli ampollosi. Se un inglese dicesse che questo piatto, il quale chiamasi anche con lo strano nome di piccion paio, non è cucinato secondo l'usanza della sua nazione, non me ne importa un fico; mi basta che sia giudicato buono, e tutti pari (...).<sup>64</sup> (ARTUSI, 2010, p. 302).

672. Plum-Pudding

Parola inglese che vorrebbe dire budino di prugne, benché queste non c'entrino affatto (...).<sup>65</sup> (ARTUSI, 2010, p. 678).

673. Plum-Cake

È un dolce della stessa famiglia del precedente, mentitore anch'egli del nome suo (...).<sup>66</sup> (ARTUSI, 2010, p. 679).

182. Krapfen

Proviamoci di descrivere il piatto che porta questo nome di tedescheria ed andiamo pure in cerca del buono e del bello in qualunque luogo si trovino; ma per decoro di noi stessi e della patria nostra non imitiamo mai ciecamente le altre nazioni per solo spirito di stranieromania (...).<sup>67</sup> (ARTUSI, 2010, p. 221).

<sup>63</sup> "(...) discute e motiva suas escolhas, comparando variantes regionais e dialetais relativas tanto a procedimentos quanto a produtos, no grande caos linguístico de um país como a Itália, gastronomicamente desunido até tempos muito recentes." (PENSI, 2006, p. 37, tradução nossa).

<sup>64</sup> "277. Pombo à inglesa ou Par de Pombos. Aqui aviso de uma vez por todas que a minha cozinha não faz questão de nomes e que não dou importância a títulos bombásticos. Se um inglês disser que este prato, que também é chamado pelo estranho nome de par de pombos, não é cozido de acordo com o costume de seu país, pouco me importa; me basta que seja julgado bom e estamos quites (...)." (ARTUSI, 2010, p. 302, tradução nossa).

<sup>65</sup> "672. *Plum-Pudding*. Palavra inglesa que significaria pudim de ameixa, embora não tenha nada a ver com isso (...)." (ARTUSI, 2010, p. 678, tradução nossa).

<sup>66</sup> "673. *Plum-Cake*. É uma sobremesa da mesma família que a anterior, mentirosa também essa em seu nome (...)." (ARTUSI, 2010, p. 679, tradução nossa).

<sup>67</sup> "182. *Krapfen*. Vamos tentar descrever o prato que leva esse nome de "todo alemão" e vamos mesmo em busca do bom e do belo onde quer que se encontrem; mas por decoro de nós mesmos e da nossa pátria nunca

## 118. Baccalà Montebianco

Com'è bizzarra la nomenclatura della cucina! Perché montebianco e non montegiallo, come apparisce dal suo colore quando questo piatto è formato? E i Francesi come hanno potuto, facendosi belli di un traslato de' più arditi, stiracchiare il vocabolo corrispondente in Brandade de morue? Brandade, dicono essi, deriva da brandir, muovere, scuotere, vibrare una spada, un'alabarda, una lancia ed armi simili, e infatti qui si brandisce; ma che cosa? Un povero mestolo di legno. Non si può negare che i Francesi non sieno ingegnosi in tutto! (...).<sup>68</sup> (ARTUSI, 2010, p. 170).

Cinco receitas que exemplificam o jocoso posicionamento do autor, ao expor um comentário ou reflexão crítica sobre nomes e termos. Na torta de pombos 277 (inglesa e de “nome estranho”), para Artusi, mesmo que a sua versão não correspondesse à praticada localmente, para ele, bastaria que fosse “julgada boa”. Ou seja, carrega um nome estranho, talvez não seja “original”, mas se agrada, já justificou constar no receituário. As outras duas, as 672 e 673, também inglesas, seriam simplesmente “mentirosas”, pois nas receitas não vão ameixas. Já na 182, Artusi, cheio de ironia, pontua que essa receita “toda alemã”, apesar de parecer promover a “estrangeiromania”, visa na verdade favorecer a busca “pelo belo e pelo bom onde quer se encontrem”, ou seja, Artusi é um militante da língua italiana, mas também é capaz de agregar o gosto alheio, digno de apreciação. Até aqui tivemos quatro receitas que foram aceitas apesar de seus “defeitos”; seriam gostosas, agradariam. Por último, temos a 118, que soa digna de um *scherzo giustiano* em uma aberta crítica ao que Frosini nomeou anteriormente de “‘infranciosamento’ imbastardito dei precedenti ricettari e trattati di cucina”.

Nela, Artusi literalmente não poupa munição ao atacar os “ardilosos” e “engenhosos” franceses. Segundo ele, o nome da receita estaria equivocado, a cor não corresponderia ao resultado obtido e o verbo que origina o título, tampouco. Ao fazê-lo, Artusi dá uma aula de francês aos franceses, expondo-os ao *ridicule*. Artusi, professor de língua.

A mobilização pela língua é tamanha, que Artusi sugere o nome *sgonfiotto* para substituir o termo francês *soufflet*, e se arrisca em poetar:

682. Sgonfiotto di farina gialla

Questo piatto

---

imitemos cegamente outras nações pelo único espírito de estrangeiromania (...).” (ARTUSI, 2010, p. 221, tradução nossa).

<sup>68</sup> “118. Bacalhau *Montebianco*. Quão bizarra é a nomenclatura culinária! Por que monte branco e não monte amarelo, como aparece pela sua cor quando este prato fica pronto? E como puderam os franceses, todos bonitinhos com uma tradução das mais ousadas, dar uma esticada no vocábulo correspondente em *Brandade de morue*? *Brandade*, dizem eles, deriva de *brandir*, mover, sacudir, balançar uma espada, uma alabarda, uma lança e armas semelhantes, e de fato aqui se brande; mas o quê? Uma pobre concha de madeira. Não se pode negar que os franceses não sejam engenhosos em tudo!” (ARTUSI, 2010, p. 170, tradução nossa).



I francesi lo chiaman *soufflet*  
 E lo notano come *entremet*,  
 Io sgonfiotto, se date il permesso,  
 Che servire potrà di tramesso.  
 (ARTUSI, 2010, p. 688-689).

Foi com essa autoconfiança em tom confidente que o autor buscou simplificar e padronizar o léxico dos ingredientes, dos utensílios e dos procedimentos, estabelecendo fundamentos da linguagem da culinária moderna. Tal síntese comunicativa em sua escrita deveu-se ao fato de, completados 71 anos, o autor havia acumulado a experiência da leitura e da prática, sempre atento às obras de origem toscana e florentina, acompanhadas de dicionários, os quais acolhiam neologismos e jargões setoriais. Com essas leituras e pelo contato direto com a língua viva de sua cidade de adoção, Florença, bem como dos centros urbanos por onde viajou a trabalho, Pellegrino Artusi amalgamou uma sua linguagem de cozinha, visando um equilíbrio entre os elementos e características da linguagem falada tradicionais, enriquecendo e aperfeiçoando sua dialogia narrativa. A contínua reelaboração da obra no decorrer de vinte anos, a *raccolta* feita pelos deslocamentos no território italiano e a intensa troca epistolar com o público concedeu à *La Scienza* uma característica singular e universal: a de ser inclusiva, e, portanto, representativa. Italianas e italianos se reconheciam naquela amalgama de palavras e gostos, bem como no compartilhamento de certas perplexidades, como nas receitas vistas.

Piero Camporesi atestará que o reconhecimento quanto a representatividade da obra por parte dos italianos das variadas regiões, com seus distintos dialetos, se deu efetivamente à mesa. Para tal, compara o receituário ao emblemático romance de Alessandro Manzoni, *I promessi sposi* (“Os noivos”), de 1840. A obra, inovativa por ter sido escrita em italiano florentino coloquial, marcou a consolidação de uma língua italiana moderna, tendencialmente acessível e unitária<sup>69</sup>:

L'importanza dell'Artusi è notevolissima e bisogna riconoscere che *La Scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare *I Promessi Sposi*. I gustemi artusiani, infatti, sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove gli stilemi manzoniani fallirono.<sup>70</sup> (CAMPORESI, 2007, XVI).

<sup>69</sup> Para leituras aprofundadas sobre *La Questione Della Lingua*: Nencioni (1993), Migliorini (1960), De Mauro (1963), Vitale (1978) e Serianni (2013).

<sup>70</sup> “A importância da obra de Artusi é notável e é necessário reconhecer que *La Scienza in cucina* fez pela unificação nacional muito mais do que conseguiu fazer a obra *I Promessi Sposi*; os gostemas artusianos

A nação em fase de unificação legitimou os “gustemas artusianos”, suas unidades de gosto, mais do que os estilemas e fonemas da língua manzoniana, pois, como observa Camporesi, nem todos leem, mas todos, sem dúvida, comem, desse modo, reforçando a noção de que “La culinaria è la più antica forma di cultura popolare, per eccellenza orale<sup>71</sup>” (CAMPORESI, 2007, XVI).

Assim, se Artusi foi um renovador e “l’iniziatore di questa sentita riforma nazionale, nella terminologia e nella dicitura prettamente italiana, riguardo all’esposizione delle formule gastronomiche e del ricettario o posologia cucinaria<sup>72</sup>” (COUGNET, 1911, apud PENSI, 2006, p. 36), o que constituía o cânone gastronômico que o antecedeu?

---

conseguiram criar um código de identificação nacional onde faliram os estilemas e os fonemas manzonianos.” (CAMPORESI, 2007, XVI, tradução nossa).

<sup>71</sup> “A culinária é a forma mais antiga de cultura popular, por excelência oral.” (CAMPORESI, 2007, XVI, tradução nossa).

<sup>72</sup> “(...) iniciador desta sentida reforma nacional, na terminologia e na redação estritamente italiana, em relação à exposição das fórmulas gastronômicas e do receituário, ou [na] posologia culinária.” (COUGNET, 1911, apud PENSI, 2006, p. 36, tradução nossa).

### 2.1.3 Culinária e oralidade

FIGURA 12 – Contracapa ilustrada do *Manual*. Edição de Adriano Salani, 1923



Fonte: Retirado de internet.<sup>73</sup>

Antes de nos adentrarmos nos registros históricos da culinária e da gastronomia italiana, é fundamental explicitarmos uma característica central que permeia tal literatura.

Para que receitas possam existir, há uma vital, e portanto estruturante, relação entre a oralidade, a prática culinária e o seu registro. Como acabamos de ler, o comentário do antropólogo Piero Camporesi nos situa sobre esse encadeamento de manifestações da alimentação, uma vez que esta seja “a mais antiga forma de cultura popular, por excelência oral”, pois a alimentação é garantidora da sobrevivência, independentemente se aquele que se

<sup>73</sup> Disponível em: <[https://d37va2rovhwkkr.cloudfront.net/preview\\_images/news/55\\_0.jpg](https://d37va2rovhwkkr.cloudfront.net/preview_images/news/55_0.jpg)>. Acesso em: 29.ago.2022.

alimenta seja alfabetizado ou não. Será somente após a passagem do neolítico, da sedentarização humana e da compreensão sobre o manejo dos ciclos da agricultura que paladares poderão passar a ser replicados e registrados em tabletes cuneiformes, como por exemplo no caso do assim chamado “antigo livro de receitas da Mesopotâmia”<sup>74</sup>.

Desde seu surgimento, o registro escrito atua como certificação e é algo reservado aos capacitados em decifrar alfabetos e signos, em geral, um círculo restrito. Portanto, independentemente da existência de tais documentos, as práticas alimentares foram e seguem sendo executadas preponderantemente por meio de conhecimento orgânico, fruto da observação e da oralidade, do movimento pendular entre a necessidade e aquilo que está disponível.

Em geral, são saberes transmitidos por gerações, internamente a grupos sociais, o que favorece que a comida também seja fator de distinção e, dessa forma, identitária. A geografia, o clima, a fauna e a flora, as crenças e a religião, todos os fatores que permeiam cada grupo social e definem o conjunto de práticas alimentares vigente, compondo um repertório de gestualidades, técnicas e predileções palatáveis que fazem do sabor e do odor fatores representativos de cada cultura. Logo, como na reflexão do importante pensador político e religioso do século VI, Gregório Magno, o qual afirmou que “sapere è aver sapore delle cose”<sup>75</sup>, saber é possuir, conhecer o sabor das coisas; o sabor antecede e gera o saber, o sabor é inevitavelmente um ato epistemológico, em última instância, e, portanto, comer é introjetar cultura.

Por essa razão, a imagem (Figura 12), presente na edição do *Manual* de 1923 do editor Salani, pode nos ilustrar tal triangulação presente na relação *sapore-sapere*. Nela, vemos duas mulheres jovens, de pouca diferença de idade, em uma cozinha residencial, com uma mesa sobre a qual encontram-se ingredientes culinários. Uma delas é retratada finamente vestida, de acordo com a moda de seu tempo, e a outra usa um uniforme impessoal. Os trajés ditam uma hierarquia social: representam patroa e funcionária. Elas estão próximas, dialogando, e seus corpos expressam envolvimento em uma ação que requer atenção, mas não

---

<sup>74</sup> Barjamovic G.; Gonzalez P.J.; Graham C.A.; Lassen A.W.; Nasrallah N.; Sørensen P.M. *The Ancient Mesopotamian Tablet as Cookbook*, 2019. Disponível em: <<https://sorensen.seas.harvard.edu/publications/ancient-mesopotamian-tablet-cookbook>>. Acesso em: 19. mai.2022.

<sup>75</sup> “Saber é ter o sabor das coisas.” (Moralia in Iob, Papa Gregório, I. 14, tradução nossa). I Morali del Pontefice S. Gregorio Magno sopra il Libro di Giobbe volgarizzati da Zanobi da Strata Protonotario Apostolico, e poeta laureato contemporaneo del Petrarca. Impressione nuova purgata da innumerevoli errori, e a miglior lezione ridotta, aggiuntevi anche le citazioni della Sacra Scrittura. Tomo I°, che abbraccia i primi otto Libri, 1721. Disponível em: <[https://archive.org/details/bub\\_gb\\_R34TK9tzhGMC](https://archive.org/details/bub_gb_R34TK9tzhGMC)>. Acesso em: 28.jan.2022.

necessariamente tensão. A *signora* com a mão direita segura um livro e com a esquerda gesticula explicando algo que estaria lendo em voz alta. A funcionária escuta atentamente, seguindo instruções, enquanto com uma colher pau, mistura algo dentro de um recipiente. A cozinha tem uma atmosfera tranquila, organizada e limpa e apresenta víveres ainda crus sobre a mesa, e ao fundo podemos ver um moderno fogão a gás, com belas panelas. A cena é bastante didática para nos ilustrar o ciclo oralidade / prática culinária / escrita / oralidade / prática culinária / escrita / oralidade.

Prosseguindo sobre a imagem, façamos um exercício interpretativo em que consideremos a patroa como *cittadina* e a doméstica *della campagna*. A *signora* deseja replicar uma fórmula culinária condizente à sua condição social burguesa, de mulher *cultivé e alla moda*. Sua funcionária recebeu outra educação e, ainda que, provavelmente, analfabeta, seus conhecimentos residem na oralidade dialetal e na observação quotidiana. Pode ser que os verbos relativos às etapas das execuções e os nomes dos ingredientes sejam outros em seu dialeto. A *campesina* está ouvindo e aprendendo algo em um italiano toscano estandardizado<sup>76</sup>, que em seu dialeto provavelmente seria diferente. Assim, talvez sua patroa, para explicar melhor, recorra a um termo dialetal, operação previamente descrita por Stendhal. Dessa forma, o livro codifica para os alfabetizados as práticas do paladar, mas ao ser lido para outras pessoas (que talvez não compreendam tal codificação de língua da culinária) é possível fazê-lo de inúmeras formas; recorrendo a substituições de termos, traduções e gestos.

O conhecimento orgânico do fazer culinário no decorrer do tempo encontrou sua forma mediadora em fórmulas replicáveis, transmitidas oralmente. Sobre isso, um possível exemplo, digamos, universal seria o caso das festividades religiosas celebradas anualmente;

---

<sup>76</sup> Para uma melhor compreensão sobre o conceito de língua italiana estandardizada, sugerimos a seguir alguns dos estudos da linguista da História da Língua Italiana, especialista em estudos gastronômicos e artusianos e membro da *Accademia della Crusca*, Giovanna Frosini, que traçam linhas evolutivas da *Questione Della Lingua* de Dante a Artusi (e após), seja pelo viés linguístico filológico, seja pelo viés culinário: *L'italiano in tavola, in Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, a cura di Pietro Trifone, Roma, Carocci, 2006, p. 41-63; *A tavola con l'italiano: storia e storie della lingua in cucina*, all'indirizzo di rete: [www.treccani.it/site/lingua\\_linguaggi](http://www.treccani.it/site/lingua_linguaggi) Speciale Nel nome del pane e del vino, a cura di Silverio Novelli, 2008; *L'amore per la lingua, la pratica della lingua nella «Scienza in cucina»*, Convegno «Lingua e letteratura nell'Artusi», Firenze, Palagio di Parte Guelfa, 28 marzo 2009, all'indirizzo di rete: <http://www.casartusi.it>, *La «Scienza» degli italiani. Riflessioni sulla lingua di Pellegrino Artusi*, X Settimana della lingua italiana nel mondo, Forlì, Scuola Superiore di lingue Moderne per Interpreti e Traduttori dell'Università di Bologna, 22 ottobre 2010, all'indirizzo: [http://www.casartusi.it/web/casa\\_artusi/visualizzazione?p\\_p\\_id=56\\_INSTANCE\\_Q](http://www.casartusi.it/web/casa_artusi/visualizzazione?p_p_id=56_INSTANCE_Q), «*La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*». *Un libro per la cucina e per la lingua degli italiani*, in *La lingua italiana negli anni dell'Unità d'Italia*, Catalogo della Mostra Una di lingua organizzata dalla Società Dante Alighieri, dall'Accademia della Crusca e dall'Associazione per la Storia della lingua italiana (Firenze, 11 ottobre-30 novembre 2011), a cura di Lucilla Pizzoli, Milano, Silvana Editoriale, 2011, p. 114-115.

acompanha o rito religioso o preparo e compartilhamento de algum prato que passa a ser característico, que passa a *representar* a data. Essa fixação de um procedimento, com o tempo, acaba por ser transmitido da oralidade para o registro escrito, na forma de uma simpatia, de uma oração, de uma oferenda, de uma recordação familiar, de uma documentação etnográfica ou mesmo como registro de receita culinária. E claro, não devemos nos esquecer do papel moderno do registro fotográfico, enquanto documentação e possível preservação de tais práticas. E a propósito de registros visuais como meio de fixação de predileções e apropriações culturais, podemos recorrer à análise e interpretação de mosaicos, relevos, afrescos, bem como objetos do cotidiano de diferentes civilizações, em variados períodos históricos. As práticas do comer e do beber estão entrelaçadas às artes populares, em técnicas e formas de preparo, conservação, embalagem e transporte, revelando muito sobre suas escolhas éticas e estéticas na manutenção da vida.

Portanto, se receituários culinários nascem das tradições transmitidas oralmente, nos é interessante refletir sobre o *percurso* que uma tradição culinária, a qual surgiria como um saber popular, se aprimoraria com a prática, seria transmitida para os mais jovens e se replicaria e se adaptaria a condições e contextos. Em um dado momento, alguém registraria tal execução, seja por uma motivação ligada a questões de saúde (por ser algo que cure), por curiosidade, por prazer ou negócios. A questão crucial a seguir é: aquele que registra por escrito uma prática, o faz na língua na qual ela é executada ou na sua própria? Os ingredientes dessa comida ou bebida encontram-se em outras localidades e/ou se chamam da mesma forma? As técnicas de processamento e seus objetos relativos existem em outros lugares e têm nome conhecido ou precisam ser detalhadas e renomeadas?

O que nos leva a compreender a relevância da *Questione Della Lingua* especificamente dentro do universo culinário italiano. Se a tradição culinária italiana nasce da oralidade de um território culturalmente fragmentado, em que tanto a oralidade interna quanto a língua escrita não são comuns, como expressar por escrito, de forma acessível e eficaz, de modo que se atinja um público mais amplo possível? Eis a investigação que se segue, de quando os manuscritos culinários, a partir do Trezentos, começam a surgir, os quais eram restritos aos ambientes das cortes e das altas burguesias, pois serviam à manutenção do *status quo* das elites; vejamos, portanto, de que forma eram redigidos, e principalmente, sobre sua recepção.

## 2.2 Língua e comida e línguas da comida, antes do Artusi

A propósito de língua e comida, no texto *L'italiano del cibo: storie, parole, persistenze* (“O italiano da comida: histórias, palavras, persistências”), de 2015, de Giovanna Frosini, lemos que a codificação escrita culinária que ocorreu na Europa Ocidental entre os séculos XIII e XIV foi praticamente ao mesmo tempo tanto para latinos quanto para germânicos, uma verdadeira retomada do gênero que arregimentou um consistente testemunho em latim e principalmente em vulgares bastante orgânicos e sempre de autoria anônima (2015, p. 478). Esses documentos relatam uma verdadeira capilaridade de trocas e interferências culinárias, de uma cozinha elevada, nobre ou burguesa, nunca popular.

Vale observar que os historiadores da alimentação falam em *retomada* pelo fato de que até então a referência de livro culinário permanecesse sendo *De Re Coquinaria* (“A arte culinária”), atribuído ao abastado patrício romano Marco Gávio Apício, que viveu sob os imperadores Augusto e Tibério. Apício foi um gastrônomo esbanjador, e por tal razão foi constantemente criticado pelo estoico Sêneca. A compilação culinária com o passar dos séculos foi sendo acrescida a cada nova cópia, chegando à Idade Média com cerca de 450 receitas, divididas em dez livros. Historiadores e filólogos, baseando-se em uma edição do final do século IV, redigida em latim vulgar, presumem que desse *corpus* cerca de 100 sejam de fato autógrafas<sup>77</sup>.

Retomando a questão da língua nos receituários culinários, segundo Frosini, a partir de estudos sobre os livros de cozinha que antecedem o século XVI, se distinguem duas principais correntes: uma meridional, originada na corte pluricultural de Federico II, e portanto um receituário de caráter aristocrático, representada pelo *Liber de coquina* (“Livro de cozinha”), redigido no final do século XIII, em latim (e depois reproduzido em outras cortes), e outra toscana, relativa à alta burguesia, de variados autores. No que tange a questão da língua, tais textos apresentam um latim profundamente mesclado a vulgarismos no léxico e no andamento sintático, de acordo com as variações locais (FROSINI, 2015, p. 478).

Sobre a trajetória de tais receituários, Montanari, no livro *L'identità italiana in cucina*, de 2010, analisa esses primeiros textos de cozinha medieval sob uma perspectiva histórico alimentar. Como apenas exposto, pertencente à primeira corrente, está o *Liber de coquina*, relativo à corte de Nápoles, o qual passa a ser considerado pedra angular da alta

---

<sup>77</sup> Para aprofundamentos: ASFORA, Wanessa. *Apício: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média (séculos VIII e IX)*. Tese publicada (Doutoramento em História), USP, 2009.

cozinha italiana e tomado como modelo por muitos autores de receituários por toda a Península, de norte a sul (foi amplamente utilizado até o final do século XV). O paladar que prevalecia nas preparações era resultado do uso abundante de especiarias e de sabores aparentemente contrastantes, como o agridoce. O outro texto, também anônimo, mas de matriz toscana, provavelmente redigido em Siena no século XIV, foi do mesmo modo amplamente copiado, adaptado e reelaborado em diversas versões por todo território (MONTANARI, 2010, p. 13-14).

A propósito desse paladar carregado de estímulos olfativos e gustativos, que perdurará pelo Renascimento e período barroco, em seu *Manual*, Artusi comentará:

#### 53. Zuppa alla Stefani

L'illustre poeta dott. Olindo Guerrini, essendo bibliotecario dell'Università di Bologna, ha modo di prendersi il gusto istruttivo, a quanto pare, di andare scavando le ossa dei Paladini dell'arte culinaria antica per trarne forse delle illazioni strabilianti a far ridere i cuochi moderni. Si è compiaciuto perciò di favorirmi la seguente ricetta tolta da un libriccino a stampa, intitolato: *L'arte di ben cucinare*, del signor Bartolomeo Stefani bolognese, cuoco del Serenissimo Duca di Mantova alla metà del 1600, epoca nella quale si faceva in cucina grande uso ed abuso di tutti gli odori e sapori, e lo zucchero e la cannella si mettevano nel brodo, nel lessò e nell'arrosto. Derogando per questa zuppa dai suoi precetti io mi limiterò, in quanto a odori, a un poco di prezzemolo e di basilico; e se l'antico cuoco bolognese, incontrandomi all'altro mondo, me ne facesse rimprovero, mi difenderò col dirgli che i gusti sono cangiati in meglio; ma che, come avviene in tutte le cose, si passa da un estremo all'altro e si comincia anche in questa ad esagerare fino al punto di volere escludere gli aromi e gli odori anche dove sarebbero più opportuni e necessari. E gli dirò altresì che delle signore alla mia tavola, per un poco di odore di noce moscata, facevano boccacce da spaventare. Ecco la ricetta (...).<sup>78</sup> (ARTUSI, 2010, p. 107).

Temos aqui uma clara ilustração do pendular movimento relativo ao gosto, em que “passa-se de um extremo ao outro”. Do nauseantemente perfumado ao quase insípido. E de como receitas culinárias, com o passar do tempo, se transformam, se adequam aos contextos sociais. Nesse caso, Artusi passará a sua versão adaptada da receita, após

---

<sup>78</sup> “53. Sopa Stefani. O ilustre poeta Dr. Olindo Guerrini, sendo bibliotecário da Universidade de Bolonha, cultivava um gosto instrutivo, ao que parece, de ir escavando os ossos dos Paladinos da arte culinária antiga para talvez tirar algumas inferências surpreendentes de fazer rirem os cozinheiros modernos. Assim teve, portanto, o prazer de me favorecer com a seguinte receita tirada de um livrinho impresso, intitulado: *A arte de cozinhar bem*, do Sr. Bartolomeo Stefani de Bolonha, cozinheiro do Sereníssimo Duque de Mântua em meados de 1600, época em que era feito na grande cozinha o uso e abuso de todos os cheiros e sabores, e açúcar e canela eram colocados no caldo, no cozido e no assado. Desrespeitando os seus preceitos para esta sopa, limitar-me-ei, quanto aos cheiros, a um pouco de salsinha e manjeriço; e se o antigo cozinheiro bolonhês, encontrando-me no outro mundo, me censurar, defender-me-ei dizendo-lhe que os gostos mudaram para melhor; mas que, como acontece em todas as coisas, passa-se de um extremo a outro e começa-se a exagerar mesmo neste a ponto de querer excluir aromas e cheiros mesmo onde seriam mais apropriados e necessários. E, pelo contrário, lhe direi que algumas senhoras à minha mesa, por um cheirinho de noz-moscada, faziam caretas assustadoras. Aqui está a receita (...).” (ARTUSI, 2010, p. 107, tradução nossa).



compartilhar suas considerações pessoais e justificar (não sem humor), dessa forma, o abrandamento dos aromas.

Retornando ao mapeamento dos receituários, segundo Montanari, as inúmeras reelaborações que sucederam os dois receituários comprovam a natureza maleável e aberta dos manuais de cozinha, algo que só é possível a uma cultura alimentar já difundida e compartilhada (2010, p. 14). Desse modo, a replicação adaptada provaria que as práticas alimentares eram comuns, mas os ingredientes variavam de acordo com o local e a sazonalidade. Vale reforçar que tanto o receituário *Liber de coquina*, quanto o manuscrito toscano, eram leituras e saberes restritos às cortes aristocráticas e à alta burguesia, respectivamente. Círculos letrados, de alto poder aquisitivo e preponderantemente *cittadini* que orbitavam por Palermo, Nápoles, Siena, Bolonha, Florença, Veneza etc. Ou seja, a tradição da codificação alimentar e o relativo cultivo de determinados gostos e apreciações eram distintivos de caráter social, demarcadores de classe.

Foi o lombardo e “cuoco letterato” Martino de' Rossi, ou Martino de Rubeis, conhecido simplesmente como Maestro Martino (1430- final do século XV), o primeiro cozinheiro italiano a assinar um livro culinário, por volta da metade do século XV. A compilação *Libro de Arte Coquinaria composto per lo egregio Maestro Martino coquo olim del reverendissimo Monsignor Camerlengo et patriarcha de Aquileia* (“Livro de arte culinária composto pelo famoso maestro Martino cozinheiro do reverendo Monsenhor Camerlengo e patriarca de Aquileia”), de 1465/1470, redigida em vulgar, foi uma obra seminal por seu caráter modernizador, na transição da cozinha medieval para a renascentista. Martino cuidou de transmitir suas receitas com maior precisão, seja na descrição dos procedimentos, seja na terminologia. Por ter sido um cozinheiro de relevo na corte de Francesco Sforza (Lombardia), depois em Roma, para o cardeal patriarca de Aquileia, e novamente em Milão, para Gian Giacomo Trivulzio, sua errância pela Península favoreceu que a compilação apresentasse um caráter plural, rico de trocas e influxos regionais.

Para Montanari, é a partir do receituário de Martino, bem como dos renascentistas que o sucederam, que passa a se estabelecer gêneros gastronômicos (e ele se refere especificamente à *pasta*, que ganha capítulos específicos, bem como às tortas salgadas, como apresentaremos no quinto capítulo), as receitas não são apresentadas mais de forma experimental, aleatoriamente, mas ganham categorias (MONTANARI, 2010, p. 16). Ou seja, inicia-se um processo de identificação, eleição e ordenação daquilo que é próprio da cultura

*vigente* em sua singularidade e variações e não mais herdada e transmitida, como no caso da compilação de Apício.

I molteplici formati della pasta e le illimitate varianti delle torte sono quasi una metafora della cucina italiana e del suo carattere di fondo: la riconoscibilità complessiva, l'esistenza di elementi comuni che definiscono un'identità culturale forte e precisa; le diversità locali, fortemente radicate negli usi dei territori e delle città, in cui tale identità si articola e si declina; la circolazione delle conoscenze e la possibilità di confrontare le varianti; la perfetta legittimità che ogni variante assume nel contesto complessivo e l'impossibilità (meglio: il disinteresse) a desumere da quelle varianti un modello unitario.<sup>79</sup> (MONTANARI, 2010, p. 17).

Então, seguindo a reflexão de Montanari, que parte das muitas *conjugações* às quais as massas e as tortas salgadas oferecem/proporcionam, a comida seria também, assim como a língua, um dado identitário e cultural de base comum, igualmente sujeita a declinações locais, regionais (como os vulgares orgânicos citados por Frosini anteriormente), inevitavelmente sujeita a contatos e transferências proporcionados pelo seu meio social, temporal e geográfico. E justamente pela apreciação desse caráter variável e legítimo (e aqui não se fala em “original” ou “tradicional”, mas sim legítimo) é que não se persegue uma uniformização, mas as *declinações*, as *variações*, as *conjugações* das práticas. Esse tema será retomado mais aprofundadamente no quarto capítulo.

Segundo Frosini, ainda a propósito do discurso da língua, um exemplo importante oriundo da tradição toscana, e, portanto, precedente a Martino, é um receituário conservado no *códice* 1071, da *Biblioteca Riccardiana di Firenze*, o qual parece ser o mais antigo dos manuscritos em italiano do gênero que se tem notícias, datado de 1338-1339, e, portanto, muito próximo à idade de Dante. No documento, em frágeis condições, é possível ler a receita “blasmanchiere di pesce”. O que chama a atenção da linguista, para além do dado alimentar, é a organização do texto culinário, muito semelhante àquela dos dias de hoje.

La ricetta appare organicamente costituita, anche l'indicazione precisa degli ingredienti e la minuziosa descrizione delle fasi di preparazione, secondo una

---

<sup>79</sup> “As múltiplas formas das massas e as variações ilimitadas das tortas salgadas são quase uma metáfora da cozinha italiana e do seu carácter subjacente: o reconhecimento global, a existência de elementos comuns que definem uma identidade cultural forte e precisa; as diversidades locais, fortemente enraizadas nos costumes dos territórios e cidades, nas quais essa identidade se articula e se declina; a circulação dos conhecimentos e a possibilidade de comparação das variantes; a legitimidade perfeita que cada variante assume no contexto geral e a impossibilidade (melhor: desinteresse) de derivar um modelo unitário dessas variantes.” (MONTANARI, 2010, p. 17, tradução nossa).

struttura del tutto funzionale allo scopo, struttura che sarà costantemente presente in questo genere di scritture fino al libro di Artusi e oltre.<sup>80</sup> (FROSINI, 2015, p. 479).

Nos estudos de Frosini, preponderantemente de caráter linguístico e filológico, o que aprendemos sobre esse registro riccardiano é que um modelo discursivo da “lingua delle ricette” já se apresentava bem definido e dentro dele estavam presentes muitos francesismos e outros estrangeirismos (em menor escala), os quais se mesclavam ao vulgar florentino. Essa característica de permeabilidade dentro da língua da cozinha italiana se mostrará evidente até a atualidade e Artusi irá problematizá-la, proporcionando uma “riforma”.

Retomando a figura de Maestro Martino, o primeiro autor a assinar uma obra culinária (e que o faz em vulgar), a divulgação de longa duração de seus escritos deveu-se especialmente ao humanista e gastrônomo, Bartolomeo Sacchi (1421-1481), *detto il Platina*<sup>81</sup>, o qual publicou um breve tratado sobre gastronomia, o *De honesta voluptate et valetudine* (“O prazer honesto e a boa saúde”). Homem de cultura, autor de biografias, *elogi*, obras filosóficas e históricas, foi ele o responsável por esse primeiro livro de gastronomia impresso, provavelmente escrito entre 1466-1467 e publicado no estúdio romano de Ulrich Han, por volta de 1470. Ainda que fundamentalmente um receituário, Platina o considerava, devido aos conselhos médicos e morais, mais uma obra filosófica. Suas duas principais fontes são *Naturalis historia* (“História Natural”) de Plínio, o Velho e *Libro de arte coquinaria*, de Martino, o qual é enaltecido como o “principe dei cuochi” e tem transcritas suas receitas do vulgar para o latim.

Nomeado pelo Papa Sisto IV diretor da Biblioteca Vaticana, nos anos sessenta do século XV, Platina teve a oportunidade de conhecer pessoalmente Martino, ao qual se afeiçoou. Na obra, o moralista o louva: *quem coquum, dij immortales, Martino meo Comensi conferes, a quo haec quae scribo magna ex parte sunt habita* (“Qual cozinheiro, ó deuses imortais, pode ser comparado ao meu Martino de Como, do qual eu aprendi a maior parte do que vou escrevendo?”<sup>82</sup>) e elenca inúmeras receitas suas.

<sup>80</sup> “A receita surge organicamente constituída, incluindo a indicação precisa dos ingredientes e a descrição detalhada das fases de preparação, de acordo com uma estrutura totalmente funcional para o objetivo, estrutura que estará constantemente presente neste tipo de escrita até ao livro de Artusi e depois.” (FROSINI, 2015, p. 479, tradução nossa).

<sup>81</sup> Nascido em Piacenza, cidade próxima a Cremona, chamada em latim de Platina, da qual ganhou o apelido.

<sup>82</sup> A citação de Platina referenciada encontra-se no artigo “Mastro Martino un cuoco del XV secolo”, de Emilio Montorfano. Disponível em: <<https://taccuinigastrosofici.it/ita/news/moderna/usi-costumi/Martino-un-cuoco-del-XV-secolo.html>>. Acesso em: 12.fev.2023.

*De honesta voluptate* é composto por dez livros e dividido em duas partes: a primeira (livros I-V) fornece conselhos de caráter higiênico e dietético, enquanto a segunda (livros VI-X) é constituída do receituário.

Muito nos interessa, nesse ponto, observar que Platina, ao publicar *De honesta voluptate*, o tenha feito anonimamente, pois para um grande humanista e filósofo discorrer sobre a arte culinária, historicamente, era entendido como debate menor, dos prazeres materiais.

A obra de Platina imediatamente atingiu o sucesso; a edição de Uldericus Gallus (Roma), de 1474, e as de Lorenzo d'Aquila (Veneza) e de Giovanni di Westfalia (Lovanio), ambas de 1475, deram início a uma longa série de edições em latim que atravessou séculos, em vulgar itálico, em francês e em alemão. Difusão essa que favoreceu a consolidação das práticas da Península e dos nomes de Martino e Platina pelas cozinhas europeias.

Lancemos nossa atenção para uma operação em curso importantíssima: as receitas de Maestro Martino foram redigidas por ele em vulgar, e então passadas para o latim por Platina, ou seja, “enobrecidas”, “classicizadas”, e, assim, amplamente difundidas, as quais, sucessivamente, retornaram aos vulgares itálicos, e passaram também para o francês e o alemão. Um caso digno de nota, em que a(s) língua(s) está/estão à serviço das receitas. A comida sendo intermediada por distintas formas comunicativas em prol de se preservar a sua prática, o fazer culinário, e assim atingir distintas esferas de leitores e ouvintes.

Isto posto, ocorre-nos aventar uma questão: teria sido o “prazer honesto com boa saúde” do gastrônomo Platina um tataravô literário do binômio “comer bem com ciência” de Artusi?

Retomando, será no século XVI que a gastronomia da Península Itálica atingirá um ápice, graças à efervescência social das cortes. A obra do cozinheiro da alta aristocracia, Cristoforo da Messisbugo (?-1548), *Banchetti composizioni di vivande e apparecchio generale* (“Banquetes, composições de alimentos e montagem geral”), publicada postumamente em 1549, foi um texto central no qual estão elencados todo o aparato necessário para grandes recepções e banquetes principescos, dos utensílios de cozinha à decoração, culminando com 323 receitas que compreendiam o paladar estrangeiro, não se restringindo ao gosto local. Um documento marco na alimentação do Renascimento. As receitas estão agrupadas em seis parágrafos: massas, tortas, cozidos, molhos, caldos e laticínios. Tal subdivisão foi acolhida nas obras de outros cozinheiros escritores, como

Domenico Romoli, *detto il Panunto* (1560), Bartolomeo Scappi (1570) e Bartolomeo Stefani (1662).

Tido como o mais importante cozinheiro do Renascimento (MONTANARI, 2010, 17), Scappi redigiu uma obra fundamental no ápice de sua carreira, a *Opera*, de 1570 (e editada até 1643), o maior tratado de cozinha até aquele momento, com apresentação técnica de instrumentos de cozinha e mais de mil receitas (com ênfase nas preparações de massas, em especial folhadas e recheadas), que visava instruir os cozinheiros na alta gastronomia renascentista. Novos métodos de cocção foram introduzidos, bem como ingredientes oriundos das Américas. Por ter servido a senhores de Milão, Veneza, Bolonha e ao Papa Pio V, em Roma, segundo Montanari, Scappi transitava por um “horizonte mental italiano”, o qual vislumbra as polivalentes realidades locais, todas marcadamente *cittadine*.

A essas polivalentes realidades locais dizem respeito ao comer e ao falar dos indivíduos (e não à toa circula na Itália de hoje uma expressão popular que diz “parla come mangi” quando se deseja maior clareza num discurso).

Non esiste, nel frammentato panorama politico italiano un modello centralizzato e uniformante di cucina rinascimentale; parallelamente non esiste – e non sarebbe esistita almeno fino ad Artusi – una lingua comune e unitaria del cibo, (...) non esiste (nè c'è tuttora) una lingua codificata della cucina italiana. Per questo Scappi è molto attento ai geosinonimi, ossia nomi differenziati per area geografica che indicano la stessa cosa.<sup>83</sup> (FROSINI, 2015, p. 482).

Em suma, o que Frosini explicita é que comida e língua têm naturezas orgânicas e, portanto, também locais, assim, a Península representa uma constelação de localismos, e nesse sentido Scappi, ao acolher distintos nomes para um mesmo ingrediente ou produto, patenteia para os próprios italianos (ainda itálicos) pontos de convergência alimentar:

(...) come per esempio scrive che il *pesce spigolo* “in diversi lochi è chiamato con diversi nomi, chiamandosi in Venezia *varoli*, e in Genova *lupi*, in Roma *spigoli*, in Pisa e in Fiorenza *ragni*”, ci dà una testimonianza viva e preziosa di come la dimensione pluriregionale della tradizione italiana produca una grande ricchezza linguistica.<sup>84</sup> (FROSINI, 2015, p. 482).

<sup>83</sup> “No fragmentado panorama político italiano não há um modelo centralizado e padronizador de cozinha renascentista; ao mesmo tempo, não existe – e não existiria pelo menos até Artusi – uma linguagem comum e unitária da comida (...) não há (nem existe ainda hoje) uma linguagem codificada da culinária italiana. Para isso Scappi está muito atento aos geossinônimos, ou seja, nomes diferenciados por área geográfica que indicam a mesma coisa.” (FROSINI, 2015, p. 482, tradução nossa).

<sup>84</sup> “(...) como, por exemplo, ele escreve que o peixe *spigolo* ‘em diferentes áreas é chamado por nomes diferentes, chamando-se *varoli* em Veneza, e *lupi* em Gênova, *spigoli* em Roma, em Pisa e Florença *ragni*’, nos dá um testemunho vivo e precioso de como a dimensão multirregional da tradição italiana produza uma grande riqueza linguística.” (FROSINI, 2015, p. 482, tradução nossa).

E Montanari, por sua vez, elenca as atribuições de Scappi a territórios: “Nell’Italia delle signorie cittadine e regionali il punto di riferimento è di preferenza la città<sup>85</sup>” (2010, p. 20), pois, como apresentado no capítulo anterior, os governos oligárquicos e cidadãos organizavam e estabeleciam políticas que geriam o comércio das *Arti Minori*, aqui em especial do setor alimentício, dessa forma, a cidade assumia “o título” referencial de certas iguarias locais.

Scappi ricorda il cavolo di Milano, il vitello di Roma, il piccione di Terni, le ranocchie e le olive di Bologna, le salsiccie di Lucca e di Modena, le zucche di Savona, i funghi di Genova, le pere di Firenze, oltre ovviamente al parmigiano e a molto, molto altro. (MONTANARI, 2010, p. 20).<sup>86</sup>

Assim, a língua da comida passa também a mapear geograficamente o próprio território aos leitores e ouvintes, transmitindo uma dimensão de rede, composta de campo, litoral e cidade. A identidade *cittadina* da gastronomia é possibilitada pelos mercados alimentares prevalentemente rurais, e dessa forma, esses receituários situam especialidades e literalmente colocam no mapa cidades, *comuni*, territórios de norte a sul. Por essa razão, os séculos XVI e XVII serão considerados os séculos da regionalização da gastronomia enquanto fator qualificante. O mesmo Bartolomeo Stefani<sup>87</sup>, citado anteriormente por Artusi em sua receita 53. *Zuppa alla Stefani*, cozinheiro chefe da casa Gonzaga em Mantova, em seu tratado culinário *L’arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole professione* (“A arte de cozinhar bem e instruir os menos peritos nessa louvável profissão”), de 1662, instiga seus leitores a não se limitarem ao “pane della Città natia”, ao “pão da cidade natal”, mas que ultrapassem seus confins urbanos em busca de comidas boas (MONTANARI, 2010, p. 36). Aos poucos, os receituários, ao promoverem especialidades regionais, passam também a promover o trânsito do leitor comensal, não mais apenas o trânsito do cozinheiro. Ou seja, o público dos manuscritos de culinária se alarga, mas, claramente segue sendo uma elite letrada e com recursos.

Para a gastronomia italiana, o século XVIII será aquele que afrancesará a língua dos receituários, e eis a origem das críticas de Artusi aos livros de culinária de sua época, o

---

<sup>85</sup> “Na Itália das *signorie* urbanas e regionais, o ponto de referência é preferencialmente a cidade.” (MONTANARI, 2010, p. 20, tradução nossa).

<sup>86</sup> “Scappi recorda o repolho de Milão, a vitela de Roma, o pombo de Terni, as rãs e azeitonas de Bolonha, as linguças de Lucca e Modena, as abóboras de Savona, os cogumelos de Gênova, as peras de Florença, além, obviamente, o parmesão e muito, muito mais.” (MONTANARI, 2010, p. 20, tradução nossa).

<sup>87</sup> Século XVII.

século seguinte. De relevante importância para a história de sua culinária, foi o *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (“Cozinheiro piemontês aperfeiçoado em Paris”), de 1766, publicado em Torino e republicado por quase um século, com mais de 20 edições (FROSINI, 2015, p. 483). O livro se baseava no modelo de *La cuisinière bourgeoise, suivie de L'office a l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons* (“A cozinheira burguesa, seguida de despensa para uso de todos aqueles que se ocupam das despesas domésticas”), de 1746, publicado em Paris (sob a autorização do rei, pois vigorava o *Ancien Régime*), de autoria de um gastrônomo francês que assinava sob o pseudônimo de Joseph Menon. A obra funda o gênero literário de cozinha burguesa francesa, a qual, segundo os historiadores, consolida-se como nova realidade alimentar entre 1715 e 1750.

Em contraposição aos excessivos odores de até então, esta será uma cozinha fresca, mais delicada e natural, daí a crítica de Artusi na receita com Stefani (já no final do século XIX) em se passar “de um extremo ao outro”, apresentando-se insípida.

A obra de Menon, em seu título endereçada às mulheres, apresenta uma estrutura moderna e metódica. No prefácio, o autor esboça como deveria ser a boa cozinha burguesa para passar em seguida à ciência dos alimentos. As receitas estão ordenadas por tema (sopas, carne de vaca, ovelha, vitela, porco, aves, caça, peixe, legumes, pratos de ovos, cremes de manteiga, pastelaria, ragu, compotas); na sequência, é apresentada uma seção sobre *Arts de la table* (arrumação de mesa, apresentação e serviço) e conclui-se com um capítulo sobre economia doméstica. Um verdadeiro manual para a nova realidade social que despontava na França. Antes de Menon, contudo, foi um outro cozinheiro francês quem inaugura a chamada *Nouvelle Cuisine*: o ‘escudeiro de cozinha’ François Pierre de la Varenne com *Le cuisinier François, enseignant la manière de bien apprêter et assaisonner toutes sortes de viandes grasses et maigres, légumes, pâtisseries et autres mets qui se servent tant sur les tables des grands que des particuliers. par François Pierre, sieur de La Varenne, écuyer de cuisine*, de François La Varenne, (“O cozinheiro francês, ensina a preparar e temperar adequadamente todos os tipos de carnes gordurosas e magras, legumes, pastelaria e outros pratos que são servidos tanto nas mesas de grandes recepções quanto nas particulares. por François Pierre, senhor de La Varenne, escudeiro de cozinha”), de 1651. A obra começa a ser editada na Itália em Bolonha, em 1682 e terá numerosas edições e reedições atualizadas até 1826. A transição do gosto aqui é clara: prevalece um paladar mais suave para os pratos e o sabor doce fica reservado ao final da refeição e não mais onipresente pelo agridoce.

Teriam sido, então, esses dois canônicos autores, La Varenne e Menon, precursores da nova literatura gastronômica francesa, que conquistaria as altas mesas de uma Itália prestes a nascer como nação, os responsáveis pelo novo léxico alimentar?

Juntamente a essas obras é fundamental que conste em tal paradigmática bibliografia o imponente *L'Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande* (“O Apicio Moderno ou seja, a arte de preparar todo tipo de prato”), de 1790, do romano Francesco Leonardi<sup>88</sup>, verdadeiro “cidadão do mundo”. O cozinheiro teve uma vida bastante excepcional, tendo servido a personagens históricos de relevo. Leonardi passou sua juventude em Paris, onde recebeu as primeiras noções da cozinha francesa e posteriormente se tornou profissional. De volta à Itália, se estabeleceu em Nápoles na casa de Michele Imperiali, príncipe de Francavilla e Marquês de Aria. Em 1772, mudou-se para Roma, com o Cardeal De Bernis, que na época ocupava o cargo de embaixador francês junto à Santa Sé. Anos depois, passou a viajar extensivamente pela Europa seguindo o exército do rei francês Luís XV. Então se tornou cozinheiro pessoal do general Ivan Ivanovich Shuvalov, que lutou na Áustria, seguindo-o até São Petersburgo. Em 1783, passou ao serviço da Imperatriz Catarina II e posteriormente regressou à Itália.

Segundo Frosini, sua obra representa o maior tratado original do final dos Setecentos, uma verdadeira enciclopédia da gastronomia da época; por meio de seis tomos (e mais um, dedicado à “Arte del Credenziere<sup>89</sup>”), a primeira edição de 1790 privilegiava uma cozinha internacional. Em 1807-1808, publicou uma segunda edição com mais dois tomos sobre cozinha italiana. O autor se expressa em uma língua de forte predominância francesa, cujos sons estrangeiros são transcritos de acordo com a grafia italiana, em geral acompanhados de explicações, ou seja, uma prosa com alta densidade de adaptações e, não à toa, essa “lingua speciale” demandava uma *Spiegazione Generale De' Termini Francesi*, inserida no sexto tomo, e uma lista *Di alcuni Termini Francesi ed Italiani usitati nella Cucina*, no início da obra. O resultado é uma obra em que abundam estrangeirismos, mesclados ao italiano, passando a ideia de uma língua híbrida e muito pouco amalgamada (FROSINI, 2015, p. 483).

A produção literária oitocentista voltada para gastronomia, que culminará com o *Manual* de Artusi, é composta por textos pouco originais de cozinheiros profissionais<sup>90</sup> e de

<sup>88</sup> Nascido em ou perto de Roma, 1730-após 1816.

<sup>89</sup> *Credenziere* significa mordomo, quem supervisiona ou cuida da distribuição de víveres.

<sup>90</sup> De acordo com a Biblioteca da Casa Artusi: *La cucina sana, economica ed elegante*, de Francesco Chapusot, Turim, 1846; *il Trattato di cucina, pasticceria moderna di Giovanni Vialardi*, Turim, 1854; *Il Nuovo cuoco*



médicos ilustres<sup>91</sup>, os quais exemplificam o universo alimentar do pequeno e médio burguês, com seus costumes locais ou regionais. Esse consistente novo grupo social, em fase de afirmação, carecia de delinear seu status à mesa. Em linhas gerais, deveriam aprender: a viver em sociedade, a seguir boas normas de convívio, a ser anfitrião e convidado, a saber escolher um menu de acordo com a ocasião, a servir e conversar. Por essa razão, para uma classe precariamente (ou semi) alfabetizada<sup>92</sup> e tampouco literata, o receituário de Artusi em vulgar toscano, que critica estrangeirismos e propõe nomes italianos alternativos para muitos dos termos franceses, foi uma leitura de massa e *leggera* – de caráter formativo. Eis “*la Riforma dell’Artusi*” em ação.

---

*milanese economico*, de Giovanni Francesco Luraschi, Milão, 1829; *La cuciniera genovese ossia la vera maniera di cucinare alla genevose*, de Giambattista e Giovanni Ratto, Genova, 1871; *La nuova cucina economica*, de Vincenzo Agnoletti, Roma, 1803 e *La cucina teorico-pratica del cavalier don Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino*, Nápoles, 1837.

<sup>91</sup> Será visto no próximo capítulo.

<sup>92</sup> Segundo números disponíveis pelo ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica), responsável pelo recenseamento da Itália, ainda em 1921 não sabiam ler 33% dos homens e cerca de 38% das mulheres.

### 2.3 *Benedetto l'Artusi!*

Diffidate dei libri che trattano di quest'arte: sono la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani; meno peggio i francesi: al più al più, tanto dagli uni che dagli altri potrete attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscerete.<sup>93</sup> (ARTUSI, 2010, p. 14).

Seriam, pois, livros mentirosos e incompreensíveis, dos quais algo poderia ser apreendido somente caso já se tivesse um prévio conhecimento dessa arte e, claro, do idioma francês. Muitas vezes, as operações de transcrição do francês para o italiano eram catastróficas em termos de léxico, como veremos. Ou seja, o leitor leigo poderia extrair alguma noção culinária do cânone vigente caso fosse um iniciado, do contrário, assim como ele, *dilettante*, aprenderia empiricamente, pela prática obstinada. Artusi, dessa forma, estabelece o caráter propedêutico de sua obra, de instrução preparatória à arte culinária, e não somente.

Com intuito de concluir essa exposição sobre a questão da língua italiana, com ênfase em seu uso culinário e gastronômico, e decorrente engajamento pedagógico de Pellegrino Artusi em proporcionar “un fondo d’istruzione ben data”, vejamos uma carta que sintetizaria o presente capítulo, o qual iniciou sob o apelo de que bastaria ser amado pelas suas leitoras e leitores e seus esforços já seriam recompensados. O texto, como sabemos, se refere à *La Scienza*, mas poderia abarcar (e sanar) também o desgosto pelo pouco êxito nas incursões pela crítica literária. Uma vez tendo encontrado seu meio propedêutico na eficaz fórmula narrativa da receita culinária, Artusi não somente pôde exercitar sua militância linguística como formatou e consolidou uma nova expressão gastronômica, renovando o gênero literário culinário.

Sobre essa divisão de águas, o texto a seguir nos ilustra o reconhecimento pelo seu empenho original em retificar o que considerava falho na literatura culinária francesa e italiana. Vejamos, portanto, a seguir, a carta do poeta Lorenzo Stecchetti (um dos pseudônimos do poeta, bibliófilo e estudioso da literatura italiana Olindo Guerrini) a Artusi, de 1897 e inserida na quarta edição de *La Scienza*, em 1899. Nela, Guerrini, gastrônomo como Artusi, fazendo-se passar por Stecchetti, agradece um exemplar presenteado – no qual é citado – e, elogiando-o efusivamente (enquanto apóstolo “fervente” da obra, jogando com

---

<sup>93</sup> “Desconfiem dos livros que tratam dessa arte: a maioria deles é falaciosa ou incompreensível, especialmente os italianos; menos ruim os franceses: quando muito, tanto de um quanto de outro, vocês poderão tirar alguma noção útil quando a arte a conhecem.” (ARTUSI, 2010, p. 14, tradução nossa).

duplos sentidos), afirma ser aquele não somente o melhor dentre os italianos, mas dentre os livros estrangeiros sobre o tema, que seriam perniciosos, deletérios. Em seguida, Stechetti brinca com o léxico (incompreensível) das receitas do celeberrimo chefe de cozinha Giovanni Vialardi (1804-1872), da Casa Savoia, autor do *Trattato di cucina, Pasticceria moderna, Credenza e relativa Confettureria*, de 1854, de *Cucina Borghese semplice ed economica*, de 1864, e de *Il piccolo Vialardi*, de 1890. O poeta inventa uma receita *nonsense*, a qual concentra os mais crípticos termos culinários utilizados por Vialardi (e por essa razão, aqui traduzida parcialmente) demonstrando o quão frustrante para o público leigo fosse a leitura desse tipo de literatura. Como demonstra Guerrini em seu *pastiche*, Vialardi fazia uso de expressões em francês e dialeto piemontês, ou de italianizações, que tornavam uma receita indecifrável. Perfeita ilustração para o veredito artusiano sobre os livros de cozinha de até então, fossem franceses ou italianos (e ele frisa que os italianos seriam ainda piores; e agora sabemos o motivo). Vejamos, portanto, a missiva na íntegra.

Lettera del poeta Lorenzo Stechetti (Olindo Guerrini) a cui mandai in dono una copia del mio libro di cucina, terza edizione:

On. Signor mio,

Ella non può immaginare che gradita sorpresa mi abbia fatto il suo volume, dove si compiace di ricordarmi! Io sono stato e sono uno degli apostoli più ferventi ed antichi dell'opera sua che ho trovato la migliore, la più pratica, e la più bella, non dico di tutte le italiane che sono vere birbonate, ma anche delle straniere. Ricorda ella il Vialardi che fa testo in Piemonte?

«GILLÒ<sup>94</sup> ABBRAGIATO. – La volaglia spennata si abbrustia, non si sboglienta, ma la longia di bue piccata di trifola cesellata e di giambone, si ruola a forma di valigia in una bracieria con butirro. Umiditela soventemente con grassa e sgorgate e imbianchite due animelle e fatene una farcia da chenelle grosse un turacciolo, da bordare la longia. Cotta che sia, giusta di sale, verniciatela con salsa di tomatiche ridotta spessa da velare e fate per guarnitura una macedonia di mellonetti e zucchini e servite in terrina ben caldo».

Non è nel libro, ma i termini ci sono tutti.

Quanto agli altri Re dei Cuochi, Regina delle Cuochi ed altre maestà culinarie, non abbiamo che traduzioni dal francese o compilazioni sgangherate. Per trovare una ricetta pratica e adatta per una famiglia bisogna andare a tentone, indovinare, sbagliare. Quindi benedetto l'Artusi! È un coro questo, un coro che le viene di Romagna, dove ho predicato con vero entusiasmo il suo volume. Da ogni parte me ne vennero elogi. Un mio caro parente mi scriveva: “Finalmente abbiamo un libro di cucina e non di cannibalismo, perché tutti gli altri dicono: prendete il vostro fegato, tagliatelo a fette, ecc.” e mi ringraziava.

Avevo anch'io l'idea di fare un libro di cucina da mettere nei manuali dell'Hoepli. Avrei voluto fare un libro, come si dice di volgarizzazione; ma un poco il tempo mi mancò, un poco ragioni di bilancio mi rendevano difficile la parte sperimentale e

---

<sup>94</sup> Para Alberto Capatti, o título enigmático de Guerrini é proposital, se trataria de uma charada para divertir Artusi: “Il colpo di genio – indovinala grillo! (...)”. CAPATTI, Alberto, in *Il mistero del grillò abbragiato*. Forlimpopoli, 2016. Disponível em: <<http://www.pellegrinoartusi.it/wp-content/uploads/2017/01/Capatti.pdf>>. Acesso em: 31.ago.2022.

finalmente venne il suo libro que mi scoraggiò affatto. L'idea mi passò, ma mi è rimasta una discreta collezione di libri di cucina que fa bella mostra di sé in uno scaffale della sala da pranzo. La prima edizione del suo libro, rilegata, interfogliata ed arricchita (?) di parecchie ricette, vi ha il posto d'onore. La seconda serve alla consultazione quotidiana e la terza ruberà ora il posto d'onore alla prima perché superba dell'autografo dell'Autore.

Così, come Ella vede, da un pezzo conosco, stimo e consiglio l'opera sua ed Ella intenda perciò con che vivissimo piacere abbia accolto l'esemplare cortesemente iniatomi. Prima il mio stomaco solo provava una doverosa riconoscenza verso di Lei; ora allo stomaco si aggiunge l'animo. È perciò, Egregio Signore, que rendendole vivissime grazie del dono e della cortesia, mi onoro di rassegnarmi colla dovuta gratitudine e stima.

Bologna, 19-XII-96

Suo Dev.mo [devotissimo]

Olindo Guerrini<sup>95</sup> (GUERRINI, 1896, ARTUSI, 2010, p. 33-34)

Dessa forma, sob a satírica provocação de Guerrini, fica patente do que se tratou “la Riforma dell’ Artusi” e por qual razão tenha sido um *benedetto* livro para tantas famílias italianas.

---

<sup>95</sup>“Carta do poeta Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini) a quem enviei de presente um exemplar do meu livro de receitas, terceira edição:

Exmo. Meu Senhor,

não pode imaginar que agradável surpresa tenha me causado o seu exemplar, no qual fez a gentileza de se lembrar de mim! Eu fui e sou um dos apóstolos mais ferventes e antigos de sua obra que achei a melhor, a mais prática e a mais bela, não digo de todas as italianas, que são verdadeiras patifarias, mas também das estrangeiras. Lembra o Vialardi que faz texto no Piemonte?

“GILLÒ [?] ABBRAGIATO [na brasa]. – A *volaglia* [ave doméstica] depenada, se passa sobre a chama, não se ferve, mas a *longia* [língua] de boi picada de *trifola* [tortufo] *cesellata* [trabalhada nos mínimos detalhes] e de *giambone* [presunto], se enrola em forma de mala em um braseiro com *butirro* [manteiga]. Umedeça-a constantemente com *grassa* [gordura] e *sgorgate* [espremam/façam jorrar] e branqueiem dois timos e façam-nos recheados de *chenelle* [italianização de *quenelle*] tão grandes quanto um *turacciolo* [rolha], para bordear a *longia* [língua]. Uma vez cozida, justa de sal, envernizem-na com um molho de *tomatichè* [tomates] reduzido espesso para velar e façam de *guarnitura* [acompanhamento] uma *macedonia* [salada de frutas/salada] de *mellonetti* [melõesinhos] e *zuccotti* [abobrinhas] e sirvam em uma cerâmica bem quente”.

Não está no livro, mas os termos estão todos lá.

Quanto aos outros Rei dos Cozinheiros, Rainha das Cozinheiras e outras majestades culinárias, não temos nada além de traduções do francês ou compilações em frangalhos. Para encontrar uma receita prática e adequada para uma família é preciso ir tateando, adivinhar, errar. Portanto, abençoado o Artusi! É um coro este, um coro que lhe vem da Romanha, onde eu preguei com verdadeiro entusiasmo o seu volume. De todos os lados me chegaram elogios. Um meu querido parente me escrevia: “Finalmente temos um livro de cozinha e não um de canibalismo, porque todos os outros dizem: peguem o seu fígado, cortem-no em fatias, etc.” e me agradecia.

Tinha também eu a ideia de fazer um livro de cozinha a fim de colocar nos manuais do Hoepli. Teria gostado de fazer um livro, como se diz, de vulgarização; mas um pouco o tempo me faltou, um pouco razões financeiras tornaram difícil a parte experimental e finalmente surgiu o seu livro que me desencorajou totalmente. A ideia passou, mas me restou uma boa coleção de livros de cozinha que se exhibe exposta em uma prateleira na sala de jantar. A primeira edição do seu livro, encadernada, intercalada e enriquecida (?) de várias receitas, tem ali lugar de honra. A segunda é para consulta quotidiana e a terceira vai agora roubar o lugar de honra da primeira porque é soberba pelo autógrafo do autor.

Assim, como vê, há muito conheço, estimo e aconselho a sua obra e o senhor imagine, portanto, com que vivíssimo prazer eu tenha acolhido o exemplar cortesmente a mim enviado. Antes, o meu estômago só sentia uma obediente gratidão pelo senhor; agora ao estômago se acrescenta a alma. É, portanto, Caro Senhor, que, agradecendo-lhe vivamente pelo dom e da gentileza, me honro em resignar-me com a devida gratidão e estima.

Bolonha, 19-XII-96

Seu Dev.mo [devotissimo]

Olindo Guerrini”

(GUERRINI, 1896, ARTUSI, 2010, p. 33-34, tradução nossa).



### 3 RACCOLTA

*L'Artusi con quella invidiabile disinvoltura di dilettante altrettanto  
inabile quanto presuntuoso che lo distingueva (...)*

Ada Boni

O presente capítulo, dedicado ao caráter etnográfico presente em algumas das receitas, lança luz ao chamado método da *raccolta* artusiana, o aspecto compilatório da obra de Pellegrino Artusi. Veremos como o caráter observador e experimentalista do escritor agirá na recepção de suas receitas.

Dessa forma, com o intuito de nos aproximarmos das causas que favoreceram sua desvolta curiosidade, que consolidaram tal metodologia, vejamos um breve panorama dos fatos pessoais mais relevantes de sua vida, cuja principal fonte é sua *Autobiografia*, concluída em 1903. Na obra, podemos reconhecer uma inflexão fabular autoconcedida ao personagem do autor. Publicada e comentada por Alberto Capatti pela primeira vez como parte da coleção *asSaggi*, pela Slow Food Editori, em 1999, fato que certamente privilegiou a edição de *La Scienza* comentada por Capatti de 2010, pela editora Rizzoli, a reedição crítica seguinte àquela de Camporesi, de 1970.

Como observa o estudioso e comentador, a narrativa da autobiografia se encerra abruptamente, após a descrição de sua vida de “solteirão aposentado” que administrava a casa e os empregados, sem fazer menção nem à *La Scienza*, nem às outras duas obras que a precederam. Segundo Capatti, o autor fecha os escritos com uma “mentira”: “Qui mi fermo perché il peso degli anni non mi permette di andare più oltre<sup>96</sup>” (ARTUSI, 1999, p. 71), e Capatti se pergunta: “Perché la biografia si interrompe sul più bello?<sup>97</sup>” (CAPATTI, 1999, p. 78).

Para Capatti, Artusi, em sua autobiografia, limita-se a localizar as etapas mais relevantes de sua vida, principalmente por meio de anedotas delimitando sua infância, adolescência, juventude e maturidade, “fra gusto e disgusto, fra popolani e borghesi, fra se stesso e il suo passato<sup>98</sup>” (CAPATTI, 1999, p. 92). Será em *La Scienza* que Artusi documentará suas vivências gustativas, e, como poderemos constatar nesse capítulo que

<sup>96</sup> “Encerro por aqui, pois o peso dos anos não me permite ir além.” (ARTUSI, 1999, p. 71, tradução nossa).

<sup>97</sup> “Por que a biografia se interrompe em seu momento mais belo?” (CAPATTI, 1999, p. 78, tradução nossa).

<sup>98</sup> “(...) entre prazeres e desgostos, entre populares e burgueses, entre si mesmo e o seu passado.” (CAPATTI, 1999, p. 92, tradução nossa).

privilegia o aspecto memorialista de seus trânsitos, o *Manual* teria muito de autobiográfico. “Il memoriale in cui registrerà gli incontri con i sapori, con i piatti è *La Scienza in cucina*”<sup>99</sup>. (CAPATTI, 1999, p. 92)

Os trechos selecionados da autobiografia se prestam tanto para situar o autor em seu tempo quanto para nos imergir em sua prosa em florentino burguês coloquial, rica em citações literárias e expressões linguísticas, e, muitas vezes, de tom cômico crítico, satírico ou irônico. Portanto, as descrições de suas vivências têm por fonte a autobiografia e as sondagens de Capatti para a edição, tanto em notas de rodapé quanto no texto de comentários do *Appendice*, que sucede a obra. Colaboraram igualmente os estudos e comentários de Piero Camporesi, de 1970, o qual abordou *La Scienza* pela chave crítica da triangulação entre alimentação, cultura e sociedade.

### 3.1 *Un uomo risorgimentale*<sup>100</sup>

Nascido em San Rufillo di Forlimpopoli, província de Forlì, Emilia Romanha (então Estado Pontifício), em 20 de agosto de 1820, Pellegrino Artusi era filho do abastado comerciante Agostino e de Teresa Giunchi, a qual deu à luz a treze filhos, nove meninas e quatro meninos, três dos quais morreram ainda pequenos – o que fez de Pellegrino o único filho homem na família. Em sua autobiografia, ao narrar fatos de sua infância e juventude, o autor especula sobre a possibilidade de que o nome que herdara estivesse prenhe de um “fenômeno atávico”:

Mia madre fu prolificata di ben tredici figliuoli ed io, solo superstite di maschi, fu il nono della brigata e mi fu imposto il nome di Pellegrino, voluto da mia madre, che già lo aveva ripetuto altre due volte con un maschio e una femmina, per radicare questo nome nell'albero della famiglia in omaggio ad un suo zio canonico, D.n Pellegrino Giunchi di Bertinoro, brav'uomo, diceva essa, dotto e benefico, miope di sopraggiunta, il qual difetto fu cangione della sua morte essendo caduto dal precipizio. Noto questo difetto fisico, in sé di poca importanza, perché mi pare di vedere nella discendenza un fenomeno di attavismo. Io pure sono miope e pizzico di letteratura benché malamente e una mia pronipote, Pellegrina, anch'essa, è corta di

<sup>99</sup> “O memorial em que registrará os encontros com os sabores, com os pratos, é *La Scienza in cucina*.” (CAPATTI, 1999, p. 92, tradução nossa).

<sup>100</sup> O *Risorgimento* foi o movimento na história italiana que mirava, entre 1815 e 1870, unificar o país (o qual se apresentava como uma coleção de pequenos Estados submetidos a potências estrangeiras), culminando com a proclamação da unificação do Reino da Itália, em 1865.

vista ed ha una marcata disposizione alle belle lettere e alla poesia.<sup>101</sup> (ARTUSI, 1999, p. 09).

Na passagem, o autor vincula seu nome à transferência de um fardo e de um dom, configurados sob a forma de um oximoro. A limitação em sua visão herdada, que poderia vir a ser mortal, como no caso do tio que cai no precipício, foi compensada pela capacidade intelectual, que o tornaria célebre. Portanto, já nas primeiras páginas de sua autobiografia, Artusi afirma ter seu destino determinado por meio dessa predisposição fenomenológica transmitida pelo nome herdado, e, ao fazê-lo, se utiliza do recurso retórico *captatio benevolentia*<sup>102</sup>, dizendo-se também míope e precário em literatura; um autor que viria a ser canônico, o qual se apresenta com um tom um tanto anti-heroico e simpático, diante de suas reconhecidas limitações.

Essa deficiência em sua instrução, em benefício da profissão de mercador, será sentida e lastimada pelo autor em seus escritos autobiográficos. Quando aposentado, buscará sanar essa lacuna, dedicando-se aos estudos culturais, pela literatura e antropologia, pelos ensaios críticos de literatura e, posteriormente, pela reflexão gastronômica.

Ainda sobre a sua infância, o autor revela outros traços de sua personalidade, transmitidos em um rito iniciático:

Prosseguendo sul conto della mia buona mamma (...) mi raccontava essa che, tuttora lattante, mi aveva fatto ingoiare, per inocularmi nel sangue non mi rammento quali prodigiose virtù, un cuor di rondine crudo, strappato dalle viscere palpitanti di quel grazioso uccelletto.<sup>103</sup> (ARTUSI, 1999, p. 09).

O trecho goza de um efeito impactante ao descrever uma criança ainda em fase de amamentação sendo nutrida pela mãe por meio de um coração cru, extraído ainda palpitante de um “gracioso passarinho”, com intuito de conceder ao filho “prodigiosas virtudes”.

---

<sup>101</sup> “Minha mãe foi prolífica de treze filhos e eu, único sobrevivente do sexo masculino, fui o nono da brigada, e me foi imposto o nome de Pellegrino, por desejo de minha mãe, que já havia repetido outras duas vezes com um menino e uma menina, para enraizar este nome na árvore da família em homenagem a um tio seu canônico, D.n Pellegrino Giunchi, de Bertinoro, um bom homem, dizia ela, douto e benéfico, sobretudo míope, defeito este que foi a razão de sua morte, tendo ele caído do precipício. Observo esse defeito físico, por si só de pouca importância, porque creio poder reconhecer na descendência um fenômeno atávico. Eu também sou míope e com um fraco por literatura, ainda que exíguo, e uma minha sobrinha, Pellegrina, também essa, enxerga mal e tem uma notória inclinação para as letras e a poesia.” (ARTUSI, 1999, p. 09, tradução nossa).

<sup>102</sup> Artusi se utiliza com alguma frequência deste recurso espiritualizado, que visa literalmente “conquistar a benevolência” jocosamente de seus leitores, não apenas em sua autobiografia, como também em *La Scienza*.

<sup>103</sup> “Prosseguindo acerca de minha boa mãe (...) me contava ela que, ainda me amamentando, me fez engolir, para inocular no meu sangue não me lembro quais virtudes prodigiosas, um coração de andorinha cru, arrancado das entranhas palpitantes daquele gracioso passarinho.” (ARTUSI, 1999, p. 09, tradução nossa).



Uma prática inusitada, principalmente em se tratando de uma cultura católica avessa à cruentos ritos sacrificiais tidos como pagãos, a qual visaria contemplar as propriedades atribuídas aos rituais de introjeção, de absorção das qualidades inerentes ao objeto, neste caso, provenientes do que representaria a andorinha<sup>104</sup>. Coincidentemente (ou não) a graciosa ave é popularmente associada à liberdade, à paixão pelas viagens e pela independência. Dessa forma, o autor conclui a apresentação acerca da formação de sua personalidade, deixando transparecer que seu destino de homem errante, livre e independente, movido pela paixão pelas artes, estaria já traçado desde a mais tenra idade.

Aos onze anos, Pellegrino Artusi entra em contato com os fatos históricos que marcaram o século XIX e que redefiniriam a Itália unificada. Em fevereiro de 1831, os austríacos invadiram a Romanha, os quais “non ne esentarono il mio paese e la mia casa pareva trasformata in um quartiere. La miglior camera fu occupata da un pezzo grosso (...) e molti soldati ungheresi dormivano in terra nella altre stanze sopra dei sacconi e dei materassi<sup>105</sup>” (ARTUSI, 1999, p. 13). Ficou impresso em sua memória o som dos tiros de fuzil em plena madrugada que executariam dois soldados papais que se recusaram a se render. Contidos os motins, em breve tempo seria restabelecido o governo pontifício.

Ainda jovem, não se adaptou às escolas locais, mudando duas vezes de colégio. Seu pai consultou amigos, “e mio padre avendo detto che io volevo fare come lui il mercante, essi risposero che allora non era necessaria molta istruzione (...) accettato il consiglio degli amici allora fu pregato il medico primario del paese, che passava per un gran dotto, a darmi lezione<sup>106</sup>” (ARTUSI, 1999, p. 15). O médico o fazia ler livros em voz alta a fim de corrigir-lhe a pronúncia, apresentou-lhe a tratados comerciais e ensinou as quatro regras da aritmética, “povera istruzione, come vedete<sup>107</sup>” (idem, ibidem). Sobre a decisão do pai, Artusi lastima:

---

<sup>104</sup> Sobre esse inerente aspecto de apropriação do ato de comer, o sociólogo da alimentação, Claude Fischler, comenta: “comer: nada de mais vital, nada de tão íntimo. ‘Íntimo’ é o adjetivo que se impõe: em latim, *intimus* é o superlativo de interior. Incorporando os alimentos, nós os fazemos aceder ao auge da interioridade. (...) O vestuário, os cosméticos, estão apenas em contato com o nosso corpo; os alimentos devem ultrapassar a barreira oral, se introduzir em nós e tornar-se nossa substância íntima. Há então, por essência, alguma gravidade ligada ao ato de incorporação: a alimentação é o domínio do apetite e do desejo gratificados, do prazer, mas também da desconfiança, da incerteza e da ansiedade.” (FISCHLER, 2001, p. 07).

<sup>105</sup> “(...) não pouparam a minha cidade e a minha casa parecia um quartel. O melhor quarto foi ocupado pelo mandachuva (...) e muitos soldados húngaros dormiam no chão, nos outros quartos, sobre grandes sacos e colchões (...)” (ARTUSI, 1999, p. 13, tradução nossa).

<sup>106</sup> “(...) e meu pai, tendo dito que eu queria ser mercador como ele, ouviu deles que então não era necessária muita instrução (...), aceitou o conselho dos amigos e delegou-me ao médico principal da cidade, que se fazia passar por douto, por me dar aulas.” (ARTUSI, 1999, p. 15, tradução nossa).

<sup>107</sup> “(...) pobre instrução, como podem ver.” (ARTUSI, 1999, p. 15, tradução nossa).

Quando poi, fatto adulto, ho riflettuto a questo consiglio non mi parve da gente savia perché un fondo d'istruzione ben data a qualunque caso è sempre giovevole, per la ragione che le disposizioni della natura talvolta si manifestano tardi ed io mi accorsi poi che pel commercio non ero nato e che se mi fossi avviato per gli studi classici sarei forse riuscito qualcosa.<sup>108</sup> (ARTUSI, 1999, p. 15).

O anseio por conhecimento e cultura se revelará sempre presente nas reflexões do autor, assim como o pesar pela sua deficiência formativa. Em sua maturidade, Artusi almeja ter acesso à erudição e em ser reconhecido como homem de cultura.

Tendo em vista o destino de mercante que lhe aguardava, ainda que, segundo ele, não fosse nascido para o comércio, seu pai logo se deu conta de que a educação por parte do médico deixava a desejar e decidiu que, para educar o filho nas práticas mercantis e contábeis, o ideal seria levá-lo consigo nas viagens de negócios pelas cidades próximas e nos mercados semanais. “Cominciai a prendere il gusto alle grandi città e a non trovarmi più bene nel paese nativo pei confronti che continuamente facevo<sup>109</sup>” (ARTUSI, 1999, p. 16). Dessa forma, tinha início sua educação social e cultural e para tal, era fundamental ser educado nos códigos do convívio e do discurso.

Conforme Artusi ampliava seus conhecimentos sobre o mundo e a vida, sentia exigência de uma melhor instrução, e foi então que um novo professor particular em Forlì, Luigi Buscarolli entrou em sua vida, o qual teria sido responsável por transmitir a Artusi um verdadeiro amor aos estudos. Iniciou pelo ensino da gramática italiana, com noções de retórica e de filosofia (através da ideologia de Paolo Costa, jacobino e professor de filosofia), pelos elementos da geografia, pelo livro de etiqueta de Melchiorre Gioia e finalmente pela *Commedia*, de Dante, a qual, afirma o autor, acabou por saber de memória *Il Purgatorio* e *l'Inferno*. Nesse período, Artusi estudou também francês, aconselhado pelo professor, desenvolvendo o hábito da leitura, ainda que não sem sacrifícios:

(...) tra una cosa e l'altra, ci avevo preso gusto benché mi riuscisse quell'esercizio assai faticoso per la ragione che, quando non mi ci poteva portare a Forlì col cavallo mio padre, che vi si recava ai mercati due volte la settimana, mi conveniva battere la scarpaccia per cinque miglia all'andata e cinque al ritorno.<sup>110</sup> (ARTUSI, 1999, p. 20).

<sup>108</sup> “Quando, já adulto, refleti sobre este conselho, não me pareceu de gente sábia, porque uma base de educação bem dada em qualquer caso é sempre benéfica, pela razão de que as predisposições da natureza se evidenciam mais tarde, e percebi só depois que para o comércio eu não era afeito e de que se tivesse me dedicado aos estudos clássicos teria talvez conseguido algo.” (ARTUSI, 1999, p. 15, tradução nossa).

<sup>109</sup> “Comecei a tomar gosto pelas grandes cidades e a não mais me sentir bem na minha cidade natal, pelas comparações que continuamente fazia.” (ARTUSI, 1999, p. 16, tradução nossa).

<sup>110</sup> “(...) entre uma coisa e outra, tomei gosto [pelo francês], ainda que exigisse muito de mim pelo fato que, quando meu pai não podia me levar a cavalo a Forlì, porque permanecia nos mercados duas vezes por semana, eu tinha que bater perna por cinco milhas na ida e cinco na volta.” (ARTUSI, 1999, p. 20, tradução nossa).

De fato, a distância aproximada entre os centros das cidades de Forlì e Forlimpopoli é de cerca de oito quilômetros.

Movido pelo desejo de se aperfeiçoar na arte dos negócios, entre 1841 e 1842 estagiou na cidade de Livorno, recomendado pelo pai a conhecidos. Inicialmente, fez o estágio com um comerciante de antiguidades e depois em um banco, onde entrou em contato com jovens suíços e genoveses que ali trabalhavam, os quais mantinham uma extensiva correspondência comercial em diversas línguas e dominavam as praxes da escrita elegante em suas comunicações profissionais (CAPATTI, 1999, p. 22). Nessa ocasião, Artusi compreendeu a importância de praticar e cultivar uma boa caligrafia, com intuito de aprimorar sua competência comunicativa, tão necessária a um negociante.

Corsi subito a provvedermi di un esemplare di calligrafia (...) a forza di pazienza e di scarabocchiar molta carta per sciogliermi la mano, mi riuscì di formarmi un carattere o, come dicono i toscani, una mano di scritto, che tutti lodavano.<sup>111</sup> (ARTUSI, 1999, p. 20).

Dessa forma, Artusi aperfeiçoa o exercício prático da escrita, somando-a à instrução teórica das aulas com Buscarolli.

### ***3.1.1 Carestia, a fome de muitos e trauma***

Concluída sua permanência em Livorno, retornou à cidade natal e, em seguida, viajou para Roma e Nápoles. Era principalmente em função dos negócios paternos que Artusi percorria longas distâncias pelas paisagens do centro e do norte da Itália e, dessa forma, começava a vislumbrar e a compreender melhor o cenário político e sócio econômico de sua realidade.

Com'era povera l'agritultura ancora, mezzo secolo addietro in Italia e specialmente in Romagna (...) Le leguminose per abbonire i terreni e per allevare bestiame, poco si coltivavano, i concimi chimici non si conoscevano e il governo pontificio con quella sua scala mobile, regolava sul prezzo giornaliero delle derrate, era così fallace

---

<sup>111</sup> “Tratei de providenciar imediatamente um exemplar de caligrafia (...) graças a muita paciência e em rabiscar muito papel para soltar a mão, consegui moldar minha letra, ou, como dizem os toscanos, uma mão de escrita, que todos louvavam.” (ARTUSI, 1999, p. 20, tradução nossa).

che la mancanza a un tratto dei generi alimentari spesso vi sorprende e allora il terribile mostro della carestia si vedeva far capolino.<sup>112</sup> (ARTUSI, 1999, p. 26).

Entre o final de 1846 e o início de 1847, eclodiram motins, em que o povo esfomeado saqueava e incendiava depósitos de cereais. Sobre esse cenário político e o consumo alimentar das classes populares, Camporesi, na edição de *La Scienza* por ele comentada, relata que na Itália setentrional da segunda metade do século XIX as condições das classes trabalhadoras eram penosas, tanto nas cidades quanto no campo. As piores condições eram aquelas dos trabalhadores braçais:

(...) questo contadino si ciba quasi esclusivamente di polenta, cui aggiunge la sera cipolle e cattivo formaggio, ma non sempre. Nelle stagioni di lavoro mangia anche una volta la settimana pane e minestra: ma nell'inverno, polenta la mattina, a mezzogiorno e sera, e spesso anche i tre pasti si riducono ad un solo. Questa polenta è poi fatta di granturco assai spesso guasto.<sup>113</sup> (VILLARI apud CAMPORESI, 2007, XVII).

Enquanto cidadão burguês *par excellence*, a alimentação das classes trabalhadoras tornava-se tema de reflexão para Artusi apenas em períodos de carestia, quando seus depósitos de grãos corriam risco de serem saqueados. Segundo Camporesi, o autor “accettava le disuguaglianze, senza sognarsi di recitare il mea culpa, secondo il tradizionale spirito della sua classe<sup>114</sup>” (2007, XVII). Portanto, tal população desesperada pela fome, que ameaçava os negócios dos comerciantes especuladores, os quais compravam quando custava pouco e estocavam para vender a altos preços em momentos de carestia, era constituída principalmente de indivíduos subalimentados.

O milho destinado aos trabalhadores setentrionais era “frequentemente estragado” e constituía a principal base de sua nutrição. Tal alimento configurava-se para essa classe como uma ração pobre em nutrientes, somente mais palatável se complementada por

---

<sup>112</sup> “Como era ainda pobre a agricultura, há meio século na Itália e, especialmente na Romanha (...) Leguminosas para fertilizar os terrenos e alimentar o gado, pouco se cultivava, os adubos químicos eram desconhecidos e o governo papal, com aquela sua escala móvel, regulamentava diariamente os preços da produção, isso era tão enganoso que a falta repentina de gêneros alimentícios frequentemente surpreendia a todos e então o terrível monstro da carestia podia ser visto à espreita.” (ARTUSI, 1999, p. 26, tradução nossa).

<sup>113</sup> “(...) este camponês se alimenta quase exclusivamente de polenta, à qual acrescenta de noite cebolas e queijo ruim; mas nem sempre. Nas temporadas de trabalho consegue comer pão e sopa uma vez por semana: mas no inverno, polenta de manhã, ao meio-dia e à noite, e, muitas vezes as três refeições se reduzem a apenas uma. Essa polenta é, além de tudo, em geral feita de grãos de milho estragado.” (VILLARI apud CAMPORESI, 2007, XVII, tradução nossa).

<sup>114</sup> “(...) aceitava as desigualdades, sem se preocupar em ter de recitar um *mea culpa*, seguindo o tradicional espírito de sua classe.” (CAMPORESI, 2007, XVII, tradução nossa).

algum acompanhamento, até mesmo um “queijo ruim”, como no exemplo de Camporesi, em uma tentativa de conferir sabor e em reforçar a insípida papa.

Entre as classes mais pobres da região da *pianura padana* (a planície lombarda), era comum o consumo do que eles mesmos plantavam, uma mistura de grãos e leguminosas composta por milho, centeio, cevada, trigo, feijões e ervilhas. Já os que viviam em regiões montanhosas se utilizavam principalmente da farinha de castanha e do trigo. As farinhas destes grãos eram reservadas, em geral, para o inverno, com as quais fazia-se uma polenta, ou papa mole, ou macarrão, condimentados apenas por sal. O agricultor durante a fria estação se sustentava com duas refeições: às dez da manhã comia polenta e à noite tomava uma sopa, com pão. Nas outras estações, as refeições eram três: o almoço era composto por uma sopa e um prato de carne salgada ou de peixe seco, ou então de legumes e verduras acompanhados por pão. O uso da carne era limitadíssimo devido ao seu alto custo, sendo consumida, em geral, apenas em pequenos pedaços duas vezes por semana, na sopa. Somente aos domingos esse homem do campo contava com um pedaço de carne fresca em sua mesa (CAMPORESI, 2007, XIX).

Vale comentar que o milho, considerado alimento *povero*, no decorrer do século XIX, passou a ser adotado pelas mesas da classe emergente burguesa, e, assim sendo, dentre as 790 receitas compiladas em *La Scienza*, o grão encontra-se sob forma de polenta e se faz presente em três receitas: 172. *Frittelle di polenta alla lodigiana*, 232. *Polenta di farina gialla colle salsicce*, e 233. *Polenta pasticciata*. Três receitas simples, populares, contudo, no final da terceira, Artusi sugere que, uma vez no período da caça, um cozinheiro experiente poderá colocá-la em uma forma e cobrir de passarinhos cozidos no vapor (ARTUSI, 2010, p. 260), enriquecendo o prato. O milho, devido ao seu caráter preponderantemente popular, é um alimento que nunca circulou pelas mesas aristocráticas, mas foi adotado por aquelas burguesas. A divulgação da receita de polenta por parte de Artusi tornou, portanto, o prato “típico e localizado” (CAPATTI, 2010, p. 260).

Retomando a contextualização histórica do período, com a intensificação dos motins populares do ano de 1848 e a conseqüente violência que se alastrava como forma de repressão contra os opositores ao governo papal, Artusi viajou para Florença sob a desculpa de comercializar um lote de seda, pois “sono persuaso che se io rimanevo in Romagna non avrei salvata la pelle perché fremevo di sdegno a tali misfatti e non sapevo tenere freno alla

lingua<sup>115</sup>” (ARTUSI, 1999, p. 36). Estando em Florença, frequentou as apresentações das tragédias do poeta e dramaturgo Vittorio Alfieri (1749-1803) no hoje *Teatro Nazionale di Firenze*. Altamente engajado politicamente, patriótico e libertário, Alfieri escreveu vinte tragédias, dezessete sátiras e seis comédias. Digno de nota foi seu comprometimento em defesa da língua toscana e sobre isso, em sua autobiografia, *Vita scritta da esso*, concluída em 1803, o autor falava da importância em “spiemontesizzarsi” e “sfrancesizzarsi”, ou “disfrancesarsi”. Seu público se identificava com o desejo de emancipação política que suas peças evocavam, como, por exemplo, nos relata o escritor Stendhal, em seu livro diário de viagem, *Roma, Napoli e Firenze*, de 1817: “27 febbraio 1817. Esco or ora dal *Saul* al Teatro Nuovo. Si direbbe che questa tragedia tocchi le corde segrete del sentimento nazionale italiano. Il pubblico va in visibilio (...).<sup>116</sup>” (STENDHAL, 1944, p. 69).

Também durante essa temporada, Artusi, uma vez em contato com casas inglesas de comércio, dedicou-se em estudar por treze meses o inglês, “per noi sì difficile” (ARTUSI, 1999, p. 37). Em 1851, retornou a Forlimpopoli; um trágico ano para a população da cidade, e em especial para sua família.

A região da Romanha vivia na insegurança causada pelos bandos de *briganti*, grupos considerados foras da lei, mercenários, revoltados contra o sistema político, que pretendiam fazer justiça com as próprias mãos. A pacata Forlimpopoli foi alvo de um brutal ataque do bandido Stefano Pelloni, conhecido por Passator Cortese, e seu bando. O grupo fortemente armado, em uma noite de janeiro, invadiu e saqueou a residência dos Artusi. O evento poderia ter se resumido a um violento assalto, contudo, “lasciati liberi finalmente, ecco che si trovano mancanti due persone della famiglia: la sorella maggiore e il padre<sup>117</sup>” (ARTUSI, 1999, p. 37). O pai havia se refugiado em uma construção nas proximidades, e, na manhã seguinte, retornou à casa. Quanto à irmã mais velha, Gertrude, foi conduzida à casa pelos vizinhos no outro dia em condições lamentáveis, pois fora violentada. A jovem nunca se recuperaria do ocorrido e, após poucos anos, seria internada em um manicômio com o diagnóstico de mania, em julho de 1855, e ali faleceria, em fevereiro de 1876. O trágico episódio de Passatore e seu bando deixou um lastro de devastação moral e material para a

<sup>115</sup> “(...) estou convencido de que se eu continuasse na Romanha não teria salvado a minha pele, porque tremia de raiva diante de tais crimes, e eu não conseguia refrear a língua.” (ARTUSI, 1999, p. 36, tradução nossa).

<sup>116</sup> “27 de fevereiro de 1817. Saí agora mesmo do *Saul* no Teatro Nuovo. Poderia se dizer que esta tragédia toque os acordes secretos do sentimento nacional italiano. O público foi ao delírio (...).” (STENDHAL, 1944, p. 69, tradução nossa).

<sup>117</sup> “(...) uma vez finalmente liberados [dos bandidos], eis que faltavam duas pessoas da família: a irmã mais velha e o pai.” (ARTUSI, 1999, p. 37, tradução nossa).

cidade, principalmente para os Artusi. “Da questo punto incomincia un’era nuova per me e per la mia famiglia. (...) mi apersi ai miei genitori e dissi: ‘Io vi lascio per sempre, ritorno a Firenze, seguitemi se credete’<sup>118</sup>” (ARTUSI, 1999, p. 45). Ainda que sob o risco de um futuro incerto, a família encerrou o lucrativo comércio local e vendeu a casa, preservando apenas dois terrenos, e assim deixaram definitivamente Forlimpopoli.

Portanto, em fevereiro daquele ano, Artusi mudou-se para Florença, acompanhado pela família, na cidade que representava segurança, bom gosto e civilidade. Instalaram-se na *Via dei Calzaiuoli*, esquina com a *Piazza della Signoria*, no terceiro andar de um *palazzo* do século XVIII, dos Condes Bombicci. “Come si viveva bene allora in Firenze! Era la città più a buon mercato fra le maggiori d’Italia e quasi mai si udiva un reato di sangue e se qualche rara volta accadeva, subito si diceva Non può essere un fiorentino!<sup>119</sup>” (ARTUSI, 1999, p. 45).

### 3.1.2 Fiorentino di adozione

*romagnolo di nascita, ma toscano e anzi  
fiorentino di adozione e di elezione.*

Giovanna Frosini

Em seus primeiros anos em Florença, Artusi estabelece uma próspera casa de crédito graças à fiel e boa clientela de seu pai, a qual era formada principalmente por comerciantes de seda que o procuravam. Nesse período, passara a frequentar a *Biblioteca Magliabechiana*, hoje *Biblioteca Centrale Nazionale di Firenze*, e a comparecer a cursos livres de botânica, zoologia e anatomia comparada, do *Museo di Storia Naturale*. “Senza preoccupazioni moleste menavo (...) i miei giorni tranquilli dedicandoli parte ai lavori del banco e parte alle lezioni del *Museo di Storia Naturale*. Giunsi così al bene augurato anno

---

<sup>118</sup> “A partir deste ponto começa uma nova era para mim e para a minha família. (...) me apresentei aos meus pais e lhes disse: ‘eu vos deixo para sempre, retorno a Florença, sigam-me, se confiam em mim’.” (ARTUSI, 1999, p. 45, tradução nossa).

<sup>119</sup> “Como se vivia bem naqueles tempos em Florença! Era a cidade com melhores preços dentre as maiores da Itália e quase nunca se ouvia falar de um crime de sangue e, se em alguma rara vez acontecia, imediatamente dizia-se Não pode ter sido um florentino!” (ARTUSI, 1999, p. 45, tradução nossa).

1859 al cui principio spuntò l’aurora del Risorgimento italiano.<sup>120</sup>” (ARTUSI, 1999, p. 57). Em abril de 1859, falece sua mãe, e, acamado pela tristeza, pôde ouvir pela janela de seu quarto o barulho da revolução que expulsou para sempre o Granduca de Florença, e conta: “Farà epoca negli annali storici questa rivoluzione compiuta senza spargimento di una goccia di sangue, che fu esempio salutare per le altre che in quel glorioso periodo andavano via via scoppiando nell’Italia centrale.<sup>121</sup>” (ARTUSI, 1999, p. 58).

Em 1861 faleceu seu pai e, uma vez responsável pela administração da casa e dos negócios, Artusi aumenta o valor do dote das duas irmãs ainda solteiras, e em pouco tempo estavam casadas. “Toltomi di dosso l’incubo delle sorelle, mi pareva di essere rinato a nuova vita e di trovarmi veramente felice imperocché, continuando prudentemente il mio commercio serico, senza speculazioni azzardose, mi passavano lietamente i giorni<sup>122</sup>” (ARTUSI, 1999, p. 65).

Artusi viu-se obrigado a mudar de casa nos primeiros anos de 1860, para um apartamento na *Piazza D’Azeglio, 25*, hoje *Piazza Massimo D’Azeglio, 35*, pois, entre 1865 e 1871, foi transferida a capital da Itália de Turim para Florença, sob sugestão de Napoleão III, para preservar possivelmente Roma ao Papa (ARTUSI, 1999, p. 69). A cidade logo foi tomada por uma enxurrada de novos moradores. Era necessário alojar departamentos inteiros e seus muitos funcionários, esses não somente oriundos de Turim, mas tantas outras cidades da Itália. Novos bairros surgiram e os preços dos aluguéis subiram. Diante desse cenário, o proprietário do imóvel que acomodava a residência e o negócio de Artusi solicitou a propriedade de volta.

Fu allora che, vista la difficoltà di trovare un altro quartiere pel doppio ufficio di casa e banco diedi ascolto alla mia inclinazione che era di lasciare il commercio (...). Potei allora dedicarmi più liberamente ai miei studi geniali e frequentare lezioni che allora erano pubbliche.<sup>123</sup> (ARTUSI, 1999, p. 69).

<sup>120</sup> “Sem maiores preocupações passava (...) meus dias tranquilos, dedicando-os uma parte ao trabalho no banco e outra às aulas no Museu de História Natural. Cheguei, assim, ao bem aventurado ano de 1859, em cujo início se apresentou a aurora do *Risorgimento* italiano.” (ARTUSI, 1999, p. 57, tradução nossa).

<sup>121</sup> “Entrará para os anais dos anos históricos esta revolução concluída sem o derramamento de uma gota de sangue, que foi exemplo salutar para as outras, que naquele glorioso período iam aos poucos eclodindo pela Itália central.” (ARTUSI, 1999, p. 58, tradução nossa).

<sup>122</sup> “(...) eliminado o pesadelo do peso da responsabilidade das irmãs, parecia-me ter renascido para uma nova vida e de me encontrar realmente feliz, ainda que, dando continuidade prudentemente ao meu comércio de seda, sem especulações ousadas, eu passava agradavelmente os dias.” (ARTUSI, 1999, p. 65, tradução nossa).

<sup>123</sup> “Foi então que, em vista da dificuldade em encontrar um outro imóvel para o duplo uso de casa e de banco, escutei a minha inclinação que era a de deixar o comércio. (...) Pude, dessa forma, dedicar-me livremente aos meus estudos geniais e frequentar as aulas que então eram públicas.” (ARTUSI, 1999, p. 69, tradução nossa).



Dessa forma, Artusi encerra abruptamente sua autobiografia.

Na *Piazza D'Azeglio*, viveu com tranquilidade na companhia de dois gatos, Biancani e Sibillone, aos quais dedicou a primeira edição de *La Scienza*, e de dois empregados domésticos, Francesco Ruffilli e Marietta Sabatini, para quem deixou em testamento os direitos autorais da obra.

### 3.2 Estudos e contatos literários

A partir da década de 1860, os anseios de Pellegrino Artusi por conhecimento puderam finalmente ter vazão. Com o encerramento de suas atividades bancárias, próximo aos cinquenta anos, Artusi torna-se um leitor voraz e um assíduo frequentador de cursos livres em Florença. Eis como chega à maturidade, segundo Capatti, no *Appendice*, ao comentar sua autobiografia:

Unico figlio maschio, zitellone e infine patriarca-scapolo di un nugolo di nipoti, aveva scelto vivere solo e bene, con alcuni modesti vizi: un elegante guardaroba, la passione per la tavola, la riverenza per il denaro, qualche lussuria e molta curiosità per lettere e scienze umane e naturali.<sup>124</sup> (CAPATTI, 1999, p. 76).

Sob tais condições, entre as décadas de 1870 e 1890, Artusi redigiu e publicou três obras, sobre as quais – curiosamente – se absteve de comentar em sua autobiografia. Foram dois livros de ensaios críticos: a biografia *Vita di Ugo Foscolo. Note al carne dei Sepolcri. Ristampa del Viaggio sentimentale di Yorick tradotto da Didimo Chierico* (“Vida de Ugo Foscolo. Notas ao poema Il Carne dei Sepolcri. Reimpressão de Viagem sentimental de Yorick traduzido por Didimo Chierico”), em 1878, e *Osservazioni in appendice a trenta lettere di G. Giusti* (“Observações em apêndice a trinta cartas de G. Giusti”), de 1881, ambas de discretíssimo êxito, e *La Scienza in cucina e L'Arte di mangiar bene – Manuale pratico per le famiglie*, de 1891, livro que será editado e reeditado pelo autor até 1911, por quatorze vezes.

---

<sup>124</sup> “Único filho homem, solteirão, e por fim patriarca-celibatário de um mar de sobrinhos, tinha escolhido viver sozinho e bem, com alguns modestos vícios: um elegante guarda-roupa, a paixão pela mesa, a reverência ao dinheiro, alguma luxúria e muita curiosidade por letras e ciências humanas e naturais.” (CAPATTI, 1999, p. 76, tradução nossa).

Portanto, para uma mais aprofundada compreensão das inspirações culturais e literárias que motivavam Artusi a escrever sob escopo didático, faz-se relevante nos debruçarmos sobre o perfil dos autores e personagens estudados e citados por Artusi.

Capatti, ao comentar sua autobiografia, nos fornece um panorama de sua biblioteca: “sono 578 volumi, (...) tra essi, quelli di cucina sono pochini (...) un appartamento fornito di dizionari, di carte geografiche, di classici italiani.<sup>125</sup>” (CAPATTI, 1999, p. 92). Artusi, no que tange o conhecimento sobre cozinha “Preferisce pescare nell’archivio di esperienze sue e altrui”<sup>126</sup> (CAPATTI, 1999, p. 93), por não confiar nos livros dessa arte, como adverte os leitores logo no *Prefazio*.

Portanto, sua biblioteca não estava à serviço diretamente do seu receituário, enquanto arsenal culinário, mas sim a favor do léxico e do estilo da escrita presentes em sua prosa gastronômica. Para o conteúdo de suas receitas, Artusi recorria à vida, à experiência real, e para a forma como iria narrá-las, se utilizava do aprendizado absorvido das leituras de sua biblioteca.

Tanto è scrupoloso nel raccogliere la bibliografia sul Foscolo, quanto negligente per le fonti culinarie libresche. A esse preferisce l’esperienza diretta alla quale deve buona parte delle sue scritture gastronomiche. È un modo, il suo, di rispondere a una cultura accademica che gli svolgeva le spalle. Dopo la vita del Foscolo e le note alle lettere di Giusti, tutti i complessi per la propria difettosa formazione si riaffacciano e gli vietano quegli allori che la gaia scienza della forchetta invece, nutre e ingrassa.<sup>127</sup> (CAPATTI, 1999, p. 94).

Tendo sido um comerciante por toda sua vida, ao se aventurar no ambiente douto da literatura por meio de suas duas primeiras publicações, recebeu a indiferença dos acadêmicos, fato que reacendeu as dores e os remorsos de sua falha formação. Contudo, será através de outra temática, conduzida pela “gaia ciência do garfo, que nutre e faz engordar” que o autor passará a ser paradigma. Portanto, vejamos do que se tratam seus ensaios críticos.

Com ensejo de apresentá-los de forma panorâmica, temos como fonte a reedição da biografia artusiana de Foscolo, de 2011, comentada por Andrea Cristiani e Paolo Rambelli, e o artigo *Pellegrino Artusi autore della vita di Ugo Foscolo*, de Elisabetta Benucci, de 2011.

<sup>125</sup> “(...) são 578 volumes, (...) dentre estes, os de culinária são pouquinhos (...) um apartamento abastecido de dicionários, de cartas geográficas, de clássicos italianos.” (CAPATTI, 1999, p. 92, tradução nossa).

<sup>126</sup> “Prefere pescar no arquivo das suas experiências e dos outros.” (CAPATTI, 1999, p. 93, tradução nossa).

<sup>127</sup> “[Artusi] é tão escrupuloso em reunir bibliografia sobre Foscolo, quanto omisso com as fontes culinárias livrescas. A essas prefere a experiência direta à qual deve boa parte de sua escrita gastronômica. É um modo, o seu, de responder à uma cultura acadêmica que havia lhe virado as costas. Após a vida de Foscolo e as notas sobre as cartas de Giusti, todos os complexos pela deficitária formação se reapresentam e lhe vetam aqueles louros que a gaia ciência do garfo, ao contrário, alimenta e faz engordar.” (CAPATTI, 1999, p. 94, tradução nossa).

Sobre Giuseppe Giusti, o artigo de Giovanna Frosini, *Artusi e Giusti: letture e usi di lingua per scrivere la cucina e Giuseppe Giusti nel bicentenario della nascita. Rassegna bibliografica e orientamenti interpretativi 2009-2013*, de 2014, de Giuseppe Manitta.

### 3.2.1 Biografia de Ugo Foscolo

Segundo o professor de literatura Andrea Cristiani, comentador da biografia foscoliana redigida por Artusi, nos tempos históricos pós-unificação, de marcado ativismo pedagógico positivista, o comerciante aposentado e então escritor diletante, Pellegrino Artusi, beirando seus sessenta anos, teria bastante clara sua missão: “rendere familiare alla nazione e al popolo dei lettori ‘colti’ un nome, quello di Ugo Foscolo, ‘che suona caro alle orecchie degli italiani’<sup>128</sup>” (CRISTIANI, 2011, p. 05, grifos do autor).

Na *Premessa* que lemos, que introduz a reedição de 2011 de *Vita di Ugo Foscolo. Note al carne dei Sepolcri. Ristampa del Viaggio sentimentale di Yorick tradotto da Didimo Chierico*<sup>129</sup>, o estudioso compartilha suas hipóteses acerca da escolha de Foscolo enquanto um exemplo e um ícone para a nova Itália, pois Artusi parece almejar investir no futuro dos cidadãos italianos, como lemos:

Io lo addito ai giovani come modello di quelle virtù che possono da essi imitare, imperocché se l’eletto ingegno, il genio e il coraggio sono detti della natura, l’altezza d’animo, il disinteressato amor di patria, la fermezza e costanza nei principii, la dignità e magnanimità del carattere, e l’onoratezza, sono frutto più che altro, dell’educazione, e dalla nostra volontà dipendono.<sup>130</sup> (ARTUSI, 2011, p. 194).

É possível aqui antevermos o espírito propedêutico de suas empreitadas germinando por meio da divulgação foscoliana, enquanto modelo patriótico a ser seguido, uma vez que, segundo ele, todas as suas virtudes seriam passíveis de serem seguidas, a

---

<sup>128</sup> “(...) tornar familiar à nação e ao povo de leitores ‘cultos’ um nome, o de Ugo Foscolo, ‘que soa caro aos ouvidos dos italianos’.” (ARTUSI, 2011, p. 05, grifos do autor, tradução nossa).

<sup>129</sup> O manuscrito autógrafa da obra, *Vita di Ugo Foscolo* consiste em 172 folhas soltas, juntamente com um fascículo de 12 folhas de notas preparatórias, e está conservado junto ao *Archivio Storico* da Prefeitura de Forlimpopoli.

<sup>130</sup> “Eu o indico aos jovens como modelo daquelas virtudes que podem ser imitadas, pelo fato que se a inteligência, o caráter e a coragem são ditos da natureza, a elevação de espírito, o desinteressado amor à pátria, a integridade e a constância nos princípios, a dignidade e magnanimidade de caráter, e honra, são fruto, mais do que qualquer outra coisa, da educação, e de nossa vontade dependem.” (ARTUSI, 2011, p. 194, tradução nossa).

depender do aprendizado e da força de vontade. Dentro de alguns anos, o autor sintetizará suas ambições pedagógicas em seu *Manual*, pregando que “il miglior maestro è la pratica”.

Do mesmo modo que no *Prefazio* do *Manual* Artusi atesta não confiar nos livros da arte culinária, pois “incompreensíveis e falaciosos”, aqui, segundo Cristiani, a operação de Artusi visaria emancipar a parábola existencial e cultural de Foscolo do restrito círculo de estudos literários para passar à dimensão da divulgação, séria e apaixonada, claramente, para tornar-se patrimônio difundido e compartilhado por um mais amplo público (CRISTIANI, 2011, p. 4).

Parece-nos claro, então, que Artusi toma para si o compromisso de difundir conhecimento de forma acessível “alla nazione e al popolo dei lettori”; àqueles que, assim como ele próprio, não tinham *pedigree* erudito. O *volgarizzatore*, proclamado por Camporesi.

Ugo Foscolo (1778-1827), foi uma das mais notáveis figuras literárias do período na virada dos séculos XVIII e XIX, em que florescem as correntes neoclássica e romântica na Itália, durante a era napoleônica e a primeira Restauração. Sua vida foi caracterizada por viagens e fugas por razões políticas. Foscolo serviu nas forças armadas dos Estados Napoleônicos, mas de forma crítica, pois era um opositor dos austríacos. De caráter passional, nutria fortes sentimentos patrióticos pela Itália, de convicções republicanas. *Il Carme dei Sepolcri* é reconhecida como sua maior obra enquanto síntese das diferentes instâncias que abrangem sua poesia. O longo poema – assim Foscolo o definiu, como um tributo à poesia clássica –, é composto de 295 hendecassílabos soltos, divisíveis por tópicos. Portanto, a leitura e a análise deste poema devem ser feitas à luz de amplas referências literárias e artísticas.

Devido a esse caráter de denso espectro cultural, segundo Artusi, uma versão comentada menos cifrada não seria uma missão “interamente superflua” (ARTUSI, 2011, p. 04). Artusi, portanto, compõe uma biografia de Foscolo e também apresenta duas obras suas, comentadas. Vale ressaltar que *Ultime lettere di Jacopo Ortis*, de 1802, é formalmente considerado o primeiro romance epistolar italiano. A obra é fortemente impregnada por ecos de Vittorio Alfieri, a ponto de ser definida “tragedia alfieriana in prosa”, pelo crítico literário Mario Fubini (1900-1977), em 1963. Essa obra de Foscolo, “eroe” de Artusi, como define Cristiani, baseada em 67 cartas, certamente se encontra amalgamada nas inspirações do *Manual*. Sobre sua obra foscoliana, Cristiani relata:

Non incontrò un grande favore negli ambienti letterari del tempo la *Vita di Ugo Foscolo* dell'Artusi; nel *Giornale storico della letteratura italiana* non si ritrova

traccia e solo la *Nuova Antologia* dedicò uma breve recensão de maneira nella forma con alcuni rilievi di sostanza: il suggerimento di conferire “un pò più di vita e di colore” a certe parti, la perplessità di fronte alla scelta di pubblicare il *Viaggio Sentimentale* di Sterne, l’interpretazione “troppo schiacciata” di un verbo nelle note ai *Sepolcri*.<sup>131</sup> (CRISTIANI, 2011, p. 15, grifos do autor).

Contudo, essa primeira investida um tanto “mal ajambrada” no campo literário não se mostrará vã, pois o exercício servirá de laboratório para o aperfeiçoamento narrativo da prosa do *Manual*. “Fortunato incontro con la, per lui, maneggevole materia cibaria che, in tarda età gli dette occasione di accreditarsi quale gastronomo a vena sciolta nell’arte dello scrivere<sup>132</sup>” (RONCUSI, s.d., apud CRISTIANI, 2011, p. 16). A escolha de praticar na escrita biográfica um caminho do meio, com o gosto de misturar materiais heterogêneos (CRISTIANI, 2011, p. 16), se reapresentará de forma amadurecida em *La Scienza*.

Encerramos as presentes considerações com um dado relevante: a escrita da biografia foscoliana ocorreu paralelamente à contínua atualização de seu *Manual*. Era 1878, e *La Scienza* ainda seria “*impastata*” por mais treze anos.

### 3.2.2 *Cartas de Giuseppe Giusti*

Em *Artusi e Giusti: letture e usi di lingua per scrivere la cucina*, de 2009, a linguista Giovanna Frosini, analisa o interesse e as intenções de Artusi ao escrever e publicar *Osservazioni in appendice a trenta lettere di G. Giusti*, em 1881.

Poeta e escritor, Giuseppe Giusti (1809-1850) foi considerado um dos expoentes da tradição do *scherzo*<sup>133</sup> satírico em língua toscana no século XIX. Ainda que pertencente a uma família abastada, levou uma vida distante dos refinamentos sociais, praticando um romântico desprezo pelo gosto excessivamente literário. Soube consolidar seu nome por meio

<sup>131</sup> “A *Vida de Ugo Foscolo* de Artusi não gozou de grande aceitação nos meios literários da época; no *Jornal Histórico da literatura italiana* não há rastro e apenas a *Nova Antologia* dedicou uma breve resenha convencional sobre a forma, com algumas observações substanciais: a sugestão de dar ‘um pouco mais de vida e cor’ a certas partes, a perplexidade diante da escolha de publicar a *Viagem Sentimental de Sterne*, a interpretação ‘demasiado estreita’ de um verbo nas notas a *Sepolcri*.” (CRISTIANI, 2011, p. 15, grifos do autor, tradução nossa).

<sup>132</sup> “Feliz encontro com a, para ele, manejável matéria alimentar que, na idade avançada lhe deu a oportunidade de ser credenciado como gastrônomo de mão cheia na arte de escrever.” (RONCUSI, s.d., apud CRISTIANI, 2011, p. 16, tradução nossa).

<sup>133</sup> “Schèrzo – Ato e fato de brincar, ou seja, de falar ou fazer algo mostrando que você quer se divertir e não dar às palavras ou coisas o significado e o peso que elas costumam ter; (...) Na literatura, um poema curto com tema e tom leve, não engajado, satírico.” (tradução nossa). “Schèrzo”, in *Vocabolario Treccani*. Disponível em: <<https://www.treccani.it/vocabolario/scherzo/>>. Acesso em: 16.mai.2022.

de peças patrióticas referentes à Restauração sob a tônica da literatura burlesca toscana. Sua fama se consolidou através dos *scherzi* que começou a escrever e a divulgar ele próprio em seu círculo, a partir de 1838. Em 1844, foi publicada uma primeira coletânea deles, intitulada *Versi*, sátiras populares que narravam as desventuras da vida italiana na década anterior a 1849. Giusti era um defensor de uma língua comum, *italiana*.

Na abertura de *Osservazioni*, dirigida “Ai miei giovani amici”, Artusi justifica sua empreitada:

La grande popolarità il Giusti la ripete dalle sue poesie; ma le prose, a mio parere, non sono cosa men bella e meno importante, specialmente le lettere, le quali vi esorto a leggere (...) e soprattutto, spero, vi piaceranno della lingua parlata toscana, da lui rimessa in onore, le frasi e i modi di dire in uso fra il popolo.<sup>134</sup> (ARTUSI, 2012, XII).

Artusi defende e estimula a adoção da “língua toscana falada”, uma língua acessível, natural, fresca, vivaz, codificada e “honrada” a partir da oralidade popular.

Segundo Frosini, ao analisar os títulos que constituíam sua biblioteca é possível deduzir que Artusi fosse um “homem de boa cultura” (não exatamente um intelectual), engajado nos estudos literários e linguísticos e que ambicionava ser escritor (FROSINI, 2009, p. 352). Ao enumerar as obras especificamente relativas a Giusti, Frosini ressalta que sua biblioteca era composta principalmente de clássicos literários e dicionários, e que contava com as seguintes publicações:

*Le Poesie di GIUSEPPE GIUSTI*, Terza edizione curata da Giosue Carducci, Firenze, Barbèra, 1862 (1ª ediz.: 1859); le più tarde *Memorie inedite di GIUSEPPE GIUSTI*, con proemio e note di Ferdinando Martini, Milano, Treves, 1890; e soprattutto le prose epistolari, presenti in due edizioni, la prima di riferimento per il testo e la numerazione stessa delle lettere, la seconda scelta per il tipo di apparato esegetico: *Epistolario di GIUSEPPE GIUSTI* ordinato da Giovanni Frassi e preceduto dalla vita dell’Autore, Firenze, Felice Le Monnier, 1859, voll. 2; *Le lettere scelte di GIUSEPPE GIUSTI* postillate per uso de’ non toscani da Giuseppe Rigutini, Firenze, Felice Le Monnier, 1864, pp. 421 (con successive impressioni).<sup>135</sup> (FROSINI, 2009, p. 353)

<sup>134</sup> “Giusti deve sua grande popularidade a seus poemas; mas as prosas, na minha opinião, não são algo menos belo nem menos importante, especialmente as cartas, as quais exorto vocês a lê-las (...) e acima de tudo, espero que vocês gostem da língua toscana falada, a qual, graças a ele, teve restaurada sua honra, [com] as frases e os modos de dizer em uso entre as pessoas do povo.” (ARTUSI, 2012, p. XII, tradução nossa).

<sup>135</sup> “Os Poemas de GIUSEPPE GIUSTI, Terceira edição editada por Giosue Carducci, Florença, Barbèra, 1862 (1ª edição: 1859); as posteriores Memórias inéditas de GIUSEPPE GIUSTI, com prefácio e notas de Ferdinando Martini, Milão, Treves, 1890; e sobretudo a prosa epistolar, presente em duas edições, a primeira de referência para o texto e a numeração das próprias cartas, a segunda escolhida pelo tipo de aparato exegetico: Cartas de GIUSEPPE GIUSTI organizadas por Giovanni Frassi e precedidas pela vida do Autor, Florença, Felice Le Monnier, 1859, vol. 2; As cartas escolhidas de GIUSEPPE GIUSTI anotadas para uso de não toscanos por

A publicação *Le lettere scelte di Giuseppe Giusti postillate per uso de' non toscani* (“As cartas escolhidas de Giuseppe Giusti comentadas para uso dos não toscanos”), de 1864, na qual o filólogo e lexicógrafo Giuseppe Rigutini (1829-1903) comenta Giusti, devia ser particularmente apreciada por Artusi, pois o autor tinha o estudioso em grande estima. Na abertura de *Osservazioni*, no texto intitulado *Ai miei giovani amici*, Artusi se refere a ele como “egregio linguista signor Giuseppe Rigutini<sup>136</sup>” (ARTUSI, 2012, p. XII), e celebra a ocasião de Rigutini comentar 162 cartas de Giusti como sendo uma ocasião “opportunissima pei non Toscani che si avviano allo studio del patrio idioma<sup>137</sup>” (idem, ibidem), ou seja, leitores estudiosos, que, como ele próprio, não fossem toscanos (FROSINI, 2009, p. 353), mas que desejassem dominar o “pátrio idioma” vulgar, com a ‘benção’ de dois grandes promotores da formação e democratização linguística da Península no século XIX: Giusti e Rigutini.

Não será casual que Artusi se dedicará à similar operação na composição de seu futuro *Manual*, adicionando à obra, precedendo o receituário, o item *Spiegazione di voci che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero* (“Explicação de termos que, sendo em vernáculo toscano, nem todos entenderiam”).

Interessante verificarmos o posicionamento patriótico e formativo de Giusti, tão caro a Artusi, enfatizado por Rigutini no *Prefazio* de *Le lettere scelte*, o qual dá ênfase ao caráter inclusivo e vulgarizador da escrita giustiana:

Giuseppe Giusti fu al nostro tempo il primo e il più felice restauratore della lingua e della letteratura popolare, avendo ripreso le interrotte tradizioni della scuola dantesca (...); così il Giusti ritrovò nel nuovo volgare, caduto nel disprezzo dei letterati, tutte quelle virtù che valevano ad aiutare la sua satira ordinata al rinnovamento civile d'Italia.<sup>138</sup> (RIGUTINI, 1864, apud FROSINI, 2009, p. 354).

Lembre-mos de que este “nostro tempo” ao qual Rigutini se refere compreende o conturbado período do *Risorgimento*, já citado no início desse capítulo, e que Giusti, falecido aos 41 anos, em 1850, não chegaria a ver a tão ansiada aurora de uma Itália unificada politicamente. Rigutini, nove anos mais novo que Artusi, o qual igualmente pode ser

---

Giuseppe Rigutini, Florença, Felice Le Monnier, 1864, pp. 421 (com impressões subsequentes).” (FROSINI, 2009, p. 353, tradução nossa).

<sup>136</sup> “(...) caro linguista, senhor Giuseppe Rigutini.” (ARTUSI, 2012, XII, tradução nossa).

<sup>137</sup> “(...) oportuníssima para os não toscanos que se dedicam ao estudo do idioma pátrio.” (ARTUSI, 2012, XII, tradução nossa).

<sup>138</sup> “Giuseppe Giusti foi em nosso tempo o primeiro e mais feliz restaurador da língua e da literatura popular, tendo retomado as interrompidas tradições da escola dantesca (...); assim, Giusti encontrou no novo vulgar, que havia caído no desprezo dos literatos, todas aquelas virtudes que serviram para fortalecer a sua sátira, endereçada à renovação civil da Itália.” (RIGUTINI apud FROSINI, 2009, p. 354, tradução nossa).

considerado “un uomo risorgimentale”, credita a Giusti um relevante papel cultural e identitário para a “renovação cívica” da nação por meio da restauração da tradição que prioriza a língua e a literatura popular, de tradição dantesca (como verificaremos no quarto capítulo, por meio das obras *De Vulgari Eloquentia* e *Convivio*), enquanto projeto de divulgação da língua a partir de uma *língua volgare illustre* (de alto nível), cerne da *Questione Della Lingua*. A vivacidade e o frescor da oralidade constituintes da literatura.

Ao narramos o percurso formativo de Artusi, bem como seus empenhos pedagógicos quanto a modelos éticos literários a serem seguidos, vislumbramos a exercitação crítica e prática que gestou a verve literária do futuro *Manual*.

Artusi, que evoca a atenção dos “giovani amici” nas aberturas das duas publicações críticas, bem como das “Signore gentili e brave Massaie” na segunda edição de *La Scienza*, mirava as cidadãs e os cidadãos “do amanhã”, de uma “nova Itália”.

### 3.3 Vida, trânsitos e *raccolta*<sup>139</sup>

A propósito de seu público leitor, e das errâncias do autor pelos territórios da Península em função de seu trabalho comercial, passemos a uma investigação mais acurada acerca do método de Artusi, que nomeamos de *raccolta*, em sua colheita/coleta de narrativas, lembranças, causos e receitas.

No que diz respeito ao entendimento da prática desenvolvida pelo autor em observar, coletar, experimentar e documentar situações de convívio, até mais que as próprias receitas, foi de sobremaneira iluminadora a disciplina *Escrita etnográfica em questão*, ministrada pelo professor e antropólogo Danilo Paiva Ramos, no primeiro semestre de 2016, a qual, ao abordar a escrita etnográfica enquanto performance, alegórica e ideologicamente marcada, investigou os processos de construção do discurso, os diversos modos de educação da atenção que informam os autores e os modos de situar-se e interagir em campo.

---

<sup>139</sup> O binômio *raccolta* e *racconto* surgiu como resultado no decorrer da pesquisa de mestrado e foi apresentado em ocasião do *Convegno della Festa Artusiana*, na Casa Artusi, em junho de 2018, em Forlimpopoli, Itália. Disponível em: <<http://www.pellegrinoartusi.it/convegno-artusiani/app-eritativo-2018/>>.



### 3.3.1 O método da raccolta

Primeiramente, para comentarmos seu método é essencial estabelecer a quem o autor se dirigia. O grande fator de inovação encontraria-se em abarcar a realidade familiar, e não aquela da cozinha de elite, codificada “come quella che, nell’Italia sette-ottocentesca, pensava e parlava francese<sup>140</sup>” (CAMPORESI, 2007, LXII). São tempos de novas formas de consumo, de convívio social, com uma burguesia média ascendendo, e, para tal, era premente atualizar seus ritos. Literalmente, era essencial que a cozinha falasse a mesma língua dos comensais, que houvesse uma sintonia entre o autor e público. Em trechos do *Prefazio*, o autor preconizava um posicionamento de abertura em relação ao hermetismo da escrita técnica gastronômica, voltada para os profissionais “cozinheiros de baldaquins”, para os servos do “absolutismo das práticas”, como observou Montanari (2012, p. 14). A burguesia média ambicionava dominar códigos de conduta e capitais culturais, e para tal, alguém precisaria ser instruída.

Uma primeira característica que salta à vista, ao flanarmos aleatoriamente pelas centenas de receitas da compilação, é o tom narrativo que transmite ao leitor uma sensação de proximidade, justamente para não intimidar aqueles que se sentiam pouco à vontade com um tema usualmente dominados pelas elites.

421. Pasticcio<sup>141</sup> di carciofi e piselli  
È un pasticcio strano, ma potrebbe piacere a molti e perciò lo descrivo (...).

57. Zuppa di fagioli  
(...) i fagioli restano molto in corpo, quietano per un pezzo gli stimoli della fame; ma... anche qui c’è un *ma*, come ce ne sono tanti nelle cose del mondo, e già mi avete capito (...).

84. Maccheroni alla francese  
Li dico *alla francese* perché li trovai in un trattato culinario di quella nazione; ma come purtroppo accade con certe ricette stampate, che non corrispondono quasi mai alla pratica (...).<sup>142</sup> (ARTUSI, 2010, p. 423, 112, 138, grifos do autor).

<sup>140</sup> “(...) como aquela que, na Itália dos séculos XVIII e XIX, pensava e falava em francês.” (CAMPORESI, 2007, LXII, tradução nossa).

<sup>141</sup> *Pasticcio* é um termo culinário italiano que significa preponderantemente torta salgada fechada, como um “empadão”. A tradutora portuguesa, Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira, responsável pela edição brasileira de *La Scienza*, optou por traduzir a receita como “Empadão de macarrão”. (2009, p. 190).

<sup>142</sup> “421. *Pasticcio* de alcachofras e ervilhas. É um *pasticcio* estranho, mas muitas pessoas podem gostar e é por isso que eu descrevo (...). 57. Sopa de feijão. (...) O feijão permanece no corpo por muito tempo, aquietam por um tempo os estímulos da fome; mas... aqui também há um *mas*, como há em tantas coisas do mundo, e você já me entendeu (...). 84. *Maccheroni* à francesa. Digo à *francesa* porque os encontrei num tratado culinário daquela nação; mas como infelizmente acontece com certas receitas impressas, que quase nunca correspondem à prática (...).” (ARTUSI, 2010, p. 423, 112, 138, grifos do autor, tradução nossa).

Os enunciados das receitas nos transmitem franqueza e cumplicidade. A compilação abarca variados gostos, ou seja, Artusi não impõe o que comer, muitas vezes ele coleta e reúne *o que e como* se come pela Península, independentemente de lhe agradar ou não. Um exemplo disso é quando confessa achar o *pasticcio* “estranho” e mesmo assim compartilhá-lo. Na sopa de feijões, ele confia “feijões alimentam, mas... vocês sabem que têm seu ‘efeito colateral’...”, e com delicadeza evita explicitar o desconforto causado pelos gases, mas nem por isso exclui a receita *povera*. Em outra situação, critica o cânone culinário vigente, “que quase nunca corresponde à prática”, ou seja, nem ele mesmo compreende receitas mal explicadas. Dessa forma, se coloca ao lado do leitor, compartilhando dos mesmos desconfortos e perplexidades.

Nesse aspecto, Artusi demonstra priorizar estabelecer uma sintonia dialógica com seus interlocutores. Nas narrativas gastronômicas, são apresentados circunstâncias e fatos, e conseqüentemente o contexto que permeia a receita, que recebe o mesmo peso que aquele dado à fórmula culinária a ser executada. Em outras palavras, do mesmo modo como *situa* o registro alimentar, o autor enfatiza a importância do rigor da prática e da experimentação, a fim de aprimorar sua execução e, acima de tudo, busca evitar o desperdício (lembramos que a economia é um dos valores máximos dessa burguesia média emergente), fazendo-o dentro de um universo empírico e doméstico, e, desta forma, honrando “questa dimensione liberale (mi è anche capitato di definirla “democratica”) dell’attività di cucina<sup>143</sup>” (MONTANARI, 2012, p. 12, grifos do autor).

O *Manual* não pretende estandardizar nem o gosto nem a prática, mas sim em provocar uma abordagem crítica e agregadora, favorecendo um aprimoramento formativo em termos de conduta. As receitas ensinariam a pensar e a agir criticamente.

Un lavoro che riesce, con straordinaria abilità, a mantenersi in equilibrio fra la dimensione scritta e quella orale della cucina; fra l’esigenza di codificare (ma piuttosto raccontare) le ricette, e quella di suggerire la non-obbligatorietà delle scelte, la non-univocità delle pratiche.<sup>144</sup> (MONTANARI, 2012, p. 14).

<sup>143</sup> “(...) dimensão liberal (e me ocorre de defini-la “democrática”) da atividade da cozinha.” (MONTANARI, 2012, p. 12, grifos do autor, tradução nossa).

<sup>144</sup> “Um trabalho que consegue, com extraordinária habilidade, manter-se em equilíbrio entre a dimensão escrita e aquela oral da cozinha; entre a exigência de codificar (muito mais em narrar) as receitas, e aquela de sugerir a não-obrigatoriedade das escolhas, o não-absolutismo das práticas.” (MONTANARI, 2012, p. 14, tradução nossa).

Exato: estaria em pauta a não obrigatoriedade do domínio das técnicas e a não univocidade do paladar; por essa razão Camporesi batiza de “gustemas artusianos”, unidades de gosto artusianos, pois, de fato, seria uma empreitada democratizante acerca do pensar culinário, da reflexão gastronômica, em prol de um convívio de caráter nacionalizante. Quase um apelo: “Sejamos *italianos* (e menos *campanilisti*); comportemo-nos como tal!”.

Viajante experiente pelo centro-norte da Itália, sua postura, em muitas das receitas autobiográficas, transmite uma dimensão de alteridade. Não se concentram na rigidez das regras, concedendo aos leitores liberdade nas escolhas dos ingredientes e também nos modos de fazer, características que encontramos na cozinha de casa, o “reino das variações” (MONTANARI, 2012, p. 14) e, justamente por isso, Artusi não simpatiza com os livros de cozinha e confia na experiência direta da oralidade. Assim, para que a transposição das realidades vividas em distintas circunstâncias pudesse “ir à mesa”, foi necessária a experiência direta atuando. Seu método, portanto, é aquele do observador que coleta, reúne, cataloga, testa e aperfeiçoa a receita, principalmente a partir de sua vivência pessoal em viagens e eventos sociais. Sua *raccolta* é fruto desse trânsito físico e direto com sua matéria primária: pessoas; e por essa razão, o autor emancipa seus leitores, convocando-os ao exercício crítico da reflexão gastronômica e do exercício culinário.

### 3.3.1.1 *Raccolta e escrita etnográfica*<sup>145</sup>

No decorrer dos vinte anos em que o autor se dedicou à editar e reeditar a compilação (e sabemos que *La Scienza* já estava sendo gestada nos tempos de sua biografia de Foscolo), na medida em que foi se aprofundando em experimentações e na interatividade com o público, mais elástico seu receituário se tornou, absorvendo a cultura familiar da variação e vale ressaltar que variação e improvisado são fatores não previstos ou bem vindos nos receituários dos cozinheiros profissionais, ou das cozinheiras domésticas de referência, como no caso de Ada Boni, uma antagonista de Artusi que apresentaremos mais adiante.

Portanto, sobre esse caráter autobiográfico e *livre* de suas receitas, não particularmente comprometido com a estandardização da fórmula culinária, tomemos o seguinte exemplo:

---

<sup>145</sup> Parte das reflexões desse item encontram-se publicadas no artigo “A prosa gastronômica de Pellegrino Artusi: cultura, gosto e alteridade em um receituário oitocentista.” *Revista Criação & Crítica*, (18). 2017, p. 82-95. Disponível em: <<https://doi.org/10.11606/issn.1984-1124.v0i18p82-95>>. Acesso em: 16.set.2019.

## 47. Minestrone

Il minestrone mi richiama alla memoria un anno di pubbliche angoscie e un caso mio singolare.

Mi trovavo a Livorno al tempo delle bagnature l'anno di grazia 1855, e il colera che serpeggiava qua e là in qualche provincia d'Italia, teneva ognuno in timore di un'invasione generale che poi non si fece aspettare a lungo. Un sabato sera entro in una trattoria e dimando: “Che c'è di minestra?”. “Il minestrone” mi fu risposto. “Ben venga il minestrone” diss'io. Pranzai e, fatta una passeggiata, me ne andai a dormire. Avevo preso alloggio in Piazza del Voltone in una palazzina tutta bianca e nuovissima tenuta da un certo Domenici; ma la notte cominciai a sentirmi una rivoluzione in corpo da fare spavento; la onde passeggiate continue a quel gabinetto che più propriamente in Italia si dovrebbe chiamar luogo scomodo e non luogo comodo. – Maledetto minestrone, non mi buscheri più! – andavo spesso esclamando pieno di mal animo contro di lui che era forse del tutto innocente e senza colpa veruna.

Fatto giorno e sentendomi estenuato, presi la corsa del primo treno e scappai a Firenze ove mi sentii subito riavere. Il lunedì giunge la triste notizia che il colera è scoppiato a Livorno e per primo n'è stato colpito a morte il Domenici. “Altro che minestrone!”

Dopo tre prove, perfezionandolo sempre, ecco come lo avrei composto a gusto mio: padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano. (...)

Vi avverto però che questa non è minestra per gli stomachi deboli.<sup>146</sup> (ARTUSI, 2010, p. 102).

A receita 47. *Minestrone* é memorialista, trata-se de *un ricordo*. Nela podemos identificar ao menos três temas distintos apresentados. O autor, em um relato odepórico, compartilha uma sua memória pessoal, a qual abarca um fato histórico, a epidemia de cólera em Livorno em 1855. Dentro desta lembrança, a sopa de carne com legumes, o *minestrone*, foi considerada a causadora de um forte desarranjo intestinal. E assim, graças ao mal estar, o autor escapa para Florença, onde morava, e “se salvaria”, pois no dia seguinte lhe chegaria a notícia de que em Livorno a cólera se alastrara, inclusive, tendo como primeira vítima o proprietário do local onde se hospedara. Um tanto de comédia, um tanto de tragédia. Aproveitando o ensejo, o autor passa a sua receita pessoal de *minestrone* e notem, cumpre destacar: não é passada aquela da circunstância. E ainda, a receita proposta por Artusi é

<sup>146</sup> “47. *Minestrone*. *Minestrone* me lembra um ano de angústia pública e um caso singular meu. Eu estava em Livorno no verão de 1855, e a cólera que se espalhava aqui e ali em algumas províncias da Itália fazia todos temerem uma invasão geral que então não tardou em acontecer. Num sábado à noite entro num restaurante e pergunto: – Qual é o prato do dia? “O *minestrone*”, me responderam. – Então que o *minestrone* seja bem-vindo, – eu disse. Almocei e, tendo dado um passeio, fui dormir. Eu estava hospedado na Piazza del Voltone em um prédio todo branco e novinho em folha, de propriedade de um certo Domenici; mas à noite comeci a sentir uma revolução assustadora em meu corpo; daí as caminhadas contínuas até o banheiro que mais propriamente na Itália deveria ser chamado de lugar desconfortável e não de lugar confortável. – Maldito minestrone, você não me pega mais! – Eu exclamava amaldiçoando aquele que talvez fosse completamente inocente e sem qualquer culpa. Amanhecendo e me sentindo exausto, fiz a primeira viagem de trem e fugi para Florença, onde imediatamente me senti recuperado. Na segunda-feira chegou a triste notícia de que a cólera eclodira em Livorno e sua primeira vítima fatal era Domenici – E eu com medo do *minestrone*! Depois de três testes, sempre aperfeiçoando-os, eis como eu o teria composto ao meu gosto: sintam-se livres em modificá-lo à sua maneira de acordo com o gosto de cada localidade e vegetais que lá se encontrem. (...) Mas aviso que este não é um prato para estômagos fracos.” (ARTUSI, 2010, p. 102, tradução nossa).

apresentada como passível de adaptações e ajustes: “padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano” (ARTUSI, 2010, p. 102). Total liberdade de execução e adaptação.

Suas orientações nos soam anárquicas, pois Artusi incita o livre-arbítrio no leitor, consciente de que seu público pratica a variação e o improviso. Dado relevante é notar que, ao citar “as hortaliças que ali se encontram”, o autor situa o seu público na realidade presente, em seu contexto e território. Cada leitor é convidado a executar a receita ao *seu* gosto, diante do que encontrará disponível. Sobre esse peculiar aspecto, Camporesi dirá: “[Artusi] resterà l'ultimo *philosophe de table* a credere ancora nella natura: dopo di lui la cucina non conosce più il tempo delle scansioni<sup>147</sup>” (2007, XLVII).

No enunciado do *minestrone*, o método da *raccolta* artusiana se faz evidente. As receitas são colhidas principalmente de sua memória, advindas de notas de viagens ou de vivências do cotidiano. Ao narrá-las, percebemos que seria improvável fixar como único e verdadeiro um paladar codificado em uma receita passível de ser repetida como fórmula absoluta. Nesse sentido, isso se dá graças ao caráter testemunhal e autobiográfico de sua escrita, pois prevalece a experiência, não a codificação rígida e impessoal de uma prescrição.

Pellegrino Artusi, come risulta dall'inventario dei beni lasciati, aveva pochi libri di cucina nella sua biblioteca. Lavorava soprattutto con le persone, “sul campo”. I suoi strumenti non erano i libri, ma il treno, che gli consentiva di viaggiare e conoscere, e la posta, che gli consentiva di dialogare con i suoi lettori.<sup>148</sup> (MONTANARI, 2012, p. 10, grifos do autor).

Dois importantes adventos do século XIX que se popularizaram e aceleraram os deslocamentos do corpo e da palavra: o trem e os correios; dois grandes aliados do autor, como previamente comentado. Seus livros de cozinha eram poucos, e seu repertório prático se encontrava na experiência cotidiana.

Dessa forma, como observa Montanari, o campo de Artusi era *a* e *à* mesa, fonte de suas anotações, transportadas para seu laboratório: sua cozinha, amparado pelos dois funcionários. Eis onde podemos reconhecer consonâncias com o método de trabalho de um etnógrafo, através da prática da pesquisa de observação participante, a qual se faz valer da

<sup>147</sup> “[Artusi] permanecerá sendo o último *philosophe de table* a ainda acreditar na natureza: depois dele, a cozinha já não conhece o tempo das estações.” (CAMPORESI, 2007, XLVII, tradução nossa).

<sup>148</sup> “Pellegrino Artusi, como resulta do inventário de seus bens deixados, possuía poucos livros de cozinha na sua biblioteca. Trabalhava sobretudo com pessoas, ‘em campo’. Os seus instrumentos não eram os livros, mas o trem, que o consentia de viajar e conhecer, e o correio, que o consentia de dialogar com seus leitores.” (MONTANARI, 2012, p. 10, grifos do autor, tradução nossa).

interação dialógica e da coleta de dados. No livro *Argonautas do Pacífico Ocidental: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné melanésia*, de 1922, o antropólogo Bronisław Malinowski (1884-1942), nesse trabalho seminal, relata que a longa permanência em campo, e o aprofundamento entre o conhecimento existencial e intelectual do contexto no qual se está inserido, tornam a experiência transcorrida com um determinado grupo estudado a tornar-se a própria experiência do pesquisador, pois,

(...) na Etnografia, o autor é, simultaneamente, seu próprio cronista e historiador, e embora suas fontes sejam, sem dúvida, facilmente acessíveis, elas são também altamente dúbias e complexas, não estão materializadas em documentos fixos e concretos, mas sim no comportamento e na memória dos homens vivos. (MALINOVSKI, 1997, p. 19).

Podemos, portanto, pressupor uma *etnografia artusiana* baseando-nos nas leituras de inúmeros de seus enunciados, em que o autor, graças ao contato direto e de longa duração com a cultura estudada explora, observa, coleta, cataloga, analisa, discute e testa os dados, discutindo seu caráter filosófico enquanto língua, convívio e paladar. Artusi procede nessa operação de forma metalinguística e intertextual, dando margem a uma interpretação de sua escrita enquanto um apanhado etnográfico da cultura alimentar. Não por acaso a primeira edição crítica de sua obra foi comentada por um gastrônomo, literato e antropólogo: Piero Camporesi.

No intuito de exemplificar de forma evidente esse viés, vejamos a seguir um relato sobre uma viagem pela região do Vêneto, que conta com um *ricordo nutritivo* do prato de *risi*, “à base de arroz”:

#### 43. Riso alla cacciatora

Un negoziante di cavalli ed io, giovanotto allora, ci avviammo al lungo viaggio, per que' tempi, di una fiera a Rovigo. Alla sera del secondo giorno, un sabato, dopo molte ore di una lunga corsa con un cavallo, il quale sotto le abilissime mani del mio compagno, divorava la via, giungemmo stanchi ed affamati alla Polesella. Com'è naturale, le prime cure furono rivolte al valoroso nostro animale; poi entrati nello stanzone terreno che in molte di simili locande serve da cucina e da sala da pranzo: – Che c'è da mangiare? – domandò il mio amico all'ostessa. – Non ci ho nulla, – rispose; poi pensandoci un poco soggiunse: – Ho tirato il collo a diversi polli per domani e potrei fare i risi. – Fate i risi e fateli subito – si rispose – che l'appetito non manca. – L'ostessa si mise all'opera ed io lì fermo ed attento a vedere come faceva a improvvisar questi risi.

Spezzettò un pollo escludendone la testa e le zampe, poi lo mise in padella quando un soffritto di lardone, aglio e prezzemolo aveva preso colore. Vi aggiunse di poi un pezzo di burro, lo condí con sale e pepe, e allorché il pollo fu rosolato, lo versò in una pentola d'acqua a bollire, poi vi gettò il riso, e prima di levarlo dal fuoco gli

diede sapore con un buon pugno di parmigiano. Bisognava vedere che immenso piatto di riso c'imbandí dinanzi; ma ne trovammo il fondo, poich  esso doveva servire da minestra, da principii e da companatico.

Ora, per ricamo ai risi dell'ostessa di Polesella,   bene il dire che invece del lardone, se non   squisito e di quello roseo, pu  servire la carnesecca tritata fine, che il sugo di pomodoro, o la conserva, non ci sta male e perch  il riso legghi bene col pollo, non deve essere troppo cotto, n  brodoso.<sup>149</sup> (ARTUSI, 2010, p. 97).

A receita do “arroz   ca adora” pode ser fr ida como um conto ou cr nica, como uma narrativa breve na qual a prática alimentar está inserida, juntamente com seus protagonistas. O prato encontra-se em seu contexto sociocultural. Quando o autor diz “a taberneira p s-se a trabalhar e eu ali parado e atento a observar como ia improvisar aquele prato de *risi*”, soa quase como se Artusi, ao vivenciar suas receitas, e, posteriormente, ao transcrevê-las em seu manual culinário, já seguisse as premissas que o sociólogo e antropólogo Marcel Mauss (1872-1950) viria a pregar muitas décadas depois em seu *Manuel d'ethnographie*, de 1926, em que o pesquisador, uma vez em campo, não deve julgar, não deve se espantar, nem deve expressar qualquer juízo moral, e, principalmente, que “não julgaria saber apenas porque viu” (MAUSS, 1972, p. 02). Essa neutralidade do olhar e da escuta, e também do ingerir e degustar (como no caso da receita citada), que visa a menor interferência por parte do observador, podem conceder a alguns dos relatos de Artusi um caráter etnográfico.

O autor, ao narrar a realidade na qual está inserida a prática alimentar, torna protagonistas os agentes e os ingredientes, dessa forma, transmitindo práticas culturais, para além da fixa o de uma regra de execu o. Um exemplo de alteridade, representatividade. Nessa multifacetada teia de entrelaçamento de dados, fatos e percep o do factual, o educador

---

<sup>149</sup> “43. Arroz   caçadora. Um negociante de cavalos e eu, juvenzinho então, fizemos uma demorada viagem para aqueles tempos, rumo a uma feira em Rovigo. Na noite do segundo dia, de sábado, depois de muitas horas de uma longa corrida a cavalo, o qual, sob as habil ssimas mãos de meu companheiro, devorara a estrada, alcanamos exaustos e famintos o vilarejo de Polesella. Como   natural, os primeiros cuidados foram dispensados ao nosso valoroso animal; ao entrarmos no salão térreo, que em muitas locandas similares serve de cozinha e de sala de refei es. “O que tem pra comer?”, perguntou meu amigo   taberneira: “Não tenho nada” respondeu; então, repensando um pouco acrescentou: “Eu torci o pescoço de vários frangos para amanhã e poderia fazer *risi*”. “Faça *risi* e faça imediatamente”, respondeu, “que o apetite não falta”. A taberneira se pôs a trabalhar e eu ali parado e atento a observar como ia improvisar aquele prato de *risi*. Despeda ou um frango excluindo a cabeça e os p s, depois o colocou na panela, enquanto um refogado de toucinho, alho, salsinha pegava cor. Acrescentou depois um pedaço de manteiga, os temperou com sal e pimenta do reino, e, quando o frango dourou, o jogou numa panela de água fervendo, depois jogou o arroz, e antes de colocar no fogo, deu sabor com um bom punhado de parmesão. Tinham de ver que imenso prato de arroz nos apresentou; mas encontramos seu fundo, uma vez que este tinha de fazer as vezes de entrada, prato principal e acompanhamento. Agora, por respeito ao *risi* da taberneira,   importante dizer que ao invés de toucinho, se não for um excelente e daquele rosado, pode-se utilizar carne seca picada fininha, que com o molho de tomate, ou com extrato, combina, e, para que o arroz se misture bem ao frango, não deve ser nem cozido demais e nem empapado.” (ARTUSI, 2010, p. 97, tradu o nossa).

e filósofo Paulo Freire (1921-1997), em seu texto *Criando métodos de pesquisa alternativa – aprendendo a fazê-la melhor através da ação*, de 1981, propõe compreensão e respeito por parte do observador, uma vez que, para conhecer, e posteriormente, traduzir uma vivência, enquanto nela atuamos, se faz necessário entender sua realidade concreta. Segundo Freire, “a realidade concreta se dá a mim na relação dialética entre objetividade e subjetividade” (1981, p. 35), ou seja, dependemos da capacidade de percepção sensível e de interpretação dos dados e dos fatos, sem tratá-los apenas como objetos. Para Artusi, a receita, quando inserida em relatos pessoais, estaria em segundo plano, pois, ao relatar contextos e circunstâncias parece deliberadamente estabelecer *aos* seus leitores e *com* seus leitores que “fazendo pesquisa educo e estou me educando” (FREIRE, 1981, p. 36).

Justamente a propósito de educação, no decorrer dessa tese, poderemos constatar o quanto as tradições literárias da tratadística, dos *galatei*, dos almanaques e guias gastronômicos propunham educar corpo e palavra. Ao ler muitas das receitas do *Manual artusiano*, emerge uma proposta agregadora de experiências alimentares, a qual complementa as tradições anteriores quando convida os leitores a uma educação crítica a partir da diversidade das formas de fazer e de consumir. Será por essa razão que seu público estabelecerá uma intensa comunicação epistolar, rica em conselhos, sugestões, variações e acréscimos, pois se verá espelhado ou protagonista nos textos.

Toda essa liberdade também autárquica (porque não?) não isentou o autor de apresentar uma autocrítica sua:

46. Cuscussù

Il Cuscussù è un piatto di origine araba che i discendenti di Mosè e di Giacobbe hanno, nelle loro peregrinazioni, portato in giro pei mondo, ma chi sa quante e quali modificazioni avrà subite dal tempo e dal lungo cammino percorso. Ora è usato in Italia per minestra dagli israeliti, due de' quali ebbero la gentilezza di farmelo assaggiare e di farmi vedere come si manipola. Io poi l'ho rifatto nella mia cucina per prova, quindi della sua legittimità garantisco; ma non garantisco di farvelo ben capire:<sup>150</sup> (ARTUSI, 2010, p. 100).

O enunciado estabelece prerrogativas relevantes para a compreensão fluida, porosa e transversal característica das receitas culinárias, pois, primeiramente, o autor explica que todas as receitas se modificam no tempo e no espaço, e que, portanto, não haveria meios

---

<sup>150</sup> “46. *Cuscussù*. O cuscus é um prato de origem árabe que os descendentes de Moisés e de Jacó levaram, nas suas peregrinações, ao redor do mundo, mas quem sabe quais e quantas modificações terá sofrido pelo tempo e pelo longo caminho percorrido. Agora é usado na Itália nos pratos dos israelenses, dois dos quais fizeram a gentileza de me deixar experimentar e de me deixar ver como se manipula. Posteriormente eu fiz novamente na minha cozinha para testar, e, portanto, sobre sua legitimidade eu garanto; mas não garanto que eu me faça entender bem (...).” (ARTUSI, 2010, p. 100, tradução nossa).



de fixar algo mutante, como a própria essência humana, as mentalidades, o meio ambiente com recursos materiais que oferece. Em seguida, o autor valida que a observação e a experimentação configuram o melhor método para legitimar um dado; assim, *saborear é saber*. E por último, transmite a dimensão da alteridade cultural que a comida carrega consigo ao descrever um prato de uma cultura estrangeira, codificado por outra identidade geográfica e religiosa.

Trata-se da descrição comentada de uma prática alimentar “outra”, estrangeira, incorporada ao gosto culinário italiano. O autor contextualiza histórica e culturalmente as origens do prato, qual foi sua fonte, “dois judeus”, e frisa não ser tarefa fácil a passagem da oralidade para a escrita, pois demonstra preocupação de não tê-la narrada de forma clara.

Tal receita, por estar permeada de significados alheios à sua compreensão, agregaria um risco inerente à sua execução: pois “non garantisco di farvelo ben capire”. Artusi é honesto, ele não garante o resultado, mas sim sua *autenticidade*. Como se, ao atestar sua veracidade, já fosse suficiente o registro da prática, permanecendo em segundo plano o produto. O dado cultural registrado e compartilhado do mesmo modo que educa o autor, educa a coletividade, e o resultado que cada um obterá ao colocá-lo à prova é parte dessa propedêutica.

Ou seja, de fato, “la cucina è una briconcella”. A culinária pode se mostrar um terreno desconhecido e por vezes ameaçador, a qual, não obstante, segundo o autor, vale ser explorada e experienciada. Assim, a receita do cuscus pode ilustrar de que forma o autor propõe desenvolver uma consciência crítica e o senso de alteridade em seus leitores.

Em relação às peculiares formas de observação, coleta, descrição e codificação de Artusi, haverá a quem desagrade ou quem desaprove, pois a liberdade e a subjetividade do autor não correspondiam à forma de ciência exata almejada pelos chefes de cozinha em seus livros infalíveis podendo, inclusive, oferecer receitas *sem* receita. Como observa e reconhece Camporesi, “C’è anzi una pagina nella *Scienza* in cui Artusi, prendendo l’abito dell’etnografo (si ricordi la sua passione per l’antropologia) dimentica, come più di una volta succede, la ricetta, per tuffarsi nei ricordi (...)”<sup>151</sup> (CAMPORESI, 2007, LX). Como por exemplo nesse caso, em que deduzimos se tratar de peixe frito, somente pelo título:

---

<sup>151</sup> “Há, inclusive, uma página na *Scienza* em que Artusi, se fazendo passar por etnógrafo (lembremo-nos de sua paixão pela antropologia), esquece, como acontece mais de uma vez, a receita, para mergulhar em recordações (...).” (CAMPORESI, 2007, LX, tradução nossa).

## 484. Broccoli fritti

Se vi trovate sulla montagna pistoiese in cerca di clima fresco, di aria pura e di paesaggi incantevoli, chiedete i broccoli, un pesce d'acqua dolce, dalla forma del ghiozzo di mare e di sapore delicato quanto ed anche più della trota. Una signora di mia conoscenza, dopo una lunga passeggiata per quelle montagne, trovava tanto buone le polpette del prete di Piansinatico che le devorava.<sup>152</sup> (ARTUSI, 2010, p. 478).

Uma receita sem receita. Um *commento*, um *ricordo* odepórico, cheio de ironia cifrada. O peixe *brocciolo* se parece com o peixe *ghiozzo*. É uma forma satirizante de dizer que o *brocciolo* possui “cara de burro”, por se parecer com um *ghiozzo*, o qual é associado ao semblante de um homem ignorante, grosseiro ou obtuso, por sua cabeça grande e disforme<sup>153</sup>. Uma receita charada para divertir os anticlericais, como ele. Uma alusão a homens obtusos, uma senhora que devorava as almôndegas do padre... Soa *Un vero scherzo!*

E, prosseguindo com a observação de Camporesi, “Talvolta, preso dalla sua *verve* didascalica, dimentica persino le ricette: è il caso del “Pavone” (550) che gli serve como pretesto per una breve dissertazione erudita (...)”<sup>154</sup> (CAMPORRESI, 2007, L, grifos do autor). Nesse ponto vale a reflexão: mais que um receituário, a obra seria principalmente uma coletânea de comentários. Teria sido Artusi, então, um gastrônomo preponderantemente didático?

Più sorprendente ancora la ricetta della “Crema alla francese” (688). Si apre il libro, si trova la ricetta e s’incomincia a leggere: “Eravamo nella stagione in cui i cefali delle *Valli di Comacchio* sono ottimi in gratella, col succo di melagrana, e nella quale i variopinti e canori augelli, come direbbe un poeta, cacciati dai primi freddi attraversano le nostre campagne in cerca di clima più mite, ed innocenti quali sono, povere bestioline, si lasciano cogliere alle tante insidie e infilare nello spiede...”; a questo punto ci si ferma, si pensa a un qualche errore d’impaginazione tanto la cosa pare improbabile; oppure si è presi allo stordimento leggero del *nonsense*, si suppone un’allucinazione: ma tutto è rigorosamente vero: cefali. Soltanto alla fine salta fuori, come da una scatola cinese, la crema alla francese. Prestidigitazioni e stravaganze del vecchietto fiorentino (...)”<sup>155</sup> (CAMPORRESI, 2007, LI, grifos do autor).

<sup>152</sup> “484. *Broccoli fritos*. Se você passar pelas montanhas de Pistoia em busca de um clima fresco, ar puro e paisagens encantadoras, peça os *broccoli*, um peixe de água doce, em forma de *ghiozzo* de mar e com um sabor delicado tanto e até mais que a truta. Uma senhora conhecida minha, depois de uma longa caminhada naquelas montanhas, achou tão boas as almôndegas do padre de Piansinatico que as devorava.” (ARTUSI, 2010, p. 478, tradução nossa).

<sup>153</sup> “Ghiòzzo 1. Nome comune delle varie specie di pesci della famiglia gobidi (...); 2. fig., non com. Uomo zotico, di ingegno ottuso (con allusione alla testa grossa dei pesci omonimi)”. “Ghiòzzo”, in Vocabolario Treccani. Disponível em: <<https://www.treccani.it/vocabolario/ghiozzo/>>. Acesso em: 14.set.2021.

<sup>154</sup> “Às vezes, levado pela sua *verve* didática, esquece até as receitas: é o caso do “Pavão” (550) que lhe serve de pretexto para uma breve dissertação erudita (...)” (CAMPORRESI, 2007, L, tradução nossa).

<sup>155</sup> “Ainda mais surpreendente é a receita do “Crema à francesa” (688). Abre-se o livro, se encontra a receita e se começa a ler: “Estávamos na época em que as tainhas dos *Vales de Comacchio* são excelentes grelhadas, com suco de romã, as quais coloridas e *canori augelli*, como diria um poeta, enxotadas pelo primeiro frio, atravessam o nosso campo à procura de clima mais ameno, e inocentes como são, pobres animaizinhos, deixam-se agarrar

Pois, esse caráter extravagante, e às vezes *nonsense*, do receituário do “velhinho florentino”, se por um lado instruía e divertia, por outro arregimentava críticas.

### 3.3.1.2 *Ada Boni: il cuscussù ipotetico dell’Artusi*<sup>156</sup>

Retomemos a reflexão anterior sobre o cuscus, em que “fazendo pesquisa educo e estou me educando” (FREIRE, 1981, p. 36). O dinâmico processo significante, por vezes dúbio e complexo, que pode qualificar o *outro* como diferente (e talvez até de “difícil digestão”), cativou imenso público e também provocou reações nem sempre de apoio. O incômodo causado por essa postura aberta e gregária, incongruente com a clássica literatura culinária, comprometida com a reprodutibilidade do objeto e não com a transformação do sujeito, pode ser constatado por meio de uma nota publicada juntamente à receita tida como “aquela correta<sup>157</sup>” de cuscus, pela escritora de culinária, Ada Boni<sup>158</sup>, em seu célebre livro de cozinha *Il talismano della felicità*, na primeira edição de 1927.

L’Artusi con quella invidiabile disinvoltura di dilettante altrettanto inabile quanto presuntuoso che lo distingueva, ha nel suo volume accolto anche una ricetta di cuscussù ipotetico; e naturalmente questa ricetta, come tutte le altre, è assolutamente sbagliata e empírica.<sup>159</sup> (BONI, 1928 apud CAPATTI, 2010, p. 100).

Pellegrino Artusi: um diletante tão inábil quanto presunçoso!

Boni, embora assuma ter lido o canônico *Manual* e invejar sua desenvoltura, demonstra não tolerar que um “pretensioso” senhor, que não havia sido nem cozinheiro, nem pai de família e, portanto, incapaz seja quanto às técnicas culinárias quanto às questões domésticas, ousasse passar uma “receita hipotética” de cuscus. Vale a atenção sobre o termo “hipotético” utilizado por Boni e sua contribuição para nossa análise, cujas acepções são, segundo o *Dizionario Treccani*, “raciocínio hipotético-dedutivo, partindo de premissas

---

pelas muitas armadilhas e escorregam para o espeto...”; neste ponto se faz uma pausa, e se pensa em algum erro de paginação de tão improvável que a coisa toda parece; ou então se é pego pelo torpor suave do absurdo, supõe-se uma alucinação: mas tudo é estritamente verdadeiro: tainhas. Somente no final irrompe o creme à francesa, como se fosse de uma caixa chinesa. Ilusionismos e extravagâncias do velhinho florentino (...). (CAMPORESI, 2007, LI, grifos do autor, tradução nossa).

<sup>156</sup> Parte das reflexões desse item encontram-se publicadas no artigo “A prosa gastronômica de Pellegrino Artusi: cultura, gosto e alteridade em um receituário oitocentista”. *Revista Criação & Crítica*, (18). 2017, p. 82-95. Disponível em: <<https://doi.org/10.11606/issn.1984-1124.v0i18p82-95>>. Acesso em: 23.abr.2020.

<sup>157</sup> A receita sugerida pela autora como “correta” encontra-se em anexo.

<sup>158</sup> 1881-1973.

<sup>159</sup> “O Artusi, com aquela sua invejável desenvoltura de diletante, tão inábil quanto presunçoso, como de costume, acolheu em seu livro também uma receita de cuscus hipotético; naturalmente esta receita, como todas as outras, é absolutamente errada e empírica.” (BONI, 1928 apud CAPATTI, 2010, p. 100, tradução nossa).

hipotéticas com base na observação dos fatos; deduzir as consequências, a fim de verificar se há ou não acordo entre os pressupostos e a realidade empírica<sup>160</sup>”. Assim, o que a autora almeja conclamar é que Artusi seria um “observador” e que, por meio de suas “hipotéticas receitas”, realizaria uma “ciência culinária experimental” a partir de meras deduções empíricas e que, portanto, sua receita *a priori* “é errada”, assim como “todas as outras”, ou, interpretando sua nota, Ada Boni provavelmente considerava Artusi *todo errado*.

Assim, podemos imaginar a expressão de surpresa desaprovadora no rosto de Boni, por exemplo, ao ler um enunciado como esse:

317. Quenelles

Le quenelles costituiscono un piatto di origine e di natura francese, come apparisce dal nome, che non ha corrispondente nella lingua italiana, e fu inventato forse da un cuoco il cui padrone non aveva denti.<sup>161</sup> (ARTUSI, 2010, p. 336).

Retomando a crítica, ao referir-se a ele dessa forma, o que Boni atesta é de não o considerar apto e competente o suficiente para ensinar a cozinhar – ele seria apenas um “presunçoso”. A autora explicita não compartilhar dos mesmos valores que ele, o qual vê a experiência humana como sendo um dado relevante a ser compartilhado, mais que a formulação dos ingredientes. Artusi preza educar o discernimento crítico e o convívio de uma Itália (e de italianos) ainda em processo de construção. Boni, já ancorada no século XX, deseja receitas de precisão, profissionalismo culinário, alta performance doméstica. Ambos se utilizam de receitas para atingir seus propósitos, mas sob perspectivas pessoais, de gênero, classe social e período histórico distintas.

Ou seja, os autores atribuem significados diferentes para uma mesma palavra, uma distinção hiperonímica, semântica. Ainda que ambos participem de uma mesma cultura, em um âmbito generalista, a compreensão sobre o que seria uma “boa receita” é divergente. Segundo estudos da linguista Paola Baccin, “toda comunicação é intercultural porque coloca em contato pessoas que, de alguma forma, em grau maior ou menor, possuem hábitos, crenças, valores e regras diferentes” (2012, p. 26). É interessante notar a pluralidade dos aspectos interculturais nessa discussão, pois, quando Artusi narra a receita 46. *Cuscussù* situando-a culturalmente, contribui para “a compreensão de que o outro vive em culturas

<sup>160</sup> “Ipotetico”, in Dizionario Teccani. Disponível em: <<https://www.treccani.it/vocabolario/ipotetico/>>. Acesso em: 31.jul.2017.

<sup>161</sup> “317. *Quenelles*. As *quenelles* constituem um prato de origem e de natureza francesa, como sugere o nome, que não tem correspondente na língua italiana, e foi inventado provavelmente por um cozinheiro cujo patrão não tinha dentes.” (ARTUSI, 2010, p. 336, tradução nossa).

diferentes das nossas, e que as soluções encontradas para determinadas situações podem diferir da solução que nós, em nossos grupos sociais, consideramos melhor” (BACCIN, 2012, p. 26). Ou seja, nos é possível identificar a dimensão intercultural, seja entre Artusi e os que o ensinaram a fazê-la, seja entre Artusi e seus leitores, nesse caso, Ada Boni.

Ao repreender Artusi, Boni faz de sua crítica elogio, pois, o que o autor – o qual se definia compilador – nos ensina é que na cozinha somos todos diletantes, que todas as receitas são, de fato, hipotéticas, por não nos ser possível codificá-las, coisificá-las, objetificá-las, visto que devemos sim experienciá-las, cada uma ao seu modo. Esse entendimento coincide com o conceito fluido de que a cultura é um verbo, em sua construção ativa de sentido. Nesse caso específico, o que move a receita 46. *Cuscussù* é a peregrinação de seu povo e sua modificação no tempo-espço que ela percorre, inevitavelmente em um processo de estranhamento e apropriação característico da interação intercultural. Fica patente que, assim como a cultura e a noção de gosto, a receita é presente, impermanente e modificável. O que é transmitido de geração para geração, mais do que formulações culinárias, são códigos de conduta, *ethos*.

### 3.4 Comida: construção ativa de sentido

A partir de uma afinidade despertada (e sua decorrente interatividade) por parte de um consistente público de leitoras e leitores pelo manual artusiano, a comida se firmou enquanto poderoso recurso comunicativo, dialógico, a qual, *a priori*, parte de um intercâmbio cultural tangível. Consequentemente, a comida pode ser vista como o ingresso mais acessível a outra cultura, pois podemos não falar a língua ou não compreender o dialeto de um povo, mas podemos experimentar sua culinária – outra forma de conhecimento – ainda mais íntima e incorporativa e, portanto, aproximativa. Em sua raiz etimológica, “saber” deriva de “sabor”; o sabor é um conhecimento sensorial, não pertencente ao plano platônico das ideias lógicas, e sim efetivo, físico e pessoal. Sobre esse plano subjetivo de contato e interação, o antropólogo Franco La Cecla, afirma que “La cucina rappresenta la prima base del contatto interculturale<sup>162</sup>”, pois o saborear é uma “zona de tradução” (LA CECLA, 1996, p. 01). Tal zona de tradução sensorial atua tanto de forma concreta (a comida em si) quanto simbólica (as

---

<sup>162</sup> “A cozinha representa a primeira base do contato intercultural.” (LA CECLA, 1996, p. 01, tradução nossa).

crenças, ritos e práticas que a permeiam), produzindo significados, reforçando a ideia de que comida é cultura.

Portanto, partindo do pressuposto de que comida seja cultura, e adensando a reflexão, a fim de estabelecermos uma definição do termo cultura, tomemos então a acepção proposta pelo antropólogo Brian Street, por meio de seus estudos relacionados à comunicação humana. Em seu artigo *Culture is a verb: Anthropological aspects of language and cultural process*, Brian se refere ao termo como algo vivo e dinâmico; “(...) culture as signifying process – the active construction of meaning – rather than the somewhat static and reified or nominalising senses (...)”<sup>163</sup> (STREET, 1991, p. 23). A cultura, sob este prisma, vista como imanente à própria transitoriedade da vida, não passível de ser coisificada.

Segundo a interpretação dos linguistas Scollon, Scollon e Jones em *Intercultural Communication: a discourse approach*, ao afirmar que “cultura é um verbo”, Street estaria estabelecendo que cultura é algo que se *faz* e não algo que se possui ou na qual se vive (2012, p. 5, grifo dos autores), ou seja, a cultura é também, e, principalmente, o presente, impermanente e modificável. Portanto, se comida é cultura e a cultura é um verbo, também a comida é um verbo.

O historiador da alimentação Massimo Montanari, em sua introdução no livro *O mundo na cozinha – história, identidade, trocas*, de 2009, a descreve como um sistema linguístico, em uma analogia que contempla o plano técnico-estrutural, e principalmente os valores simbólicos-significantes:

A cozinha tem sido equiparada à linguagem: como esta, possui vocábulos (os produtos, os ingredientes), que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos), de sintaxe (o cardápio, isto é, a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos do convívio). (...) Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo. (MONTANARI, 2009, p. 11).

Portanto, o entendimento é de que a “linguagem da comida” possui uma dupla valência: a intelectual (em sua lógica ritualística) e a gustativa (material, concreta), e ambas convergem para educação do convívio. É precisamente sobre essa fluidez na transmissão de significado que torna interessante a análise de um receituário enquanto documento cultural, como no nosso caso aqui apresentado. O autor, ao documentar e difundir práticas que

---

<sup>163</sup> “[Um] processo significante – a construção ativa de sentido – em vez de estático e reificado ou nominalizador dos sentidos.” (STREET, 1991, p. 23, tradução nossa).

envolvem o ato de cozinhar e de comer a partir de suas vivências (e não por meio do domínio técnico), criou um potente veículo de autorrepresentação e comunicação no qual todos “poderiam sentar-se à mesa e compartilhar o pão do conhecimento”.

Dessa forma, e retornando ao texto de Artusi, quando o leitor se depara com uma receita artusiana com a sugestão de realizá-la utilizando o livre-arbítrio sobre quais ingredientes usar, de acordo com o seu contexto sazonal e geográfico, o leitor-executor passa a ser agente da receita, criando a sua própria, tornando-se seu (co)autor dentro desta (livre) “zona de tradução”. Trata-se de uma dinâmica na qual práticas alimentares são perpetuadas e ao mesmo tempo modificadas, em um fluxo de ressignificação material e simbólico, de tal forma que, “Ciò che chiamiamo *cultura* si coloca al punto di intersezione fra tradizione e innovazione<sup>164</sup>” (MONTANARI, 2004, p. 10, grifos do autor). É exatamente nessa intersecção entre honrar as tradições e inovar o gênero que podemos compreender o papel de tais narrativas.

---

<sup>164</sup> “(...) aquilo que chamamos *cultura* coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação.” (MONTANARI, 2004, p. 10, grifos do autor, tradução nossa).

## 4 CONVÍVIO

*come disse Dante, che si dee usare in taverna co' ghiottoni,  
e in chiesa co' santi,  
e in inferno co' dimoni*  
Paolo da Certaldo

“Il miglior maestro è la pratica sotto un esercente capace; ma anche senza di esso, con una scorta simile a questa mia, mettendovi con molto impegno al lavoro, potrete, io spero, annaspar qualche cosa<sup>165</sup>” (ARTUSI, 2010, p. 14). É em tom acolhedor, no *Prefazio* do livro *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, de 1891, que Pellegrino Artusi tranquiliza seu público sobre a cifrada e fugidia *ars culinaria*: até mesmo um “incapaz”, trabalhando com empenho, chegaria a algum resultado. Praticando aprende-se. E o próprio autor se diz prova disso:

Ve l'offro dunque da semplice diletante qual sono, sicuro di non ingannarvi, avendo provati e riprovati più volte questi piatti da me medesimo; se poi voi non vi riuscirete alla prima, non vi sgomentate; buona volontà ed insistenza vuol essere, e vi garantisco che giungerete a farli bene e potrete anche migliorarli, imperocché io non presumo di aver toccato l'apice della perfezione.<sup>166</sup> (ARTUSI, 2010, p. 14).

É dessa forma que Artusi abre seu *Manuale pratico per le famiglie*, propondo que suas leitoras e seus leitores não receiem “pôr a mão na massa”, ainda que não se acreditem inicialmente aptos para tal. Considerando que tal proposição tenha sido feita no final do século XIX, poderia soar um tanto transgressiva, uma vez que a literatura dedicada à culinária, segundo o autor, ainda era bastante críptica, como pudemos ver no segundo capítulo.

Logo, o leitor leigo poderia extrair alguma noção culinária do cânone vigente caso fosse um iniciado, do contrário, assim como ele, *diletante*, aprenderia empiricamente, pela prática obstinada. Artusi, dessa forma, estabelece o caráter propedêutico de sua obra, de instrução preparatória à arte culinária, mas não somente.

---

<sup>165</sup> “O melhor professor é a prática para um executor capacitado; mas mesmo não sendo um, com um guia como esse meu, dedicando-se com muito empenho ao trabalho, vocês poderão, espero eu, arrematar alguma coisa” (ARTUSI, 2010, p. 14, tradução nossa).

<sup>166</sup> “Ofereço-o a vocês, portanto, na qualidade de simples amador que sou, certo de que não vou enganá-los, tendo eu mesmo experimentado e testado esses pratos várias vezes; se vocês não acertarem de primeira, não desanimem; boa vontade e insistência fazem parte, e garanto que conseguirão prepará-los bem e poderão também melhorá-los, pois não suponho que eu tenha atingido o ápice da perfeição.” (ARTUSI, 2010, p. 14, tradução nossa).



Piero Camporesi foi o responsável pela primeira edição crítica da obra de Artusi, de 1970. Em sua introdução, observará que, no *Dizionario dei sinonimi*, de 1830, de Nicolò Tommaseo, o último verbete, *zuppa*, surpreende o leitor, pois evoca a necessidade de um Vico<sup>167</sup> que remediase a carência de um tratado sobre a arte culinária sob o prisma “da boa digestão”, o qual inauguraria a era de uma “ciência nova<sup>168</sup>” (TOMMASEO apud CAMPORESI, 2007, IX-X, grifos do autor). Tal reflexão levou Camporesi a ponderar que Artusi poderia encarnar o papel desse Vico ansiado por Tommaseo. E, acerca do caráter pedagógico da nova ciência da alimentação, comenta que, apesar do tom *piccolo borghese* e *biedermeier* (termo alemão aqui empregado no sentido de “apolítico e conservador”) que o título comporta, “In questo libro, tuttavia, ‘i segreti della grand’arte’ ebbero il loro felice volgarizzatore e, in parte, inventore; il trattatista sistematico che trovò la maniera giusta per ‘esprimere con sapore italiano’ e con adeguate ‘parole’ un ‘argomento’ tanto ‘delicato’<sup>169</sup>” (CAMPORESI, 2007, X, grifos do autor). Uma reflexão, portanto, de amplo espectro a respeito do autor, da obra e de seu desempenho cultural na recém-unificada Itália. Por ora, examinaremos duas atribuições dirigidas a Artusi: as de *trattatista* e *volgarizzatore*.

#### 4.1 A tradição da *trattatistica dei Galatei*

Como vimos no segundo capítulo, Artusi tinha desde o nascimento seu destino traçado: aprender o ofício e assumir os negócios paternos quando chegasse a hora. Para tal, seu pai investiu, como parte de sua educação, nas viagens, e visitas a feiras, além de estágios e

---

<sup>167</sup> VICO, Giambattista (1668-1744). “Historiador e filósofo iluminista, é tido como emblema seminal da epistemologia construtivista, a qual considera a representação da realidade como resultante da atividade construtiva das estruturas cognitivas, assumindo uma perspectiva relativista e subjetiva. Relevante publicação foi o livro *Scienza Nuova*, de 1725, em que Vico propõe a organização sistemática das humanidades como uma única ciência que registra e explica os ciclos históricos pelos quais as sociedades ascendem e descendem”. (Enciclopedia Garzanti di Filosofia, 1981, p. 974, tradução nossa).

<sup>168</sup> Texto na íntegra: “Tutte le nazioni incivilite posseggono trattati *de re culinaria*. Se in Italia si dovesse scrivere un libro non barbaro intorno a questo delicato argomento, mancherebbero le parole ad esprimere con sapore italiano i segreti della grand’arte, a cui deve il mondo tante buone e cattive digestioni, vale a dire tante ore di piaceri e di noie, tanti atti d’impazienza e di durezza, tanti di generosità e di speranza. La digestione è una tra le più importanti e meno considerate cose della umana vita; e un trattato della buona digestione sarebbe opera enciclopedica, perché tutta piena di questioni di fisica, di chimica, di meccanica, d’agricoltura, di storia, di filologia, di fisiologia, di patologia, di estetica, di morale, di economia pubblica, di religione eziandio. Considerata l’arte culinaria in questo aspetto, diventa una scienza nuova: e chi sa che il suo Vico sia vicino?” (TOMMASEO apud CAMPORESI, 2007, p. IX-X).

<sup>169</sup> “Neste livro, porém, ‘os segredos da grande arte’ tiveram seu feliz divulgador e, em parte, inventor; o tratadista sistemático que encontrou a maneira certa de ‘expressar com um sabor italiano’ e com ‘palavras’ adequadas um ‘assunto’ tão ‘delicado’”. (CAMPORESI, 2007, p. X, grifos do autor, tradução nossa).

aulas particulares. Desde os tempos mais remotos, o bom comerciante, além de números, deveria dominar com maestria o trânsito social, a arte da escrita e do discurso.

O autor, em sua autobiografia, conta-nos que ainda menino, graças ao professor particular Luigi Buscarolli, afeiçoou-se aos estudos e foi educado em gramática e literatura italiana, em noções de retórica, em filosofia e geografia; dessa formação, era parte indissociável o tratado de etiqueta de Melchiorre Gioia, *Il nuovo Galateo – Abrevviato ad uso dei giovanetti che studiano la lingua italiana* (“O novo Galateo – Abreviado para uso dos juvenzinhos que estudam a língua italiana”), de 1802. Em tempo: o termo *Galateo*, tornou-se sinônimo de etiqueta na Itália; conselhos e ensinamentos sobre conversação, vestimenta e de como portar-se à mesa, em resumo, o conjunto de modos garantidor das boas relações sociais. Observe-se que o título do tratado é endereçado aos “juvenzinhos que estudam a língua italiana”, ou seja, aos que desejavam aprender a língua falada e escrita e saber utilizá-la socialmente. No primeiro livro do *Galateo* de Gioia, o sumário elenca: “Atos inurbanos e molestos em relação aos outros”, “Atos degradantes a si mesmo”, “Refeições, deveres dos anfitriões e dos convidados”, “Decoro e vestimentas”, “O discurso em suas condições físicas, intelectuais e morais”, sendo o terceiro livro exclusivamente dedicado às normas de conversação, em distintos contextos.

#### **4.1.1 Della Casa, Castiglione, Dante**

Bem, se o de Melchiorre Gioia era “*il nuovo*”, qual seria o original?

Gioia se referia ao tratado, redigido em forma de diálogo platônico, entre 1551 e 1555, pelo literato e escritor, o arcebispo toscano Giovanni Della Casa, que fora publicado postumamente em 1558, sob o título *Galateo ovvero de' costumi – Trattato nel quale sotto la persona d'un vecchio idiota ammaestrante un suo giovanetto si ragiona de' modi che si debbono o tenere, o schifare nella comune conversazione* (“Galateo, ou, dos costumes – Tratado no qual, sob a pessoa de um velho ignorante ensinando um juvenzinho, discute-se os modos que se deve ter, ou evitar, na conversação comum”). O título ilustra como a teorização literária dos modelos de comportamento social das cortes da Península do século XVI era transmitida por intermédio dos gêneros da tratadística e do diálogo, da conversação<sup>170</sup>.

---

<sup>170</sup> Para aprofundamentos: PATRIZI, Giorgio. “Galateo” di Giovanni della Casa, in *Letteratura italiana Le Opere* Vol. II, a cura di Alberto Asor Rosa. Torino: Einaudi, 1993.

Um excelente exemplo do gênero do diálogo, enquanto recurso literário adotado como protótipo para se abordar os mais variados temas, e que precede o *Galateo*, é o tratado *Il Cortegiano*, redigido em toscano e publicado em 1528 pelo humanista, literato e diplomata lombardo Baldassare Castiglione. Na obra, o autor traça o perfil do homem de corte ideal, a partir do qual abre-se uma janela para o mundo das cortes do centro-norte da Itália, na virada do século XV para o XVI<sup>171</sup>. Um dos temas centrais em *Il Cortegiano* orbita pela chamada *Questione Della Lingua*, o debate sobre qual modelo linguístico deveria ser adotado, originado no campo literário no século XIV. Castiglione não elegeu nem o latim, nem a chamada “língua cortesã”, mas um toscano hibridizado, denotando seu particular interesse em favorecer maior difusão e ressonância de sua obra ao público leitor em geral<sup>172</sup>.

Para uma melhor compreensão acerca da relevância da questão linguística e literária na escolha de uma “língua italiana”, dentro da tradição da *trattatistica dei galatei*, que passam a educar círculos cada vez mais amplos da sociedade burguesa urbana, faz-se relevante apresentar como o debate sobre a língua teve seu início legitimado.

Foi com o tratado *De vulgari eloquentia* (“Sobre a eloquência em língua vulgar”), provavelmente escrito entre 1303 e 1305, que Dante Alighieri redigiu em latim uma obra destinada ao público douto, na qual problematiza em chave positiva o uso do *volgare* italiano<sup>173</sup>, a língua materna, vernácula,

Cum neminem ante nos de vulgaris eloquentie doctrina quicquam invenimus tractasse, atque talem scilicet eloquentiam penitus omnibus necessariam videamus, cum ad eam non tantum viri sed etiam mulieres et parvuli nitantur, in quantum natura permittit (...) locutioni vulgarium gentium prodesse temptabimus.<sup>174</sup>  
(DANTE, *Vulg.*, I, i 1).

Assim, seria a língua “que aprendemos imitando nossa mãe”, a qual poderia e deveria também ser língua literária *de todos*, pois,

<sup>171</sup> CONTARINI, Silvia, “Trattatistica”, in ECO, Umberto (org.) *Storia della civiltà europea* in *Enciclopedia Treccani*, 2014. Disponível em: <[https://www.treccani.it/enciclopedia/trattatistica-e-dialogo\\_%28Storia-della-civilt%C3%A0-europea-a-cura-di-Umberto-Eco%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/trattatistica-e-dialogo_%28Storia-della-civilt%C3%A0-europea-a-cura-di-Umberto-Eco%29/)>. Acesso em: 02.ago.2019.

<sup>172</sup> Para aprofundamentos: BURKE, Peter. *As fortunas d’O cortesão: a recepção europeia a O cortesão de Castiglione*. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1997.

<sup>173</sup> “Na Idade Média, existia a crença que outorgava mais valor à poesia que à prosa. Dante mesmo defende essa ideia, mas no seu projeto de usos do vulgar já aparece a possibilidade de empregá-lo para a produção em prosa, como Boccaccio fará ao redigir os contos do *Decameron*, meio século mais tarde (entre 1350 e 1353)”. (DEL OLMO, 2021, p. 248).

<sup>174</sup> “Como não encontramos ninguém que, antes de nós, tenha tratado da doutrina da eloquência em língua vulgar, e vendo que essa eloquência é muito necessária a todos – pois não só os homens procuram alcançá-la, mas também as mulheres e até as crianças, na medida em que a natureza lhes permite (...) tentaremos contribuir com a maneira de se expressar do povo que só conhece o vulgar”. (DANTE, *Vulg.*, I, i 1, Trad. F. C. Del Olmo, 2021, p. 39).

Hec est nostra vera prima locutio. Non dico autem 'nostra' ut et aliam sit esse locutionem quam hominis: nam eorum que sunt omnium soli homini datum est loqui, cum solum sibi necessarium fuerit.<sup>175</sup> (DANTE, Vulg., I, ii 1).

Na recente tradução da obra dantesca para o português, por Francisco Calvo del Olmo, de 2021, o texto de abertura da linguista Elisabetta Santoro, *Primeiras palavras – Dante Alighieri, o linguista* elucida que a obra “contém teorizações em torno do discurso e da concretude das línguas, conceitualiza a historicidade, defende uma língua única para toda a Itália, que se criaria a partir da miríade de ‘dialetos’” (SANTORO, 2021, p. 10, grifos da autora). A obra marca o princípio do que se tornará uma acirrada discussão pelos séculos seguintes em torno do tópico de uma possível língua italiana unitária. Como salienta Santoro, é curioso pensarmos que Dante estava contemporaneamente redigindo um outro tratado (em vulgar e igualmente endereçado aos doutos), o *Convívio*, versando sobre filosofia, ética e política, quando iniciou *De vulgari*, e, dessa forma, lança a pergunta: “Por que [Dante] decidiu reorientar seus interesses e iniciar a se ocupar também de questões linguísticas e do papel do vulgar?” (SANTORO, 2021, p. 10):

A resposta pode ser encontrada na primeira página do comentário de Tomás de Aquino à política de Aristóteles, no qual o ser humano é definido como “animal político”, justamente por ser o único a quem a natureza deu o dom da fala e, portanto, a tarefa de se organizar para viver em sociedade, podendo elaborar, por exemplo, reflexões sobre o que é útil e o que é danoso, sobre o que é justo e o que é injusto. É evidente, então, a absoluta centralidade de observar a natureza da língua e do discurso humano, inclusive, para iluminar e compreender os princípios da convivência civil. (SANTORO, 2021, p. 10).

Dessa forma, podemos entender a fala como matriz organizadora de toda normatização humana. A ideia/palavra que se vocaliza, e passa ao registro escrito e torna-se ordem. Portanto, retomando *Il Cortigiano*, a escolha da língua toscana na obra chancela justamente um posicionamento político, pois, para Castiglione, segundo Mario Pozzi, “la lingua appare quello che essenzialmente è: uno strumento di comunicazione da valutare secondo criteri di funzionalità<sup>176</sup>” (1989, p. 127). Justamente sobre essa operação vulgarizadora da língua, em favor de sua funcionalidade e alcance, ecoa-nos a reflexão inicial

<sup>175</sup> “Esta é, portanto, a nossa primeira e verdadeira língua. Mas, atenção, não digo “nossa” porque seja possível outra língua diferente da humana: pois entre todas as criaturas, só aos seres humanos foi dada a fala, já que só eles a necessitam”. (DANTE, Vulg., I, ii 1, Trad. F. C. Del Olmo, 2021, p. 43).

<sup>176</sup> “A língua demonstra aquilo que essencialmente é: um instrumento de comunicação a ser avaliado segundo critérios de funcionalidade.” (POZZI, 1989, p. 127, tradução nossa). POZZI, Mario, “Il pensiero linguistico di Baldassar Castiglione”, in SOLETTI, Elisabetta, *Castiglione, Baldassare*, Enciclopedia Treccani dell’Italiano, 2010. Disponível em: <[https://www.treccani.it/enciclopedia/baldassarre-castiglione\\_%28Enciclopedia-dell%27Italiano%29/>](https://www.treccani.it/enciclopedia/baldassarre-castiglione_%28Enciclopedia-dell%27Italiano%29/>). Acesso em: 02.ago.2019.

de Camporesi sobre o papel desempenhado pelo *Manual* artusiano, previamente apresentada no segundo capítulo, acerca da oralidade.

No livro *Educare il corpo educare la parola nella trattatistica del Rinascimento*, de 1998, organizado por Giorgio Patrizi e Amedeo Quondam, em seu texto de abertura, Quondam afirma que a corte (e aqui o autor se refere àquela francesa, por volta de 1570) era “l’ecosistema del gentiluomo di Antico Regime; spazio obbligatorio delle sue pratiche sociali eticamente e culturalmente decisive; (...) scena che ne attribuisce a ciascuno la propria identità secondo differenza e convenienza<sup>177</sup>” (QUONDAM, 1998, p. 11). Vale esclarecer que *gentiluomo*, “gentil homem”, é sinônimo de cavaleiro, designação creditada aos nobres de origem, àqueles que exerciam determinadas funções nas cortes e também aos que não eram nobres de nascimento, mas que revelavam possuir uma educação fina e índole cavalheiresca. Trata-se, então, de um movimento de consolidação de diferenciação social por meio dos códigos de conduta, especialmente *na* e *da* classe burguesa e mercantil.

É relevante frisar, em relação às investigações da presente tese, que a incandescente discussão sobre a língua falada e escrita impunha-se “come preliminare dichiarazione, concordata e motivata, del sistema linguistico che produce l’enunciazione del dialogo<sup>178</sup>” (QUONDAM, 1987, XIV, apud SOLETTI, 2010), ou seja, tratados sobre comportamento social (os quais relegam a cada um “a própria identidade, segundo diferença e conveniência”) se incumbiam também – e principalmente – da formação linguística dos leitores, transmitindo o juízo sobre qual modelo de linguagem seria preferível adotar na realidade discursiva do diálogo<sup>179</sup>. Dessa forma, tais tratados abarcavam, contemporaneamente, a educação da palavra e do corpo, “norme che regolano la parola come istrumento principe dei rapporti sociali di vari livelli, da quello del *fare* morale e politico (...) alla conversazione ‘da tavola’<sup>180</sup>” (ROMAGNOLI apud PATRIZI; QUONDAM, 1998, p. 44, grifos da autora).

---

<sup>177</sup> “O ecosistema do cavaleiro do Antigo Regime; espaço obrigatório das suas práticas sociais eticamente e culturalmente decisivas; (...) Cena que atribui a cada um a sua própria identidade de acordo com diferença e conveniência.” (QUONDAM, 1998, 11, tradução nossa).

<sup>178</sup> “(...) como declaração preliminar, acordada e motivada do sistema linguístico que produz a enunciação do diálogo.” (QUONDAM, 1987, p. XIV, tradução nossa).

<sup>179</sup> SOLETTI, Elisabetta, “Castiglione, Baldassare” in *Enciclopedia Treccani dell’Italiano*, 2010. Disponível em: <[https://www.treccani.it/enciclopedia/baldassarre-castiglione\\_%28Enciclopedia-dell%27Italiano%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/baldassarre-castiglione_%28Enciclopedia-dell%27Italiano%29/)>. Acesso em: 02.ago.2019.

<sup>180</sup> “(...) regras que regem o discurso como principal instrumento das relações sociais em vários níveis, desde o do *fazer* moral e político (...) à conversação ‘de mesa’.” (ROMAGNOLI apud PATRIZI; QUONDAM, 1998, p. 44, grifos da autora, tradução nossa).

Retomando o tratado de Della Casa sobre o saber viver em sociedade, esse recebeu o nome de *Galateo* por ter sido solicitado pelo bispo de Sessa, Galeazzo (em latim, *Galateus*) Florimonte. No título da obra, Della Casa se faz passar por um iletrado que ensina e aconselha bons modos a um juvenzinho, ou seja, exemplifica os gestos e as atitudes desagradáveis que deveriam ser evitados no convívio social e à mesa, transmitidos *sotto la persona d'un vecchio idiota*, “sob a pessoa de um velho ignorante”. No diálogo, estão elencadas regras sobre o modo de vestir e de como se comportar nas cerimônias. São reprovados o escárnio e a ofensa e recomendadas as piadas graciosas e sutis, que indicam inteligência e bom humor. Um bom interlocutor deveria dominar a arte da conversação; evitando ser prolixo, pomposo, vazio ou muito silencioso.

Bem, ainda que seu título evoque a educação de juvenzinhos aristocráticos, o tratado em toscano, em “bella lingua e in stile elevato, senza ridondanze oratorie, un completo insegnamento che se può parere di semplice etichetta, è in realtà di morale<sup>181</sup>” e mira a educação dos “gentiluomini” de forma geral. Logo, o *Galateo* era uma leitura iniciática que abrangia um público oligárquico mais amplo e que visava a favorecer o convívio em distintos âmbitos. Na obra, Della Casa condena qualquer excesso e prega o culto da proporção, traço típico do Renascimento. Beleza, graça e proporção, diz ele, encontrar-se-iam não apenas nos corpos e na natureza, mas em toda fala e obra humana.

A obra é concluída com as normas de comportamento à mesa e com a reprovação quanto a intemperança com a bebida. Uma observação interessante a ser feita quanto a uma correlação curiosa é o fato de o receituário que compõe o *Manual* de Artusi se concluir com *Vini e liquori*, e igualmente sob o aconselhamento de moderação com as bebidas alcoólicas.

“Quello che spiace a’ sensi spiaccia eziandio allo ’ntelletto” (“Aquilo que desagrade aos sentidos desagrade também ao intelecto”), exortará Della Casa no capítulo sobre os modos de vestir, máxima que regerá toda a sua obra e que parece resumir a mentalidade de uma nova era do convívio, a “era dei galatei”.

Segundo a historiadora medievalista Daniela Romagnoli, em *Parlare a tempo e luogo: galatei prima del Galateo*, de 1998, anteriormente ao *Galateo* já circulavam registros de normas e regimentos nas sociedades católicas que vinham se delimitando dentro de um arco de ao menos seis séculos (do X ao XVI), e que, portanto, o século XVI – com Erasmo de

<sup>181</sup> “Bela linguagem em estilo elevado, sem redundâncias oratórias, um ensinamento completo que pode parecer de simples etiqueta, e, na realidade, é de moral.”. DOLCI, Giulio, “Giovanni Della Casa” in *Enciclopedia Italiana*, Enciclopedia Treccani, 1931, tradução nossa. Disponível em: <[https://www.treccani.it/enciclopedia/giovanni-della-casa\\_%28Enciclopedia-Italiana%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/giovanni-della-casa_%28Enciclopedia-Italiana%29/)>. Acesso em: 26.abr.2022.

Roterdã, Castiglione e Della Casa – representaria o marco que iniciaria uma “era de ouro” dos códigos de comportamento social, em uma contínua marcha de mutações, ajustes e assimilações (ROMAGNOLI, 1998, p. 43-44).

#### **4.1.2 Erasmo**

No que concerne a cultura da *trattatistica dei galatei*, respaldam-nos particularmente os estudos presentes na obra *O processo civilizador. Uma história dos costumes*, de 1939, do sociólogo Norbert Elias. O autor propõe uma interpretação histórica sobre o desenvolvimento do processo psicológico social que levou os “senhores” católicos ou protestantes europeus (analisados nas culturas alemã, francesa e italiana) a um progressivo controle das manifestações corporais, bem como à complexificação dos códigos que concernem a questão do gosto em todas as suas manifestações, favorecendo a consolidação das ideias que opunham os entendimentos de “pagão, *villano*, incivilizado” *versus* “cristão, *cultivé*, civilizado” (ELIAS, 1990, p. 72).

A partir de registros pedagógicos escritos e de tradição oral, Elias se debruça sobre a construção do comportamento desses indivíduos e a sua relação com o poder estabelecido nas sociedades contemporâneas europeias, bem como as problemáticas na formação dos costumes, e do próprio entendimento de cultura. Trata-se de um estudo sobre a evolução constante de propostas de reelaboração dos códigos corporais e dialógicos e a decorrente estruturação simbólica de uma normatização mais rígida, a partir do século XVI. Serão novas formas de conhecimento, oriundas de uma perspectiva humanista cristã, que impactarão a vida social, difundindo e modelando uma verdadeira cultura *de e sobre* corpos, o que favoreceu a institucionalização de sensibilidades educativas tais como o embaraço, a vergonha, o orgulho e a própria distinção. Surgem, então, novos paradigmas quanto à aparência e ao pertencimento.

Na obra, o autor lança luz em especial às proposições do humanista e filósofo Erasmo de Roterdã, o qual publicou em 1530 *De civilitate morum puerilium* (“Sobre a civilidade dos costumes pueris”), tratado seminal de comportamento, redigido em latim, encomendado para um educando seu, o príncipe Henrique de Borgonha, então com doze anos. A obra passou a ser amplamente difundida na educação das crianças “de berço”, tendo sido

reeditada até o século XVIII<sup>182</sup>. O livro conta com sete capítulos, dentre os quais: “Da vestimenta”, “Da maneira de se comportar numa igreja”, “Das refeições”, “Dos encontros” e “Do jogo”. A obra de Erasmo pode ser considerada um divisor de águas entre os ideais de *courtoise* (cortes de guerreiros) e de *civilté* (cortes absolutistas), e o estado “civilizado” da era Moderna já estabelecida. Seu tratado surge em um momento de fragilidade entre duas eras em que há uma brecha para a franqueza de seus comentários, que selam o antes brutalizado, “barbárico”, “incivil” em contraposição ao que depois viria a ser uma pessoa polida, *cultivé*.

Logo, para Elias, *De civilitate* revela especial importância enquanto “sintoma de mudança, uma concretização de processos sociais. Acima de tudo, [a obra] é a ressonância, a elevação da palavra-título à condição de expressão fundamental de autointerpretação da sociedade europeia” (ELIAS, 1990, p. 69). O termo civilidade passa a ser chave de distinção social de uma classe que vinha se fortalecendo política e economicamente enquanto “capital cultural<sup>183</sup>”.

Enriquece nossa análise uma precisa característica do estilo de Erasmo em seu tratado: por meio de reflexões acessíveis, enunciadas com sobriedade, reconhece-se um marcado tom irônico e até zombeteiro. Com linguagem clara e concisa, o que favorece que sua obra conquiste um amplo público letrado, não erudito *a priori*, o autor comenta e condena atitudes entendidas como incivilizadas, em especial à mesa, de forma também caricatural: “Algumas pessoas metem as mãos nas travessas, mal se sentam. Lobos e glutões fazem isso. Não seja o primeiro a servir-se (...). Não é polido lambar os dedos ou enxugá-los no casaco” (ERASMO apud ELIAS, 1990, p. 70), e justifica a razão de tais comportamentos:

Algumas pessoas comem e bebem sem parar, não porque estejam com fome, mas porque de outra maneira não podem controlar seus movimentos. Têm de coçar a cabeça, esgravatar os dentes, gesticular com as mãos, brincar com a faca, ou não podem deixar de tossir, fungar e cuspir. Tudo isso realmente tem origem no embaraço do rústico e parece uma forma de loucura. (ERASMO apud ELIAS 1990, p. 71).

O *villano* ou *rusticus* enquanto desvairado que precisa ser educado, civilizar-se.

A loucura está aqui associada à vida do campo, apartada de convívio social *cittadino* (como visto no sumário do tratado de Gioia, que cita os “Comportamentos

<sup>182</sup> Para aprofundamentos: ERASMO DE ROTERDÃ. De Pueris (Dos Meninos) – A Civilidade Pueril, in *Coleção Grandes Obras do Pensamento Universal*, Vol. 22. Trad. Luiz Feracine. São Paulo: Escala, 2006.

<sup>183</sup> A propósito do conceito de capital cultural, será o sociólogo e filósofo Pierre Bourdieu seu maior expoente teórico, especialmente a partir da publicação de sua obra “A distinção – crítica social do julgamento”, de 1979.



inurbanos”). Uma exacerbação que instiga o riso, promovendo o caráter vexatório da falta de modos, eis uma relevante chave pedagógica erasmiana para nosso estudo: o humor crítico.

Assim, do mesmo modo, a obra de Della Casa, escrita de forma plana e discursiva e repleta de anedotas e contos, representa um importante testemunho da aceleração do que Elias nomeou de processo civilizatório da sociedade ocidental (ELIAS, 1990). A elaboração e a reprodução de códigos de comportamento socialmente distintos é manifestação típica da cultura renascentista; isso porque, na Idade Média, o âmbito religioso e o militar já demarcavam o pertencimento às classes dominantes e a aristocracia feudal não precisava legitimar sua autoridade pelo estilo de vida ou pela observância de regras externas formalizadas.

#### ***4.1.3 Educação e convívio entre os séculos XII e XIV***

A propósito de Idade Média, segundo Elias, entre os séculos XII e XIV, há escassas referências às condutas da época, com exceção, na virada do século XIII para o XIV, do tratado em forma de poema *De quinquaginta curialitatibus ad mensam* (“Cinquenta cortesias à mesa”) sobre boas maneiras à mesa, composta em língua vulgar, pelo escritor lombardo Bonvesin de la Riva<sup>184</sup>.

Também faziam parte do gênero os *Tischzuchten*, regras a serem observadas à mesa em forma de canção, únicos registros de caráter didático destinados a adultos. Dois exemplos são o poema *Hofzucht* (“Etiqueta de corte”), do poeta alemão Tannhäuser, o qual prega que se faça uma oração, que se lave as mãos antes das refeições e proíbe arrotar à mesa e assoar o nariz na toalha. No poema cantado em chave paródica, o *Winsbecke*, de 1210/1220, é passada a “disciplina negativa” à mesa, pois os ensinamentos morais encontram-se satiricamente invertidos, reforçando seu efeito didático. Suas aproximadamente 78 estrofes representam uma conversa entre um pai e seu filho. Tais meios, de caráter lúdico e em tom bem-humorado, demonstram-nos uma concepção ainda pouco coercitiva das regras de comportamento em público (ELIAS, 1990).

---

<sup>184</sup> Para aprofundamentos, sugerimos o estudo de Elena Felicani, «In tutę le cortesie ben fa ki se asetilia»: cortesia e scortesie della lingua e della tavola nel *De quinquaginta curialitatibus ad mensam* di Bonvesin de la Riva, in *Atti del XIII Convegno ASLI – Catania, 29-31 ottobre, 2018*.

#### 4.1.3.1 Latini, Dante, Paolo da Certaldo, Dino Compagni e Boccaccio

A esse respeito, no âmbito filosófico literário, é relevante citar o tratado *Convivio*, de Dante Alighieri, redigido em língua vulgar florentina nos primeiros anos de seu exílio, entre 1304 e 1307, como citado anteriormente. Com intuito de facilitar o acesso do público leitor ao conhecimento disponível apenas em latim, a obra se estrutura em uma alternância de canções, de caráter pedagógico-moral e de comentários doutrinários. Uma vez “recolhidas as migalhas da alta mesa dos sábios”, Dante dirige-se ao “leitor jejuador de ensinamentos filosóficos”, propondo um banquete de quatorze pratos (as canções), com o pão que os acompanhava (os comentários). Uma associação do autor à liturgia da Eucaristia – o Evangelho de João VI, 59 e a palavra de Cristo –, que sacia a fome espiritual.

Justamente, o intuito de Dante era o de compartilhar o pão do conhecimento com todos, “principi, baroni, cavalieri, e molt'altra nobile gente, non solamente maschi ma femmine, che sono molti e molte in questa lingua, volgari, e non litterati<sup>185</sup>” (DANTE, *Conv.* I, ix 5). Evidencia-se o escopo universalizante de capacitar todos os “falantes apenas desta língua”, como lemos, na tradução de Emanuel França de Brito (2015, p. 127).

A primeira linha que abre o *Convivio*, “Sì come dice lo Filosofo nel principio de la Prima Filosofia, tutti li uomini naturalmente desiderano di sapere<sup>186</sup>” (DANTE, *Conv.* I, i 1) estabelece a prerrogativa inequívoca de Dante sobre a necessidade de se vulgarizar o saber e torná-lo mais próximo e disponível, ainda que para um privilegiado círculo restrito de letrados, com acesso a manuscritos. Ele o faz em vulgar, para os literatos, os “poucos que se sentam à mesa”, aos quais pretende lançar luz ao estado “incivilizado” de uma grande maioria impossibilitada de dividir “o pão dos anjos”:

Manifestamente adunque può vedere chi bene considera, che pochi rimangono quelli che a l'abito da tutti desiderato possano pervenire, e innumerabili quasi sono li 'mpediti che di questo cibo sempre vivono affamati.

Oh beati quelli pochi che seggono a quella mensa dove lo pane de li angeli si manuca! E miseri quelli che con le pecore hanno comune cibo!<sup>187</sup>  
(DANTE, *Conv.* I, i 6-7)

<sup>185</sup> “(...) príncipes, barões, cavaleiros e muitas outras nobres pessoas, não apenas homens, mas também mulheres, muitos e muitas falantes apenas desta língua, pessoas comuns, e não literatos.” (DANTE, *Conv.* I, ix 5, Trad. E. F. Brito, 2015, p. 127).

<sup>186</sup> “Assim como diz o Filósofo [Aristóteles] no início da Primeira Filosofia, todos os homens por natureza desejam saber.” (DANTE, *Conv.* I, i 1, Trad. E. F. Brito, 2015, p. 114).

<sup>187</sup> “Examinando bem, pode-se ver claramente, portanto, que poucos são aqueles que podem alcançar o hábito desejado por todos, e quase inumeráveis são os impedidos que vivem sempre famintos desse alimento. Oh, benditos sejam aqueles poucos que se sentam à mesa onde o pão dos anjos é consumido, e pobres daqueles que com as ovelhas compartilham o alimento!” (DANTE, *Conv.* I, i 6-7, Trad. E. F. Brito, 2015, p. 115).

O poeta explicitamente aborda a carência social do acesso ao saber, a necessidade da educação formativa daqueles falantes não versados no latim. Idealisticamente, todos deveriam sentar-se à mesa e compartilhar o pão do conhecimento, e para tal, mostrava-se fundamental adotar uma língua mediadora compreensível; que se elegeisse um vulgar para a língua escrita. Note-se a analogia sobre o homem inculto e não sociável, o qual “compartilharia sua comida com as ovelhas”, ou seja, um inurbano que prescinde da linguagem para viver, pois não se senta à mesa com seus pares, e, portanto, não debateria assuntos, discutiria ideias. Polifemo aqui servia bem para nos ilustrar tal criatura, pois, na narrativa homérica, o ciclope vivia solitário, em uma caverna com suas ovelhas, e ignorava as normas de conduta dos homens. De fato, no Canto XII da *Odisseia*, o que distingue os selvagens dos homens é o pão. Aqueles que compartilham o pão, como fizeram os feácios ao receberem o naufrago Ulisses em seu palácio, por exemplo, são considerados *homens* (o termo em grego para tal designação na obra é *sitofagoi*, “comedores de pão”<sup>188</sup>), os quais prezam as regras da *philoxenia*, a implícita ética da hospitalidade que prevalecia por todo o Mediterrâneo, a qual impunha uma conduta diplomática no encontro de desconhecidos, ainda que esses não falassem a mesma língua.

Retornando a Dante, suas proposições socializantes e vulgarizadoras do saber e de cunho identitário marcam profundamente a transição cultural de uma era. Assim, *La Questione Della Lingua* emerge no âmbito literário e linguístico e se estabelecerá igualmente nos campos da filosofia e da política, pois entra em debate a dimensão macro de italianidade a ser construída, por meio de uma instrução mais acessível.

Acerca desse intuito formativo em Dante, é oportuno apresentar um contemporâneo seu, leitor de suas obras, o qual redigiu em vulgar um tratado de etiqueta, no qual, inclusive, cita-o: o *Libro di buoni costumi*, de ca. 1360, do mercante florentino Paolo di messer Pace da Certaldo, amigo e coetâneo de Giovanni Boccaccio<sup>189</sup>.

---

<sup>188</sup> O entendimento acerca dos “comedores de pão” enquanto sinônimo de homem remete à domesticação da natureza e à produção do próprio alimento – alimento processado que não se encontrava *in natura* – e da produção de cultura, e, portanto, *civiltà* (MONTANARI, 2004, p. 9). O “comedor de pão” representaria o homem civilizado e por essa razão, o termo “cultura” está intrinsecamente ligado à alimentação (*coltura*), aos verbos civilizatórios “cultivar” e “colher” – os quais remetem à educação e à transformação – e ao termo “culto”, em sua acepção religiosa. Um aperfeiçoamento de saberes que conduz o ser humano do estado selvagem à civilidade. Tal concepção nos consente compreender a razão pela qual, mesmo sendo onívoro, o homem elege e delimita suas predileções gustativas a partir do contexto no qual está inserido.

<sup>189</sup> Dante Alighieri, 1265-1321; Giovanni Boccaccio, 1313-1375; Paolo di messer Pace da Certaldo, ca. 1315 – ca. 1370.

A didática obra se propõe a instruir com sabedoria e moralidade, como lemos em sua abertura:

In questo libro scriveremo molti buoni assemprì e buoni costumi e buoni proverbi e buoni ammaestramenti: e però, figliuolo e fratel mio, e caro mio amico, vicino o compagno, o qual che tu sia che questo libro leggi, odi bene e intendi quello che troverai scritto in questo libro, e mettilo in opera; e molto bene e onore te ne seguirà a l'anima e al corpo.<sup>190</sup> (PAOLO DA CERTALDO, ca. 1360).

Em forma de coletânea de máximas, mais da metade de seus 388 parágrafos é composta por citações retiradas de coleções de florilégios de grande circulação, fontes citadas pelo próprio autor no prefácio. Vejamos alguns de seus aconselhamentos:

[54.] I costumi de' signori spesse volte si giudicano per l'usanze e' costumi de' compagni loro.

[65.] Malagevole cosa è a tenere modi in ogni luogo, ma è molto bella cosa: e però sempre fa che tu t'adoni di sapere essere e conservare con tutte genti; come disse Dante, che si dee usare in taverna co' ghiottoni, e in chiesa co' santi, e in inferno co' dimoni: cioè sapere essere con tutte maniere di genti a' bisogni, e con giusto modo. «Chente l'uomo è, di cotale compagnia si diletta.»

[82.] Cortesia non è altro se non misura, e «misura dura»: e non è altro misura se non avere ordine ne' fatti tuoi. E però ciò che fai, fa con ordine e a fine di bene, e non potrai fallare.

[121.] L'uomo non dee disiderare di vivere per mangiare e per bere, ma dee mangiare e bere onestamente per vivere.

[144.] Sempre la mattina, quando ti levi, lavati le mani e 'l viso anzi ch'eschi di casa; e simile quando ti poni a tavola, a desinare o a merenda o a cena, sempre ti lava prima le mani. E simile quando ti levi da tavola, da desinare o da merenda o da cena, ti lava le mani e la bocca e' denti, e strai netto; e anche è bel costume.<sup>191</sup> (PAOLO DA CERTALDO, ca. 1360).

---

<sup>190</sup> “Neste livro escreveremos muitos bons exemplos e bons costumes e bons provérbios e bons ensinamentos: e portanto, meu filho e meu irmão, e meu caro amigo, vizinho ou companheiro, ou quem quer que você seja que esse livro leia, ouça bem e entenda o que encontrará escrito nesse livro, e coloque-o em ação; e muito bem e honra te acompanharão na alma e no corpo.” (PAOLO DA CERTALDO, ca. 1360, tradução nossa).

<sup>191</sup> “[54.] Os costumes dos senhores são muitas vezes julgados pelos hábitos e costumes de seus companheiros. [65.] É difícil saber se comportar em todos os lugares, mas é muito boa coisa: e, portanto, aprenda bem a se comportar com todas as pessoas; como disse Dante, que se deve estar na taberna com os glutões, na igreja com os santos e no inferno com os demônios: isto é, saber estar com todos os tipos de gente de acordo com a necessidade, da melhor forma. “Quem quer que seja o homem, deleite-se com tal companhia”.

[82.] A cortesia nada mais é do que medida, e “medida dura”: e medida não é nada mais do que do que ter ordem em seus próprios negócios. E, dessa forma, o que você faz, faça-o com ordem e para o bem, e você não poderá falhar.

[121.] O homem não deve desejar viver para comer e beber, mas deve comer e beber honestamente para viver.

[144.] Sempre de manhã, ao levantar-se, lave as mãos e o rosto antes de sair de casa; e da mesma forma quando você se senta à mesa, para almoçar ou lanche ou jantar, sempre lave suas mãos primeiro. E o mesmo quando você se levanta da mesa, do almoço ou de um lanche ou jantar, lave suas mãos e boca e dentes, e você estará limpo; e também é um bom costume.” (PAOLO DA CERTALDO, ca. 1360 aproximadamente, tradução nossa).

O tratado, como vemos, visa a educar sobre a arte de viver em sociedade, zelando pela prática religiosa, pelos negócios, pela família e pela saúde. Segundo a estudiosa Laura de Angelis, “I precetti morali si organizzano intorno alle due qualità che conducono all’ideale del perfetto cittadino: la ricerca del profitto attraverso la prudenza e la misura in ogni azione umana<sup>192</sup>”, em outras palavras, são exaltados os valores, por excelência, burgueses do comedimento e da prudência, tão necessários ao bom comerciante, o qual deverá necessariamente saber se relacionar bem com “tutte genti”, todo tipo de gente.

Do parágrafo 65 nos é possível reconhecer ecos do tratado *Il Tesoro*, de Brunetto Latini (1220-1294/1295)<sup>193</sup>, poeta, político e notário florentino. A obra leva o título de “Tesouro” por ser, segundo o autor, uma caixa de bens valiosos. Para ele, a filosofia teórica seria “dinheiro vivo”; a filosofia prática e a lógica seriam “pedras preciosas”; a retórica e a política seriam o “ouro fino”. Ou seja, a instrução enquanto patrimônio.

Latini redige seu compêndio enciclopédico relativo ao mundo medieval não em latim, como era tradição na tratadística, mas em francês antigo, mais precisamente em *langue d’oïl*, pois até então o francês era a língua em ascensão. Importante ressaltarmos que Latini viria a ser professor e amigo de Dante, e portanto, a língua toscana ainda não havia sido alçada à língua literária por não ser uma língua suficientemente estruturada para comportar um trabalho em prosa mais complexo, vanguardeiro procedimento que virá a ser empregado por Dante na *Commedia*.

Pois então, vejamos uma passagem do tratado de Latini, o qual enaltece o caráter *cittadino* e social dos homens civilizados, e a decorrente importância do domínio da arte da eloquência, uma vez que aqueles que vivem apartados do convívio social, habitando os desertos, “não são gente” (assim como os selvagens, que comem com suas ovelhas, como exemplificaria Dante, posteriormente). Vejamos na tradução para o italiano do escritor florentino e juiz, Bono Giamboni (antes de 1240- ca. 1292):

---

<sup>192</sup> “Os preceitos morais organizam-se em torno das duas qualidades que conduzem ao ideal do cidadão perfeito: a busca do lucro pela prudência e comedimento em cada ação humana”. DE ANGELIS, Laura, “PAOLO di messer Pace da Certaldo” in *Enciclopedia Italiana*, Enciclopedia Treccani, 2014, tradução nossa. Disponível em: <[https://www.treccani.it/enciclopedia/paolo-di-messer-pace-da-certaldo\\_%28Dizionario-Biografico%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/paolo-di-messer-pace-da-certaldo_%28Dizionario-Biografico%29/)>. Acesso em: 26.abr.2022.

<sup>193</sup> Para aprofundamentos: BRITO, Emanuel F. “Da prosa latina ao volgare: O nascimento de uma identidade linguística para além da poesia”. *Revista De Italianística*, (37), 87-94, 2018. Disponível em: <<https://doi.org/10.11606/issn.2238-8281.v0i37p87-94>>. Acesso em: 23.jul.2022.

Naturai cosa è all'uomo, eh' egli sia cittadino, e che ei costumi con gli uomini, e con gli artefici ^; poichè ^ non è naturale all' uomo abitare ne' deserti, ne' quali ^ non sono genti, perchè l'uomo naturalmente ama compagnia.<sup>194</sup> (LATINI, III, séc XIII).

A citação se encontra no terceiro livro do *Tesoro*, o qual trata principalmente do ato de governar, ou seja, da política e da retórica. Uma breve observação pode nos ser bastante ilustrativa: Giamboni exerceu atividade jurídica e por essa razão participou ativamente da vida política da cidade e, por meio de vulgarizações de obras originais no vernáculo, empenhou-se contemporaneamente, com outros intelectuais laicos envolvidos em política, na criação de uma nova cultura secular.

Retomando a obra de Paolo da Certaldo, o *Libro di buoni costumi* nos parece utilíssimo nesse panorama da educação social que vai se estruturando juntamente ao fortalecimento da classe mercantil – preponderantemente urbana, *cittadina* –, a qual passa a compartilhar e ditar modos e costumes. Podemos observar que tal ensejo pedagógico parte de homens finamente instruídos, engajados politicamente e com notáveis capacidades literárias. Dessa forma, é interessante conhecer Paolo da Certaldo, amigo e vizinho de Boccaccio em Florença e também em Certaldo. Rico mercante, leitor de Dante e igualmente comprometido em educar o próximo, seu compêndio exalta o entendimento de que se deve *a priori*, em qualquer circunstância, e por cautela, fazer prevalecer a cortesia e a cordialidade, ou seja, a boa convivência acima de tudo. Tal especial atenção se justifica em uma sociedade marcadamente mercantilista, como aponta a linguista:

Il sentimento di profonda diffidenza che emerge dall'opera e permea i rapporti tra individui è mitigato da una serie di virtù civiche, quali la cortesia, la cordialità, il buon vicinato, che mirano a nascondere, sotto una facciata di benevolenza, la sempre presente e acuta competizione sociale.<sup>195</sup> (DE ANGELIS, 2014).

Assim, parece-nos lógico que, por meio do estabelecimento dos termos do bom convívio em um ambiente de grande concorrência, as sementes de uma democratização (com o perdão pelo anacronismo) da palavra escrita e do discurso em geral começam a ser

<sup>194</sup> “Coisa natural é ao homem que ele seja cidadão, e que ele tenha modos com os homens e com os artesãos ^; pois não é natural que o homem viva nos desertos, os quais não são gente, porque o homem naturalmente ama companhia”. (LATINI, III, séc. XIII, tradução nossa).

<sup>195</sup> “O sentimento de profunda desconfiança que emerge da obra e permeia as relações entre os indivíduos é mitigado por uma série de virtudes cívicas, como a cortesia, a cordialidade, a boa vizinhança, que pretendem esconder, sob uma fachada de benevolência, a sempre presente e marcada competição social.”. DE ANGELIS, Laura, “PAOLO di messer Pace da Certaldo” in *Enciclopedia Italiana*, Enciclopedia Treccani, 2014, tradução nossa. Disponível em: <[https://www.treccani.it/enciclopedia/paolo-di-messer-pace-da-certaldo\\_%28Dizionario-Biografico%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/paolo-di-messer-pace-da-certaldo_%28Dizionario-Biografico%29/)>. Acesso em: 26.abr.2022.

dispersadas, que seguirão florescendo. Que o diga *Il Nuovo Galateo*, de 1802, do político e economista, Melchiorre Gioia, estudado por Artusi, como vimos, que propunha instruir jovens estudantes em língua italiana acerca do discurso “em suas condições físicas, intelectuais e morais”, e cujo terceiro livro era dedicado às normas de conversação em distintos contextos.

Nessa senda que estamos percorrendo, descortinando uma série de autores e registros sobre discurso e comportamento social, a educação da linguagem corporal bem como da linguagem escrita e falada (ou seja, a *espressione pessoal* no âmbito público), revela-se tema central das esferas letradas urbanas, em especial, notamos um esforço para que cada vez mais indivíduos letrados tornem-se cidadãos modelo, *cittadini*. Como lido pouco antes, um particular cuidado em estabelecer e prezar “(...) le norme che regolano la parola come istrumento principe dei rapporti sociali di vari livelli, da quello del *fare* morale e politico (...) alla conversazione ‘da tavola’<sup>196</sup>” (ROMAGNOLI apud PATRIZI; QUONDAM, 1998, p. 44, grifos da autora) a palavra como norma reguladora e potente investimento de autoridade, e por isso, considerada tesouro e preciosa.

Desse modo, pelos exemplos de Latini, Giamboni, Dante e Paolo da Certaldo, os quais defendem uma eloquência em língua vulgar, uma oratória acessível a muitos, emerge a questão: por qual razão Florença nos parece particularmente pródiga de homens altamente instruídos, engajados em divulgar o conhecimento e a arte da argumentação? Para nos aproximarmos de um possível entendimento, faz-se crucial compreender o contexto político que permeava tais personagens.

A vida urbana na Europa atingiu um apogeu entre o século XIV e a primeira metade do século XV. Em particular, as cidades italianas do centro-norte conseguiram ter o primado no setor manufatureiro e, em particular, no comércio. A Itália foi uma das áreas de maior florescimento econômico, cultural e artístico, embora, do ponto de vista político, houvesse um estado contínuo de luta, interna e externa. Os problemas entre o papado e o império na época de Frederico I e, especialmente, de Frederico II dividiram os *comuni* italianos em *Guelfi* e *Ghibellini*, duas facções nas quais convergiu toda uma série de escolhas políticas locais, e posteriormente entre *Guelfi Bianchi* e *Guelfi Neri*.

De forma sucinta, entre 1115 e 1434 Florença foi uma república governada por um conselho conhecido como *Signoria*; e posteriormente tornará a sê-lo, alternadamente, inúmeras vezes, até o século XVI. E, a partir de 1282, a *Signoria* de Florença passará a

---

<sup>196</sup> “(...) regras que regem o discurso como principal instrumento das relações sociais em vários níveis, desde o do *fazer* moral e político (...) à conversação ‘de mesa’.” (ROMAGNOLI apud PATRIZI; QUONDAM, 1998, p. 44, grifos da autora, tradução nossa).

resolver crises de muitos municípios do centro-norte da Itália, especialmente em suas alternâncias de poder. Tal conselho atuava na organização dos poderes, era garantidora de um executivo efetivo e robusto, e assim permanecerá pelos séculos seguintes.

Segundo o historiador Alessandro Barbero, no livro *Dante*, de 2020, coexistiam as seguintes classes entre os séculos XIII e XIV: *i Magnati*, a aristocracia; *il popolo grasso*, a alta burguesia, que exercia as *Arti Maggiori*; *il popolo minuto*, os pequenos burgueses, das *Arti Minori*; *il clero*, hierarquia eclesiástica dividida entre grupos *secolari* (bispos, diáconos e padres) e *regolari* (abades e monges); *i laboratores (popolo magro)*, empregados de diversas atividades domésticas e artesanais, com baixa remuneração, proibidos de se organizarem em corporações e, portanto, sem direitos políticos; “os invisíveis”; excluídos de vários tipos, tais como, desempregados, prostitutas, enjeitados, mendigos e miseráveis. Na passagem do Trezentos para o Quatrocentos, cada vez mais o *popolo minuto* (pequenos empreendedores, artesãos, trabalhadores assalariados e camponeses) na figura dos artesãos e donos de seus próprios negócios, como padeiros, ferreiros etc. foram progressivamente formalizados até estarem inscritos na divisão política municipal, pois apenas os membros das corporações podiam exercer cargos administrativos da cidade. Ou seja, para ser representado e ter voz, era necessário ser instruído.

Essas transformações políticas e econômicas demandavam formação, conhecimento sobre como agir em relação ao outro (aos outros todos), justamente, como explicava Paolo da Certaldo, no parágrafo 65, “Malagevole cosa è a tenere modi in ogni luogo, ma è molto bella cosa (...) come disse Dante, che si dee usare in taverna co' ghiottoni, e in chiesa co' santi, e in inferno co' dimoni<sup>197</sup>”. *Malagevole* quer dizer “trabalhoso, cansativo”: aprender a ter modos requer empenho, mas é uma coisa muito boa, uma vez que saber estar bem como todo tipo de gente em qualquer circunstância (e cada tipo de gente prevê uma série de códigos de conduta, de específicos repertórios sociais) é sábio, pois facilita os negócios, garante paz e prosperidade.

É nesse sentido que a literatura dos costumes passa a ser cada vez mais necessária e valorizada, por motivações políticas e econômicas, acima de tudo, pois para reivindicar o acesso ao poder e garanti-lo é preciso saber falar e se comportar. De certa forma, não seriam estes tratados um importante recurso de diplomacia? Pensemos, por exemplo, no livro que

---

<sup>197</sup> No Canto XXII do Inferno da *Divina Commedia*, lemos dos versos 13 a 15: “Noi andavam con li diece demoni. / Ahi fiera compagnia! ma ne la chiesa / coi santi, e in taverna coi ghiottoni”. Dante e Virgílio estão caminhando na companhia de dez demônios, contudo Dante demonstra não se horrorizar com o ambiente que o circunda. Por meio desses versos o poeta enfatiza ser consciente de que as companhias se adéquam aos contextos.



relatou as viagens de Marco Polo pelo extremo Oriente, transcrito por Rustichello da Pisa, *Il Milione*, publicado por volta de 1296, em língua franco veneziana. A obra despertou imediato interesse de um seletto público aristocrático e letrado pelo caráter exótico e aventureiro das narrativas (que seguiam o gênero cavaleiresco em voga). Contudo, foi pelo seu caráter etnográfico que a obra passou a ser leitura obrigatória de navegadores e comerciantes nos séculos sucessivos, editada em diversas línguas. Traduzido em outros idiomas, *Il Milione* passou a servir de enciclopédia geográfica sobre a longínqua Ásia por descrever itinerários, mercados e costumes culturais de distintos povos e religiões. As rotas para as mercadorias poderiam ser por via fluvial, marítima e terrestre e era fundamental ter em mãos um guia de comportamento intercultural para se deslocar, fazer negócios e, inclusive, retornar em segurança. Portanto, conhecimento e habilidade política são essenciais para garantir êxito nas operações comerciais. Esse exemplo se presta a explicitar o fato de *Il Milione* ter gozado de imensa difusão, perfazendo uma fortuna crítica excepcional para os padrões da época.

Assim, e retornando à República de Florença e às organizações políticas que geriam seu comércio, as guildas eram as *Corporazioni di Arti e Mestieri*, “Corporações de Artes e Ofícios”. Constituídas de conselho, organizavam as atividades econômicas da cidade: o comércio, as finanças, a indústria manufatureira e as artesanias. As *Arti Maggiori* eram representadas pelos banqueiros, juízes, notários, médicos, comerciantes, importadores e exportadores; os membros das *Arti Minori* eram profissionais que possuíam um negócio com operários empregados e trabalhavam metais, couro, madeira, porcelana, tecidos, gemas, mosaicos, vidro, madeira, miniaturas e artes decorativas, bem como no setor alimentício. Essa estruturação e consolidação formal de poderes e de representatividade social burguesa era favorecida pelo amadurecimento de uma elite política educada em cultura literária, filosófica e política, como vimos pelos exemplos de Latini (notário), Giamboni (juiz), Dante (alto magistrado), e Paolo da Certaldo (mercante), todos capacitados não somente a redigir leis e estatutos, mas, igualmente, tratados de natureza científica ou filosófica, e também poesia. Outro personagem florentino de relevo foi o político, escritor e mercante Dino Compagni (1255-1324). Em seu tratado *Cronica delle cose occorrenti ne' tempi suoi*, redigido em vulgar, em 1310, Compagni (um alto magistrado), narra fatos históricos e personagens de seu tempo, e nos ilustra com perfeição a relevância de se dominar a arte retórica, ao explicar aos leitores como ele foi diversas vezes escolhido pela cidade de Florença para missões diversificadas graças às suas próprias competências dialógicas, ou então, ao descrever um outro florentino, que teria sido escolhido pelas mesmas razões.

Capazes de questionar as próprias instituições, tais indivíduos teriam favorecido uma grande diversidade de reformas políticas da época. A combinação de múltiplos domínios de especialidades beneficia a nossa compreensão acerca da mobilização política com a questão da língua, dado que a comunicação verbal e escrita seriam essenciais para o acesso aos cargos políticos mais elevados. Portanto, dominar a arte discursiva é particularmente importante em um Tribunal, Conselho ou reunião pública. Em última instância, a eloquência se posiciona no âmbito *moral*, o que marca a importância do domínio da arte oratória.

Acerca desse caráter moral, vejamos um contraponto oferecido por Boccaccio, o qual satiriza o lado obscuro do *cittadino* cultivado. Na primeira *novella* da *giornata I* do *Decameron*, redigido entre 1348 e 1353, o autor inicia o ciclo das cem novelas com uma que explicitará o quanto o domínio da arte oratória por um indivíduo das *Arti Maggiori* pode ser ambíguo: uma arma poderosa e perigosa, pois, por meio de falsa confissão, um homem imoral adquire reputação de santo. Ou seja, a educação seria uma faca de dois gumes:

Era questo Ciappelletto di questa vita. Egli, essendo notaio, avea grandissima vergogna quando un de' suoi strumenti, come che pochi ne facesse, fosse altro che falso trovato; de' quali tanti avrebbe fatti, di quanti fosse stato richesto, e quegli piú volentieri in dono che alcuno altro grandemente salariato. Testimonianze false con sommo diletto diceva, richesto e non richesto: e dandosi a quei tempi in Francia a' sacramenti grandissima fede, non curandosi fargli falsi, tante quistioni malvagiamente vincea, a quante a giurare di dire il vero sopra la sua fede era chiamato. Aveva oltre modo piacere, e forte vi studiava, in commettere tra amici e parenti e qualunque altra persona mali ed inimicizie e scandali, de' quali quanto maggiori mali vedeva seguire, tanto piú d'allegrezza prendea. Invitato ad uno omicidio o a qualunque altra rea cosa, senza negarlo mai, volonterosamente v'andava, e piú volte a fedire e ad uccidere uomini con le proprie mani si ritrovò volentieri. Bestemmiatore di Dio e de' santi era grandissimo, e per ogni piccola cosa, sí come colui che piú che alcuno altro era iracundo. A chiesa non usava già mai, ed i sacramenti di quella tutti come vil cosa con abominevoli parole scherniva; e cosí in contrario le taverne e gli altri disonesti luoghi visitava volentieri ed usavagli.<sup>198</sup> (BOCCACCIO, 2018, p. 202).

---

<sup>198</sup> “Vivia o tal Ciappelletto do seguinte modo: sendo notário, sentia muita vergonha caso se descobrisse que um dos seus instrumentos não era falso (embora poucos fizesse que não fossem falsos); pois dos falsos teria feito tantos quantos lhe pedissem, e preferia fazê-los de graça a fazer qualquer dos outros mediante elevado pagamento. Era com extrema alegria que dava falsos testemunhos, solicitados ou não; como naqueles tempos em França fosse enorme a confiança nos juramentos, ele, que não se importava de jurar em falso, vencia de má-fé todas as causas nas quais fosse exortado a dar fé de dizer a verdade. Sentia muito prazer e punha grande empenho em provocar maldades, inimizades e escândalos entre amigos, parentes e quaisquer outras pessoas, e, quanto maiores fossem os males daí decorrentes, maior sua alegria. Se convidado para algum homicídio ou qualquer outro delito, nunca recusava e comparecia de muito bom grado; e várias vezes sentiu gosto em ferir e matar gente com as próprias mãos. Blasfemador de Deus e dos santos é o que ele era em alto grau e por qualquer coisinha, porque irascível como ninguém mais no mundo. À igreja não ia nunca; e de todos os seus sacramentos ele escarnecia, como coisas sem valor, usando palavras abomináveis; em compensação, era useiro e vezeiro de tavernas e outros locais de dissolução.” (BOCCACCIO, Trad. I. Benedetti, 2013, p. 29).

Destaca-se: “...usando palavras *abomináveis*”. Ênfase no poder da palavra, em erguer e destruir. Um sacrílego, um herege, mas, acima de tudo, um solícito notário falsificador, mentiroso de falsos testemunhos e caluniador. Boccaccio demonstra que, para ser um grande “profissional” em práticas condenáveis, é crucial ser um *virtuoso* em retórica e oratória. Eis a reflexão que prepondera na novela que inicia a sequência de cem histórias, uma meta reflexão sobre o poder da própria obra em si, a qual lança luz sobre a autoridade moral do instruído, do bem educado que leva uma vida próspera e vil. A novela aqui se presta de contraponto aos intelectuais das *Arti Maggiori*, vistos anteriormente: nessa classe privilegiada, há aqueles que edificam a sociedade e aqueles que a corrompem.

Que Boccaccio tenha conhecido Petrarca, que tenha sido um grande humanista, escritor e crítico literário, é sabido. Entretanto, acerca do caráter crítico e satírico que lemos, Cavallari explica:

L'autore del *Decameron* afferma che non si vergogna di “riferire” narrative belle o brutte, lunghe o corte, raccontate da uomini o donne, con finali felici o infelici, perché l'opera si destina al diletto delle sue lettrici, che, oziose, hanno tempo libero di leggere e godersi la varietà della lettura. La libertà della materia coincide con la libertà dello stile adatto a rappresentare il mondo urbano del mercante e i valori della borghesia nascente<sup>199</sup>. (CAVALLARI, 2013, p. 4 - 5, grifos da autora).

Interessante, portanto, nesse ponto, é situá-lo como filho de um rico mercante ligado à poderosa família de banqueiros, os Bardi, que trabalhou por um período em uma de suas sedes, em Nápoles, e revelar que ele desempenhou funções políticas diplomáticas em Avignon e Roma, ou seja, que Giovanni Boccaccio tenha sido um *cittadino fiorentino ilustre*, com amplo trânsito social, possuidor de alta instrução. Ou seja, plenamente capacitado em “representar o mundo urbano do comerciante e os valores da burguesia nascente” (idem, *ibidem*). E a propósito de domínio da retórica e da oratória, o *Decameron* oferece um primoroso banquete de palavras, narrativas e analogias em suas cem novelas<sup>200</sup>, muitas delas, inclusive, relatando práticas e costumes alimentares. Todas as novelas estão subordinadas à história dos dez jovens narradores, pois, por meio das novelas, acontece uma revisão ética da sociedade, o que inclui as formas simbólicas com as quais a comida aparece ao longo delas.

<sup>199</sup> “O autor do *Decameron* afirma que não se envergonha de ‘relatar’ narrativas boas ou más, longas ou curtas, contadas por homens ou mulheres, com finais felizes ou infelizes, pois a obra se destina a encantar suas leitoras, que, ociosas, têm tempo livre para ler e desfrutar da variedade de leitura. A liberdade do material coincide com a liberdade do estilo adequado para representar o mundo urbano do comerciante e os valores da burguesia nascente.” (CAVALLARI, 2013, p. 4 - 5, grifos da autora).

<sup>200</sup> Para aprofundamento: CAVALLARI, Doris N. “A última coroa: Boccaccio e a gênese da narrativa moderna”. *Revista Morus: Utopia e Renascimento*, (9), 11-20, 2013. Disponível em: <<http://www.revistamorus.com.br/index.php/morus/article/view/163/143>>. Acesso em: 16.jun.2022.

Assim, encontra-se nas narrativas a comida desempenhando distintas funções, como quando Ciappelletto, em sua falsa confissão, diz ter pecado ao ter desejado *insalatuze*, “saladinhas”: aqui vemos a comida se prestando a representar o comedimento e a virtude; em outra novela, lemos sobre a montanha de Parmesão evocada por Calandrino, ao descrever o país de *Bengodi*, e agora a comida representa o desejo e a gula; ou então na novela em que Federigo degli Alberighi sacrifica seu adorado falcão, e a comida passa a representar amor e devoção.

Os jantares dos dez jovens narradores do *Decameron* são momentos cruciais de convivialidade e de tomadas de decisão, vejamos uma dessas cenas, da Introdução da *giornata I*:

E poi che in quello tanto fur dimorati quanto di spazio dalla reina avuto aveano, a casa tornati trovarono Parmeno studiosamente aver dato principio al suo ufficio, perciò che, entrati in una sala terrena, quivi le tavole messe videro con tovaglie bianchissime e con bicchiere che d'ariento parevano, e ogni cosa di fiori di ginestra coperta; per che, data l'acqua alle mani, come piacque alla reina, secondo il giudicio di Parmeno, tutti andarono a sedere. Le vivande delicatamente fatte vennero e finissime vine fur presti: e senza più, chetamente li tre famigliari servirono le tavole. Dalle quali cose, per ciò che belle e ordinate erano, rallegrato ciascuno, con piacevoli motti e con festa mangiarono. E levate le tavole, con ciò fosse cosa che tutte le donne carolar sapessero e similmente i giovani e parte di loro ottimamente e sonare e cantare, comandò la reina che gli strumenti vennissero; e per comandamento di lei, Dioneo preso un liuto e la Fiammetta una viuola, cominciarono soavemente una danza a sonare; per ché la reina con l'altre donne insieme co'due giovane presa una carola, con lento passo, mandati i famigliari a mangiare, a carolar cominciarono; e quella finita, canzoni vaghette e liete cominciarono a cantare.<sup>201</sup> (BOCCACCIO, 2012, p. 30).

Boccaccio por três vezes no *Decameron* cita a expressão “alvíssima toalha”, sobre a qual flores, prataria, vinhos finíssimos e iguarias delicadas eram servidos. Observemos que houve uma regra: antes de sentarem-se à mesa, todos lavaram as mãos e, como pregavam os *galatei*, os colóquios eram agradáveis. A cena exemplifica que todos os jovens compartilhavam dos mesmos códigos de conduta.

---

<sup>201</sup> “E, depois de assim terem passado o tempo que lhes fora dado pela rainha, voltaram à casa e viram que Pármeno já começara a cumprir suas funções com diligência, pois, assim que entraram na sala do térreo, viram as mesas postas com toalhas alvíssimas e taças que pareciam de prata, tudo coberto com flores de giesta; e, lavadas as mãos, como quis a rainha, todos tomaram seus lugares, segundo as disposições de Pármeno. Trazidas as delicadas iguarias, foram providenciados vinhos finíssimos; e sem mais tardar os três criados serviram as mesas em silêncio. E todos, alegrados por tais coisas, que eram belas e organizadas, comeram festivamente em meio a agradáveis colóquios. Depois de tiradas as mesas, visto que as mulheres e os jovens sabiam dançar a carola e alguns dos jovens sabiam tocar e cantar muito bem, a rainha mandou trazer os instrumentos; e, por ordem dela, Dioneu pegou um alaúde, Fiammetta pegou uma viola, e começaram a tocar delicadamente uma dança. Assim a rainha, depois de mandar os criados comer, fez uma roda com as outras mulheres e dois rapazes e, com passo lento, começaram a dançar; terminada a carola, cantaram canções graciosas e alegres.” (BOCCACCIO, Trad. I. Benedetti, 2013, p. 27).

Nesse período medieval, de um modo geral, o que ia sobre a toalha da mesa (nas ocasiões em que havia), não era muito: saleiro, facas, colheres, recipientes para beber e fatias de pão. Diz Erasmo, em seu tratado: “o copo de pé e a faca bem limpa à direita, e, à esquerda, o pão” (apud ELIAS, 1990, p. 74). De forma geral, durante as refeições prevalecia um código comunitário, ao qual eram estranhas as ideias modernas de privacidade e consumo individual. Os pratos eram servidos todos juntos; os alimentos eram geralmente levados à boca com as mãos; louças e talheres rudimentares não eram considerados de uso pessoal e eram usados coletivamente:

Todos, do rei e rainha ao camponês e sua mulher, comem com as mãos. Na classe alta há maneiras mais refinadas de fazer isso. Deve-se lavar as mãos antes de uma refeição, diz Erasmo (...). Na boa sociedade, ninguém põe ambas as mãos na travessa. É mais refinado usar apenas três dedos de uma mão. Este é um dos sinais de distinção que separa a classe alta da baixa. (ELIAS, 1990, p. 71).

Em suma, tanto o programa pedagógico de Erasmo, quanto aquele do *Galateo*, abordavam o ambiente dos “senhores”, que deveriam aprender a manifestar externamente sua própria condição de superioridade. Um comportamento que domestica as necessidades do corpo, marcando a transição de antigos códigos comunitários para a primazia da individualidade, enquanto símbolo de diferenciação social e estabelecendo a distância entre os incivilizados (barbáricos e crianças) do adulto educado, *cultivé*. E há uma razão para que o termo *cultivé* seja francês, pois:

È soprattutto la Francia, dove si sviluppa precocemente una borghesia di corte contigua all'aristocrazia, che promuove una continua sofisticazione dei costumi e delle maniere. Nascono elaborati rituali funzionali al reciproco riconoscimento di status (le regole della precedenza, dell'invito, del corteggiamento) e si diffondono i canoni conviviali della nobiltà, dall'uso del tovagliolo alla proliferazione di posate e stoviglie da usare appropriatamente, all'attribuzione alla servitù di mansioni (come, per es., il disossamento della carne) che precedentemente erano considerate gelose prerogative dell'anfitrione.<sup>202</sup> (PORRO, “Galateo”, Enciclopedia Treccani, 1999).

Na França, a instrução e decorrente complexificação dos costumes das esferas letradas se deu de forma mais uniforme, por existir uma cultura de corte centralizada bastante

---

<sup>202</sup> “É sobretudo a França, onde se desenvolve desde cedo uma burguesia de corte contígua à aristocracia, que promove uma contínua sofisticação de costumes e modos. Nascem elaborados rituais funcionais ao reconhecimento mútuo de status (as regras de precedência, convite, cortejo) e os cânones conviviais da nobreza se espalham, desde o uso do guardanapo à proliferação de talheres e louças para serem usados adequadamente, até a atribuição à servidão de tarefas (como, por exemplo, a desossa de carnes) que antes eram consideradas prerrogativas exclusivas do anfitrião.” PORRO, Nicola, “Universo del corpo” in *Galateo, Treccani Enciclopedia*, 1999, tradução nossa. Disponível em: <[https://www.treccani.it/enciclopedia/galateo\\_%28Universo-del-Corpo%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/galateo_%28Universo-del-Corpo%29/)>. Acesso em: 14.mar.22.

consolidada durante o período de sua monarquia absolutista. Já pelo território da Península Itálica, último país da Europa a se unificar, reinavam poderes fragmentados, em estruturas esparsas, e, portanto, em alguns aspectos, desprovido de uma padronização de códigos. Por essa razão era possível que cidades se configurassem política e economicamente de forma autárquica, como vimos no exemplo da República Florentina.

É importante estabelecer aqui a distinção entre a realidade de corte na França *versus* a italiana, pois, a segunda, concentrada em Nápoles, era circunscrita. A propósito do Trezentos, as estruturas de poder se delimitavam principalmente entre o Ducado de Milão, a República de Veneza, a *Signoria* de Florença, o Estado Papal, sediado em Roma, e o Reino de Nápoles. Ou seja, no caso específico da Península coexistiam aristocracia de corte e aristocracia feudal. O centro-norte encontrava-se dividido em futuros principados, os quais buscavam se emancipar da aristocracia feudal, aspirando a governos de matriz oligárquica e tinham por modelo a ideia de cidade-Estado e, nesse sentido, Florença desempenhou protagonismo republicano relevante para esses poderes locais, ainda que estivessem em um contexto medieval.

Há uma transição social de realidades na qual a educação, voltada especialmente para a aristocracia de sangue, passará a ser acessível às oligarquias urbanas. Diante desse contexto republicano, como observado por autores comentados nesse capítulo, há o intuito de uma divulgação do conhecimento e dos modos de comportamento entre um maior número de membros letrados da burguesia.

## 4.2 O gastrônomo literato e o gosto

Prevalentemente *cittadino* (*fiorentino di adozone*) e afeito à literatura, Artusi, conclui o *Prefazio* de seu *Manual* se apresentando da seguinte forma:

(...) non vorrei però che per essermi occupato di culinaria mi gabellaste per un ghiottone o per un gran pappatore; protesto, se mai, contro questa taccia poco onorevole, perché non sono né l'una né l'altra cosa. Amo il bello ed il buono ovunque si trovino e mi ripugna di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio. Amen.<sup>203</sup> (ARTUSI, 2010, p. 15).

---

<sup>203</sup> “(...) não gostaria que, por ter me ocupado de culinária, me passasse por um glutão ou um grande comilão; protesto, no mínimo, contra essa pecha pouco honrosa, porque não sou nem um nem outro. Amo o belo e o bom onde quer que se encontrem e me repugna ver dilacerada, como costuma-se dizer, a graça de Deus. Amém.” (ARTUSI, 2010, p. 15, tradução nossa).

Esclarece, portanto, que se trata de um estudo “meramente comestível”. Culinária sim, mas com ética e estética, como já estipulado.

A defesa de Artusi pelo *bello e buono* – um apelo distintivo – remete-nos ao conceito difundido em todo o mundo antigo, especialmente na Grécia, do *kalòs kai agathòs*. Nele, o aspecto físico era colocado no mesmo nível da moral e um não era completo sem o outro. Força, beleza e harmonia eram virtudes de uma pessoa tanto quanto inteligência e bondade de alma, de tal forma que todos os heróis épicos, a partir de Homero, são apresentados como *kalòs kai agathòs* e em cada poema estão presentes competições esportivas cuja vitória dá aos protagonistas o mesmo prestígio de uma vitória em uma batalha. Do mesmo modo, a política também deveria estar permeada de beleza: o ideal aristocrático da *kalokagathia* significava que ser bom – valente, bem-nascido, bem-educado – não poderia ser separado de ser belo – harmonioso, nobre, brilhante de glória.

A respeito desse modelo ideal virtuoso, o filólogo e helenista Werner Wilhelm Jaeger, em seu livro *Paidéia A formação do homem grego*, de 1934, concentra-se no *ethos* grego enquanto instrução preponderantemente oral (e, posteriormente, escrita) de preceitos (ou “mandamentos”, como os chama) perpetuados por gerações, no intuito formativo do próprio caráter dos povos:

A educação é uma função tão natural e universal da comunidade humana que, pela própria evidência, leva muito tempo a atingir a plena consciência daqueles que a recebem e praticam, sendo, por isso, relativamente tardio o seu primeiro vestígio na tradição literária. O seu conteúdo, aproximadamente o mesmo em todos os povos, é ao mesmo tempo moral e prático. Também entre os Gregos foi assim. Reveste, em parte, a forma de mandamentos, como honrar os deuses, honrar pai e mãe, respeitar os estrangeiros; consiste, por outro lado, numa série de preceitos sobre a moralidade externa e em regras de prudência para a vida, transmitidas oralmente pelos séculos afora. (JAEGER, 1995, p. 23).

Para Jaeger, o exemplar *kalos kagathos* grego dos tempos clássicos corresponderia diretamente ao *gentleman* inglês – e ao *gentiluomo* italiano –, na medida em que ambos procedem de aristocracias cavaleirescas, as quais cultivavam uma formação integral do Homem na sua conduta e comportamento exterior, e na sua atitude interior (JAEGER, 1995, p. 24). “Desde o momento, porém, em que a sociedade burguesa dominante adotou aquelas formas, a ideia que as inspira tornou-se um bem universal e numa norma para toda gente” (idem, ibidem).

Temos nesse ponto uma intersecção entre o percurso histórico da literatura dos *galatei* e o ideal grego da *kalokagathia*, por se tratar, em última instância, de “preceitos de

moralidade externa e regras de prudência para a vida”. E mais do que isso, pois Jaeger, no capítulo “Nobreza e Arete” de seu livro, tomará como exemplo de herói ideal por excelência Aquiles, e, dessa forma, ressaltará que poder de ação e nobreza de espírito (a prática e a moral) constituiriam a natureza do valoroso indivíduo grego. Para exemplificar, Jaeger cita a passagem da *Ilíada* na qual o velho Fênix recorda seu pupilo, Aquiles, de que a educação se destina a promover, acima de tudo, sabedoria ao “proferir palavras e realizar ações” (HOMERO apud JAEGER, 1995, p. 30). Novamente nos deparamos com o binômio palavra e corpo. E novamente a educação como meio diplomático garantidor de paz e prosperidade.

Desse modo, a propósito da aspiração moral que evoca a apreciação do *bello e buono* de Artusi, bem como o papel social do *gentiluomo*, vejamos a definição do personagem cultural do gastrônomo, que desponta entre o final do século XVIII e no decorrer do XIX:

Quem se dedica à arte de cozinhar ou, em todo o caso, é entendido de gastronomia e cultiva os seus conhecimentos também por um interesse preponderantemente cultural; por extens., não comercial, aqueles que amam a boa mesa, *buongustaio*. (“Gastrônomo”, Vocabolario Treccani, tradução nossa).

Portanto, gastrônomo é sinônimo de *buongustaio*, aquele dotado de bom gosto para a comida e para a bebida e, por extensão, quem tem “gostos refinados em termos de arte e sabe escolher e compreender coisas bonitas” (Vocabolario Treccani, tradução nossa). Portanto, *buongustaio* e *gentiluomo* parecem gozar de uma certa consonância. De forma mais abrangente, e extrapolando a alimentação, podemos entendê-lo como alguém que cultiva uma relação estética e intelectual com a comensalidade.

O verbete recorre a termos elevados, como “arte” e “entendido”, designando alguém cultivado que aprecie culturalmente a gastronomia e também o belo e o bom, em todas as suas formas. Jean-Louis Flandrin, especialista da história do gosto, questiona-se se a ideia de bom gosto tenha nascido primeiro no campo alimentar ou naquele artístico e literário (apud MONTANARI, 2007, p. 10). Como posto na introdução desse trabalho, ainda que sejamos todos tendencialmente capacitados a dissertar sobre a alimentação, a reflexão gastronômica pressupõe instrução, conhecimento e cultura variada, o que quer dizer que o gastrônomo se faz valer de um amplo espectro de conhecimentos humanísticos e científicos ao observar e interpretar tudo que diz respeito à comensalidade e ao convívio.



### 4.2.1 Guerrini

Se seria prerrogativa do gastrônomo ser um literato, versado em assuntos literários, nem todo gastrônomo é um escritor, e por essa razão, apesar de soar uma redundância, vejamos os gastrônomos literatos que também eram autores, contemporâneos de Artusi, que mostraram ser fonte de inspiração.

A esse propósito, constelaram o universo pessoal artusiano eruditos *buongustai* merecedores de nota, dois dos quais particularmente importantes para seu *Manual*, precedentemente apresentados, no segundo e primeiro capítulo, respectivamente: o crítico literário e poeta Olindo Guerrini, e o antropólogo, médico e escritor Paolo Mantegazza. Com ambos Artusi cultivará uma duradoura amizade e rica troca epistolar.

Guerrini, que assinava também sob os pseudônimos Lorenzo Stechetti, Argìa Sbolenfi, Marco Balossardi, Giovanni Darenì, Pulinera, Bepi e Mercurio, foi um notório polemista. Sua obra teve ampla ressonância na época por assumir posicionamentos anticlericais e socialistas, além da contenda contra românticos e idealistas. Em 1877 publicou uma coleção de poemas intitulada *Postuma*, fazendo-se passar por Lorenzo Stechetti, que teria morrido jovem e tísico. O pequeno volume deu ao autor notoriedade. Basta dizer que em seu lançamento o livro teve um sucesso de vendas maior do que as *Odi barbare*, de seu conterrâneo célebre Carducci, e que ao longo da vida do autor foram 32 edições. Podemos ter uma ideia de seu tom irônico e mordaz por esses versos:

Emma, ti lascio a tavola  
Ed io ritorno a casa a prender fiato.  
Bevi, bevi a tuo comodo,  
Sta tranquilla, che il conto è già pagato.

Son diventato pallido?  
Ci son avvezzo: non è nulla, taci.  
M'han guastato lo stomaco  
Le polpette dell'oste ed i tuoi baci.  
(STECCHETTI, 1887, LIII)

Guerrini publicará dois livros dedicados à gastronomia: *La tavola e la cucina nei secoli XIV e XV*, publicado em 1884, um ensaio que representa a primeira investigação rigorosa da cozinha italiana na Idade Média, e *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa – e risparmiare con gusto* (“A arte de utilizar as sobras das refeições – e poupar com gosto”), concluído em 1916 e publicado postumamente em 1918, no qual é ilustrada uma cozinha de reuso e aproveitamento, aludindo à escassez alimentar à qual o próprio Guerrini foi

condenado pelo parco salário na Biblioteca da Universidade de Bolonha e em consequência da precária vida de escritor. Mas atenção: o autor propõe economizar “con gusto”, como enfatiza no título da obra. No *antipasti di avanzi*, “entradas de sobras”, Guerrini sugere ao leitor prepará-las “rivolgendo di quando in quando *con garbo*<sup>204</sup>” (2018, XII, grifos nossos). Reuso sim, porém, com elegância.

O livro conta com 800 receitas, divididas em 13 capítulos. Seu mestre foi Artusi, e sobre ele, dirá: “Molti autori di ricette hanno uno stile di assassini, che talvolta degenera nel cannibalismo. Come quando si trova scritto: ‘Prendete il vostro fegato, tagliatelo a fette sottili’ eccetera eccetera...<sup>205</sup>” (GUERRINI, 2018, VIII). Atenção culinária e, sobretudo, atenção ao uso da língua. Não é porque o conteúdo seja sobre alimentação que se pode descuidar de sua expressão.

No prefácio da reedição da obra, de 2018, o jornalista e escritor Aldo Santini situa o livro de Guerrini como a obra antagônica à de Artusi, “il contraltare del ricettario di Artusi” (2018, XI), pois, segundo ele, Artusi “non si sarebbe mai abbassato a questo punto. Gli avanzi, ohibò!<sup>206</sup>” (2018, XII).

Fato é que, mesmo tendo ambos nascidos na Romanha, pertenciam a realidades distintas e, portanto, retratavam apetites de classes sociais diferentes. Artusi era “il campione di una società medio borghese che guarda il popolo con distaccata benevolenza, che fa della sobrietà la sua religione, nemica degli sprechi e dei colpi di testa. Che non si sbornia, che risparmia per calcolo non per necessità, che spende ma non spande<sup>207</sup>” (SANTINI, 2018, X), diferentemente da precária realidade do assalariado Guerrini, que, com humorada ironia afirma: “È misura di buona economia l’imbandire pranzi lautissimi e sontuosi perché cogli avanzi si sbarca il lunario per una settimana<sup>208</sup>” (GUERRINI, 2018, XI).

Sobre o amigo Artusi, Guerrini dirá “l’autore meritamente celebre del più pratico libro di cucina familiare che forse esista in Italia<sup>209</sup>” (GUERRINI, 2018, XI).

---

<sup>204</sup> “(...) mexendo, de tempo em tempos, com elegância.” (SANTINI, 2018, XII, tradução nossa).

<sup>205</sup> “Muitos autores de receitas têm um estilo assassino, que às vezes degenera em canibalismo. Como quando se encontra escrito: ‘Pegue seu fígado, corte-o em fatias finas’, etc. etc...” (SANTINI, 2018, VIII, tradução nossa).

<sup>206</sup> “A contrapartida do livro de receitas de Artusi. (...) que nunca teria se rebaixado a este ponto. Sobras, que horror!” (SANTINI, 2018, XII, tradução nossa).

<sup>207</sup> “(...) o modelo de uma sociedade burguesa de classe média que olha para o povo com distanciada benevolência, que faz da sobriedade sua religião, inimiga do desperdício e das excentricidades. Que não se empanturra, que economiza por cálculo não por necessidade, que gasta, mas não se regala.” (SANTINI, 2018, X, tradução nossa).

<sup>208</sup> “É uma medida de boa economia preparar almoços luxuosos e suntuosos, porque as sobras podem ser aproveitadas por uma semana.” (GUERRINI, 2018, XI, tradução nossa).

<sup>209</sup> “(...) o merecidamente famoso autor do livro de receitas familiar mais prático que talvez exista na Itália.” (GUERRINI, 2018, XI, tradução nossa).

### 4.3 Gosto: *De Crassissima Philosophiae Pars*

Obra bem-sucedida, leitura de massa que inaugurará a era da moderna cozinha italiana, o *Manual* artusiano passará vinte anos sendo editado e ampliado pelo próprio autor. A partir da quarta edição, de 1899, Artusi incluirá, após o *Prefazio*, um texto intitulado *L'autore a chi legge*, no qual patenteia sua missão em educar o gosto.

Lemos: “Due sono le funzioni principali della vita: la nutrizione e la propagazione della specie<sup>210</sup>” (ARTUSI, 2010, p. 17). O autor assim, inspirado pelos estudos de Mantegazza, como visto inicialmente no capítulo que abre essa tese, estabelece a nutrição e a procriação enquanto fundamentos de sua obra e acredita que ambos possam “render meno triste la vita stessa<sup>211</sup>” (idem, *ibidem*), tornar a vida melhor. Em seguida, ancora a cozinha aos fundamentos da civilização (CAPATTI, 2010, p. 17), ao citar o trecho de uma carta endereçada a ele, assinada por Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini):

Il gusto e il tatto sono quindi i sensi più necessari, anzi indispensabili alla vita dell'individuo e della specie. Gli altri aiutano soltanto e si può vivere ciechi e sordi, ma non senza l'attività funzionale degli organi del gusto. Come è dunque che nella scala dei sensi i due più necessari alla vita ed alla sua trasmissione sono reputati più vili? Perché quel che sodisfa gli altri sensi, pittura, musica, ecc., si dice arte, si ritiene cosa nobile, ed ignobile invece quel che sodisfa il gusto? Perché chi gode vedendo un bel quadro o sentendo una bella sinfonia è reputato superiore a chi gode mangiando un'eccellente vivanda?<sup>212</sup> (STECCHETTI apud ARTUSI, 2010, p. 18).

O trecho nos revela muito sobre Artusi, o qual elege um poeta como porta-voz (*alter ego?*) a favor “dos órgãos do gosto”, essenciais à vida e cujo gozo seria tão nobre quanto aquele proporcionado por uma sinfonia ou pintura, alçando tal satisfação ao patamar da arte, ao mesmo tempo que “indispensáveis à vida do indivíduo e da espécie”. Portanto seu pressuposto é claro: o paladar – tato, olfato e gosto – enquanto pressupostos epistemológicos.

Reaviva-se desse modo uma antiga querela filosófica sobre os sentidos menores, ou inferiores, em relação à visão e à audição, os quais ainda hoje (em redutos eruditos) podem

---

<sup>210</sup> “Duas são as funções principais da vida: a nutrição e a propagação da espécie (...).” (ARTUSI, 2010, p. 17, tradução nossa).

<sup>211</sup> “(...) tornar menos triste a vida.” (ARTUSI, 2010, p. 17, tradução nossa).

<sup>212</sup> “O paladar e o tato são, portanto, os sentidos mais necessários, de fato indispensáveis à vida do indivíduo e da espécie. Outros apenas ajudam e pode-se viver cego e surdo, mas não sem a atividade funcional dos órgãos do paladar. Como é então que na escala dos sentidos os dois mais necessários à vida e sua propagação são considerados os mais vis? Por que o que satisfaz os outros sentidos, pintura, música, etc., chama-se arte, é considerado nobre, e o que satisfaz o gosto é ignóbil? Por que aquele que gosta de ver uma bela imagem ou ouvir uma bela sinfonia é considerado superior àqueles que gostam de comer uma excelente comida?” (STECCHETTI apud ARTUSI, 2010, p. 18, tradução nossa).

seguir sendo considerados *de crassissima philosophiae pars*, “a mais grosseira da parte filosofia”, parafraseando Erasmo, que assim definiu a educação dos bons modos de jovens à mesa, em seu tratado medieval (apud ELIAS, 1990, p. 69). É com o intuito de se distanciar desse estigma ‘grosseiro’ que Artusi abre seu trabalho especificando enfaticamente que, no seu caso, ocupar-se de gastronomia não é tarefa vulgar, de glutão (mas seria de literatos, poeta e filósofos?).

Massimo Montanari, no prefácio do livro *Il gusto come conoscenza – saggio di filosofia e estetica del cibo*, de 2012, do filósofo Nicola Perullo, relata que correntes de pensamento aristotélico, em sua reelaboração medieval, elevaram o gosto ao “senso conoscitivo per eccellenza in virtù della sua commistione con l’oggetto che, incorporato nel soggetto, si lascia scoprire la sua ‘vera’ e intima essenza<sup>213</sup>” (MONTANARI apud PERULLO, 2012, p. 07). Contudo, uma consistente maioria de pensadores, não necessariamente de ordem platônica, preferiu privilegiar os sentidos percebidos à distância, que garantiria maior objetividade na elaboração de um juízo, tornando os sentidos que mais se envolvem com os instintos materiais não confiáveis (idem, ibidem). Ou seja, sucumbir à materialidade subjetiva do paladar levaria à subversão das certezas, classificações e convicções, tão necessárias ao pensamento humano. A razão perderia terreno para a sensação. O sentido do gosto enquanto meio epistemológico para alguns seria libertador; para outros, traiçoeiro.

Em seu receituário, Artusi condenará maus modos à mesa e a falta de gosto daqueles que considera – como denomina Erasmo em seu tratado – lobos e glutões. A seguir, leremos uma receita sua, dividida e comentada em três partes:

247. Cacimpero

Chi frequenta le trattorie può formarsi un'idea della grande varietà dei gusti nelle persone. Astrazion fatta da quei divoratori, come lupi, che non sanno distinguere, sto per dire, una torta di marzapane da un piatto di scardiccioni, sentirete talvolta portare al cielo una vivanda da alcuni giudicata mediocre e da altri perfino, come pessima, rigettata. Allora vi tornerà in mente la gran verità di quella sentenza che dice: *De gustibus non est disputandum*.<sup>214</sup> (ARTUSI, 2010, p. 275).

O autor estabelece que não há consenso em matéria de gosto e enfatiza que, à exceção dos lobos devoradores, para os educados, a subjetividade dos sentidos, e por que não,

<sup>213</sup> “(...) sentido cognitivo por excelência em virtude de sua mistura com o objeto que, incorporado ao sujeito, se deixa descobrir sua essência 'verdadeira' e íntima.” (MONTANARI apud PERULLO, 2012, p. 07, grifos do autor, tradução nossa).

<sup>214</sup> “Quem frequenta as *trattorie* pode ter uma ideia da grande variedade de gostos nas pessoas. Com exceção dos devoradores, que, como lobos, não conseguem distinguir, vou dizer, um bolo de marzipã de um prato de verdura, às vezes você ouvirá uma comida ser elevada ao céu, e por alguns ser julgada medíocre e por outros até mesmo péssima, rejeitada. Então você se lembrará da grande verdade da frase que diz: *De gustibus non est disputandum*”. (ARTUSI, 2010, p. 275, tradução nossa).

o livre arbítrio, imperam. E prossegue, citando o jurista e naturalista Giuseppe Averani, do século XVII, que ilustra a inconstância dos padrões do gosto, o qual se fiaria pela fantasia e pelas representações da imaginação:

(...) a questo proposito Giuseppe Averani, trattando *Del vitto e delle cene degli antichi*, scrive: “Vario ed incostante sopra tutti gli altri sentimenti si è il gusto. (...) Accade ancora bene spesso, che una certa fantastica apprensione ci rende più o meno aggradevoli e piacenti le vivande, secondoché la stravolta immaginazione ce le rappresenta. I cibi e le vivande rare e strane sono più piacevoli al gusto che le comunali e nostrali non sono.”<sup>215</sup> (ARTUSI, 2010, p. 275, grifos do autor).

Em seu tratado, Averani propõe 14 aulas sobre a magnificência dos banquetes públicos e jantares privados dos antigos, com novidades singulares sobre carnes, peixes, aperitivos, vinhos e bebidas, incluindo a cerveja. E sanciona que o fato de certos pratos serem raros e estranhos faça-os mais agradáveis ao gosto que aqueles comuns, ou seja, um *constructo* cultural codificado estimularia mais o paladar que a materialidade do alimento em si.

Artusi, aproveitando as reflexões de Averani, propõe-se a provar que o dito latino de que gosto não se discute também o representa e alfineta o célebre gastrônomo literato Brillat-Savarin, por meio da receita francesa do fondue, que, segundo ele, não seria lá grande coisa...

(...) Io, per esempio, non sono del parere di Brillat Savarin, che nella sua *Physiologie du goût* fa gran caso della fondue (cacimperio) e ne dà la seguente ricetta: (...). Io, in opposizione a Savarin, di questo piatto ho poco conto, sembrandomi non possa servire che come principio in una colazione o per ripiego quando manca di meglio. In Italia essendo questo un piatto speciale ai Torinesi, ritenuto perciò che essi lo facciano alla perfezione, mi sono procurato da Torino la seguente ricetta la quale, avendo corrisposto alla prova, ve la descrivo.<sup>216</sup> (ARTUSI, 2010, p. 275).

O cultivo dos temas do gosto e do convívio parecem ser um relevante *topos* do *Manual* de Artusi. E o cuidado em ancorar cuidadosamente sua empreitada em citações

---

<sup>215</sup> “(...) A esse respeito, Giuseppe Averani, tratando *Del vitto e delle cene degli antichi*, escreve: “Variado e inconstante é o gosto. (...) Acontece ainda frequentemente que uma certa apreensão fantástica torna nossa comida mais ou menos agradável e prazerosa, de acordo com o que a imaginação distorcida a representa para nós. As comidas e os alimentos raros e estranhos são mais agradáveis ao paladar do que aqueles locais.” (ARTUSI, 2010, p. 275, grifos do autor, tradução nossa).

<sup>216</sup> “(...) Eu, por exemplo, não sou da opinião de Brillat Savarin, que em sua *Physiologie du goût* dá muito destaque ao *fondue* (*cacimperio*) e passa a seguinte receita: (...). Eu, ao contrário de Savarin, pouco tenho em conta este prato, pois me parece que só pode servir de entrada num almoço ou de quebra-galho, quando não há melhor. Na Itália, por se tratar de um prato especial para os turinenses, considera-se, portanto, que eles o façam com perfeição, e obtive de Turim a seguinte receita que, a qual tendo sido testada, descrevo a vocês: (...)” (ARTUSI, 2010, p. 275, tradução nossa).

literárias e epistolares, bem como através de suas narrativas autobiográficas, reforçaria o caráter pedagógico da obra, desviando da vulgaridade da gula indiscriminada do *rusticus*.

A conjunção de literatura e paladar, enquanto parâmetros “confiáveis” acerca do gosto pode ser encontrada em ensaios de Voltaire. Em seu *Dictionnaire Philosophique*, de 1764, o autor se dedica ao verbete *gôut* por longas páginas. Novamente veremos que “a parte mais grosseira da filosofia”, que remete à corporeidade dos sentidos inferiores, será alçada a parâmetro de conhecimento. Para tal, segundo Voltaire, é necessário educar a sensibilidade:

Il ne suffit pas, pour le goût, de voir, de connaître la beauté d'un ouvrage; il faut la sentir, en être touché. Il ne suffit pas de sentir, d'être touché d'une manière confuse; il faut démêler les différentes nuances. Rien ne doit échapper à la promptitude du discernement; et c'est encore une ressemblance de ce goût intellectuel, de ce goût des arts, avec le goût sensuel: car le gourmet sent et reconnaît romptement le mélange de deux liqueurs; l'homme de goût, le connaisseur, verra d'un coup d'oeil prompt le mélange de deux styles; il verra un défaut à côté d'un agrément (...).<sup>217</sup>  
(VOLTAIRE, 1764, s./p.).

Nesse registro, Voltaire recorre à figura do *gourmet* como parâmetro de “expertise sensível” do gosto em sua fisicidade; *buongustaio*, *gastrônomo*, *buona forchetta*, *intenditore*.

Conhecedor. Alguém instruído, com “presteza de discernimento”, capaz de distinguir o mau gosto do bom gosto, de decodificar uma composição e apreciar um defeito ao lado de um êxito. Através dessa comparação, Voltaire equipara o conhecimento que parte do aspecto sensitivo físico do gosto àquele abstrato do intelecto, igualmente sensível.

Sobre essa consolidação iluminista acerca do entendimento do gosto – e de marcado caráter distintivo, especialmente para as futuras classes burguesas do *Ottocento* leitoras de Artusi –, em seu ensaio *Il gusto della conoscenza*, de 2007, Montanari narra o percurso conceitual que compreende um amplo arco temporal que associa gosto a conhecimento; a intrincada relação entre *sapore* e *sapere*. A palavra *sapere* (saber) deriva da palavra *sapore* (sabor), *assaporare* (saborear); etimologicamente temos “saber, termo dialetal *savère*, do latim vulgar *sapĕre*: ter sabor, ser sábio, entender”<sup>218</sup>, possuir discernimento; onde, *sapóre* (*savóre*) “ter sabor”, e significa “cada uma das sensações gustativas específicas,

<sup>217</sup> “Não basta, ao gosto, ver, conhecer a beleza de uma obra; é necessário senti-la, ser tocado por ela. Não basta sentir, ser tocado de maneira confusa; você tem que desenredar as diferentes nuances. Nada deve escapar à presteza do discernimento; e há ainda uma semelhança desse gosto intelectual, desse gosto por arte, com o gosto sensual: pois o gourmet sente e reconhece claramente a mistura de duas bebidas; o homem de bom gosto, o conhecedor, verá de relance a mistura de dois estilos; ele verá um defeito ao lado de uma qualidade (...).” (VOLTAIRE, 1764, s./p., tradução nossa).

<sup>218</sup> “Sapere” in *Vocabolario Treccani*. Disponível em: <<https://www.treccani.it/vocabolario/sapere2/>>. Acesso em: 25.mai.2018.

causadas pelo contato de substâncias alimentares com quimiorreceptores linguais<sup>219</sup>”. Nesse sentido, como vimos anteriormente, Gregorio Magno, com a frase “sapere è aver sapore delle cose<sup>220</sup>”, sintetiza primorosamente a relação entre os termos.

Montanari discute especificamente a relação entre o sentido de gosto e a ideia de conhecimento, partindo do contexto da cultura medieval italiana. Segundo ele, as correntes medievais das escolas platônica e aristotélica se posicionavam de formas distintas sobre a corporeidade e a questão do gosto, bem como sobre a relação do homem com o olfato e o paladar. Um dos autores mais evocados por Montanari no referido texto é o filósofo Agostinho de Hipona, o qual, baseando-se na física de Aristóteles, “aveva ben spiegato che ai cinque sensi ‘esterni’ ne corrisponde uno ‘interno’ che ne rielabora e ne valuta informazioni, veicolandone in direzione dell’anima<sup>221</sup>” (MONTANARI, 2007, p. 01). O cérebro arquivaria os dados sensíveis “no ventre da memória”. Ou seja, segundo Agostinho, referenciando Aristóteles, “la bocca sente, ma ‘è l’anima che gusta, attraverso la bocca’<sup>222</sup>” (idem, ibidem).

O texto de Montanari é concluído com a exposição do processo de formação e consolidação da noção de bom gosto no período renascentista, quando entra em cena uma cultura programaticamente reservada a uma elite e da qual a maioria deveria ser excluída, o que gera consequências contraditórias, pois, da mesma forma que o gosto assume um caráter elitista, para conhecedores, ele se baseia em aprendizado, o que *a priori* não exclui ninguém de se capacitar (e recordemo-nos aqui da prerrogativa do *Manual* artusiano de que “a prática é o melhor mestre”). Ou seja, a diferenciação social ancorada no gosto não se dá por meios “ontológicos”, mas por meio da prática. Não se nasce com bom gosto, torna-se uma pessoa *cultivé*, um *buongustaio* – tema histórico e social investigado pioneiramente por Elias, como vimos.

Dessa forma, retomando a reflexão aristotélica, o órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, pois cabe a ele o reconhecimento e o julgamento sobre o bom e o ruim, com base em critérios adquiridos intelectualmente – como comentava Averani sobre o gosto

<sup>219</sup> “Sapere” in *Vocabolario Treccani*. Disponível em: <<https://www.treccani.it/vocabolario/sapore/>>. Acesso em: 25.abr.2018.

<sup>220</sup> “Saber é ter o sabor das coisas.” (*Moralia in Iob*, Papa Gregorio, I. 14, tradução nossa). *I Morali del Pontefice S. Gregorio Magno sopra il Libro di Giobbe volgarizzati da Zanobi da Strata Protonotario Apostolico, e poeta laureato contemporaneo del Petrarca. Impressione nuova purgata da innumerevoli errori, e a miglior lezione ridotta, aggiuntevi anche le citazioni della Sacra Scrittura. Tomo I°, che abbraccia i primi otto Libri*, 1721. Disponível em: <[https://archive.org/details/bub\\_gb\\_R34TK9tzhGMC](https://archive.org/details/bub_gb_R34TK9tzhGMC)>. Acesso em: 28.jan.2022.

<sup>221</sup> “(...) havia explicado bem que aos cinco sentidos ‘externos’ corresponderia um ‘interno’, que reelabora e avalia as informações, veiculando-as na direção da alma.” (MONTANARI, 2007, p. 01, tradução nossa).

<sup>222</sup> “(...) a boca sente, mas é ‘a alma que saboreia, através da boca’.” (MONTANARI, 2007, p. 01, tradução nossa).

especial das comidas raras e estranhas. Uma vez que a língua seja o órgão sensível que identifica os quatro sabores fundamentais: doce, salgado, amargo e ácido, o que irá variar no tempo e no espaço serão os critérios de avaliação, permitindo que a ideia do que é palatável varie, oscile, de acordo com classe social, ambiente profissional e familiar. Assim, o pertencimento a determinados grupos é o mediador do desenvolvimento e da transmissão de conhecimentos e gostos particulares. Por esta razão, segundo Montanari, o gosto é um elemento constitutivo das culturas humanas (2007, p. 01). A língua serve de suporte biológico, mas é o cérebro quem interpreta as mensagens.

#### 4.3.1 *Estômago de poeta*

Artusi convocará seus leitores a serem fiéis à prática e ao cultivo de um paladar plural e “nacional”, ao qual ele se dedicará a propor como identitariamente italiano, sob uma importante ressalva: identitário não por aquilo que é consumido em si, pois poderia ser um alimento/ingrediente estrangeiro, mas sim pela forma como é consumido, ou seja, o *costume* sobre a forma de consumo é que patentearia uma tradição, mais do que a origem do produto. Eis um meio de educar e de compactar os muitos paladares e as variadas técnicas da extensa Península em uma apreciação polifônica de gostos comuns. E ele o fará não somente instigando a educação social e culinária, mas também a literária, dando voz de forma especial a intelectuais escritores canônicos.

O café, por exemplo, uma das modernas “bebidas de poeta”, foi difundido no âmbito artístico literário por poetas como Francesco Redi<sup>223</sup>, do século XVII, em *Bacco in Toscana*, Giuseppe Parini, com *Il risveglio del 'giovín signore'* (“O despertar do jovem senhor”), no qual compara o despertar de um jovem senhor aristocrático ao de um

---

<sup>223</sup> Nos versos de “Bacco in Toscana”, do naturalista e poeta Francesco Redi, sobre o chocolate, o chá e o café, entendidos como ‘remédios’, lemos: “Non sia già che il cioccolatte/V’adopprassi, ovvero il tè,/Medicine così fatte,/Non saran giammai per me:/Beverei prima il veleno,/Che un bicchier, che fosse pieno./Dell’amaro e reo caffè” (REDI, 1685, v. 185-200). “O Ditirambo, na literatura clássica grega era um gênero de poesia que celebrava o culto a Dionísio. Era cantado por um coro que dançava em círculos, acompanhado de música. Na literatura moderna, tornou-se uma composição lírica de métrica variada que exalta a embriaguez causada pelo vinho e expressa a alegria de viver.” (“Ditirambo” in *Vocabolario Treccani*, tradução nossa). Nada mais natural, portanto, que em uma ode ao vinho, tais bebidas obscuras fossem espiritualmente repudiadas. Disponível em: <<https://www.treccani.it/vocabolario/ditirambo/>>. Acesso em: 07.jul.2019.



camponês<sup>224</sup>, e Carlo Goldoni, que escreveu a comédia *La bottega del caffè*, ambos do século XVIII.

No receituário, Artusi nomeia de *Cose diverse* os alimentos e bebidas raros e estranhos, digamos exóticos. Ali estão reunidas reflexões sobre o café, o chá e o chocolate. Como interpreta o historiador da alimentação, Alberto Capatti, esta seria a seção que representaria “un armadio chiuso a chiavi, annesso alla cucina, in cui si nottano prodotti coloniali, conserve e spezie.”<sup>225</sup> (CAPATTI, 2010, p. 782).

#### 776. Caffè

Questa preziosa bibita che diffonde per tutto il corpo un giocondo eccitamento, fu chiamata *la bevanda intellettuale, l'amica dei letterati, degli scienziati e dei poeti* perché, scuotendo i nervi, rischiara le idee, fa l'immaginazione più viva e più rapido il pensiero. (...) L'uso si andò poi via via generalizzando e crescendo fino all'immenso consumo che se ne fa oggi giorno; ma due secoli addietro il Redi nel suo *Ditirambo* cantava:

Beverei prima il veleno  
Che un bicchier che fosse pieno  
Dell'amaro e reo caffè.

e un secolo fa, pare che l'uso in Italia ne fosse tuttora ristretto se a Firenze non si chiamava ancora *caffettiere*, ma *acquacedrataio* colui che vendeva cioccolato, caffè e altre bibite<sup>226</sup> (ARTUSI, 2010, p. 785, grifos do autor).

No referido trecho, o autor explicita o quão moderna e recente é a aceitação do gosto pelo café na Europa. Enaltece suas qualidades, tão valorizadas por “clarear as ideias e acelerar o pensamento”, mas que, contudo, dois séculos antes era vivida com amarga desconfiança: seria um veneno? Interessante também a surpresa de Artusi ao constatar que seu estabelecimento comercial cem anos antes sequer se chamava *caffettiere*, e era comercializado no *acquacedratàio* – do toscano antigo: quem preparava ou vendia *acquacedrata*, bebidas

<sup>224</sup> “Ecco vedo ora entrare il tuo ben acchittato/servetto che ti chiede cosa vuoi per colazione/oggi, quale delle esotiche bevande/Che sei solito gustare preferisci bere/nella tua preziosa tazza:/scegli quella che ti piace di più./Se hai bisogno di qualcosa di caldo/che ti aiuti a digerire/è meglio il bruno cioccolato/che viene dal Mar dei Caraibi/e che i selvaggi di laggìu ti offrono come tributo./Se invece ti svegli malinconico/e hai paura di ingrassare troppo,/è meglio il caffè,/che arriva da Aleppo e da Moca/, ricca di mille navi.” (Mattino, v. 126-140, 1763).

<sup>225</sup> “(...) um armário fechado, anexo à cozinha, onde se pode ver produtos coloniais, conservas e especiarias.” (CAPATTI, 2010, p. 782, tradução nossa).

<sup>226</sup> “Essa bebida preciosa que espalha uma alegre excitação pelo corpo todo, foi chamada de *a bebida intelectual, a amiga de escritores, cientistas e poetas* porque, ao sacudir os nervos, ilumina as ideias, torna a imaginação mais viva e mais rápido o pensamento. (...) O uso então se generalizou gradativamente e cresceu até o imenso consumo que se faz hoje; mas há dois séculos Redi cantou em seu *Ditirambo: Eu beberia o veneno primeiro/ Que um copo que fosse cheio/ Do amargo e réu café* e há um século, parece que seu uso na Itália ainda era restrito uma vez que em Florença ainda não se chamava *caffettiere*, mas *acquacedrataio*, alguém que vendia chocolate, café e outras bebidas.” (ARTUSI, 2010, p. 785, grifos do autor, tradução nossa).

refrescantes<sup>227</sup>. Portanto o hábito de tomar café teria se tornado uma unanimidade europeia recentemente. Um paladar estranho e estrangeiro (árabe), introduzido e moldado às culturas europeias<sup>228</sup>.

A propósito da trinca de bebidas estrangeiras, como podemos observar, Artusi enriquece e patenteia sua opinião dando voz a terceiros, tais como escritores, poetas e leitores; vejamos, então, o chá e o chocolate:

777. The

Dumas padre dice che fu nel 1666 sotto il regno di Luigi XIV che il the, dopo una opposizione non meno viva di quella sostenuta dal caffè, s'introdusse in Francia. (...) Anche il the eccita i nervi e cagiona l'insonnia; ma la sua azione, nella maggior parte de' casi, è meno efficace di quella del caffè e direi anche meno poetica ne' suoi effetti perché a me sembra che il the deprima e il caffè esalti.<sup>229</sup> (ARTUSI, 2010, p. 788).

Impressões pessoais, subjetivas. O chá deprime e o café excita! O início da consolidação de novos – e incertos – usos e costumes de produtos estrangeiros, essencialmente inacessíveis, inicialmente exclusivos das cortes e da alta burguesia. Nessas observações fica patente para nós o gosto exclusivo, raro e estranho enquanto fator de distinção social.

Sobre o chocolate, o autor inicia sua explanação pela carta de um leitor ‘atormentado’:

778. Cioccolata

Non è facil cosa il contentar chiunque e meno che mai in questa materia, tanti e sì vari essendo i gusti delle persone. Non avrei potuto supporre che un signore avesse

<sup>227</sup> “Acquacedrataio” in *Vocabolario Treccani*. Disponível em: <<https://www.treccani.it/vocabolario/acquacedrataio/>>. Acesso em: 02.mai.2020.

<sup>228</sup> “A propósito do caráter estimulante do café, composta entre 1732 e 1734, a original cantata de Johann Sebastian Bach, *Schweigst stille, Plaudert Nicht (Façam silêncio, não conversem)*, BWV 211, conhecida mais comumente por *Kaffeekantate (Cantata do café)*, é um interessante testemunho sobre o que inicialmente representava o café, em termos culturais. Trata-se de uma composição humorística e profana de Bach (que nunca se aventurou pelo gênero operístico) sobre o aspecto ‘desviante’ da excitante bebida, uma caricatura cômica do que seria uma jovem de ‘boa família’ viciada em ingerir café diariamente. A cantata trata com ironia a moda de frequentar cafés, na sociedade de Leipzig do século XVIII, então mal vista. Inicialmente restrito às elites nobres (e depois também consumido pela burguesia), o costume de tomar café, bebida de origem árabe e muito cara, chegou na Veneza do século XVII onde surgiram os primeiros *caffettieri*, e se espalhou pelas principais cidades europeias. Nos países de língua alemã, o café tornou-se hábito a partir do momento em que os turcos, retirando-se do cerco de Viena (ocorrido no século XVII) deixaram gado, alimentos, mas também uma grande quantidade de reserva de grãos de café para as tropas do Império Habsburgo. Houve grande entusiasmo por essa novidade social, que acabou por levar muitos ao consumo excessivo e desregulado. Assim, nos tempos de Bach frequentar uma *Kaffeehaus* era considerado um mau costume pelos mais conservadores.” (tradução nossa). Disponível em: <[https://www.jsbach.it/parole/cantata-del-caff%C3%A8-\(kaffeekantate\)](https://www.jsbach.it/parole/cantata-del-caff%C3%A8-(kaffeekantate))>. Acesso em: 23.abr.2022.

<sup>229</sup> “Dumas pai diz que foi em 1666, sob o reinado de Luís XIV, que o chá, após uma oposição não menos vivaz que a sustentada pelo café, foi introduzido na França. (...) O chá também excita os nervos e causa insônia; mas sua ação, na maioria dos casos, é menos eficaz que a do café, e eu diria ainda menos poética em seus efeitos porque me parece que o chá deprime e o café excite.” (ARTUSI, 2010, p. 788, tradução nossa).

notato in questo mio libro una lacuna che il tormentava. “Come si fa – diceva egli – a spender tante parole in lode del caffè e del the e non rammentare il cibo degli Dei, la cioccolata che è la mia passione, la mia bibita prediletta?”<sup>230</sup> (ARTUSI, 2010, p. 791)

Artusi, não sem expressar um certo pouco caso em relação ao chocolate, preenche a lacuna injusta deixada à “bebida dos deuses”. Em suas digressões sobre suas origens e usos, recorre ao amigo e professor antropólogo Paolo Mantegazza, que visitou países da América Latina, inclusive o Brasil, adverte seus leitores sobre a rica característica energética e substanciosa do alimento:

Come alimento nervoso eccita anch'essa l'intelligenza ed aumenta la sensibilità; ma, ricca d'albumina e di grasso (burro di cacao), è molto nutritiva, esercita un'azione afrodisiaca e non è di tanto facile digestione, perciò si usa aromatizzarla con cannella o vaniglia. (...) Chi ha lo stomaco da poterla tollerare “la cioccolata conviene – dice il professor Mantegazza – ai vecchi, ai giovani deboli e sparuti, alle persone prostrate da lunghe malattie e da abusi della vita”.<sup>231</sup> (MANTEGAZZA apud ARTUSI, 2010, p. 791, grifos do autor).

O chocolate, usualmente consumido como bebida, é exaltado pelo seu caráter excitante, não mais mental, dos poetas, mas físico, afrodisíaco, e de difícil digestão. Portanto, deverá ser consumido com moderação, e prescrito aos idosos, aos jovens fracos, e às pessoas debilitadas por doenças e que sofreram “abusos da vida”.

Justamente a esse respeito, e concluindo essas observações que almejam reforçar o caráter educativo e distintivo dos órgãos do paladar para a *civilité* da burguesia, a célebre obra (e publicada pela primeira vez anonimamente) *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante – ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*. Brillat-Savarin, conta em sua segunda edição com o apêndice *Traité des excitants modernes*, de Honoré de Balzac, publicado em 1838. Nele, o autor discorre sobre os efeitos do álcool (*eau-de-vie*), do açúcar, do chá, do café e do tabaco nas sociedades modernas.

<sup>230</sup> “Não é coisa fácil contentar a todos e muito menos nesta matéria, pois os gostos das pessoas são muitos e variados. Eu não poderia supor que um cavalheiro tivesse notado neste meu livro uma lacuna que o atormentava. ‘Como se pode – dizia ele – empregar tantas palavras em louvor ao café e ao chá e não se lembrar da comida dos deuses, do chocolate, que é minha paixão, a minha bebida favorita?’.” (ARTUSI, 2010, p. 791, tradução nossa).

<sup>231</sup> “Como alimento nervoso, também este excita a inteligência e aumenta a sensibilidade; mas, rico em albumina e gordura (manteiga de cacau), é muito nutritivo, exerce uma ação afrodisíaca e não é tão fácil de digerir, por isso é usado para aromatizá-lo canela ou baunilha. (...) Quem tem estômago que o tolere, ‘o chocolate convém – diz o professor Mantegazza – para os velhos, os fracos e os jovens magros, para as pessoas prostradas por longas doenças e abusos da vida’.” (MANTEGAZZA apud ARTUSI, 2010, p. 791, grifos do autor, tradução nossa).

L'absorption de cinq substances, découvertes depuis environ deux siècles et introduites dans l'économie humaine, a pris depuis quelques années des développements si excessifs, que les sociétés modernes peuvent s'en trouver modifiées d'une manière inappréciable.<sup>232</sup> (BALZAC, 1839, p. 06).

Balzac frisa as consequências das acelerações causadas pelo consumo dessas substâncias excitantes. Em seus ensaios, o autor propõe receitas e comenta os efeitos causados no corpo. Não é impossível que Charles Baudelaire tenha se inspirado também nos estudos de Balzac para escrever o ensaio *Les Paradis artificiels*, de 1860, em que narra os efeitos do haxixe e do ópio. O intuito do poeta era de discorrer sobre a relação entre as drogas e a criação poética.

Nessa seleção de comentários de distintos autores, é possível observarmos uma aproximação em direção ao novo e desconhecido (e a um futuro moderno?), por meio de investigações que transitam entre o científico e o intelectual, o homem sendo seu próprio experimento. Esse indivíduo que, através do aprendizado, poderia ser capaz inclusive de gozar de trânsito social, ao tornar-se *cultivé*. Para tal, ele precisará educar seu corpo, seu paladar e as suas palavras.

#### 4.4 *Una scorta*

“Fatta l’Italia, facciamo gli Italiani<sup>233</sup>”, teria dito o político e escritor Massimo D’Azeglio, logo após a Unificação da Península (MONTANARI, 2010, VII). Montanari, em *L’identità italiana in cucina*, de 2010, pontua na introdução do livro que a grande massa de populações do campo vivia e continuaria a viver em realidades apartadas, bastante limitadas, enquanto as elites aristocrática e burguesa já viviam há séculos em uma “dimensão italiana”; aquela dos modos de viver e das mentalidades. Em outras palavras, a Itália da cultura precede a Itália política (idem, ibidem). Então, invertendo a frase de D’Azeglio, um núcleo de italianos já estava “feito” para que se “fizesse a Itália” e os outros *italianos*. Podemos verificar esse engajamento no decorrer desse capítulo.

Modelos alimentares e gastronômicos de identidades coletivas, juntamente às normas de convívio e à língua, consolidaram (e consolidam ainda hoje) a cultura italiana, em

---

<sup>232</sup> “A absorção de cinco substâncias, descobertas há cerca de dois séculos e introduzidas na economia humana, levou durante alguns anos a desenvolvimentos tão excessivos, que as sociedades modernas podem encontrar-se modificadas de forma inapreciável.” (BALZAC, 1839, p. 6, tradução nossa).

<sup>233</sup> “Feita a Itália, façamos os italianos.” (D’AZEGLIO apud MONTANARI, 2010, VII, tradução nossa).

um “sentir comum”, como nomeou Montanari a sensação de pertencimento. A alimentação, inclusive, permeia o convívio e se perpetua através da língua, portanto, é parte indissociável de tais distintivos traços culturais. É diante desse horizonte que Pellegrino Artusi ter sido lido e *sentido* “trattatista” e “volgarizzatore” da “nova ciência da boa digestão”, como colocado por Camporesi, faz-se relevante, pois o projeto de sistematizar práticas, paladares e comportamentos em uma linguagem clara, acessível e pedagógica para um vasto público leitor, unifica o país nos usos gastronômicos das tradições locais, sem por isso sacrificar a singularidade de cada um deles (MONTANARI, 2010, p. 56).

Assim, já tendo nos sido apresentados os propósitos de Artusi, retornemos à prerrogativa de seu *Prefazio*, “Il miglior maestro è la pratica sotto un esercente capace; ma anche senza di esso, con una scorta simile a questa mia, mettendovi con molto impegno al lavoro, potrete, io spero, annaspar qualche cosa<sup>234</sup>” (ARTUSI, 2010, p. 14) da qual vale destacar a palavra escolhida pelo autor para designar seu papel na propedêutica de seu trabalho: “con una scorta simile a questa mia”. *Scorta* não parece ser uma escolha lexical casual, pois o termo abriga duas valências distintas e ambas abarcam amplamente o encargo do autor em sua obra. Por um lado, significa guarda-costas, ou de um guia, como Dante, que encontrou em Virgílio seu condutor. Aqui, então, não seria forçado projetar em Artusi um “anjo da guarda” que se propõe a conduzir a educação das famílias de uma Itália *in fieri*. Por outro, significa *provvista*, estoque, reserva de víveres<sup>235</sup>. Ou seja, no papel de um guia vigilante, o Artusi autor se dispôs ser uma *scorta* para seu público leitor, e o Artusi livro, uma generosa *provvista* de horizontes de conhecimento.

---

<sup>234</sup> “O melhor professor é a prática para um executor capacitado; mas mesmo não sendo um, com um guia como esse meu, dedicando-se com muito empenho ao trabalho vocês poderão, espero eu, arrematar alguma coisa.” (ARTUSI, 2010, p. 14, tradução nossa).

<sup>235</sup> “Scorta s. f. [femm. sostantivato di scorto, part. pass. di scorgere, nel sign. ant. di «guidare»]. – 1. a. L’azione di scortare, di accompagnare per guidare e proteggere, o per sorvegliare: fare la s. al treno presidenziale; essere di s. a un gruppo di prigionieri; personale di s.; *Ma dimmi ... chi son quelle Due anime che là ti fanno scorta* (Dante). (...) b. In senso concr., la persona, le persone, i mezzi che compiono la funzione di scortare: *Amor, ch’a ciò m’invaglia, Sia la mia scorta e ’nsignimi ’l camino* (Petrarca); (...) 2. Provvista, riserva di viveri, di combustibili o di altri materiali, fatta per sovvenire al consumo di un determinato periodo di tempo, o accantonata per essere usata in caso di necessità (...).” “Scôrta” in *Vocabolario Treccani*. Disponível em: <<https://www.treccani.it/vocabolario/scorta/>>. Acesso em: 01.abr.2022.

## 5 RACCONTO

*Ma sazieta di lingua il cor non sente*

Leopardi

Chegamos ao quinto e derradeiro capítulo dessas investigações que exploram “tudo que diz respeito à montanha”, metáfora utilizada na Introdução, através da qual sugerimos percorrer as páginas dessa tese com a mesma disposição que Stendhal divagava sobre a música de Rossini na ocasião em que publicou *Vie de Rossini*, em 1824: seguindo pistas esparsas de toda parte, “observando seus sinais e suas causas” (MAMMÌ, 1995, p. 09). A estratégia de “investigar a montanha” revelou-se oportuna uma vez que, ao nos empenharmos na exegese sobre a literariedade das receitas, e em dissertar sobre ela, nos deparamos com sua natureza rizomática, pois, vêm à tona inúmeras camadas de significado e a empreitada revela-se vertiginosa. Como se as receitas de Artusi se comportassem como charadas, prendendo a atenção do leitor: “Decifra-me ou devoro-te!”. E então, em especial esse último capítulo, convida: deixemo-nos devorar por elas.

Lancemos, portanto, luz às suas narrativas culinárias, em especial, às tais charadas, as quais nos fazem perguntar se o que se lê é uma receita que conta um caso ou um caso com uma receita no meio, ou até mesmo se seria uma receita *sem* receita.

Após termos sido apresentados a) às distintas tradições de clássicos literários que ecoam no *Manual*; b) ao peso moral acerca da questão da língua falada e escrita na Itália; d) à vida do autor e seu contexto histórico; c) aos amigos e autores que colaboraram com a formação do *ethos* do autor em seu pensar e agir; d) ao que constitui o *Manual* e como esse se propunha; avancemos, portanto, em direção ao fulcro da pesquisa, que é a leitura sensível das receitas, as quais, para nós, representariam a “alma” da obra. Busca-se, dessa forma, sugerir uma possível cartografia da prosa gastronômica de Artusi.

Deveríamos, talvez averiguar ou especular as razões que levaram suas receitas a terem personalidade própria, e poderem ser, dentre tantas outras, reconhecidas autoralmente (MONTANARI, 2011, p. 10); ou seja, observar de que forma foi cunhado o emblema de receita artusiana, que, acima de tudo, lhe garantiu uma difusão de massa e um sucesso prolongado, entrando nas casas de famílias italianas de diferentes estratos sociais, muitas

vezes, inclusive como parte indispensável do enxoval de casamento de recém-casados. Um guia de conduta social, alimentar e muito mais, como vamos observando.

Sobre este feito, Camporesi sublinha a quebra de paradigmas dentro do campo da literatura gastronômica vigente, preponderantemente técnica, uma vez que Artusi tenha produzido “un piccolo, nuovo, imprevedibile, estroso gioiello letterario, intervenendo radicalmente sopra un modello che pareva inscalfibile<sup>236</sup>” (CAMPORESI, 2007, XLIX). O termo *inscalfibile* quer dizer “duro, impenetrável”; como se o autor, no decorrer de vinte anos, tivesse esculpido *sobre* uma obra uma imagem moderna. Algo profano e transformador.

Assim, aqui pretende-se esboçar um subjetivo mapeamento relativo ao seu processo criativo, que permitiu dotar suas receitas de um “stile inconfondibile – non *per* i suoi lettori, ma *con* i suoi lettori<sup>237</sup>” (MONTANARI, 2011, p. 10, grifos do autor). Assim, o binômio presente no título do *Manual* se presta de suporte para abordar a análise das receitas da seguinte forma: a ciência do método (*la raccolta*), e a arte da escrita (*il racconto*). Contudo, antes de nos adentrarmos no âmbito criativo de Artusi, é fundamental estabelecermos um entendimento acerca do denominador comum do *corpus* analisado sobre o que é uma receita.

## 5.1 Ricettistica

O termo *ricettistica* significa “publicações relativas a receitas e manuais de cozinha”, e é um neologismo encontrado no *Vocabolario Treccani*, datado de 2008. Contudo, a tradição da *ricettistica* é antiquíssima, pois remonta às compilações de receituários médicos. A esse respeito, em *Pratiche mediche, cosmetiche e culinarie attraverso i testi (secoli XIV-XVI)*, de 2012, coletânea de ensaios organizada pelos historiadores da literatura, Elisa Treccani e Michelangelo Zaccarello, em seu texto introdutório, lemos:

Allestite per assistere individui, famiglie e comunità nei vari aspetti della loro vita, i ricettari e le compilazioni farmacopeiche rappresentano poi una inesauribile fonte di conoscenza lessicale, il cui spettro varia dai linguaggi tecnici (botanica, farmacia,

---

<sup>236</sup> “(...) uma pequena, nova, imprevisível, caprichosa joia literária, intervindo radicalmente sobre um modelo que parecia impossível de renovar.” (CAMPORESI, 2007, XLIX, tradução nossa).

<sup>237</sup> “(...) estilo inconfundível – não *para* os seus leitores, mas *com* os seus leitores.” (MONTANARI, 2011, p. 10, grifos do autor, tradução nossa).

scienze) alla lingua d'uso, e una chiave d'accesso per la comprensione di importanti aspetti della vita quotidiana.<sup>238</sup> (ZACCARELLO, 2012, p. 07).

Os receituários eram essenciais nas viagens e igualmente importantes na orientação da vida do dia a dia, no que dizia respeito à moda, cosméticos, e rituais mágicos ligados a superstições religiosas. Zaccarello enfatiza que a preparação culinária não estava apartada da preparação farmacopeica, pois, há meios de proporcionar a cura de doenças ou determinadas dores por meio do preparo de ingredientes simples, encontrados na natureza. Portanto, segundo o autor, não seria possível traçar um limite nítido entre a cozinha e a farmacologia: mas, pelo contrário, de contiguidade e complementaridade entre os dois mundos, na verdade, seria mais apropriado entender os receituários de culinária e aqueles de farmacopeia como dois aspectos da mesma matéria (2012, p. 09).

Compreendemos, então, por qual razão houve a necessidade de se registrar formulações de preparos alimentares: não apenas como testemunho de uma predileção do paladar comum, mas pela necessidade da manutenção da saúde e preservação da vida. E também – e não menos importante – por questões de estética, do campo da beleza, pois os receituários que não se restringiam a formulações para disfarçar defeitos da pele ou clarear os cabelos, mas também forneciam *segredos* para regular a fertilidade, tonificar os seios, fortalecer atributos sexuais, etc. (ZACCARELLO, 2012, p. 09). Ou seja, a priori, um receituário representa uma compilação de variadas formulações que podem ser de caráter médico, mágico, estético, culinário, decorativo (no caso de pigmentos para pintura de afrescos), de tal maneira que um receituário pode ser considerado, em última instância, um manual. Um manual prático para profissionais da saúde sem formação universitária, para pintores, para mães, para cozinheiras e cozinheiros e assim por diante.

### 5.1.1 O que é uma receita?<sup>239</sup>

Ao pesquisar no acervo da histórica *Biblioteca comunale dell'Archiginnasio* de Bolonha o verbete *ricetta* em dezesseis dicionários italianos<sup>240</sup>, editados entre a segunda

<sup>238</sup> “Criado para ajudar indivíduos, famílias e comunidades nos vários aspectos de suas vidas, os receituários e as compilações farmacopeicas representam igualmente uma fonte inesgotável de conhecimento lexical, cujo espectro varia das linguagens técnicas (botânica, farmácia, ciência) à linguagem coloquial, e uma chave de acesso para a compreensão de aspectos importantes da vida quotidiana (...).” (ZACCARELLO, 2012, p. 07, tradução nossa).

<sup>239</sup> Parte das reflexões discutidas nesse item estão presentes no ensaio “Perna à la gringo em Dona Benta: traduções de culturas alimentares”. *Cadernos da Casa Museu Ema Klabin: Identidades Paulistanas* – vol. 2. 2020, p. 49-58. Disponível em: <<https://emaklabin.org.br/cadernos/identidades-paulistanas>>.



metade do século XVIII e o século XX, o termo, de origem latina *recepta* (“coisa recebida”) e *recipere* (“receber”), quando presente, resultava “prescrição médica”, seguido de “fórmula ou método de tratamento”.

Nesse *corpus*, constatou-se que foi a partir da metade do Novecentos que acrescentarão por último: “relativa a doses, ingredientes e preparação culinária”. Assim, com séries de exemplos e citações, em todas as suas ocorrências, o termo comportava o sentido de paradigma. Indo ao encontro desse entendimento, outro significado relevante verificado em alguns dicionários sobre o termo receita é o de remédio, em uma operação retórica de sinédoque, do todo pela parte (*totum pro parte*), pois da receita chega-se ao remédio. Tal emprego será comentado mais adiante. Vejamos, então, como se apresenta o verbete atualmente:

receita. 1. Originalmente, a instrução escrita pelo médico para o preparo galênico de um medicamento e para a administração dele (antes chamada de fórmula mestra) (...) 2. Indicação dos ingredientes, doses e métodos de acondicionamento, com os quais se prepara pratos, sobremesas, conservas, bebidas e bebidas diversas, ou ainda produtos não alimentares: receitas culinárias.<sup>241</sup> (“*Ricetta*”, *Treccani Vocabolario, tradução nossa*).

Verificar que o termo, ainda hoje, segue vinculado historicamente à medicina e não de imediato à culinária desvela-nos que o entendimento sobre saúde e fórmulas terapêuticas considerava a alimentação uma conduta clínica, *a priori*. Haja visto, que a palavra “dieta”, do grego δίαίτα, *díaita*, signifique “regime de vida”; ou seja, a comida como manutenção do bem estar e proporcionadora de cura. Essa revelação por parte dos dicionários consultados desvela um segundo dado relevante: originalmente prescrever uma receita significava dominar amplos conhecimentos científicos sobre as potências da natureza, como plantas, minerais, elementos (al)químicos, astros e, sobretudo, o corpo e os humores humanos. Para tal, pressupunham-se estudos e letramento em mais de um idioma. Em contrapartida, para preparar uma infusão de ervas ou um cozido é suficiente o conhecimento empírico da prática quotidiana, informações que foram transmitidas oralmente e conservadas na memória.

<sup>240</sup> A título ilustrativo, quatro deles: *Vocabolario degli accademici della Crusca*. Quarta impressione. Domenico Maria Manni: Firenze, 1735; *Vocabolario degli Accademici della Crusca*. Tomo quinto P-R. Dionigi Ramanzini: Verona, 1806. p. 365; *Vocabolario della Lingua Italiana dagli Accademici della Crusca*. Tomo secondo parte prima. David Passigli e soci: Firenze, 1.8238. p. 819; *Vocabolario della Lingua Italiana. Il nuovo Zingarelli Gigante*. Zanichelli: Bolonha, 1983. p. 1.589.

<sup>241</sup> “*Ricetta*”, in *Vocabolario Treccani*. Disponível em: <<https://www.treccani.it/vocabolario/ricetta/>>. Acesso em: 21.fev.2018.

Em outras palavras, se a receita médica é um documento que apenas um doutor poderia prescrever, a receita culinária é passível de ser executada por qualquer pessoa, pois sentir fome é universal, já o letramento não. Logo, passar o conhecimento oral da medicina ou da culinária para a codificação escrita é algo que pressupõe estudos. Contudo, preparar um xarope para tosse nem sempre requer instrução formal.

Portanto, a partir da análise de uma bibliografia italiana, a passagem da valência terapêutica da receita para sua concepção estritamente culinária só pôde ocorrer após revoluções sociais, com o advento dos manuais domésticos que visavam educar as novas burguesias emergentes na cozinha e na sala, em que a instrução do convívio era a chave da consolidação de uma nova ordem social. A popularização das receitas escritas requeria público médio alfabetizado e com acesso a bens de consumo. Até meados do século XVIII, os livros de receita eram uma exclusividade restrita às cozinhas de reis, imperadores, czares, sultões e à elite da alta burguesia, que se alimentavam por meio de equipes de cozinheiros e serviçais. Isto posto, vale mencionar que

Pellegrino Artusi sarà anche l'ultimo trattatista di cucina a menzionare i *segreti*, cioè quegli espedienti e rimedi escogitati dagli alchimisti-scenziati medievali, rinascimentali e barocchi (...) per curare le più svariate infermità e indisposizioni degli uomini, degli animali e delle piante e per dare tutte le spicciole indicazioni della piccola alchimia domestica nella preparazione, per esempio, di carni, verdure, conserve, sciroppi e pozioni varie (...).<sup>242</sup> (CAMPORESI, 2007, XLVII, grifos do autor).

Ao se encerrar uma era de compilações que precederam a modernização da ciência, da saúde e da alimentação, tão representativas do século XIX, Artusi teria marcado a passagem dessa transição ao acolher os usos e costumes que perduraram e reconfortaram por séculos e, ao mesmo tempo, ocupando-se de atualizar os italianos sobre as novas práticas e proposições de condutas sociais, partes constituintes de uma nova mentalidade, decorrentes das inovações oitocentistas nos mais variados âmbitos.

---

<sup>242</sup> “Pellegrino Artusi será também o último tratadista culinário a mencionar os *segredos*, ou seja, aqueles expedientes e remédios inventados pelos alquimistas-cientistas medievais, renascentistas e barrocos (...) para curar as mais variadas enfermidades e males dos homens, animais e plantas e dar todas as pequenas indicações da pequena alchimia doméstica na preparação, por exemplo, de carnes, legumes, conservas, xaropes e variadas poções (...)”. (CAMPORESI, 2007, XLVII, grifos do autor, tradução nossa).

## 5.2 A arte narrativa do *racconto*

Após discorrer sobre o que constitui e representa o termo receita, passemos ao processo da escrita artusiana. Da segunda edição em diante, irá se somar ao conteúdo de *La Scienza*, uma rica multivocalidade: as vozes de seu público leitor. No título de sua obra, o autor precisa: *compilado por Pellegrino Artusi*. Trata-se de uma obra de compilação, cujo autor deixa claro seu caráter de coleta e colagem já em sua primeira publicação. Após o lançamento da obra, de mil volumes, o *Manual* foi tornando-se cada vez mais requisitado. Com seu endereço disponível no livro, para solicitações de exemplares, o autor estreitou sua comunicação direta com o público.

De forma exponencial, cartas de solicitação de livros chegavam juntamente com comentários sobre suas receitas e sugestão de novas. O fluxo epistolar era endereçado ao número 25 da Piazza Massimo D'Azeglio, no centro histórico de Florença. Artusi comenta na edição de 1910, um ano antes de falecer, como vimos no primeiro capítulo: “Con questa trentacinquesima edizione si è giunti in tutto al numero di 283.000 copie date alla luce finora, e quasi sempre con l’aggiunta di nuove ricette (perché quest’arte è inesauribile)”.<sup>243</sup> (ARTUSI, 2007, p 08).

A expressão adotada pelo autor de “dar à luz” traduz seu processo de concepção colaborativa, de fecunda conjunção. Seus “inúmeros filhos publicados” foram fruto de parcerias, permitindo que a compilação expressasse representatividade. Portanto, de destinatários, os leitores passaram a atuar como coautores.

Sobre o caráter de construção composicional, em *A estética da criação verbal*, de 1979, o filósofo e crítico literário Mikhail Bakhtin expõe o conceito de enunciado, em que cada campo de utilização da língua acaba por elaborar seus gêneros de discurso. O *Manual* artusiano, a partir da segunda edição, iniciou acidentalmente um processo de criação colaborativa em que é possível identificar um gênero discursivo composto de muitas vozes. Nele, ecoa não apenas a voz de seu autor, bem como dos autores literários por ele referenciados e também de seus leitores de forma direta e indireta. Artusi os comenta nominalmente e transcreve as cartas e receitas recebidas. “A maioria desses gêneros se presta a uma reformulação livre e criadora (à semelhança dos gêneros artísticos, e alguns talvez até em maior grau), no entanto (...) é preciso dominar bem os gêneros para empregá-los

---

<sup>243</sup> “Com esta trigésima quinta edição atingimos no total o número de 283.000 cópias dadas à luz até agora, e, quase sempre, com a adição de novas receitas (porque esta arte é inesgotável).” (ARTUSI, 2007, p. 08, tradução nossa).

livremente” (BAKHTIN, 2006, p. 282). Eis, portanto, uma passagem que patenteia a motivação inicial da pesquisa: acerca do reconhecimento dos ecos de correntes e tradições literárias e de como comporiam e participariam das narrativas.

Como estamos observando, Artusi se provou bastante à vontade ao transitar pelos gêneros, abarcando muitas competências, como tratadista, vulgarizador, contista, gastrônomo, etnógrafo, mercante, escritor, biógrafo, comentador literário, e – acima de tudo – leitor.

Vejamos alguns trechos de enunciados que explicitam colaborações:

88. *Maccheroni con le sarde alla siciliana*

Di questa minestra vo debitore a una vedova e spiritosa signora il cui marito, siciliano, si divertiva a manipolare alcuni piatti del suo paese (...).

502. *Pasticcio di magro*

Mancherei a un dovere di riconoscenza se non dichiarassi che parecchie ricette del presente volume le devo alla cortesia di alcune signore che mi favorirono anche questa (...).

53. *Zuppa alla Stephani*

L'illustre poeta dott. Olindo Guerrini, essendo bibliotecario dell'Università di Bologna, ha modo di prendersi il gusto istruttivo, a quanto pare, di andare scavando le ossa dei Paladini dell'arte culinaria antica per trarne forse delle illazioni strabilianti a far ridere i cuochi moderni. Si è compiaciuto perciò di favorirmi la seguente ricetta (...).<sup>244</sup> (ARTUSI, 2010, p. 144, 949, 107).

Até então, não se havia escrito um livro *com* seus destinatários. Através desses enunciados, podemos ilustrar seu inusitado e original processo de construção da escrita, na qual foram incorporados e reelaborados “diversos gêneros primários (simples), que se formaram nas condições da comunicação discursiva imediata” (BAKHTIN, 2006, p. 264). Ou seja, entre relatos orais de receitas a conversas de salão, toda comunicação espontânea da sociabilidade quotidiana serviu de território de escuta para sua obra, de representação e de pertencimento. Desenvolvendo sintonia e confiança *em* e *com* seus leitores e colaboradores, propondo liberdade, tanto na interpretação da leitura quanto em suas formas de fazer.

---

<sup>244</sup> “88. *Maccheroni con le sarde alla siciliana*. Deste prato sou devedor a uma viúva e espirituosa senhora cujo marido, siciliano, se divertia em preparar alguns pratos de sua cidade (...).

502. *Pasticcio di magro*. Faltaria a um dever de reconhecimento se não declarasse que várias receitas do presente volume devo à cortesia de algumas senhoras que favoreceram também [com] esta (...).

53. *Sopa alla Stefani*. O ilustre poeta Dr. Orlando Guerrini, sendo bibliotecário da Universidade de Bolonha, ao que parece, foi escavando os ossos dos Paladinos da arte culinária antiga e extraiu algumas conclusões extraordinárias de fazerem rir os cozinheiros modernos. Ficou satisfeito, desta forma, em favorecer-me com a seguinte receita (...).” (ARTUSI, 2010, p. 144, 949, 107, tradução nossa).

Para Bakhtin, as mudanças históricas dos estilos de linguagem estão indissolúvelmente ligadas às mudanças dos gêneros do discurso: “A linguagem literária é um sistema dinâmico e complexo de estilos de linguagem; o peso específico desses estilos e sua inter-relação no sistema da linguagem literária estão em mudança permanente” (BAKHTIN, 2006, p. 267). E, para reforçar seu ponto, o crítico recorre a uma analogia do movimento, que bem se aplica aos tempos oitocentistas artusianos, dinamizados pelas ferrovias e correios, “Os enunciados e seus tipos, isso é, os gêneros discursivos, são correias de transmissão entre a história da sociedade e a história da linguagem” (BAKHTIN, 2006, p. 268). Embora já tenhamos discutido o gênero do texto artusiano no decorrer do quarto capítulo, acreditamos ser interessante pontuar que Artusi não só realiza um tratado polifônico, mas renova e consolida o gênero.

Ao propor um manual sobre o comer e o beber no convívio social, e, a partir de sua inesperada receptividade, estabelecer uma relação dialógica com o público, Artusi consegue condensar, amalgamar e estabelecer parâmetros comuns de convivialidade e civilidade. “All’Artusi andò il grande merito di avere dato una cucina nazionale, quasi una patria comune (...).<sup>245</sup>” (CAMPORESI, 2007, LIII). Isso permitiu que sua obra viajasse com as famílias, em tempos de fluxos migratórios, mostrando-se importante referência de italianidade, uma vez que um vêneto, um toscano ou um calabrês se designavam italianos apenas quando fora da Itália.

Sobre essa relevância pedagógica de muitos, Camporesi dirá:

Il manuale artusiano, gremito di aneddoti, facezie, bozzetti, considerazioni stravaganti, storielle, amenità varie, può leggersi (...) come un serbatoio di notizie e osservazioni naturalistiche, scientifiche, dietetiche, igieniche, per cui quando la massaia o il cuoco lo aprono, si trasformano in curiosi lettori e avvertono il fascino accattivante e nobilitante che si sprigiona da quelle pagine varie e imprevedibili. Per molte persone di casa ha rappresentato l’unica lettura della vita, l’unica escursione nell’orto della scienza e della letteratura (...).<sup>246</sup> (CAMPORESI, 2007, XLVIII – XLIX).

<sup>245</sup> “A Artusi se credita o grande mérito de ter dado uma cozinha nacional, quase uma pátria comum (...).” (CAMPORESI, 2007, LIII, tradução nossa).

<sup>246</sup> “O manual Artusi, repleto de anedotas, brincadeiras, recordações, considerações extravagantes, historinhas, amenidades diversas, pode ser lido (...) como um reservatório de informações e observações naturalistas, científicas, dietéticas, higiênicas, portanto, quando a dona de casa ou o cozinheiro o abrem, transformam-se em leitores curiosos e sentem o encanto cativante e enobrecedor que emana daquelas várias e imprevisíveis páginas. Para muitas pessoas em casa representava a única leitura da vida, a única excursão pela horta da ciência e da literatura (...).” (CAMPORESI, 2007, XLVIII-XLIX, tradução nossa).

Devido a esse caráter “cativante e nobilizante” de suas narrativas culinárias, um variado universo do saber se desvelava aos cidadãos comuns. Concisas e estimulantes, ora refletiam um posicionamento político, ora uma curiosidade botânica, por exemplo, tornando o receituário uma leitura enciclopédica e ao mesmo tempo literária.

Leitor fervoroso e admirador de Giusti, o qual “recupera” o toscano falado em suas poesias e prosas. Artusi explicita sua apreciação pela forma figurada do falar, tão natural e assertiva, concedendo ao discurso leveza e clareza e, principalmente, comprometida em proporcionar “vantaggio e diletto”, ao instruir e deleitar. O binômio, presente por todo o *Manual*, é antiquíssimo, basta pensarmos nas fábulas de Esopo.

### 5.2.1 360. *Lingua alla Scarlatta, uma paródia homérica*

“Artusi è l’uomo che, nel momento di dare una ricetta di ‘Lingua alla scarlatta’ tira fuori impassibile un lacerto omerico ricavandone effetti grotteschi e surreali<sup>247</sup>” (CAMPORESI, 2007, LII). Vejamos, portanto, a inusitada narrativa da receita, a qual reúne os principais pressupostos apresentados no decorrer da tese, a) a educação da palavra, pelo engajamento político com a questão da língua italiana, e do corpo, do comportamento; b) a literatura enquanto potencializador propedêutico; c) o registro de uma prática culinária, a comida como meio. Assim, tal narrativa sintetizaria o projeto do *Manual*.

A receita incorpora o que podemos chamar de “as três línguas de Artusi”: a língua que degusta, a língua que fala e a língua escrita. Assim, trata-se de uma receita de alta densidade intertextual, como veremos:

#### 360. Lingua alla scarlatta

*Alla scarlatta* perché prende un bel color rosso; ed è, per aspetto e gusto, un piatto ben indovinato. Dovendovi parlar di lingua, mi sono venuti alla memoria questi versi del Leopardi:

Il cor di tutte  
Cose alfin sente sazieta, del sonno,  
Della danza, del canto e dell'amore,  
Piacer più cari che il parlar di lingua,  
Ma sazieta di lingua il cor non sente.

<sup>247</sup> “Artusi é o homem que, no momento de passar uma receita de ‘Língua escarlate’, tira da manga impassível um fragmento homérico, obtendo efeitos grotescos e surreais.” (CAMPORESI, 2007, LII, tradução nossa).

È vero, il prurito della loquacità non si sazia cogli anni, anzi cresce in proporzione, come cresce il desiderio di una buona tavola, unico conforto ai vecchi, ai quali però le inesorabili leggi della natura impongono di non abusarne sotto pena di gravi malanni; l'uomo nella vecchiaia consuma meno e l'azione degli organi facendosi via via meno attiva e le secrezioni imperfette, si generano nel corpo umano umori superflui e malefici, quindi dolori reumatici, gotta, colpi apoplettici e simile progenie uscita dal vaso di madonna Pandora. Tornando alla lingua, di cui devo parlarvi, (...).<sup>248</sup> (ARTUSI, 2010, p. 373, grifos do autor).

A língua cozida, a língua escrita e a língua falada reunidas em uma só na narrativa.

Para se preparar *fisicamente* esse particular “órgão da cavidade oral dos vertebrados, com função tátil e gustativa, que também desempenha um papel importante no processo de mastigação e deglutição e, em humanos, na articulação da linguagem<sup>249</sup>”, a língua cozida, a fórmula sugerida combina procedimentos culinários a uma evocação memorialista literária, homenageando a “língua de Leopardi”, a poesia e a literatura (a língua escrita), seguida de uma reflexão filosófica sobre a “coceira da loquacidade” (a língua falada). Ao se referir às mazelas da velhice e seus percalços “oriundos do vaso de madonna Pandora”, o autor comenta que lhe resta apenas uma esperança: de “uma boa mesa, único consolo dos velhos”, em saciar a língua que degusta.

Desse modo, parece-nos que, na concepção de Pellegrino Artusi, para se cozinhar uma língua, que nutre tanto o intelecto quanto o corpo, seja ingrediente essencial a própria língua, nesse caso, aquela literária. Meta ingrediente. E nessa receita especialmente tal ingrediente se encontrará em alta concentração, pois ao apresentar uma receita de língua, Artusi se utilizará mais uma vez do recurso da charada, em uma vertiginosa “manobra *matrioshka*”. A partir dos versos de Giacomo Leopardi (1798-1837), encontraremos condensado um consistente debate de literatos acerca da questão da língua. Pois bem, a receita

---

<sup>248</sup> “360. Língua escarlata. Escarlata porque assume uma bela cor vermelha; e é, na aparência e no sabor, um achado de prato. Tendo que falar de língua, me vieram à mente esses versos do Leopardi:

O coração de todas/As coisas ao final sente saciedade, de sono,/Da dança, do canto e do amor,/Prazeres mais caros que o falar de língua,/Mas saciedade de língua o coração não sente.

É verdade que a coceira da loquacidade não se sacia com os anos, pelo contrário, cresce na mesma proporção, assim como cresce o desejo de uma boa mesa, único conforto dos velhos, aos quais, porém, as leis inexoráveis da natureza exigem em não abusar dela sob pena de doenças graves; o homem na velhice consome menos e a ação dos órgãos tornando-se gradualmente menos ativa e as secreções imperfeitas, se proliferam humores supérfluos e malignos no corpo humano, portanto, dores reumáticas, gota, derrames e mazelas semelhantes saídas do vaso da *madonna* Pandora. Voltando à língua, da qual devo falar-vos, (...). (ARTUSI, 2010, p. 373-374, tradução nossa).

<sup>249</sup> “Língua”, in Vocabolario Treccani. Disponível em: <<https://www.treccani.it/vocabolario/lingua/>>. Acesso em: 23.set.2019.

de língua escarlate nos remete à “língua que coça”, à riqueza da expressão humana, demonstrada principalmente na eloquência militante dos poetas e literatos. Uma receita e muitas “questões sobre a língua”.

Piero Camporesi revela que a passagem leopardiana encontra-se em um artigo do poeta, não assinado por ele, publicada no *Nuovo Ricoglitore (anno I)*, de 1825. Nela, Leopardi concluíra suas considerações da seguinte forma:

Si aggiungono appiè del volume certe annotazioni, le quali verremo portando in questo Giornale, perché per la maggior parte sono in proposito della lingua, che in Italia è, come si dice, *la materia del giorno*; e non si può negare che il giorno in Italia non sia lungo.<sup>250</sup> (LEOPARDI, 1825, p. 659, grifos do autor).

e, em seguida, encontram-se os versos citados na receita. Camporesi acredita que Artusi tenha tido contato com tal passagem através do terceiro volume de *Opere di Giacomo Leopardi*<sup>251</sup>, de 1845.

A escolha por parte de Artusi em inserir a leopardiana manipulação expõe uma operação nada banal. Os versos homéricos, nesse recorte, evocam a saciedade, que é algo intimamente relacionado à língua, à alimentação, em vista de satisfazer desejos, sentir-se pleno, completo. Aqui, no entanto, quem solicita ser satisfeito é o coração, pois conservaríamos o que há de mais caro ali, dessa forma, brincar com a saciedade intermediada pela língua (que ingere alimentos e bebidas e sacia fome e sede), com a saciedade remediada através da loquacidade da língua (que pronuncia palavras, elabora discursos e sacia a “coceira” da eloquência) mostrou-se, de fato, uma operação, no mínimo, original.

Os versos presentes na receita são uma jocosa versão da seguinte passagem do Canto XIII, da *Ilíada*:

Il cor di tutte  
Cose alfin sente sazietà, del sonno,  
Della danza, del canto, dell’amore,  
Piacer piú cari che la guerra: e mai  
Sazi di guerra no saranno i Teucri?<sup>252</sup>  
(HOMERO, *Il.*, XIII, 817-821. Trad. V. Monti, 1825)

<sup>250</sup> “Se acrescentam ao final do volume certas anotações, as quais temos trazido a este Jornal, porque em sua maioria são a propósito da língua, que na Itália é, como se diz, *a matéria do dia*; e não se pode negar que o dia na Itália não seja longo.” (LEOPARDI, 1825, p. 659, grifos do autor, tradução nossa).

<sup>251</sup> *Studi filologici*, reunidos e organizados por P. Pellegrini e P. Giordani. Florença, Le Monnier, 1845, p. 257-58.

<sup>252</sup> “De tudo existe a saciedade: do sono e do amor,/do doce canto e da dança irrepreensível./E dessas coisas qualquer homem preferiria saciar o desejo/do que da guerra. Mas os Troianos na guerra são insaciáveis!” (HOMERO, *Il.*, XIII, 635 – 639. Trad. L. Frederico, 2017, p. 404.)



No canto, quem proferiu tais versos foi Menelau, rei de Esparta, ofendido e traído pelo príncipe troiano Páris que, enquanto seu hóspede, violou o sagrado pacto da hospitalidade (*philoxenia*) ao raptar-lhe a esposa, Helena. O trecho relata o acirramento de uma batalha entre os aqueus e os teucros (popularmente conhecidos como troianos ou gregos), no cerco de Troia, em que Zeus está favorecendo a situação para os teucros e, no momento em que se afasta do conflito, Poseidon inspira os aqueus a resistirem, dotando-os de grande poder, os quais investem violentamente contra seus oponentes.

Dessa forma, bem como na *Iliada*, a questão entre os literatos não seria menos colérica, uma vez que a paródia tenha ocorrido especificamente a partir da tradução de Vincenzo Monti (1754-1828), o qual fora definido da seguinte forma por Ugo Foscolo: “Questi è il Monti, poeta e cavaliere/gran traduttore de' traduttore d'Omero”. O comentário se encontra em uma carta ao abade Urbano Lampredi, de 1827<sup>253</sup>.

Monti foi escritor, poeta e dramaturgo, e participou ativamente do debate linguístico do início do século XIX, e por muitos foi considerado um hábil versador e tradutor, elogiado por Stendhal, Alfieri, Tommaseo, Carducci e Parini<sup>254</sup>. Ficou conhecido principalmente pela sua tradução da *Iliada*, contudo, entre alguns literatos, sob a pecha de “tradutor dos tradutores”, por não dominar a língua grega.

E o *sanguineo* debate se acirra, pois, sobre tal provocação acerca da deficiência de Monti, o proeminente linguista Niccolò Tommaseo (1802-1874) definiria a paródia leopardiana como “la favola del gobbo” (“a fábula do corcunda”), fazendo uma explícita e cruel referência ao infortúnio físico de Leopardi (CAMPORESI, 2007, p. 330).

Poetas, escritores, linguistas, todos depositários da língua italiana presentes na receita 360. *Lingua alla scarlatta*, em uma paródia homérica. Assim, a receita por si só já se configura uma “vera e propria questione di lingua”. Tal procedimento, anteriormente, por nós nomeado de “manobra *matrioshka*”, leva a pensar no conceito de *mise en abyme*, cunhado pelo escritor André Gide (1869-1951), em 1947, o qual pretende ilustrar a natureza intertextual do discurso, da história dentro da história, nesse caso da *Lingua alla scarlatta* sobre citações pães de citações; referências literárias “em abismo”. Uma receita de “língua *mise en abyme*”.

<sup>253</sup> Vincenzo Monti, lettera All'Abate Urbano Lampredi, Milano, 27 marzo 1827, in *Opere inedite e rare*, vol. 5, 1834.

<sup>254</sup> LOMBARDI, Maria M. “Monti, Vincenzo”, in Enciclopedia Treccani Disponível em: <[https://www.treccani.it/enciclopedia/vincenzo-monti\\_\(Enciclopedia-dell%27Italiano\)>](https://www.treccani.it/enciclopedia/vincenzo-monti_(Enciclopedia-dell%27Italiano)>). Acesso em: 05.ago.2022.

### 5.2.2 46. Cuscussù, *uma paródia dantesca*

O termo *lingua* é citado 71 vezes no manual artusiano. Na maioria das vezes referindo-se ao ingrediente, como *lingua* ou *lingua salata*. Encontra-se no título de seis receitas<sup>255</sup> e, quando não está designando a peça de carne, alude à problematizações da língua italiana, como por exemplo nesse caso:

455. Cacciucco I

Cacciucco! Lasciatemi far due chiacchiere su questa parola la quale forse non è intesa che in Toscana e sulle spiagge del Mediterraneo, per la ragione che ne' paesi che costeggiano l'Adriatico è sostituita dalla voce *brodetto*. A Firenze, invece, il brodetto è una minestra che s'usa per Pasqua d'uova, cioè una zuppa di pane in brodo, legata con uova frullate e agro di limone. La confusione di questi e simili termini fra provincia e provincia, in Italia, è tale che poco manca a formare una seconda Babele. Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti. Tornando al cacciucco, (...).<sup>256</sup> (ARTUSI, 2010, p. 453).

Como no lido texto de Leopardi, para quem *La Questione della Lingua* se encontraria na “ordem do [longo] dia” da Itália, igualmente, o engajamento vale para Artusi, o qual explicita com franqueza em seus enunciados um posicionamento em prol de uma “unità della lingua parlata”, uma vez que, até meados do século XX, mesmo unificado, o país ainda se pareceria com uma “seconda Babele”. Lembremo-nos mais uma vez de que a literatura culinária, a qual relata práticas alimentares (e não a literatura gastronômica, por ser mais filosófica) descende por excelência da oralidade, e que, portanto, não havendo uma língua comum, a circulação bibliográfica fica restrita a círculos de leitores que compreendam nomenclaturas e expressões idiomáticas locais ou eruditas. Por essa razão é vital, no entendimento de Artusi, que se busque sanar a “confusão desses termos e similares entre província e província na Itália”, em favor de uma unidade linguística.

A citação de Leopardi na receita de língua nos revela dois comprometimentos: o amor pátrio à língua e à verve paródica, satírica. Desta forma, possivelmente inspirado pelas

<sup>255</sup> Nas receitas 289, 290, 336, 360, 361 e 362.

<sup>256</sup> “455. *Cacciucco I. Cacciucco!* Permitam-me dois dedos de prosa sobre essa palavra a qual talvez seja somente compreendida na Toscana e nas praias do Mediterrâneo, pela razão de que nas localidades que costeam o Adriático é substituída pela palavra *brodetto*. Em Florença, por outro lado, o *brodetto* é uma sopa que é usada na Páscoa, ou seja, uma sopa de pão em um caldo, misturada com ovos batidos e suco de limão. A confusão desses termos e similares entre província e província na Itália é tal que falta pouco para formar uma segunda Babel. Depois da unidade da pátria, parecia-me uma lógica consequência o pensar a unidade da língua falada, da qual poucos se importam e muitos se opõem, talvez por um falso amor-próprio e talvez também pelo longo e inveterado hábito dos próprios dialetos. Voltando ao *cacciucco* (...).” (ARTUSI, 2010, p. 453, tradução nossa).

linhas de Leopardi, na já conhecida receita 46. *Cuscussù*, novamente o autor recorrerá a um “procedimento em *matrioshka*”:

46. Cuscussù

Il Cuscussù è un piatto di origine araba che i discendenti di Mosè e di Giacobbe hanno, nelle loro peregrinazioni, portato in giro pei mondo, ma chi sa quante e quali modificazioni avrà subite dal tempo e dal lungo cammino percorso. Ora è usato in Italia per minestra dagli israeliti, due de' quali ebbero la gentilezza di farmelo assaggiare e di farmi vedere come si manipola. Io poi l'ho rifatto nella mia cucina per prova, quindi della sua legittimità garantisco; ma non garantisco di farvelo ben capire:

Che non è impresa da pigliar a gabbo  
 Descriver *bene questo grande intruglio*,  
 Né da lingua che chiami mamma e babbo.

La dose seguente potrà bastare per sei o sette persone: (...). (ARTUSI, 2010, p. 99, grifos do autor).<sup>257</sup>

Por meio da estilização do terceto dantesco, o autor pretendeu enfatizar de que não será uma tarefa simples explicar os procedimentos da complexa receita. Como vimos, inicialmente Artusi se preocupa em contextualizar histórica e culturalmente as origens do prato, revelando sua fonte estrangeira: “pelos judeus, dois dos quais fizeram a gentileza de me deixar experimentar e de me mostrar como se prepara”. Em seguida, o autor ilustra o seu grau de dificuldade sobre sua complexa manipulação, de inúmeras etapas e distintas preparações dos ingredientes, e, para tal, recorre a uma passagem em que Dante se encontra no mais profundo âmbito do inferno:

Che non è impresa da pigliare a gabbo  
 Discriver fondo a tutto l'universo  
 Né da lingua che chiami mamma o babbo<sup>258</sup>  
 (DANTE, *D. C.*, Inferno, XXXII, 7-9)

Em uma primeira leitura, a mensagem transmitida por Artusi é clara: não é simples descrever “o fundo do universo”, o inferno, e, que, no caso da paródia, seria a receita de cuscus e tudo que a permeia, inclusive seu preparo; principalmente por meio da “língua

<sup>257</sup> “46. *Cuscussù*. O cuscuz é um prato de origem árabe que os descendentes de Moisés e de Jacó, em suas peregrinações, levaram pelo mundo afora, mas quicá quantas modificações terá sofrido pelo tempo e pelo longo caminho percorrido. Agora é um prato usado na Itália pelos judeus, dois dos quais fizeram a gentileza de me deixar experimentar e de me mostrar como se prepara. Posteriormente, voltei a fazê-lo na minha cozinha para testar, portanto sua legitimidade, eu garanto; mas não garanto que vocês o entendam bem. ‘Pois não é empresa fácil, que distrai,/a fundo descrever *esta grande confusão*,/nem com língua que chame mãe ou pai.’ (DANTE, *D. C.*, Inferno, XXXII, 7-9. Trad. E. F. Brito, P. F. Heise, M. S. Dias, 2021, p. 439, grifos do autor). A dose seguinte poderá bastar para seis ou sete pessoas:” (ARTUSI, 2010, p. 99, tradução nossa).

<sup>258</sup> “Pois não é empresa fácil, que distrai,/a fundo descrever todo o universo,/nem com língua que chame mãe ou pai.” (DANTE, *D. C.*, Inferno, XXXII, 7-9. Trad. E. F. Brito, P. F. Heise, M. S. Dias, 2021, p. 439).

que chame mãe ou pai”. Ou seja, por ser uma receita codificada por outra cultura, a empreitada não é banal e os meios para fazê-lo talvez não sejam adequados. De fato, ao lermos a receita na íntegra, ela se revela bastante extensa e confusa; seria um caso culinário daqueles que “spesso e volentieri fa disperare”, parafraseando Artusi, na abertura de seu *Prefazio*.

A fim de podermos interpretar mais aprofundadamente os versos do Canto XXXII, recordemo-nos de que a *Commedia* foi redigida no vulgar florentino, provavelmente entre 1304-1307 e 1321 e publicada em 1321. A linguagem em florentino que Dante “inaugura” na obra é inovadora e variada, pois agrega tanto o florentino literário quanto aquele da vida cotidiana, e, portanto, popular e até rude, pela presença de gírias e obscenidades. O poeta inclui em seu experimento estético termos dialetais não somente de localidades da Toscana, mas de outras regiões da Península, Norte e Sul, bem como palavras em latim. Uma *Babele* reunida e amalgamada.

Em inúmeras passagens da *Commedia*, Dante problematizará a língua, adequará e a modulará, de acordo com as circunstâncias experienciadas pelo decorrer da jornada. Um exemplo disso se encontra na abertura desse canto, em que, por não considerar seu estilo adequado, com certa apreensão, Dante evoca as musas para que o ajudem a encontrar uma linguagem “áspera”, “rouca” e “dura”, condizente com a descrição do infernal *IX Círculo*, uma vez que não seja um empreendimento a ser subestimado representar o “fundo do inferno”, onde são punidos os traidores. Vejamos:

S’io avessi le rime aspre e chioce,  
come si converrebbe al tristo buco  
sovra ’l qual pontan tutte l’altre rocce,

io premerei di mio concetto il suco  
più pienamente; ma perch’io non l’abbo,  
non sanza tema a dicer mi conduco;

ché non è impresa da pigliare a gabbo  
discriver fondo a tutto l’universo,  
né da lingua che chiami mamma o babbo.

Ma quelle donne aiutino il mio verso  
ch’aiutaro Anfione a chiuder Tebe,  
sì che dal fatto il dir non sia diverso.<sup>259</sup>  
(DANTE, *D. C.*, Inferno, XXXII, 1-15)

<sup>259</sup> “Tivesse eu uma voz áspera e rouca,/mais condizente ao tenebroso vão/no qual todo penedo pesa e enroca,/exprimiria o suco da visão/mas completo; mas como ela não sai,/vou falando com certa apreensão; pois não é empresa fácil, que distrai,/a fundo descrever todo o universo,/nem com língua que chame mãe ou pai. Que aquelas damas zelem o meu verso,/como em Tebas a Anfíon, o harpeiro:/não seja o fato do dizer diverso.” (DANTE, *D. C.*, Inferno, XXXII, 1-12 Trad. E. F. Brito, P. F. Heise, M. S. Dias, 2021, p. 439).

Portanto, de acordo com o comentador Nicola Fosca, ao desejar adequar sua linguagem à aspereza da realidade do inferno, Dante contrapõe tal expressividade dura à sua poesia suave e harmônica (e, portanto, pouco assertiva para o contexto), a qual ele próprio havia consolidado enquanto modelo fundamental do *Stilnovo*, bem como à linguagem natural, instintiva e afetiva, presente na vida quotidiana e familiar, comum a todos os homens que sabem pronunciar “mamma o babbo”. Segundo Fosca, “Si tratta apparentemente della classica norma dell'adeguazione del dire al fatto, cioè della *convenientia* fra il linguaggio e materia rappresentata<sup>260</sup>” (2003-2015, s/p). Dante, ao descrever o que presenciava, abdicou de sua língua materna em prol de uma comunicação áspera para transmitir da forma mais condizente possível a dureza infernal<sup>261</sup>.

Ao substituir “discriver fondo a tutto l’universo” por “descriver *bene questo grande intruglio*”, Artusi de novo se diverte em ser linguista, uma vez que *intruglio* é um termo polissêmico, com diferentes níveis de significado, todos pertinentes ao seu enunciado. Pode tanto indicar uma “mistura desagradável de comidas líquidas e bebidas”, “mistureba”, *pasticcio*, “gororoba”, quanto “situação pouco clara, insidiosa”, *imbroglio*, “emaranhado”, “trapaça” e “armadilha”<sup>262</sup>. Dessa forma, com tal estratégica abertura da narrativa, fica registrada uma autocrítica de forma bem humorada, atraindo a simpatia dos leitores. Artusi, sabendo-se inapto à transmissão da (infernal?) receita do *Cuscussù*, diz estar consciente de que a empreitada pode ser atrapalhada (um *imbroglio* ou até uma *trapola*).

Assim, emerge que a cozinha, entidade *bricconcella*, demanda meios que viabilizem sua leitura e execução e, dessa forma, Artusi recorre aos mais improváveis artifícios comunicativos, linguísticos e literários enquanto seu *mediador*.

---

<sup>260</sup> “É aparentemente a norma clássica da adaptação do dizer ao fato, ou seja, da *convenientia* entre linguagem e matéria representada.” (FOSCA, 2003-2015, s/p, tradução nossa). “Inferno 32.1-6” in *Dartmouth Dante Project*. Disponível em: <[https://dante.dartmouth.edu/search\\_view.php?cmd=prevresult](https://dante.dartmouth.edu/search_view.php?cmd=prevresult)>. Acesso em: 15.ago.2022.

<sup>261</sup> “(...) “allorché Dante entra nell'Inferno, questo *bello stilo* gli è già alle spalle”. Sono parole di C. Grayson (The World of Dante, Oxford, Clarendon Press, 1980, pp. 157-59) (...)”. (GRAYSON, 1980, apud FOSCA, 2003-2015, s/p). “Inferno 32.1-6” in *Dartmouth Dante Project*. Disponível em: <[https://dante.dartmouth.edu/search\\_view.php?cmd=prevresult](https://dante.dartmouth.edu/search_view.php?cmd=prevresult)>. Acesso em: 15.ago.2022.

<sup>262</sup> “Intrugio”, in *Vocabolario Treccani* (tradução nossa). Disponível em: <<https://www.treccani.it/vocabolario/intrugio/>>. Acesso em: 16.set.2019.

### 5.3 O *timballo* como alegoria

Retomemos, portanto, a reflexão de Camporesi, comentada há algumas páginas, sobre o caráter formativo do *Manual*, “un piccolo, nuovo, imprevedibile, estroso gioiello letterario”, o qual teria sido, para muitos, “l’única lettura della vita, l’única escursione nell’orto della scienza e della letteratura”. Segundo o estudioso, o fato de que tais receitas se configurassem de forma inusitada e deleitosa, por meio de “aneddoti, facezie, bozzetti, considerazioni stravaganti, storielle, amenità varie”, converteria a dona de casa ou o cozinheiro em leitores (e ouvintes) curiosos, assim, suas receitas não somente transformariam ingredientes em pratos, mas seus manipuladores em reprodutores de receitas e de histórias.

#### 82. Risotto coi gamberi

Si racconta che una *gamberessa*, rimproverando un giorno la sua figliuola, le diceva: – Mio Dio, come vai torta! Non puoi camminare diritta? – E voi, mamma, come camminate? – rispose la figliuola; – posso andar diritta quando qui, tutti, vedo che vanno storti? – La figliuola aveva ragione<sup>263</sup> (ARTUSI, 2010, p. 137, grifos do autor).

E eis que o eco intuído, quando ainda tais receitas eram fruídas antes do início da pesquisa, revela-se fato: Esopo presente. O fabulista grego “tempera” o *risotto di gamberi*, em uma adaptação da fábula “O lagostim e sua mãe”, na tradução de Antonio Carlos Vianna, como lemos:

Não andes de lado – dizia a mamãe-lagostim a seu filho –, para de roçar as costas nas rochas úmidas.  
– Mas, mamãe, aprendi com você: ande direito que também andarei.  
Quem quer consertar os outros deve primeiro se consertar.  
(ESOPO, 2012, p. 60)

E também nas seguintes receitas, fica evidente o aspecto fabular e novelesco:

---

<sup>263</sup> “82. Risoto com camarões. Conta-se que uma *gamberessa* [fêmea do camarão], um dia repreendendo sua filha, lhe disse: – Meu Deus, como você anda torta! Você não pode andar direito? – E a senhora, mamãe, como caminha? respondeu a filha; – posso caminhar direito quando aqui todos, vejo, vão tortos? – A filha estava certa.” (ARTUSI, 2010, p. 137, grifos do autor, tradução nossa).

## 280. Tordi colle olive

(...) Una volta furono regalati sei tordi a un signore, il quale, avendo in quei giorni la famiglia in campagna, pensò di mangiarseli arrostiti a una trattoria. Erano belli, freschi e grassi come i beccafichi e però, (...) <sup>264</sup> (ARTUSI, 2010, p. 306).

## 194. Crescente

(...) Il Boccaccio in una delle sue novelle, parlando delle donne bolognesi, esclama: “O singular dolcezza del sangue bolognese! quanto se’ tu sempre stata da commendare in così fatti casi! (casi d’amore) mai di lagrime né di sospir fosti vaga; e continuamente a’ prieghi pieghevole e agli amorosi desiderio arrendevol fosti; se io avesse degne lodi da commendarti, mai sazia non se ne vedrebbe la voce mia” <sup>265</sup> (ARTUSI, 2010, p. 232-233).

## 548. Oca domestica

L’oca era già domestica ai tempi di Omero e i Romani (388 anni av. C.) la tenevano in Campidoglio come animale sacro a Giunone. (...) In Germania si cuoce arrosto ripiena di mele, vivanda codesta non confacente per noi Italiani, che non possiamo troppo scherzare coi cibi grassi e pesanti allo stomaco, come rileverete dal seguente aneddoto. Un mio contadino (...) <sup>266</sup> (ARTUSI, 2010, p. 537).

A cada comentário emerge algum novo aprendizado sobre a realidade, em um confabular receitas. A obra concentra uma original forma narrativa *em cima* daquela do receituário, sobre a qual estrutura e acomoda os mais distintos campos do saber. Assim sendo, e dando início ao processo de conclusão dessa investigação, tomaremos uma receita como alegoria, a qual se mostra representativa acerca do que viemos observando nessas páginas: um prato coletivo, representativo da cultura italiana em diferentes aspectos. Primeiramente pela sua portabilidade, pois eficaz tanto no âmbito privado quanto público, em segundo lugar por seu recheio ser heterogêneo, gregário, em que todo e qualquer ingrediente pode entrar, em terceiro lugar porque varia de forma, recheio e invólucro de região para região, e, em quarto lugar por poder ser tanto econômico quanto refinado. Estamos falando do *timballo* (ou *timpano*, fora da Itália), também chamado de *pasticcio*.

O *timballo*, em linhas gerais, é o que na Itália se chama de um *sformato* (“desenformado”), um prato único em geral à base de massas, com carnes e legumes

<sup>264</sup> “280. Tordos com azeitonas. (...) Certa vez, seis tordos foram dados a um senhor que, tendo a família naquela época no campo, pensou em comê-los assados em um restaurante. Eles eram lindos, frescos e gordos como galinhas e, no entanto, (...)” (ARTUSI, 2010, p. 306, tradução nossa).

<sup>265</sup> “194. *Crescente*. (...) Boccaccio em uma de suas novelas, falando das mulheres bolognesas, exclama (ARTUSI, 2010, p. 232-233, tradução nossa): “Ó singular brandura do sangue bolonhês! Que louvável sempre foste em tais casos! (casos de amor) Nunca foste amante de lágrimas nem de suspiros, e sempre te mostraste condescendente a rogos e transigente com desejos amorosos. Tivesse eu louvores dignos para enaltecer-te, nunca se saciaria a voz minha!” (BOCCACCIO, 2013, p. 349. Trad Ivone C. Benedetti).

<sup>266</sup> “548. Ganso doméstico. O ganso já era domesticado na época de Homero e os romanos (388 anos a. C.) o mantinham no Capitólio como animal sagrado para Juno. (...) Na Alemanha se cozinha assado recheado de maçãs, prato não adequado para nós, italianos, que não podemos brincar com comidas gordurosas e pesadas para o estômago, como vocês verão na anedota a seguir. Um agricultor que para mim trabalhava (...)” (ARTUSI, 2010, p. 537, tradução nossa).

condimentadas por saborosos molhos, envolto em massa amanteigada ou folhada e cozido no forno. Seu recheio é denso, compacto e, em geral, é assado em uma forma cilíndrica, e, por essa razão, é assim chamado. Como lemos no *Vocabolario Tommaseo*, “Timballo e Taballo. [Rigutini e Fanfani] Strumento di rame, in forma di mezzo globo, coperto di pelle molto tirata, che si batte con due bacchette come il tamburo; e sono due. Si usano particolarmente dalla cavalleria turca<sup>267</sup>.”

Como veremos a seguir, o *timballo* e/ou *pasticcio*<sup>268</sup> é um prato assado que varia muito de modalidade de invólucro (que também pode ser vegetal) e de recheio, mas ainda assim, apesar de toda sua grande multiplicidade, é característico em toda a Itália. Para a proposta da alegoria, vamos nos ater aos que possuem massa como invólucro e no recheio.

Segundo Montanari, as tortas de massa dura (*pastelle* ou *pasticci*), representavam uma categoria alimentar distintiva da cozinha medieval, “(...) ripiene di carne, formaggio, pesce, verdura, geniale invenzione che consente di contenere, cuocere, trasportare ogni sorta di ingredienti<sup>269</sup>” (MONTANARI, 2010, p. 16). Genial pela sua eficácia alimentar e pelo seu caráter portátil. A massa cumpre o papel de invólucro e de ingrediente principal. Ou seja, um substancioso prato de caráter heterogêneo, miscelânico, gregário, e transportável, para viagens e *picnics*.

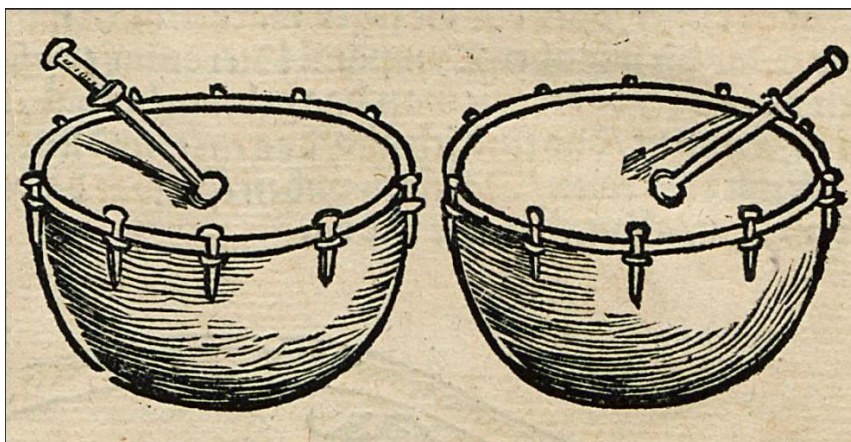
---

<sup>267</sup> “Timballo e Taballo. [Rigutini e Fanfani] Instrumento de cobre, em forma de meio globo, recoberto de couro bem justo, que é batido com duas baquetas como o tambor; e são dois. Eles são particularmente usados pela cavalaria turca.” (tradução nossa). “Timballo”, in Tommaseo Online. Disponível em: <<https://www.tommaseobellini.it/#/items>>. Acesso em: 06.set.2022.

<sup>268</sup> O intuito é debater o conceito dos pratos, não suas origens e variações, temas que demandariam um capítulo à parte. Para uma leitura de caráter informativo e introdutório, ver MIGHELLA, Rita. “Tutti pazzi per il Timballo: storia e varianti di un piatto delle feste” in *Gazzeta del Gusto*, 2016. Disponível em: <<https://www.gazzetadeltgusto.it/cibo-e-storia/timballo-piatto-delle-feste/>>. Acesso em: 06.set.2022.

<sup>269</sup> “(...) recheadas de carne, queijo, peixe, legumes, genial invenção que permite conter, cozinhar e transportar todo o tipo de ingredientes.” (MONTANARI, 2010, p. 16, tradução nossa).



FIGURA 13 – *Timballo*

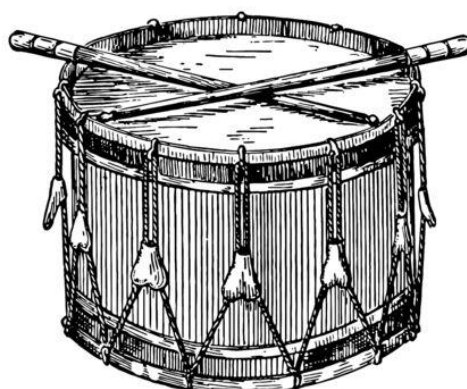
Fonte: *Una Parola al Giorno*.<sup>270</sup>

FIGURA 14 – *Timballo ferrarese di maccheroni*

Fonte: *Corriere*.<sup>271</sup>

<sup>270</sup> Disponibile em: <<https://v3.unaparolaalgiorno.it/uploads/w/timballo/Virdung%20Timpani.jpg>>. Accesso em: 06.set.2022.

<sup>271</sup> Disponibile em: <[https://cucina.corriere.it/libri/cards/gli-aristopiatti-nobilta-tavola-gonzaga-gattopardo/nobili-menu\\_principale.shtml](https://cucina.corriere.it/libri/cards/gli-aristopiatti-nobilta-tavola-gonzaga-gattopardo/nobili-menu_principale.shtml)>. Accesso em: 06.set.2022.

FIGURA 15 – *Tamburo*

Fonte: Retirado da Internet.<sup>272</sup>

FIGURA 16 – *Pasticcio di maccheroni*. Base e invólucro de *pasta briséé* e recheio de *rigatoni*, *mozzarella*, ovos, salame picante, almôndegas de carne, manteiga, molho bechamel, molho de tomate



Fonte: Retirado da Internet.<sup>273</sup>

<sup>272</sup> Disponível em: <<https://us.123rf.com/450wm/morphart/morphart1910/morphart191075906/132905070-tamburo-rullante-con-due-teste-quella-superiore-suonata-solo-da-due-bastoncini-di-legno-disegno-di-l.jpg?ver=6>>. Acesso em: 06.set.2022.

<sup>273</sup> Disponível em: <[https://uploads-ssl.webflow.com/5d4b0077ebce4f3b499cb920/5e292d5a4ecd775203584c95\\_Timpano%2C%2BSliced%2B\(c\)%2BEvan%2BSung.jpg](https://uploads-ssl.webflow.com/5d4b0077ebce4f3b499cb920/5e292d5a4ecd775203584c95_Timpano%2C%2BSliced%2B(c)%2BEvan%2BSung.jpg)>. Acesso em: 21.ago.2022.

Ao apresentarmos as imagens selecionadas de *timballi* e *pasticci* (e, muitas vezes, as imagens atribuem os dois nomes à mesma receita) gostaríamos de dar *forma* ao conceito por trás desses *sformati*, no qual prevalece a ideia do prato único, que serve várias pessoas, sendo particularmente inventivo, aberto a variações, e, em muitos casos, de aproveitamento. Tal prato, em todas as suas conjugações, representaria o *ethos* de uma cultura, por esse motivo representa uma boa alegoria para enxergarmos em um *timballo* o *Manual* artusiano. E, a propósito, vejamos como Artusi propõe fazê-lo:

#### 279. Timballo di Piccioni

Questa pietanza dicesi timballo, forse dalla forma che si approssima all'istrumento musicale di questo nome. Fate un battuto con prosciutto, cipolla, sedano e carota, aggiungete un pezzetto di burro e mettetelo al fuoco con un piccione o due, a seconda del numero delle persone che dovranno fargli la festa. Unite ai medesimi le loro rigaglie con altre di pollo, se ne avete. Condite con sale e pepe e, quando i piccioni saranno rosolati, bagnateli con brodo per tirarli a cottura, ma procurate che vi resti del sugo. Passate questo e gettatevi dei maccheroni che avrete già cotti, ma non del tutto, in acqua salata e teneteli presso al fuoco rimovendoli di quando in quando. Fate un poco di balsamella, poi spezzate i piccioni nelle loro giunture, escludendone il collo, la testa, le zampe e le ossa del groppone quando non vi piacesse di disossarli del tutto, il che sarebbe meglio. Le rigaglie tagliatele a pezzi piuttosto grossi e alle cipolle levate il tenerume. Allorché i maccheroni avranno succhiato il sugo, conditeli con parmigiano, pezzettini di burro, dadini o, meglio, fettine di prosciutto grasso e magro, noce moscata, fettine di tartufi o, mancando questi, un pugnello di funghi secchi rammolliti. Unite infine la balsamella e mescolate. Prendete una cazzaruola di grandezza proporzionata, ungetela tutta con burro diaccio e foderatela di pasta frolla. Versate il composto, copritelo della stessa pasta e cuocetelo al forno; sformatelo caldo e servitelo subito.

Con grammi 300 di maccheroni e due piccioni farete un timballo per dieci o dodici persone se non sono forti mangiatori. Volendo potete anche dargli la forma di pasticcio come quello del n. 349.<sup>274</sup> (ARTUSI, 2010, p. 305-306).

---

<sup>274</sup> “279. *Timballo* de Pombos. Este prato chama-se *timballo*, talvez pela forma que se aproxima do instrumento musical com este nome. Piquem presunto, cebola, salsão e cenoura, acrescentem um pedacinho de manteiga e levem ao fogo com um ou dois pombos, dependendo do número de pessoas que deles farão festa. Juntem a eles os seus miúdos com outros de frango, caso os tenham. Temperem com sal e pimenta e, quando os pombos estiverem dourados, reguem-nos com caldo para que cozinhem, mas certifiquem-se de que sobre algum molho. Coem-no e joguem um pouco de macarrão previamente cozido, mas não completamente, em água salgada e mantenham-nos no fogo mexendo-os de tempos em tempos. Façam um pouco de bechamel e, em seguida, despedacem os pombos em suas articulações, excluindo o pescoço, a cabeça, as pernas e os ossos do dorso, caso não desejem desossá-los completamente, o que seria melhor. Cortem os miúdos em pedaços até mesmo grandes e eliminem o que não interessa das cebolas. Assim que os macarrões tiverem sugado o molho, condimentem-nos com queijo parmesão, pedacinhos de manteiga, dadinhos ou, melhor, fatiazinhas de presunto gordo e magro, noz-moscada, fatiazinhas de trufas ou, se essas faltarem, um punhado de cogumelos secos amolecidos. Por fim, adicionem a bechamel e misturem. Peguem uma caçarola de tamanho proporcional, untem-na toda com manteiga gelada e forrem com massa podre. Despejem o composto, cubram-no com a mesma massa e cozinhem-no no forno; desenformem-no quente e sirvam-no imediatamente. Com 300 gramas de macarrão e dois pombos vocês farão um *timballo* para dez ou doze pessoas, se não forem muito comilões. Querendo, vocês podem dar a forma de um *pasticcio* como a do n. 349.” (ARTUSI, 2010, p. 305-306, tradução nossa).

A receita transmite o quão suculento o prato pode ser e também patenteia a redundância da presença das massas, dentro e fora. Vejamos a seguir o enunciado de 349. *Pasticcio di maccheroni*, que, segundo Artusi, se diferenciaria da receita do *timballo* apenas pelo seu formato, de *tamburo*. Sobre esse aspecto físico do prato, o autor contará a uma anedota sobre um glutão, o qual, após ter devorado sozinho um *pasticcio* inteiro, teve a pele de sua barriga estirada “come quella di un tamburo”.

#### 349. Pasticcio di maccheroni

I cuochi di Romagna sono generalmente molto abili per questo piatto complicatissimo e costoso, ma eccellente se viene fatto a dovere, il che non è tanto facile. In quei paesi questo è il piatto che s'imbandisce nel carnevale, durante il quale si può dire non siavi pranzo o cena che non cominci con esso, facendolo servire, il più delle volte, per minestra.

Ho conosciuto un famoso mangiatore romagnolo che, giunto una sera non aspettato fra una brigata di amici, mentre essa stava con bramosia per dar sotto a un pasticcio per dodici persone che faceva bella mostra di sé sulla tavola, esclamò: – Come! per tante persone un pasticcio che appena basterebbe per me? – Ebbene, gli fu risposto, se voi ve lo mangiate tutto, noi ve lo pagheremo. – Il brav'uomo non intese a sordo e messosi subito all'opra lo finì per intero. Allora tutti quelli della brigata a tale spettacolo strabiliando, dissero: – Costui per certo stanotte schianta! – Fortunatamente non fu nulla di serio; però il corpo gli si era gonfiato in modo che la pelle tirava come quella di un tamburo, smaniava, si contorceva, nicchiava, nicchiava forte come se avesse da partorire; ma accorse un uomo armato di un matterello, e manovrandolo sul paziente a guisa di chi lavora la cioccolata, gli sgonfiò il ventre, nel quale chi sa poi quanti altri pasticci saranno entrati.

Questi grandi mangiatori e i parassiti non sono a' tempi nostri così comuni come nell'antichità, a mio credere, per due ragioni: l'una, che la costituzione dei corpi umani si è affievolita; l'altra, che certi piaceri morali, i quali sono un portato della civiltà, subentrarono ai piaceri dei sensi. (...) Eccovi le dosi di un pasticcio all'uso di Romagna, per dodici persone, che voi potrete modificare a piacere, poiché, in tutti i modi, un *pasticcio* vi riuscirà sempre: (...).<sup>275</sup> (ARTUSI, 2010, p. 362-363).

---

<sup>275</sup> “349. *Pasticcio* de macarrão. Os cozinheiros da Romanha são geralmente muito habilidosos com este prato muito complicado e caro, mas excelente se feito corretamente, o que não é tão fácil. Nessa região, este é o prato que se prepara no carnaval, durante o qual se pode dizer que não há almoço ou jantar que não comece por ele, servindo-o, na maioria das vezes, de prato principal. Conheci um famoso comedor da Romanha que chegou uma noite sem ser esperado entre uma brigada de amigos e que, enquanto eles desejavam ardentemente dar cabo de um *pasticcio* para doze pessoas que embelezava a mesa, exclamou: “– O quê! para tantas pessoas um *pasticcio* que bastaria só para mim?” “– Bem”, foi-lhe dito, “se você comê-lo todo, nós lhe pagaremos.” – O bom homem não se fez de rogado e, pondo-se imediatamente ao trabalho, terminou-o por inteiro. Então, todos aqueles da brigada, diante de tal espetáculo, deslumbrados, disseram: “– Ele com certeza hoje à noite arrebenta!”. Por sorte não foi nada sério; porém, o corpo havia inchado de modo que a pele se esticava como a de um tambor, ele gemia, se contorcia, se lamentava, ofegava forte como se estivesse prestes a dar à luz; mas apareceu um homem armado de um rolo de massa, e manobrando-o sobre o paciente como um chocolateiro, desinflou sua barriga, na qual sabe-se lá em quantos outros *pasticci* terão entrado. Esses grandes comedores e parasitas não são tão comuns em nossos tempos como na antiguidade, acredito, por duas razões: uma, que a constituição dos corpos humanos se enfraqueceu; a outra, que certos prazeres morais, fruto da civilização, substituíram os prazeres dos sentidos. (...) Aqui estão as doses de um *pasticcio* na tradição da Romagna, para doze pessoas, que você pode modificar como quiser, pois, de qualquer forma, um *pasticcio* [confusão] será sempre o resultado: (...). (ARTUSI, 2010, p. 362-363, tradução nossa).

*Pasticcio* é um termo italiano, originalmente do campo culinário, que deriva do latim, *pastīcium*, “massas”. Trata-se, portanto, de um prato composto, geralmente cozido e assado no forno, constituído em maior parte por massas: tanto no papel invólucro (massa amanteigada e ou folhada), quanto de recheio (macarrão longo ou curto: *rigatoni*, *mezze maniche*, *bucatini*, *penne*, *spaghetti*, *tortellini*, etc). Assim como o *timballo*, sua aparência é de uma robusta torta, cilíndrica e alta, de massa amanteigada ou folhada, densa e firme o suficiente que possa ser fatiada. O macarrão que a recheia é misturado a molhos que podem ser à base de carne, peixe, vegetais, presunto, queijo, miúdos, ovos de codorna, *alici* e *tartufi* (separadamente ou todos juntos), encerrados sob uma cobertura de massa folhada dourada, gratinada, crocante. Ingrediente onipresente dos *pasticci* oitocentistas é *la sauce béchamel* (que Artusi renomeia de *balsamella*). Devido a esse caráter gregário de miscelânea, *pasticcio* passou a significar confusão, desordem, e, portanto, igualmente “situação intrincada, confusa, pouco clara<sup>276</sup>”. Por essa razão, no século XVIII, passou a denominar obras teatrais que misturavam peças de diferentes autores ou composições.

Artusi cita o termo 40 vezes no receituário e, em três casos em itálico, para designar o sentido de bagunça ou confusão, como por exemplo na receita 349. *Pasticcio di maccheroni*, em que Artusi brinca com seus dois sentidos: “(...) voi potrete modificare a piacere, poiché, in tutti i modi, un *pasticcio* vi riuscirà sempre”. E também e mais uma vez motiva seus leitores ao livre-arbítrio culinário ao professar que “potrete modificare a piacere”, especialmente pelo fato de que o princípio do *pasticcio* é a sua heterogenia de ingredientes, uma boa analogia para o entendimento do próprio receituário em sua pluralidade de formas narrativas bem como pela multivocalidade que o constitui.

Retomando a anedótica receita 349. *Pasticcio di maccheroni*, um prato que pode ser exclusivo e complexo, o qual não somente exige muita atenção no preparo como certamente (nesse caso, inclusive) demandará bastante esforço do aparelho digestivo, se consumido de forma desmedida. O caso, além de fazer rir, passa uma sua moral: de que o homem moderno civilizando-se teria aprendido a cultivar “certos prazeres morais”, o comedimento do *gentiluomo*; como já sinalizava Dumas na abertura de seu dicionário de cozinha, visto no final do primeiro capítulo, os quais arrefeceriam tais ímpetos selvagens da gula. Bem, o filósofo estóico Sêneca condenava os excessos alimentares e dos sentidos no primeiro século Romano – e principalmente o comportamento *luculliano* do gastrônomo

---

<sup>276</sup> “Pasticcio”, in *Vocabolario Treccani*, (tradução nossa). Disponível em: <<https://www.treccani.it/vocabolario/pasticcio/>>. Acesso em: 22.jun.2019.

Apício<sup>277</sup>. Portanto, não seria a educação dos desejos um problema da modernidade, mas sim inerente à condição humana. De qualquer forma, a desventura do glutão é apresentada seguida do conselho de moderação, algo valioso para Artusi: proporcionar *vantaggio e diletto*. Instruir divertindo.

Dessa forma, o conceito que abarca os *sformati timballo/pasticcio*, recheados de abundante conteúdo, se presta bem para uma síntese das exegeses à qual esse capítulo se propôs. Uma vez investigados e comentados alguns dos possíveis “ingredientes velados” que comporiam a “massa crítica” desse heterogêneo *corpus* de receitas artusiana, talvez nos seja possível visualizar *La Scienza* sob a perspectiva dos *sformati*; pelo seu marcado caráter de miscelânea de culturas e gostos, contido em um invólucro que lhe concede forma bem definida.

“Tudo” cabe no *pasticcio*. Na Sicília, inclusive, em algumas localidades, acrescenta-se à receita *crema pasticciera* (herança francesa), açúcar e canela (herança árabe), como descrito no célebre *timballo ottocentesco* que o *Principe di Salina* oferece ao heterogêneo grupo de convidados que reúne à sua mesa, como descrito na obra de Giuseppe Tomasi di Lampedusa (1896-1957), *Il Gattopardo*<sup>278</sup>, de 1958. Vejamos o trecho:

L’aspetto di quei monumentali pasticci era ben degno di evocare fremiti di ammirazione. L’oro brunito dell’involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava, non era che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall’interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un fumo carico di aromi e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovette dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi nella massa untuosa, caldissima dei maccheroni corti, cui l’estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio.<sup>279</sup> (LAMPEDUSA, 1963, p. 56-57).

<sup>277</sup> No diálogo *De otio e De vita beata*, de ca. 58, em carta a seu irmão Gálio, Sêneca expõe que a busca da felicidade é a busca da razão. Felicidade entendida enquanto *eudaimonia*, bem-estar. Na tradução *Da Felicidade*, por Lúcia Sá Rebello e Ellen Itanajara Neves Viana, de 2012, lê-se: “Olha para Nomentano e Apício que, como afirmam, buscam coisas valiosas por terra e por mar. Depois, nas mesas de banquetes, expõem animais de todas as partes do mundo. Olha como eles, do alto de seus leitos enfeitados com rosas, contemplam a fartura de suas festas, deliciando os ouvidos com músicas e cantos, os olhos com espetáculos e o paladar com diferentes sabores. Estão vestidos com roupas delicadas. Para não deixarem de apreciar os odores, o ambiente está permeado de perfumes diversos. Neste local, acontecem orgias luxuosas. Podes reconhecer que estão submetidos aos prazeres, mas isso não é um bem para eles, já que de alguma coisa verdadeiramente boa não estão desfrutando. “Será um mal para eles”, dizes, “porque muitas são as circunstâncias que perturbam o seu humor, sem falar nas posições antagônicas que ajudam a perturbar o espírito.” (...) Ao contrário, os prazeres dos sábios são moderados, comidos, controlados e pouco perceptíveis, uma vez que vêm de improviso.” (SENECA, XI-XII). Neste caso, para o termo humor, caberia melhor dizer disposição.

<sup>278</sup> A pesquisadora Mary Taylor Simeti publicou uma versão dessa receita em seu livro *La tavola del Gattopardo – La cucina siciliana tra letteratura e memoria*. Futurantica: Palermo, 2006 (p. 29-31); anexo XL. A título ilustrativo do outro nome, uma receita em vídeo de *timpano*; anexo XXXIX.

<sup>279</sup> “A aparência daqueles *pasticci* monumentais era bem digna de evocar tremores de admiração. O ouro bronzeado do invólucro, a fragrância de açúcar e canela que dela emanava eram somente o prelúdio da sensação de delícia que emanava de dentro quando a faca rasgava a crosta: irrompia primeiro uma névoa carregada de

Essa versão de *pasticcio*, por ser bastante trabalhosa e cara, torna-o um prato de exceção, servido em ocasiões especiais e, portanto, normatizado. No filme, inspirado no romance, *Il Gattopardo*, dirigido por Luchino Visconti (1906-1976), de 1963, os monumentais *pasticci* são servidos segundo um protocolo aristocrático, conforme descrito pelo autor, em que caberá a Don Fabrizio di Salina, *il principe*, performar o ato de “romper a crosta” de cada um deles, com uma faca especial, para que, então, os convidados possam ser servidos; uma das tantas prerrogativas exclusivas do anfitrião, dos cânones conviviais da nobreza.

A chave de entendimento proposta aqui, ao tornarmos tal prato a alegoria de *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, é de nos aproximarmos do conceito de *cornice narrativa*, em que vários *racconti* encontram-se reunidos por um contexto comum, amarrados à uma “moldura narrativa” que os norteia. Como podemos observar nas imagens culinárias, o invólucro de toda aquela matéria eclética, que é a massa, representaria a *cornice*, e, ainda que esse recheio seja variado e nutritivo (e, inclusive, constituído também de massa), sua alta densidade o torna passível de ser fatiado, e, dessa forma, apreciado em partes. Partes essas que contém concentrados “um tanto de todas as coisas”, em uma operação *totum pro parte*; o todo pela parte.

#### 5.4 A tradição das formas breves

O livro *Le forme brevi della narrativa*, de 2019, organizado pela crítica em teoria literária Elisabetta Menetti dedica-se a esmiuçar a natureza fugidia e múltipla da narrativa breve italiana (segundo a autora, preponderantemente irregular e anárquica), das origens medievais à contemporaneidade, cuja lógica compositiva não permite longas digressões e transmite a multiplicidade no acúmulo de textos breves em antologias e compilações. O volume investiga o conjunto do fenômeno literário em suas variadas combinações, seja suas menores partes, como *il motto*, *la facezia*, *il bozzetto*, *la figurina*<sup>280</sup>, aquelas consideradas híbridas, como a carta fictícia, a história inventada e o romance epistolar, seja as maiores partes, como os contos, a novela, a fábula e o conto de fadas (MENETTI, 2019, p. 11). Assim,

---

aromas e depois avistavam-se os fígados de galinha, os ovinhos duros, as fatias de presunto, de frango e de trufas na massa untuosa e muito quente dos macarrões curtos, cujo extrato de carne conferia uma preciosa cor de camurça.” (LAMPEDUSA, 1963, p. 56-57, tradução nossa).

<sup>280</sup> Composições breves, populares, cômicas, improvisadas e sintetizantes.

o estudo se debruça sobre as variações dessas formas e às trajetórias percorridas no imaginário narrativo italiano.

Nesse sentido, a brevidade produziria nos leitores a percepção de algo que possa ser lido em pouco tempo com agilidade e desenvoltura e que possa ser associado a outras peças narrativas, segundo um desenho criativo que abre continuamente novos horizontes do pensamento (MENETTI, 2019, p. 11-12). Assim, a brevidade geraria multiplicidade, agrupamento, e, portanto, favoreceria a serialidade de formas que podem ser lidas separadamente, pertencentes a uma macroestrutura que as une.

Fin dalle origini della letteratura italiana, l'arte del racconto si nutre di forme eterogenee che hanno in comune la *brevitas* quale criterio organizzativo di contenuti. Ma, come aveva avvertito Pirandello, la brevità non si spiega solo in termini quantitativi e cioè con il ricorso a un metro campione che stabilisca l'esatta misura di una narrazione breve (cioè *corta*), ma corrisponde a una speciale logica compositiva che organizza l'intreccio di singole forme. Un intreccio narrativo improntato alla logica della *brevitas* è connessione rapida di un nucleo di senso minimo, cioè quello strettamente necessario per creare l'effetto di racconto concluso che possa essere letto in poco tempo.<sup>281</sup> (MENETTI, 2019, p. 17, grifos da autora).

O ponto forte das narrativas curtas estaria, então, em sua especial lógica composicional que permite que cada texto se comporte como unidade autônoma, passível de ser lida segundo distintas combinações ou critérios de sentido. Seguindo esse raciocínio, podemos pensar nos poemas leopardianos do *Ciclo di Aspasia*, ou em seus diálogos e novelas das *Operette Morali*, ou, no exemplo por excelência, nas cem novelas do *Decameron*, todos textos breves passíveis de leitura aleatória. O “racconto di cornice”, segundo Menetti, seria o conto que pertence a um todo, que engloba as unidades narrativas em uma sucessão de episódios ou fatos, contudo, não necessariamente relacionados aos outros contos por temporalidade, personagens ou problemáticas. Haveria um texto unificador que os conecta, sem por isso despersonalizar a maleável e anárquica liberdade de cada exposição. De acordo com a autora, as formas breves se constituem de agregações e hibridizações e, por serem essas “unidades mínimas narrativas”, podem agregar-se a outras formas semelhantes e misturarem-se de modos diferentes, de acordo com a *modalidade* da compilação. A categoria da narrativa

---

<sup>281</sup> “Desde os primórdios da literatura italiana, a arte de contar se nutre de formas heterogêneas que têm em comum a *brevitas* como critério de organização dos conteúdos. Mas, como alertara Pirandello, a brevidade não se explica apenas em termos quantitativos, ou seja, com o recurso de um modelo métrico que estabeleça a exata medida de uma narrativa breve (ou seja, *curta*), mas corresponde a uma especial lógica composicional que organiza o entrelaçamento de formas singulares. Uma trama narrativa marcada pela lógica da *brevitas* é conexão rápida de um núcleo de sentido mínimo, isto é, aquele estritamente necessário para criar o efeito de uma história concluída que pode ser lida em pouco tempo.” (MENETTI, 2019, p. 17, grifos da autora, tradução nossa).



breve seria, portanto, uma categoria ampla, inclusiva e plural, a qual compreende múltiplas morfologias da *narratio brevis* e as estruturas macrotextuais que as contém (MENETTI, 2019, p. 16). Menetti cita *fabliaux, lais, fables, dits, vite dei santi e exempla*, como categorias de breves narrativas *romanze e mediolatine*; formas breves que tendem a se inserir em uma unidade maior que elas, e que por sua vez formam um gênero. Bem, não seria também esse o caso dos *galatei* e dos *receituários*? Aqui, em especial, do *Manual* de Artusi?

Ao que parece não seria inapropriado, então, propormos uma interpretação à luz de tal lógica composicional ao considerarmos a estrutura macrotextual, o *Manual*, e suas “unidades mínimas narrativas”, suas receitas, nas quais o autor apresenta continuamente novas matérias, “a perdere il filo cento volte e a ritrovarlo dopo cento giravolte<sup>282</sup>” (CALVINO, 1988, apud MENETTI, 2019, p. 20). Menetti, referencia Italo Calvino (1923-1985) em seu texto por ter sido ele um dos primeiros autores italianos a falar de forma mais do que de gênero, e em *Lezioni americane*, de 1988, Calvino situou nas formas breves “la vera vocazione della letteratura italiana” (MENETTI, 2019, p. 20).

In questa predilezione per le forme brevi non faccio che seguire la vera vocazione della letteratura italiana, povera di romanzieri ma sempre ricca di poeti, i quali anche scrivono in prosa e danno il meglio di sé in testi in cui il massimo di invenzione e di pensiero è contenuto in poche pagine, come quel libro senza uguali in altre letterature che è le *Operette morali* di Leopardi.<sup>283</sup> (CALVINO, 1988, p. 48, apud MENETTI, 2019, p. 20).

O comentário do autor nos faz ressoar poetas comentados precedentemente, como Dante e Guerrini, Foscolo e Giusti, dentre outros que constelam esse estudo, e que exemplificam a colocação de Calvino, pois todos transitaram entre a poesia e a forma da narrativa breve em suas prosas. E quem pode atestar a assertividade da apreciação de Calvino é o próprio Artusi, ao dignificar a prosa de Giusti, em especial suas cartas: “(...) persuaso che ne trarrete vantaggio e diletto”, pois seria dotada de “naturalezza e vivacità di stile, quel parlar figurato che dà tanta vaghezza ed evidenza al discorso” (ARTUSI, 1881, apud FROSINI, 2012, XII). A brevidade seria, portanto, uma arte que originaria uma miríade de formas

---

<sup>282</sup> “Perder o fio [da meada] cem vezes e reencontrá-lo depois de cem voltas.” (CALVINO, 1988, apud MENETTI, 2019, p. 20, tradução nossa).

<sup>283</sup> “Nesta predileção por formas breves, não faço nada além de seguir a verdadeira vocação da literatura italiana, pobre em romancistas, mas sempre rica em poetas, que também escrevem em prosa e dão o melhor de si em textos nos quais está contido o máximo de invenção e pensamento em poucas páginas, como aquele livro sem igual em outras literaturas que é *Operette morali* de Leopardi.” (CALVINO, 1988, p. 48, apud MENETTI, 2019, p. 20, tradução nossa).

narrativas. Menetti, no texto de abertura nomeia as formas breves de “questa magmatica materia” (2019, p. 12), as quais seriam fluidas e de alta densidade:

L’origine sapienziale del narrare è un carattere costante della narrativa italiana ed europea, il cui il punto di convergenza risiede nella tradizione umanistica latina della facezia da Poggio Bracciolini ad Erasmo da Rotterdam. È il laboratorio più avanzato delle forme narrative brevi che raccoglie la tradizione paremiografica, la letteratura patristica ed esemplare (medievale e rinascimentale), la tradizione folklorica.<sup>284</sup> (MENETTI, 2019, p. 23).

A obra *Facetiae*<sup>285</sup> de 1438-1452, do humanista florentino Poggio Bracciolini (1380-1459), traduzida anonimamente do latim para o toscano com o título *Facezie di Poggio Fiorentino*, em 1884, é um livro de sátiras implacáveis sobre as ordens monásticas e o clero, e foi tido como o livro de anedotas mais conhecido de seu tempo: “No século XVI a cúria romana, alarmados pela reforma protestante, teria tentado eliminar a *Facetiae* junto com obras de Boccaccio, Erasmo e Maquiavel” (GREENBLATT, 2012, p. 124). O que permite compreendermos que a narrativa breve teria a seu favor a assertividade da síntese, potencializando a receptividade dos conteúdos e mensagens, e, por essa razão também, se beneficiaria de um tom muitas vezes zombeteiro, crítico, satírico, todos esses aspectos subversivos. Portanto, o *Manual* de Artusi teria (também) bebido da tradição da *facezia*, quando, por exemplo, encerra os textos introdutórios que precedem seu receituário *açoitando* as ordens monásticas e o clero com sua *Frustata*, como vimos na apresentação do livro, no capítulo inicial.

De acordo com Menetti, o crítico literário Hans Robert Jauss (1921-1987), em seu ensaio *Alterità e modernità della letteratura medievale*, de 1977, ao focalizar os gêneros e as formas breves da literatura medieval e *romanza* entre os séculos XII e XIII, considerou como fulcro de sua pesquisa as expectativas dos leitores. O autor teria destacado nove formas narrativas breves na dinâmica histórica da comunicação literária: o provérbio, a parábola, a alegoria, o conto de fadas, o exemplo, a lenda, a fábula, o conto cômico e a novela. Assim, para Jauss, essas formas não seriam “matrizes acrônicas” dos gêneros, mas estariam vinculadas diretamente à demanda dos leitores em compreender o mundo através de casos e

<sup>284</sup> “A origem sapiencial do narrar é uma característica constante da narrativa italiana e europeia, cujo ponto de convergência está na tradição humanística latina do chiste de Poggio Bracciolini a Erasmo de Roterdã. É o mais avançado laboratório de formas narrativas breves que reúne a tradição das coletâneas de provérbios, a literatura patristica e exemplar (medieval e renascentista), a tradição folclórica.” (MENETTI, 2019, p. 22, tradução nossa).

<sup>285</sup> A título ilustrativo, sobre o tom da coletânea, alguns dos títulos das anedotas: *I. Di un povero nocchiero da Gaeta II. Di un medico che curava i matti III. Di Bonaccio de’ Guasci che s’alzava tardi da letto IV. Di un Giudeo che si era persuaso di farsi cristiano V. D’uno sciocco che credeva che sua moglie avesse due cose VI. Di una vedova accesa di voglia con un mendicante VII. Di un prelado a cavallo (...).*

experiências (como no caso do exemplo) ou em se satisfazer o âmbito fantasioso dos desejos (como na fábula), assim, segundo ele, seria a leitura a ativar a interpretação da forma em um processo de comunicação e recepção oriundos do ambiente e da sociedade<sup>286</sup> (MENETTI, 2019, p. 14). Portanto, quando Camporesi cita as donas de casa e os cozinheiros leitores ou ouvintes do *Manual* de Artusi e que esses teriam se transformado em “curiosi lettori”, não seria também esse um caso em que é a demanda do público (e sua interação) a ativar a interpretação de tal fluida forma? E, não seriam seus textos fragmentos de histórias em micro-histórias, que referenciaríamos “all’arte del narrare come assemblaggio di materiali riprescati nella vita quotidiana e nella memoria delle popolazioni<sup>287</sup>” (MENETTI, 2019, p. 19)?

A lógica da arte narrativa espelha sua sociedade, especialmente se pensarmos em termos alimentares ou comportamentais, culturas sociais que assumirão distintos significados no decorrer do tempo, ou seja, os conteúdos serão passíveis de ressignificação, o que não ocorrerá com sua *forma*.

O estudioso formalista André Jolles (1874-1946), elucidou uma sintética distinção entre o que ele chamou de forma *artística*, como no caso das novelas (que nomeia de “casos”), e da forma *simples*, como o provérbio, o aforisma ou a máxima, os quais se bastariam em si mesmos, não abrindo margem para nenhum tipo de interação narrativa (2003, p. 386-387, apud MENETTI, 2019, p. 21). Dessa forma, a autora elucida dois grupos principais:

Questa definizione ha il pregio di chiarire la differenza tra le narrazioni brevi complesse (racconti, novelle, favole, fiabe), che inglobano e trasformano temi e motivi ricorrenti, dalle forme narrative brevi “semplici” (proverbi o massime sentenziose), che próprio grazie alla ripetitività esercitano al sommo grado la loro potenzialità sapienziale ed esemplare.<sup>288</sup> (MENETTI, 2019, p. 22, grifos da autora)

---

<sup>286</sup> A respeito desse *raccontare*, de contar o presente, no *Dicionário temático do Ocidente medieval* (organizado por Jacques le Goff e Jean-Claude Schmitt), referente ao verbete “Literatura”, de Michel Zink, lemos: “(...) a partir do final do século XII, este novo empreendimento [contar o presente] cabe às narrativas breves – o *fabliau*, o conto piedoso, o *exemplum*, desde quando se constitui de fato em gênero literário, as ramificações do *Roman de Renart* e, mais tarde a novela em prosa. A atenção dirigida ao presente é naturalmente satírica e crítica. No fim da Idade Média, um sistema de fato opõe o romance, que justifica e exalta os valores do presente projetando-os no passado, à novela, que retrata diretamente o presente, que o pinta, mesmo quando é cômica, com cores sombrias, ataca de maneira lúcida, até cínica. É ela que está na origem do romance moderno, romance de costumes ou romance psicológico (ZINK, 2002, p. 85-86).

<sup>287</sup> “(...) a arte de narrar como uma montagem de materiais recuperados na vida quotidiana ou na memória das populações.” (MENETTI, 2019, p. 19, tradução nossa).

<sup>288</sup> “Esta definição tem a vantagem de esclarecer a diferença entre narrativas curtas complexas (contos, novelas, fábulas, contos de fadas), que incorporam e transformam temas e motivos recorrentes, com formas narrativas breves “simples” (provérbios ou máximas sentenciosas), que graças à repetitividade exercem no mais alto grau seu potencial sapiencial e exemplar.” (MENETTI, 2019, p. 21-22, grifos da autora, tradução nossa).

Prosseguindo na exercitação de hipóteses, talvez pudéssemos situar a *raccolta* dos *racconti* artusianos no grupo das narrativas breves complexas, por serem marcadamente *artísticas*, e de, inclusive, comportarem provérbios e máximas. Então, aprofundando a reflexão, poderíamos considerar o *Manual* como uma obra cuja estrutura macrotextual, sob as vestes de um livro de culinária, fosse a reflexão acerca do convívio – em educar a palavra, transmitindo cultura literária e discernimento crítico quanto à língua, e o corpo, por meio de cultura culinária e aconselhamentos – e que para tal ele o tenha feito recorrendo a um recurso comunicativo eficaz e de grande alcance: a antiga fórmula da receita. A rica reflexão, privilegiada pelo potente recurso da intertextualidade, seria esse magma, matéria fluida e densa que consegue ser expressa em poucas frases e que, contudo, carrega consigo inúmeros horizontes de conhecimento. Ao agregar às receitas trechos literários, poemas, máximas, provérbios e piadas, Artusi interpretaria, questionaria, associaria temas e motivos sem nunca se repetir, dessa forma, ao mesmo tempo preservando e inovando tradições narrativas.

Italo Calvino, em seu célebre ensaio, *Perché leggere i classici*, de 1995<sup>289</sup>, oferece 14 definições de clássico, das quais duas dialogam particularmente com o encerramento dessas investigações:

6. Un classico è un libro che non ha mai finito di dire quel che ha da dire.

8. Un classico è un'opera che provoca incessantemente un pulviscolo di discorsi critici su di sé, ma continuamente se li scrolla di dosso.<sup>290</sup>  
(CALVINO, 1981, p. 58-68)

Eis o “estroso gioiello dell’Artusi”, o qual não se deixa “encarar nos olhos”, pois, por mais que projetem definições teóricas a seu respeito, *bricconcello*, “continuamente se li scrolla di dosso”.

<sup>289</sup> Cujas ideias o autor havia antecipado no artigo *Italiani, vi esorto ai classici*, em *L'Espresso*, em 28 de junho de 1981, p. 58-68.

<sup>290</sup> “6. Um clássico é um livro que nunca terminou de dizer o que tem a dizer. 8. Um clássico é uma obra que provoca incessantemente um *pulviscolo* de discursos críticos sobre si, mas que continuamente os repele.” (CALVINO, 1981, p. 58-68, tradução nossa).



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

“Ho già letto due o tre volte da capo a fondo il suo libro, e, noti bene, non come un trattato tecnico, essendo in effetti un incompetente in materia di cucina, ma come si potrebbe leggere un romanzo<sup>291</sup>”, declarou em uma carta o leitor Leonardo Mordini di Barga, em carta, a Artusi, nos idos de 1906.

A desnorteante complexidade, que reluta em enquadrar em um gênero a obra *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, de Pellegrino Artusi, por sua pluralidade de abordagens, concede a ela a possibilidade de ser lida como um romance de receitas, ou como receitas em novela, como um cientificista *galateo* da modernidade, como um livro de história e cultura da alimentação italiana, ou ainda, e, simplesmente, como manual de cozinha – em todos esses casos, em uma relação de particular riqueza com a literatura italiana. Portanto, pudemos constatar de que se pode falar *de* comida e *através* da comida, uma vez que esta desempenha muitas funções no texto, na esfera temática e estilística.

A motivação desses estudos foi justamente perscrutar o que pulsa nessas receitas e de que forma isso teria sido possível. Como pudemos observar, por meio de algumas hipóteses aventadas no decorrer das matérias, o componente crucial para seu longo frescor “pulsante” seria como o autor “serve” suas heterogêneas narrativas, o que certamente promoveu o trânsito entre conhecimento, estudo e apetite. Nesse sentido, Artusi teria uma visão próxima à do filósofo Agostinho, quando esse afirmava que, entre os estudos e a comida havia uma certa semelhança, pois, para não que não fossem tediosos, ambos deveriam ser “condimentados<sup>292</sup>”, saborosos. Decisivamente, a manobra de defender a língua italiana sem ser maçante, em pequenas doses, através da *brevitas* das receitas, e, ao mesmo tempo, instaurar um novo código alimentar burguês, divertindo o público leitor e ouvinte, demonstramos o quanto o tempero dos “gustemas artusianos” se pretendiam apetitosos ao intelecto e à boca. E que tempero melhor que o riso, a descoberta inusitada, o aprendizado e até o poetar receitas?

Portanto, livres do intuito de uma dissecação da obra, mas empenhados em proporcionar um seu *assaggio*, reforçamos, nestas considerações finais, que nos aplicamos em

<sup>291</sup> “Já li duas ou três vezes do princípio ao fim o seu livro, e, veja bem, não como um tratado técnico, sendo eu de fato incompetente em matéria de cozinha, mas como se poderia ler um romance.” (DI BARGA apud CAPATTI, 2010, XL, tradução nossa).

<sup>292</sup> “Inter se habent nonnullam similitudinem vescentes atque discentes, propter fastidia plurimorum, etiam ipsa sine quibus vivi non potest alimenta condienda sunt”. AGOSTINO, *De doctrina Christiana*, IV, 11, 26: cfr. E. R. CURTIUS, *Letteratura europea e Medio Evo latino* (1948), Firenze, La nuova Italia, 1995, p. 155.

dispor um rigoroso levantamento de considerações, seja sobre o autor, seja sobre sua obra e temas correlatos. Dessa forma, ficou claro que, para além da finalidade da pesquisa em si, compreendemos o quão necessário a própria tese deve ser inteligível e acessível a um possível público leitor brasileiro que não seja versado em tais matérias históricas, sociais, linguísticas, literárias ou gastronômicas.

Por essa razão, a distribuição dos conteúdos pelos cinco capítulos apresentou uma ordem orgânica, seguindo o caráter multidisciplinar e marcadamente intertextual da obra. Nesse aspecto, a abrangente introdução do antropólogo e gastrônomo Piero Camporesi, na sua edição comentada da obra, de 1970, mostrou-se auspiciosa para nos conduzir pela sucessiva alternância de percursos temáticos, por vezes aparentemente oblíquos.

A esse propósito, ficou patente, em meio à heterogênea estrutura da obra, que três influentes indivíduos se sobressaíram na prosa: Giuseppe Giusti, Olindo Guerrini e Paolo Mantegazza. Giusti teria desempenhado um papel de *nume tutelar*, provavelmente o autor que Artusi teria almejado ser, ocupando um papel de *alter ego*, pelo papel social e literário que as sátiras de Giusti representaram. Já os outros dois amigos, Guerrini e Mantegazza, teriam sido seus parceiros no projeto do *Manual*, colaboradores e incentivadores. Tais amizades teriam transmitido a Artusi a segurança e o prazer que lhes foram vetados nos trabalhos sobre Foscolo e Giusti, por estarem imbuídos de um restritivo caráter acadêmico. Certamente, tendo ao seu lado experimentadores criativos do pensar e do compor, Artusi teria “achado a sua turma”. Então, sobre essa tríade tutelar, podemos pensar que o *racconto* artusiano deveria muito a Giusti, que *la scienza in cucina* teria muito do patologista Mantegazza, e que *l'arte di mangiare bene* ressoaria de achados de Guerrini, especialista em história da gastronomia.

Os cinco capítulos que compõem essa tese buscaram preliminarmente encabeçar eixos centrais: I. Obra; II. Língua e culinária; III. *Raccolta*; IV. Convívio; V. *Racconto* e em relacioná-los a campos correlatos em seu desenvolvimento. Sendo o fulcro da tese a análise literária de um *corpus* de receitas, sob a perspectiva do binômio, por nós nomeado de *raccolta* e *racconto*, não seria sensato, ou possível, dirigirmo-nos diretamente à elas sem as devidas introduções aos distintos campos que as perpassam, pois, com exceção de autores como Dante, Boccaccio, Brillat-Savarin e Leopardi, muitas referências literárias e personagens históricos citados pelo autor certamente não são familiares à maioria do público interessado nos campos da Língua, Literatura e Cultura Italianas, assim como da História e Cultura da Alimentação (aqui, italiana e francesa). Também *La Questione Della Lingua* é um problema

central, nada óbvio aos não italianos, especialmente por ser localizado e constituinte da cultura italiana, a partir do século XIV.

O primeiro capítulo, “*Libro Cenerentola*”, introduziu a natureza do livro, que, de marginal passou a ser modelo. Foram comentadas as mensagens que o constituem, as mensagens presentes em sua capa, bem como a maneira como os conteúdos são elencados e distribuídos. Para tal, foi essencial ter apresentado alguns personagens que moldaram o *ethos* do pensar fisiológico da alimentação no século XIX, os médicos gastrônomos, que iniciaram a filosofia pedagógica do viver bem positivista, muito presente até os dias de hoje nos temas da saúde. Nesse sentido, tal imersão nos permitiu compreender que Artusi executou uma operação de agregar à lógica da *trattatistica dei galatei* o cientificismo oitocentista. Ou seja, ele concilia o passado histórico da tratadística com o presente/futuro da cozinha industrial e química. Outro tema relevante que se apresentou nesse capítulo, foi o gênero francês ensaístico gastronômico, um modelo consolidado por Savarin (mas que já o precedia, com Voltaire, dentre outros), e que também ecoa na verve narrativa de Artusi em seus textos breves e críticos. Fundamental o texto de Camporesi para compreendermos uma distinção vital entre Savarin e Artusi (tão próximos e tão distantes), pois enquanto Savarin oferecia uma obra ensaística filosófica sobre os estudos transcendentais da gastronomia francesa, refinada há séculos pelas mesas do *Ancien Régime*, Artusi, de “cordiale bonomia del borghese italiano”, como definia Camporesi, seguia a tradição da *brevitas*, “la vera vocazione della letteratura italiana”, segundo Italo Calvino, para educar, em seu *Manual*, as palavras e os corpos das massas de italianos e italianas “por fazer”. Nesse sentido, os franceses já estavam “feitos” e não tinham uma *Questione della Lingua*, suas problemáticas eram outras. Portanto, podemos entender as obras como representativas das culturas materiais e imateriais das duas nações, contudo, mas *com* e *para* interlocutores distintos. Assim, vale reforçar que, ao lançar a pergunta no quarto capítulo se não teria sido o tratado *De honesta voluptate*, do gastrônomo e humanista Platina, um tataravô do *Manual* de Artusi, aqui podemos concordar que o gênero escolástico da reflexão gastronômica italiana já fazia parte das tradições literárias, contudo, o gênero iluminista do ensaio francês ‘suavizaria’ a prosa de Artusi.

O segundo capítulo, “*Benedetto l’Artusi!*”, tratou de introduzir a questão da língua, o protagonismo da oralidade no fazer e no redigir culinários e um panorama histórico da literatura culinária e gastronômica italiana, a partir do qual nos é possível enxergar a temática nacionalista que defende uma língua falada comum para a Península e de como a língua escrita buscou agregá-la ou repudiá-la, especialmente nos receituários. Diante disso,



“la Riforma dell’Artusi” revelou-se central em inaugurar a era moderna da cozinha italiana. Assim, revelou-se vital apresentar a relevância das peculiares e fragmentadas oralidades do território para a fixação dos registros culinários, da ausência de uma língua comum italiana falada e da decorrente dificuldade em se estabelecer um código comum culinário escrito. Acreditamos que sem esse denso apanhado de temas e relatos não seria possível transmitir o motivo do protagonismo histórico e social do *Manual*. O título do capítulo representa o quanto o autor foi reconhecido pelo seu público, por tê-lo *instrumentalizado* não somente na arte culinária, mas em sua própria italianidade. Esse capítulo também foi beneficiado pelos meses em Bolonha, pois o entrelaçamento histórico dos campos da língua e da culinária é tema estudado com particular afinco no âmbito acadêmico italiano, em especial naquele bolonhês, graças também aos trabalhos pioneiros desenvolvidos por Piero Camporesi, Giovanna Frosini, Alberto Capatti e Massimo Montanari, os quais ministraram e ministram disciplinas que transitam entre a antropologia, a literatura, a história e a alimentação, todos com ênfase especial no protagonismo do *Manual* artusiano para a cultura italiana.

Com o terceiro capítulo, “*Raccolta*”, buscamos, através da exposição da vida do autor, errante mercador pelo centro norte da Península, situar as origens dos aspectos autobiográficos, odepóricos e dialógicos presentes em receitas marcadamente etnográficas. O capítulo apresentou sua infância e juventude, marcada por um episódio trágico em conturbados tempos de carestia e agitação política. Assim sendo, pudemos seguir a trajetória do jovem mercante à maturidade do estudioso leitor escritor, patriótico defensor da língua, encantado por Foscolo e Giusti. Através de suas duas publicações de crítica literária, nos foi possível compreender sua exercitação da escrita, que culminaria no longo trabalho de décadas, dedicado à *La Scienza in cucina*. O início das investigações dessa tese, durante o Mestrado, foi o período em que o método da *raccolta* pôde ser mais aprofundado, especialmente através de estudos sobre a escrita etnográfica e estudos interculturais, ligados à alimentação. Por termos frequentado uma especialização em História e Cultura da Gastronomia, em São Paulo, entre 2014 e 2015, os aspectos antropológicos e sociais, inerentes à comida e ao pensar a alimentação estavam mais latentes, inclusive bibliograficamente. Assim, privilegiou-se aqui a análise interpretativa de receitas marcadamente autobiográficas e de cunho etnográfico.

No intuito de nos dirigirmos à exegese literária das receitas (presente no quinto e último capítulo), o quarto capítulo, intitulado “Convívio”, ofereceu um aprofundamento na tradição da tratadística dos *galatei*, referência chave da obra, e de entendimento fundamental

sobre a educação europeia oligárquica e católica (e/ou protestante) sobre a palavra e o corpo. Tais fatores de distinção de classe são relativos a códigos surgidos no berço da aristocracia, que foram apropriados pela classe mercante em ascensão, a partir do século XIII. Portanto, isso explicaria a herança residual presente no *Manual* de Artusi, ao termos a arte culinária atrelada à arte de receber e da frequência social, ou seja, a comensalidade intimamente relacionada à convivialidade. A evolução contínua do aprendizado sobre as normas do convívio. E, a propósito da importância em se formar o cidadão educado, passamos à digressão relativa ao personagem sete-oitocentesco do gastrônomo didático, de sua busca por uma conduta moral e apreciativa do *bello e buono*. Um ponto crucial aqui é o entendimento de que, juntamente com a relevância da educação convivial, a educação por meio dos “sentidos inferiores”, como o paladar, olfato e tato, era questionada e debatida filosoficamente desde a antiguidade mediterrânea quanto à sua confiabilidade epistemológica; o item seguinte retomou esse debate através das perspectivas de correntes medievais: seria seguro fiar-se pela subjetividade do paladar? Desse modo, vimos, sucessivamente, como poetas e outros artistas pensadores, a partir do século XVI, reelaboraram a questão estética do gosto nas artes e do paladar, ao refutarem ou validarem o que era consumido, enquanto fator de distinção. Para a redação desse capítulo, foi fundamental o período de estudos em Bolonha, seja pelo acesso às bibliotecas, seja por frequentar na Universidade de Bolonha as disciplinas do *Master* em *Storia e Cultura dell’Alimentazione*, organizado pelo Professor Massimo Montanari, ou ainda pelos debates com professores e colegas.

Um dado de relevo que veio à tona na estruturação narrativa da tese foi ter se revelado patente a indissociável relação entre a comida e a língua, e entre a língua e a comida e, portanto, o papel (nem sempre focalizado, mas inerente) da oralidade dentro dessa relação simbiótica. Nesse sentido, Artusi revelou-se maleável em relação ao gosto culinário, ao agregar à sua compilação receitas que nem sempre o agradavam, mas que correspondiam ao gosto vigente. Contudo, em relação à língua mostrou-se intransigente: em defesa da “bella e armoniosa lingua paesana”, satiriza e se esquiva do linguajar francês e estrangeiro, “d’oltralpe”. Purista e admirador de Giusti, buscou no toscano, em particular no florentino, o meio de unificar a linguagem da cozinha, ao mesmo tempo que ofereceu um breve vocabulário para os não toscanos.

O quinto capítulo, que encerra essa tese, recebeu o título de “*Racconto*”, enfatizando a nossa definição sobre a arte narrativa artusiana. Nele, discorremos sobre a antiquíssima forma breve narrativa da receita e dos muitos conteúdos relativos à vida

quotidiana que eram transmitidos. Desse modo, a *ricettistica* revelou-se uma literatura instrumental para famílias e comunidades. Nesse sentido, o *Manual* de Artusi demonstrou consonância com o papel histórico do *ricettario*, que provia múltiplos conhecimentos de ordem prática que agregavam, por exemplo, decoração, higiene, saúde, beleza, botânica, religião e culinária, em linguagem sintética. Artusi considerava a política, a literatura e o discernimento críticos tópicos “all’ordine del giorno”, parafraseando a citação de Leopardi, e por essa razão, mesclou-os aos preparos culinários, “condimentando-os” para que fossem saborosos ao intelecto. Eis seu meta ingrediente, que Camporesi nomeia de *gustemi artusiani*; temos aqui revelada sua essência. As receitas da *Lingua alla scarlatta* e do *Cuscussù* nos permitiram entrever o vulto de tal natureza fugidia e rizomática que permeia tanto a concretude quanto as simbologias pertinentes ao campo da reflexão gastronômica. Desse modo, a cada receita literária, um novo horizonte de conhecimento era oferecido.

Então, uma vez aventado *o quê* constitui o *racconto* artusiano, passemos ao *como* eram “servidos” seus *gustemi*. Uma imagem eficaz para esse segundo problema é aquela da alegoria do *timballo*, pois, abarca a heterogenia de sua natureza (conteúdo) e também se presta a incorporar o conceito da *cornice narrativa* (forma). Assim, os vários *racconti* artusianos encontram-se *raccolti* por um contexto comum e pela onipresente voz do autor. A massa do invólucro, que abriga a matéria eclética de seu recheio, representaria a *cornice*, e, tal recheio, inclusive, é constituído também de massa devido à sua alta densidade, é passível de ser fatiado e pode ser apreciado em partes. Por essa razão, tanto uma fatia do *timballo* quanto uma receita do *Manual* de Artusi são suficientes para se captar o todo, pois ambas performam a operação *totum pro parte*, do todo pela parte. Tal onipresença da massa representaria a voz do autor, seja na macroestrutura, seja nas unidades mínimas narrativas que a compõem.

Recapitulando e concluindo as considerações sobre os capítulos, dentro do gênero da literatura gastronômica, Artusi inova e consolida o versar sobre a comensalidade e o convívio. Partindo da complexidade da obra, estas investigações não se ocuparam em *enquadrá-la*, mas sim do *corpus* que nomeamos de *receitas literárias*, por aventar a hipótese de que a literatura seja ingrediente que condimenta o texto culinário. E por essa razão acreditamos que a presente tese sirva de motivação ao público brasileiro para que *La Scienza* possa também ser fruída como um romance de receitas, ou como receitas em novela, como um cientificista *galateo* da modernidade, como um livro de história e cultura da alimentação italiana, ou ainda, e, simplesmente, como manual de cozinha.

Assim, *La physiologie du goût* e *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* são dois paradigmas gastronômicos que desempenharam importantes papéis nacionalizantes e que se distinguem entre si pelo público ao qual se destinaram: o manual de Artusi não foi um livro pensado para um restrito círculo de *goumands*, *snob* e aristocrático, mas para as famílias preponderantemente médio burguesas, de uma realidade social que pendulava entre o campo e a cidade, entre a cozinha rural e aquela urbana, profundamente ligadas à terra, às estações, e, acima de tudo, à simplicidade e ao improvisado. Portanto, o livro de Artusi significou uma democratização de dupla valência: de um lado, a língua foi “servida” de forma descomplicada, e, de outro, a culinária “dos senhores”, intercalada com a popular, teve seus segredos revelados e elencados, ao alcance de todos. Como vimos, a longa tradição dos registros culinários italianos era dispersa e assistemática, sem uma uniformização linguística e voltada à realidade de corte e da alta burguesia. Nesse sentido, quando Savarin, “savante” gastrônomo parisiense, dedica sua obra aos gastrônomos parisienses, fica patente o aspecto urbano e circunscrito (ainda que cosmopolita) de sua proposição dialógica.

Derivando a reflexão, e no intuito de contribuir para os estudos sobre o âmbito alimentar nacional, no decorrer da pesquisa, frequentemente surgia a questão: teria havido no Brasil um trabalho com tal protagonismo? Não vivida como fenômeno literário de massa, mas semelhante à *La Scienza* por sua relevância cultural, temos a *História da alimentação no Brasil*, de 1963, do historiador e antropólogo Luís da Câmara Cascudo, nascido em Natal, em 1898. A seminal obra lança luz sobre o panorama etnográfico dos fazeres culinários, das predileções e crenças, dos costumes e da *téchne* nativa, a partir do qual o autor propõe uma tríade alimentar matricial: o “cardápio indígena” (cultivos autóctones), a “dieta africana” (a alimentação do desenraizado e escravizado) e a “ementa portuguesa” (a dieta de uma corte ultraoceânica), culminando em uma gênese primária da culinária brasileira. Uma obra na qual Cascudo oferece uma leitura de grande erudição histórico-antropológica da alimentação brasileira. Certamente Cascudo e Camporesi teriam tido muito o que dizer um ao outro, caso tivessem se conhecido. Por outro lado, a obra que gozou de uma capilaridade semelhante àquela de Artusi foi *Dona Benta: comer bem*, “a Bíblia da dona de casa”. Com sua primeira publicação em 1940, atingindo a sexagésima sexta edição, em 2004. Um livro que oferecia aconselhamentos sobre como receber bem, além de centenas de receitas, destinada às jovens recém-casadas; como *La Scienza*, era um guia presente em quase todas as cozinhas burguesas. Assim, e de forma bastante sucinta, podemos enxergar o percurso alimentar moderno representado bibliograficamente por meio não de um único, mas por dois livros, pois as duas

obras se provam complementares. Ainda que díspares em seus gêneros narrativos, ambas cumprem um papel historicizante da trajetória da cultura alimentar brasileira.

Dessa forma, acreditamos ter transmitido nessas páginas o que nos foi possível arregimentar sobre Artusi, “livro de cozinha por antonomásia”, conscientes de termos apresentado uma abordagem experimental e intuitiva. Os percursos e as escolhas estéticas pretenderam ser consonantes à ideia de que devemos “condimentar” nossos estudos, para que não sejam áridos mas, sim, agradáveis e saborosos. O que remete à interessante relação entre o termo grego νόστιμος, “nostimos”, que significa “saboroso”, e a palavra que abriga sua raiz etimológica, νόστος, “nostos”, que significa, na épica grega o retorno seguro do herói ao lar após ter superado inimagináveis provações, ou seja, mais do que o ato de repatriar-se, o termo “nostos” encarna a preservação da própria identidade para que seja possível narrar a longa jornada. Sendo assim, dentro desse “nostimos”, desse algo saboroso, encontra-se o retorno ao lugar seguro e amado, para onde, mais do que o corpo, a alma deseja retornar. Portanto, o ato de comer deleitosamente, para os gregos, seria uma reafirmação garantidora e afetuosa de se estar em casa.

Não teria sido, então, esse o papel das prazerosas receitas artusianas, frutos do método da *raccolta* e da arte narrativa do *racconto*, para uma numerosa classe burguesa de cultura mediana, em um país recém unificado e ainda imberbe em sua uniformização linguística e política, em ter fixado no imaginário italiano a sensação de um “portátil” lar comum, pátrio, ainda que em construção? Um *livro-nostos*?

Assim, nos despedimos à moda de Pellegrino Artusi, cujo receituário é “guardado” pela Poesia, pois é precedido pelo poema satírico de Pananti e se encerra nos seguintes versos: “Qui pongo fine, e ripeto col poeta: Messo t’ho innanzi: omai per te ti ciba<sup>293</sup>” (DANTE, *Paradiso*, C., X, 25 apud ARTUSI. 2010, p. 813).

---

<sup>293</sup> “Aqui encerro, e repito com o poeta: *Dou-te iguaria: come, pois, se praz-te*” (DANTE, *Paraíso*, C., X, 25 apud ARTUSI. 2010, p. 813). Trad. PINHEIRO, de José Pedro Xavier, 1955. Disponível em: <<http://www.ebooksbrasil.org/eLibris/paraiso.html#P10>>. Acesso em: 17.set.2022.

## BIBLIOGRAFIA

- AGOSTINHO. *De doctrina Christiana in Letteratura europea e Medio Evo latino*. Ernst Robert Curtius (1948). Firenze: La nuova Italia, 1995.
- ALIGHIERI, Dante. “Paraíso, C., X, 25”. Tradução de José Pedro Xavier Pinheiro, 1955. Disponível em: <<http://www.ebooksbrasil.org/eLibris/paraiso.html#P10>>. Acesso em: 17.set.2022.
- \_\_\_\_\_. “Convívio”. Trad. Emanuel França Brito in “O nobre poeta por si mesmo: Dante e o Convívio”. *Tese de Doutorado*. Universidade de São Paulo (USP). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas (FFLCH/SBD) São Paulo, 2015.
- \_\_\_\_\_. *Comédia*. Trad. apres. e org. Emanuel França de Brito, Maurício Santana Dias e Pedro Falleiros Heise. V. “Inferno”. São Paulo: Companhia das Letras, 2021.
- \_\_\_\_\_. *De Vulgari Eloquentia*. Intr. Elisabetta Santoro; Trad. apres. e ilust. Francisco Calvo Del Olmo. São Paulo: Parábola, 2021.
- ARTUSI, Pellegrino. *La Scienza in cucina e L'Arte di mangiare bene*. Firenze: Salani, 1922.
- \_\_\_\_\_. *Autobiografia*. A cura di Alberto Capatti. Bra: Slow Food Editori, 1999.
- \_\_\_\_\_. *La Scienza in cucina e L'Arte di mangiare bene*. Firenze: Giunti, 2003.
- \_\_\_\_\_. *La Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*. A cura di Piero Camporesi. Torino: Einaudi, 2007.
- \_\_\_\_\_. *A Ciência na cozinha e a Arte de comer bem*. Tradução de Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira e Marusca Oliva Bertolozzi. Itu: Associação Emiliano Romagnola Bandeirante, 2009.
- \_\_\_\_\_. *La Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*. A cura di Alberto Capatti. Milano: Rizzoli, 2010.
- \_\_\_\_\_. *Vita di Ugo Foscolo. Note al carne dei Sepolcri*. Ristampa del Viaggio sentimentale di Yorick tradotto da Didimo Chierico. Premessa di Andrea Cristiani; Postfazione di Paolo Rambelli. Forlì: Cartacanta, 2011.
- BACCIN, Paola G. “O dicionário bilíngue para aprendizes: uma ponte entre duas culturas.” *Tese apresentada à FFLCH/USP para obtenção do título de Livre-Docente em Língua Italiana*. São Paulo: Departamento de Letras Modernas, 2012.

- BALLARINI, Giovanni. *A tavola com gli antichi Romani. Eccellenze, scandali, oscenità della cucina di Marziale*. Genova: Il Melangolo, 2017.
- BALZAC, Honoré de. *Traité des excitants modernes*. 1939. Disponível em: <<http://www.biblioteca.org.ar/libros/168183.pdf>>. Acesso em: 12.fev.2018.
- BAKHTIN, Mikhail. *Estética da criação verbal*. Tradução do russo de Paulo Bezerra. São Paulo: Martins Fontes, 2006.
- BECCARIA, Gian Luigi. *Varietà e unità nella língua di Artusi: Il secolo Artusiano*. Firenze: Accademia della Crusca, 2011.
- BENUCCI, Elisabetta. “Pellegrino Artusi autore della vita di Ugo Foscolo”. In *La rassegna della letteratura italiana*, IX. 2011. p. 386-97.
- BOCCACCIO, Giovanni. *Decameron*. Milão: Mondadori, 2012.
- \_\_\_\_\_. *Decameron*. Trad e notas Ivone Benedetti. São Paulo: L&PM, 2013.
- BONI, Ada. *Il talismano della felicità*. Roma: Colombo, 1952.
- BOURDIEU, Pierre. *A distinção – crítica social do julgamento*. Tradução de Daniela Kern; Guilherme J. F. Teixeira. Porto Alegre: Zouk, 2006.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A fisiologia do gosto*. Tradução de Paulo Neves. São Paulo, Companhia das Letras, 2001.
- BRITO, Emanuel França. “O nobre poeta por si mesmo: Dante e o Convívio.” *Tese de Doutorado*. Universidade de São Paulo (USP). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas (FFLCH/SBD) São Paulo, 2015.
- \_\_\_\_\_. “Da prosa latina ao vulgare: O nascimento de uma identidade linguística para além da poesia”. *Revista De Italianística*, (37), 87-94, 2018. Disponível em: <<https://doi.org/10.11606/issn.2238-8281.v0i37p87-94>>. Acesso em: 23.jul.2022.
- BURKE, Peter. *As fortunas d’O cortesão: a recepção europeia a O cortesão de Castiglione*. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1997.
- CALLIA, Isabella. “Raccolta e Racconti: Artusi visto dal Brasile”. *Convegno della Festa Artusiana*, na Casa Artusi, em junho de 2018, em Forlimpopoli, Itália, 2018. Disponível em: <<http://www.pellegrinoartusi.it/convegni-artusiani/app-eritivo-2018/>>. Acesso em: 16.set.2019.
- \_\_\_\_\_. “A prosa gastronômica de Pellegrino Artusi: cultura, gosto e alteridade em um receituário oitocentista.” *Revista Criação & Crítica*, (18). 2017, p. 82-95.

Disponível em: <<https://doi.org/10.11606/issn.1984-1124.v0i18p82-95>>. Acesso em: 16.set.2019.

\_\_\_\_\_. “Perna à la gringo em Dona Benta: traduções de culturas alimentares.” *Cadernos da Casa Museu Ema Klabin: Identidades Paulistanas* – vol. 2. 2020, p. 49-58. Disponível em: <<https://emaklabin.org.br/cadernos/identidades-paulistanas>>. Acesso em: 16.set.2019.

CALVINO, Italo. “Italiani, vi esorto ai classici”. in *L'Espresso*, de 28 de junho de 1981.

\_\_\_\_\_. *Palomar*. Milão: Mondadori, 2015.

CAMPORESI, Piero (Com.): A. P. *La Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*. Torino: Einaudi, 2007.

CAPATTI, Alberto (Com.): A. P. *Autobiografia*. Bra: Slow Food Editori, 1999.

CAPATTI, Alberto. “Pellegriano Artusi, il fantasma della cucina italiana.” Milão: Mondadori, 2019.

CAVALLARI, Doris. “Autore o autorità: Boccaccio e l'invenzione della narrativa moderna”.

Ensaio não publicado apresentado por ocasião da conferência internacional *Boccaccio e la finzione narrativa: forme, temi e ricezione*, na University of Toronto, em 2013. Acesso em: 16.jun.2022.

\_\_\_\_\_. “A última coroa: Boccaccio e a gênese da narrativa moderna”. In *Morus: Utopia e Rinascimento*, (9), 11-20, 2013. Disponível em: <<http://www.revistamorus.com.br/index.php/morus/article/view/163/143>>. Acesso em: 16.jun.2022.

CONTARINI, Silvia, “Trattatistica”, in ECO, Umbero (org.) *Storia della civiltà europea in Enciclopedia Treccani*, 2014. Disponível em: <[https://www.treccani.it/enciclopedia/trattatistica-e-dialogo\\_%28Storia-della-civilt%C3%A0-europea-a-cura-di-Umberto-Eco%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/trattatistica-e-dialogo_%28Storia-della-civilt%C3%A0-europea-a-cura-di-Umberto-Eco%29/)>. Acesso em: 02.ago.2019.

DE ANGELIS, Laura, “PAOLO di messer Pace da Certaldo” in *Enciclopedia Italiana, Enciclopedia Treccani*, 2014. Disponível em: <[https://www.treccani.it/enciclopedia/paolo-di-messer-pace-da-certaldo\\_%28Dizionario-Biografico%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/paolo-di-messer-pace-da-certaldo_%28Dizionario-Biografico%29/)>. Acesso em: 26.abr.2022.

DOLCI, Giulio, “Giovanni Della Casa” in *Enciclopedia Italiana, Enciclopedia Treccani*, 1931. Disponível em: <[https://www.treccani.it/enciclopedia/giovanni-della-casa\\_%28Enciclopedia-Italiana%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/giovanni-della-casa_%28Enciclopedia-Italiana%29/)>. Acesso em: 26.abr.2022.



DUMAS, Alexandre. *Grand Dictionnaire de Cuisine*. Disponível em: <<https://archive.org/details/legranddictionn00dumagoog/page/n5>>. Acesso em: 06.fev.2018.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador – Uma história dos costumes*. Tradução de Ruy Jungmann. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990.

ERASMO DE ROTERDÃ. “De Pueris (Dos Meninos) – A Civilidade Pueril”, in *Coleção Grandes Obras do Pensamento Universal*, Vol. 22. Trad. Luiz Feracine. São Paulo: Escala, 2006.

ESOPO. *Fábulas*. Trad. Antônio Carlos Vianna. Porto Alegre: L&PM, 2012.

FELICANI, Elena. “In tutē le cortesie ben fa ki se asetilia: cortesia e scortesia della lingua e della tavola nel De quinquaginta curialitatibus ad mensam di Bonvesin de la Riva”. In *Atti del XIII Convegno ASLI – Catania*, 29-31 ottobre, 2018.

FREIRE, Paulo. “Criando métodos de pesquisa alternativa – aprendendo a fazê-la melhor através da acção”. In C. Rodrigues Brandão (org.), *Pesquisa Participante*. São Paulo: Brasiliense, 1981.

FROSINI, Giovana. “L’italiano in tavola”. In *Lingua e identità. Una storia sociale dell’italiano*, a cura di Pietro Trifone. Roma: Carocci, 2006, p. 41-63.

\_\_\_\_\_. “A tavola con l’italiano: storia e storie della lingua in cucina”. *Speciale Nel nome del pane e del vino*, a cura di Silverio Novelli, 2008. Disponível em: <[www.treccani.it/site/lingua\\_linguaggi](http://www.treccani.it/site/lingua_linguaggi)>. Acesso em: 13.fev.2023.

\_\_\_\_\_. “Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della «Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi, in *Storia della lingua e storia della cucina*”, *Atti del VI Convegno Internazionale dell’Associazione per la Storia della Lingua Italiana ASLI*, Modena 20-22 settembre 2007, a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini. Firenze: Franco Cesati Editore, 2009.

\_\_\_\_\_. “L’amore per la lingua, la pratica della lingua nella «Scienza in cucina»”, *Convegno «Lingua e letteratura nell’Artusi»*, Firenze, Palagio di Parte Guelfa, 28.mar.2009. Disponível em: <<http://www.casartusi.it>>. Acesso em: 13.fev.2023.

- \_\_\_\_\_. “Artusi e Giusti: letture e usi di lingua per scrivere la cucina e Giuseppe Giusti nel bicentenario della nascita”. *Rassegna bibliografica e orientamenti interpretativi*, 2009-2013.
- \_\_\_\_\_. “La «Scienza» degli italiani. Riflessioni sulla lingua di Pellegrino Artusi”, *X Settimana della lingua italiana nel mondo*, Forlì, Scuola Superiore di lingue Moderne per Interpreti e Traduttori dell’Università di Bologna, 22.out.2010. Disponível em: <[http://www.casartusi.it/web/casa\\_artusi/visualizzazione?p\\_p\\_id=56\\_INSTANCE\\_Q](http://www.casartusi.it/web/casa_artusi/visualizzazione?p_p_id=56_INSTANCE_Q)>. Acesso em: 13.fev.2023.
- \_\_\_\_\_. “«La Scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene». Un libro per la cucina e per la lingua degli italiani”. In *La lingua italiana negli anni dell’Unità d’Italia*, Catalogo della Mostra Una di língua, organizzata dalla Società Dante Alighieri, dall’Accademia della Crusca e dall’Associazione per la Storia della lingua italiana (Firenze, 11 ottobre-30 novembre 2011), a cura di Lucilla Pizzoli. Milano: Silvana Editoriale, 2011, p. 114-115.
- \_\_\_\_\_. “Le ragioni di un successo”. *Il secolo artusiano: atti di convegno*: Firenze – Forlimpopoli, 30 marzo – 2 aprile 2011/a cura di Giovanna Frosini e Massimo Montanari. Firenze: Accademia della Crusca, p. 7-15, 2012A.
- \_\_\_\_\_. Artusi e Giusti: letture e usi di lingua per scrivere la cucina, in Giuseppe Giusti, *Atti dei Convegni di Monsummano*, Firenze e Pistoia (2009-2010), a cura di Elisabetta Benucci ed Enrico Ghidetti. Firenze: RM Print, p. 351-361, 2012B.
- \_\_\_\_\_. “L’italiano del cibo: storie, parole, persistenze, novità”. In *La cultura del cibo in Italia*, a cura di Massimo Montanari e Alberto Capatti. Torino: UTET Grandi Opere, p. 477-491, 2015.
- GREENBLATT, Stephen. *A virada: o nascimento do mundo moderno*. Tradução de Caetano W. Galindo. São Paulo: Cia das Letras, 2012.
- GREGORIO MAGNO. “I Morali del Pontefice S. Gregorio Magno sopra il Libro di Giobbe volgarizzati da Zanobi da Strata Protonotario Apostolico, e poeta laureato contemporaneo del Petrarca. Impressione nuova purgata da innumerevoli errori, e a miglior lezione ridotta, aggiuntevi anche le citazioni della Sacra Scrittura. Tomo I°, che abbraccia i primi otto Libri”, 1721. I. 14. Disponível em: <[https://archive.org/details/bub\\_gb\\_R34TK9tzhGMC](https://archive.org/details/bub_gb_R34TK9tzhGMC)>. Acesso em: 28.jan.2022.

GUERRA, Sara Caumo. “Paolo Mantegazza (1831-1910) e a escrita *científica* do Amor, de 2015. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul para a obtenção do título de Mestre em Antropologia Social.”. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/149547/001005792.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 12.dez.2021.

GUERRINI, Olindo. *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa – e risparmiare con gusto. Notas de Aldo Santini*. Mulazzo: Tarka, 2018.

HALL, Edward T. “Beyond Culture”. In: BACCIN, Paola G. *O dicionário bilíngue para aprendizes: uma ponte entre duas culturas*. São Paulo: Departamento de Letras Modernas, 2012.

HOMERO. *Ilíada*. Trad. V. Monti. Milão: Società Tip. de'Classici Italiani, 1825.

\_\_\_\_\_. *Ilíada*. Trad. L. Frederico. São Paulo: Penguin, 2017.

HUMES, David. *Of the standard of the taste*. Disponível em:

<[https://static1.squarespace.com/static/55c3972ee4b0632d3480491b/t/55c4aff4e4b0a3278e576a4c/1438953460688/Hume\\_OnTaste%5BAestheticValuation%5D.pdf](https://static1.squarespace.com/static/55c3972ee4b0632d3480491b/t/55c4aff4e4b0a3278e576a4c/1438953460688/Hume_OnTaste%5BAestheticValuation%5D.pdf)>. Acesso em: 23.abr.2018.

JAEGER, Werner Wilhelm. *Paidéia. A formação do homem grego*. Tradução de Arthur M. Parreira. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

LA CECLA, Franco. “Mangiarsi l’identità. I malintesi alimentari tra culture religiose”, 1996.

Disponível em:

<<http://csr.fondazione sancarlo.it/fondazione/Viewer?cmd=attivitadettaglio&id=131>>. Acesso em: 03.out.2016.

LAMPEDUSA, Tomasi Di. *Il Gattopardo*. Milão: Feltrinelli, 1963.

LE GOFF, J.; SCHMITT, J-C. *Dicionário temático do ocidente medieval*. Vol II. Bauru, SP: EDUSC; São Paulo, SP: Imprensa Oficial do Estado, 2002.

LEMKE, Harald. *Der Mensch ist, was er isst - Ludwig Feuerbach als Vordenker der Gastrosophie*. Disponível em: <<http://www.epikur-journal.at/de/ausgabe/detail.asp?id=159&art=Artikel&tit=%E2%80%9EDer%2520Mensch%2520ist,%2520was%2520er%2520isst.%E2%80%9C%2520Ludwig%2520Feuerbach%2520als%2520Vordenker%2520der%2520Gastrosophie>>

2520Feuerbach%2520als%2520Vordenker%2520der%2520Gastrosophie>.

Acesso em: 16.jul.2018.

LEOPARDI, Giacomo. *Nuovo Ricoglitore (anno I) ossia archivj di geografia, viaggi, filosofia, storia ecc. (anno I)*. Milão: Editore Stella Fortunato & Figli, 1825.

MALINOVSKI, Bronislaw. “Os Argonautas do Pacífico Ocidental”. In *Ethnologia*, n.s., número 6 – 8, 1997.

MAMMI, Lorenzo. *A fugitiva. Ensaio sobre música*. São Paulo: Companhia das Letras, 2017.

MANITTA, Giuseppe. “Giuseppe Giusti nel bicentenario della nascita. Rassegna bibliografica e orientamenti interpretativi 2009-2013”. In *Cultura e prospettive*. Aprile – Giugno 2014 n. 23. Disponível em: <[https://www.academia.edu/13146128/Giuseppe\\_Giusti\\_nel\\_bicentenario\\_della\\_nascita\\_Rassegna\\_bibliografica\\_e\\_orientamenti\\_interpretativi\\_2009\\_2013\\_](https://www.academia.edu/13146128/Giuseppe_Giusti_nel_bicentenario_della_nascita_Rassegna_bibliografica_e_orientamenti_interpretativi_2009_2013_)>.

Acesso em: 24.jun.2018.

MANTEGAZZA, Paolo. *Almanacco Igienico Popolare - Piccolo dizionario della cucina*. Milão: Gaetano Brigola, 1882.

MAUSS, Marcel. *Manuel d'ethnographie (Cours donnés à l'Institut d'Ethnologie de l'Université de Paris, réunis par M. Leiris & D. Paulme)*. Paris: Payot, 1947; reedição, 1967. Tradução em língua portuguesa: Manual de etnografia. Lisboa: Editorial Pórtico.

MENETTI, Elisabetta. *Le forme brevi della narrativa*. Roma: Carocci, 2019.

MENNELL, Stephen. *France Inside Out*. Org. Malcolm Cook. London: Longmans, 1992.

\_\_\_\_\_. “All manners of food: eating and taste”. In: *England and France from the Middle Ages to the Present*. University of Illinois Press, 1996.

MIGHELLA, Rita. “Tutti pazzi per il Timballo: storia e varianti di un piatto delle feste”. In *Gazzeta del Gusto*, 2016. Disponível em: <<https://www.gazzetadelgusto.it/cibo-e-storia/timballo-piatto-delle-feste/>>. Acesso em: 06.set.2022.

MONTANARI, Massimo. *Il cibo come cultura*. Bari: Laterza, 2004.

\_\_\_\_\_. *Il gusto della conoscenza*. S.l., 2007.

\_\_\_\_\_. *O mundo na cozinha*. Tradução de Valéria Pereira da Silva. São Paulo: Senac, 2009.

\_\_\_\_\_. *L'identità italiana in cucina*. Bari: Laterza, 2010.

\_\_\_\_\_. *Il secolo artusiano: Atti di Convegno* (Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011). Firenze: Accademia della Crusca, 2012.

\_\_\_\_\_. *Le ragioni di un successo. Il secolo artusiano: atti di convegno: Firenze – Forlimpopoli, 30 marzo – 2 aprile 2011/a cura di Giovanna Frosini e Massimo Montanari*. Firenze: Accademia della Crusca, 2012.

\_\_\_\_\_. *Histórias da mesa*. Tradução de Federico Carotti. São Paulo: Estação Liberdade, 2016.

MONTI, Vincenzo. *Opere inedite e rare*. Milão: Tipografia Lampato, 1832-1834.

MONTORFANO, Emilio, “Bonvesin de La Riva e il modo di comportarsi a tavola”. In *Taccuini GASTROSOFCI*. Disponível em: <https://www.taccuinigastrosofici.it/ita/news/medioevale/usi-costumi/Bonvesin-de-La-Riva-e-il-modo-di-comportarsi-a-tavola.html>. Acesso em: 25.abr.2022.

PAOLO MESSER DA CERTALDO. *Il libro dei buoni costumi: documento di vita trecentesca fiorentina*. A cura di S. Morpurgo. Florença: Le Monnier, 1921. Disponível em: [https://onesearch.unifi.it/primo-explore/fulldisplay/dedupmrg211046514/39UFI\\_V1](https://onesearch.unifi.it/primo-explore/fulldisplay/dedupmrg211046514/39UFI_V1). Acesso em: 12.mar. 2019.

PANZINI, Alfredo. *Dizionario Moderno*. Milão: Hoepli, 1942.

PATRIZI, Giorgio. “Galateo” di Giovanni della Casa. In: *Letteratura italiana Le Opere*, Vol. II, a cura di Alberto Asor Rosa. Torino: Einaudi, 1993.

PAVAN, Elisabetta; CAON, Fabio; LOBASSO, Fabrizio. “Manuale di comunicazione interculturale tra italiani e greci”. Perugia: Guerra, 2007. *Sapore*. Disponível em: <http://www.treccani.it/vocabolario/sapore/>. Acesso em: 12.dez.2016.

PENSI, Marta. “La letteratura gastronomica e culinaria tra la fine dell’Ottocento e l’inizio del Novecento – Artusi, Guerrini, Couston”. Università Degli Studi di Roma La Sapienza Facoltà di Lettere e Filosofia. *Dottorato di ricerca in Italianistica A.A. 2005-2006*.

PEREIRA, Éverton Luíz. “Fazendo cena na cidade dos mudos: surdez, práticas sociais e uso da língua em uma localidade no sertão do Piauí”. *Tese de Doutorado*, UFSC, p. 24-45, 2013.

PERULLO, Nicola. *Il gusto come conoscenza. Saggio di filosofia e estetica del cibo*. Apres. Massimo Montanari. Bra: Slow Food, 2012.

- PORRO, Nicola, “Universo del corpo” in Galateo, *Treccani Enciclopedia*, 1999. Disponível em:  
 <[https://www.treccani.it/enciclopedia/galateo\\_%28Universo-del-Corpo%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/galateo_%28Universo-del-Corpo%29/)>. Acesso em:  
 14.mar.2022.
- POZZI, Mario, “Il pensiero linguistico di Baldassar Castiglione”, in SOLETTI, Elisabetta, Castiglione, Baldassare, *Enciclopedia Treccani dell’Italiano*, 2010. Disponível em:  
 <[https://www.treccani.it/enciclopedia/baldassarrecastiglione\\_%28Enciclopedia-dell%27Italiano%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/baldassarrecastiglione_%28Enciclopedia-dell%27Italiano%29/)>. Acesso em: 02.ago.2019.
- QUONDAM, Amedeo; PATRIZI, Giorgio org. *Educare il corpo educare la parola nella trattatistica del Rinascimento*. Roma: Bulzoni, 1998.
- RITIS, Vincezo de. *Vocabolario napoletano lessigrafico e storico*. Nápoles: Stamperia Reale, 1845.
- RUOZZI, Gino. *Sali della vita. Lingua e letteratura nella Scienza in cucina*. Forlimpopoli, 2007.
- SANTINI, Aldo (Com.): G. O. *L’arte di utilizzare gli avanzi della mensa – e risparmiare con gusto*. Mulazzo: Tarka, 2018.
- SCOLLON, Ron; SCOLLON, Suzanne W.; JONES, Rodney H. *Intercultural Communication: a discourse approach*. Wiley-Blackwell, 2012.
- SENECA. *Da felicidade*. Trad. Lúcia Sá Rebello, Ellen Itanajara Neves Vranas. Porto Alegre: L&PM, 2012.
- SERIANNI, Luca. *Viaggiatori, musicisti e poeti. Saggi di storia della língua italiana*. Milano: Garzanti, 2002.
- SIMETTI, Mary Taylor. *La tavola del Gattopardo. La cucina siciliana tra letteratura e memoria*. Futurantica: Palermo, 2006.
- SOLETTI, Elisabetta, “Castiglione, Baldassare”. In *Enciclopedia Treccani dell’Italiano*, 2010. Disponível em: <[https://www.treccani.it/enciclopedia/baldassarrecastiglione\\_%28Enciclopedia-dell%27Italiano%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/baldassarrecastiglione_%28Enciclopedia-dell%27Italiano%29/)>. Acesso em: 02.ago.2019.
- STECCHETTI, Lorenzo. *Postuma - Canzoniere di Lorenzo Stecchetti (Mercurio)*. Modena: Zanichelli, 1879.
- STENDHAL. *Roma, Napoli e Firenze nel 1817*. Milão: Bompiani, 1944.

\_\_\_\_\_. *Vida de Rossini*. Trad. Maria Lúcia Machado, org. apres. e notas Lorenzo Mammi. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

STIÉNON, Valérie. “Fictions de l'universalité du savoir dans la Physiologie du goût de Brillat-Savarin”, dans *Signes, Discours et Sociétés*, n° 1 « Interculturalité et intercommunication », parution 21 mai 2008, mise en ligne juin 2008. Disponível em: <<http://www.revue-signes.info/document.php?id=201.>>. Acesso em: 15.abr.2020.

STREET, Brian. “Street Culture is a verb: Anthropological aspects of language and cultural”. *British Association for Applied Linguistics*, 1991.

VICO, Giambattista. *Enciclopedia Garzanti di Filosofia*. Milão: Garzanti, 1981.

VOLTAIRE. *Dictionnaire philosophique, portatif*. Genève, 1764. Disponível em: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8626129s/f7.double>>. E em: <[http://www.lechasseurabstrait.com/revue/IMG/pdf/Voltaire\\_-\\_Dictionnaire\\_philosophique.pdf](http://www.lechasseurabstrait.com/revue/IMG/pdf/Voltaire_-_Dictionnaire_philosophique.pdf)>. Acessos em: 13.fev.2023.

ZACCARELLO, Michelangelo; TRECCANI, Elisa. “*Recipes*”: *Pratiche mediche, cosmetiche e culinarie attraverso i testi (secoli XIV-XVI)*. Caselle di Sommacampagna: Cierre Grafica, 2012.

## ANEXOS

### ANEXO I

#### PREFAZIO

La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria. Diffidate dei libri che trattano di quest'arte: Sono la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani; meno peggio i francesi: al più al più, tanto dagli uni che dagli altri potrete attingere qualche nozione utile quando l'arte la conoscete. Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino non credo sia necessario per riuscire, di nascere con una cazzaruola in capo basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi: poi scegliete sempre per materia prima roba della più fine, che questa vi farà figurare.

Il miglior maestro è la pratica sotto un esercente capace; ma anche senza di esso, con una scorta simile a questa mia, mettendovi con molto impegno al lavoro, potrete, io spero, annaspar qualche cosa.

Vinto dalle insistenze di molti miei conoscenti e di signore, che mi onorano della loro amicizia, mi decisi finalmente di pubblicare il presente volume, la cui materia, già preparata da lungo tempo, serviva per solo mio uso e consumo. Ve l'offro dunque da semplice dilettante qual sono, sicuro di non ingannarvi, avendo provati e riprovati più volte questi piatti da me medesimo; se poi voi non vi riuscirete alla prima, non vi sgomentate; buona volontà ed insistenza vuol essere, e vi garantisco che giungerete a farli bene e potrete anche migliorarli, imperocché io non presumo di aver toccato l'apice della perfezione.

Ma, vedendo che si è giunti con questa alla trentacinquesima edizione e alla tiratura di duecentottantatremila esemplari, mi giova credere che nella generalità a queste mie pietanze venga fatto buon viso e che pochi, per mia fortuna, mi abbiano mandato finora in quel paese per imbarazzo di stomaco o per altri fenomeni che la decenza mi vieta di nominare.

Non vorrei però che per essermi occupato di culinaria mi gabellaste per un ghiottone o per un gran pappatore; protesto, se mai, contro questa taccia poco onorevole,



perché non sono né l'una né l'altra cosa. Amo il bello ed il buono ovunque si trovino e mi ripugna di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio. Amen.

## ANEXO II

## 43. RISO ALLA CACCIATORA

Un negoziante di cavalli ed io, giovanotto allora, ci avviammo al lungo viaggio, per que' tempi, di una fiera a Rovigo. Alla sera del secondo giorno, un sabato, dopo molte ore di una lunga corsa con un cavallo, il quale sotto le abilissime mani del mio compagno, divorava la via, giungemmo stanchi ed affamati alla Polesella. Com'è naturale, le prime cure furono rivolte al valoroso nostro animale; poi entrati nello stanzone terreno che in molte di simili locande serve da cucina e da sala da pranzo: - Che c'è da mangiare? - domandò il mio amico all'ostessa. - Non ci ho nulla, - rispose; poi pensandoci un poco soggiunse: - Ho tirato il collo a diversi polli per domani e potrei fare i risi. - Fate i risi e fateli subito - si rispose - che l'appetito non manca. - L'ostessa si mise all'opera ed io lì fermo ed attento a vedere come faceva a improvvisar questi risi. Spezzettò un pollo escludendone la testa e le zampe, poi lo mise in padella quando un soffritto di lardone, aglio e prezzemolo aveva preso colore. Vi aggiunse di poi un pezzo di burro, lo condì con sale e pepe, e allorché il pollo fu rosolato, lo versò in una pentola d'acqua a bollore, poi vi gettò il riso, e prima di levarlo dal fuoco gli diede sapore con un buon pugno di parmigiano. Bisognava vedere che immenso piatto di riso c'imbandì dinanzi; ma ne trovammo il fondo, poiché esso doveva servire da minestra, da principii e da companatico. Ora, per ricamo ai risi dell'ostessa di Polesella, è bene il dire che invece del lardone, se non è squisito e di quello roseo, può servire la carnesecca tritata fine, che il sugo di pomodoro, o la conserva, non ci sta male e perché il riso legghi bene col pollo, non deve essere troppo cotto, né brodoso.

## ANEXO III

## 46. CUSCUSSÙ

Il Cuscussù è un piatto di origine araba che i discendenti di Mosè e di Giacobbe hanno, nelle loro peregrinazioni, portato in giro pei mondo, ma chi sa quante e quali modificazioni avrà subite dal tempo e dal lungo cammino percorso. Ora è usato in Italia per minestra dagli israeliti, due de' quali ebbero la gentilezza di farmelo assaggiare e di farmi vedere come si manipola. Io poi l'ho rifatto nella mia cucina per prova, quindi della sua legittimità garantisco; ma non garantisco di farvelo ben capire:

Che non è impresa da pigliar a gabbo  
 Descriver *bene questo grande intruglio*,  
 Né da lingua che chiami mamma e babbo.

La dose seguente potrà bastare per sei o sette persone:

Spicchio di petto di vitella, grammi 750.

Vitella magra, senz'osso, grammi 150.

Semolino di grana grossa, grammi 300.

Un fegatino di pollo.

Un uovo sodo.

Un rosso d'uovo.

Erbaggi di qualità diverse come cipolla, cavolo verzotto, sedano, carota, spinaci, bietola o daltro.

Mettete il semolino in un vaso di terra piano e molto largo, oppure in una teglia di rame stagnata, conditelo con un pizzico di sale e una presa di pepe e, versandogli sopra a gocciolini per volta due dita (di bicchiere) scarse di acqua, macinatelo colla palma della mano per farlo divenir gonfio, grandioso e sciolto. Finita l'acqua versategli sopra, a poco per volta, una cucchiata d'olio e seguitate a manipolarlo nella stessa maniera, durando fra la prima e la seconda operazione più di mezz'ora. Condizionato il semolino in tal modo, mettetelo in una scodella da minestra e copritelo con un pannolino, il sopravanzo del quale, passandolo al disotto, legherete stretto con uno spago. Mettete al fuoco lo spicchio di petto con tre litri d'acqua per fare il brodo e dopo schiumata la pentola copritene la bocca colla scodella, già preparata, in modo che il brodo resti a qualche distanza; ma badate che le bocche dei due vasi combacino insieme e non lascino uscir fumo.

Lasciato così il semolino per un'ora e un quarto onde abbia il tempo di cuocere a vapore, aprite l'involto a mezza cottura per mescolarlo e poi rimetterlo com'era prima.

Tritate col coltello i 150 grammi di carne magra, unite alla medesima un pezzo di midolla di pane sminuzzata, conditela con sale e pepe, fatene tante polpettine grosse poco più di una nocciuola e friggetele nell'olio. Tritate alquanto gli erbaggi e mettete per prima la cipolla a soffriggere nell'olio e quando questa avrà preso colore gettate giù gli altri, conditeli con sale e pepe, rimestate spesso e lasciate che ritirino l'acqua che fanno. Ridotti quasi all'asciutto, bagnateli con sugo di carne, oppure con brodo e sugo di pomodoro o conserva, per tirarli a cottura insieme col fegatino di pollo tagliato a pezzetti e colle polpettine.

Levate il semolino dall'involto, mettetelo al fuoco in una cazzaruola e senza farlo bollire scioglietegli dentro il rosso d'uovo, versate nel medesimo una parte del detto intingolo, mescolate e versatelo in un vassoio, ma quasi asciutto onde presenti la colma, la quale fiorirete coll'uovo sodo tagliato a piccoli spicchi. Il resto dell'intingolo mescolatelo nel brodo della pentola e questo brodo mandatelo in tavola diviso in tante tazze quanti sono i commensali, accompagnate, s'intende, dal vassoio del semolino; così ognuno tira giù nel suo piatto una porzione di semolino e gli beve dietro il brodo a cucchiariate. Lo spicchio di petto si serve dopo per lesso.

Fatta questa lunga descrizione, sembrami verrà spontaneo nel lettore il desiderio di due

domande:

1° Perché tutto quell'olio e sempre olio per condimento?

2° Il merito intrinseco di questo piatto merita poi l'impazzamento che esso richiede?

La risposta alla prima domanda, trattandosi di una vivanda israelita, la dà il Deuteronomio, cap. XIV, ver. 21: Tu non cuocerai il capretto nel latte di sua madre; i meno scrupolosi però aggiungono un pizzico di parmigiano alle polpettine per renderle più saporite. Alla seconda posso rispondere io e dire che a parer mio, non è piatto da fargli grandi feste; ma può piacere anche a chi non ha il palato avvezzo a tali vivande, massime se manipolato con attenzione.

## ANEXO IV

## 47. MINESTRONE

Il minestrone mi richiama alla memoria un anno di pubbliche angosce e un caso mio singolare. Mi trovavo a Livorno al tempo delle bagnature l'anno di grazia 1855, e il colera che serpeggiava qua e là in qualche provincia d'Italia, teneva ognuno in timore di un'invasione generale che poi non si fece aspettare a lungo. Un sabato sera entro in una trattoria e dimando: - Che c'è di minestra? - Il minestrone, - mi fu risposto. - Ben venga il minestrone, - diss'io. Pranzai e, fatta una passeggiata, me ne andai a dormire. Avevo preso alloggio in Piazza del Voltone in una palazzina tutta bianca e nuovissima tenuta da un certo Domenici; ma la notte cominciai a sentirmi una rivoluzione in corpo da fare spavento; laonde passeggiate continue a quel gabinetto che più propriamente in Italia si dovrebbe chiamar luogo scomodo e non luogo comodo. - Maledetto minestrone, non mi buscheri più! - andavo spesso esclamando pieno di mal animo contro di lui che era forse del tutto innocente e senza colpa veruna.

Fatto giorno e sentendomi estenuato, presi la corsa del primo treno e scappai a Firenze ove mi sentii subito riavere. Il lunedì giunge la triste notizia che il colera è scoppiato a Livorno e per primo n'è stato colpito a morte il Domenici. - Altro che minestrone! - Dopo tre prove, perfezionandolo sempre, ecco come lo avrei composto a gusto mio: padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano. Mettete il solito lesso e per primo cuocete a parte nel brodo un pugnello di fagioli sgranati ossia freschi: se sono secchi date loro mezza cottura nell'acqua. Trinciate a striscie sottili cavolo verzotto, spinaci e poca bietola, teneteli in molle nell'acqua fresca, poi metteteli in una cazzaruola all'asciutto e fatta che abbiano l'acqua sul fuoco, scolateli bene strizzandoli col mestolo. Se trattasi di una minestra per quattro o cinque persone, preparate un battuto con grammi 40 di prosciutto grasso, uno spicchio d'aglio, un pizzico di prezzemolo, fatelo soffriggere, poi versatelo nella detta cazzaruola insieme con sedano, carota, una patata, uno zucchini e pochissima cipolla, il tutto tagliato a sottili e corti filetti. Aggiungete i fagioli, e, se credete, qualche cotenna di maiale come alcuni usano, un poco di sugo di pomodoro, o conserva, condite con pepe e sale e fate cuocere il tutto con brodo. Per ultimo versate riso in quantità sufficiente onde il minestrone riesca quasi asciutto e prima di levarlo gettate nel medesimo un buon pizzico di parmigiano. Vi avverto però che questa non è minestra per gli stomachi deboli.

## ANEXO V

## 53. ZUPPA ALLA STEFANI

L'illustre poeta dott. Olindo Guerrini, essendo bibliotecario dell'Università di Bologna, ha modo di prendersi il gusto istruttivo, a quanto pare, di andare scavando le ossa dei Paladini dell'arte culinaria antica per trarne forse delle illazioni strabilianti a far ridere i cuochi moderni. Si è compiaciuto perciò di favorirmi la seguente ricetta tolta da un libriccino a stampa, intitolato: L'arte di ben cucinare, del signor Bartolomeo Stefani bolognese, cuoco del Serenissimo Duca di Mantova alla metà del 1600, epoca nella quale si faceva in cucina grande uso ed abuso di tutti gli odori e sapori, e lo zucchero e la cannella si mettevano nel brodo, nel lessò e nell'arrosto. Derogando per questa zuppa dai suoi precetti io mi limiterò, in quanto a odori, a un poco di prezzemolo e di basilico; e se l'antico cuoco bolognese, incontrandomi all'altro mondo, me ne facesse rimprovero, mi difenderò col dirgli che i gusti sono cangiati in meglio; ma che, come avviene in tutte le cose, si passa da un estremo all'altro e si comincia anche in questa ad esagerare fino al punto di volere escludere gli aromi e gli odori anche dove sarebbero più opportuni e necessari. E gli dirò altresì che delle signore alla mia tavola, per un poco di odore di noce moscata, facevano boccacce da spaventare. Ecco la

## RICETTA DI DETTA ZUPPA PER SEI PERSONE

Cervello di vitella, o di agnello, o di altra bestia consimile, grammi 120.

Fegatini di pollo, n. 3.

Uova, n. 3.

Un pizzico di prezzemolo ed uno di basilico.

Il sugo di un quarto di limone.

Scottate il cervello per poterlo spellare e, tanto questo che i fegatini, soffriggeteli nel burro e tirateli a cottura col sugo di carne; sale e pepe per condimento. Ponete le uova in un pentolo, uniteci il prezzemolo e il basilico tritati, l'agro di limone, un poco di sale e pepe e frullatele; poi col brodo diaccio, che deve servire per bagnare la zuppa, diluite il composto poco per volta. Versateci in ultimo il cervello e i fegatini tagliati a pezzetti, e mettetelo a condensare a fuoco leggero, muovendolo continuamente col mestolo, ma senza farlo bollire. Condensato che sia, versatelo nella zuppiera sopra il pane, che già avrete tagliato a dadi e soffritto nel burro o nell'olio, ma prima spargete sul pane stesso un pugno di parmigiano grattato. Questa minestra riesce delicata e sostanziosa; ma io che coi morbidumi non me la

dico punto, invece del cervello, in questo caso, supplirei con le animelle e in proposito vi dirò che in certe città, e m'intend'io, dove per ragione del clima non si può scherzare troppo coi cibi, a forza di mangiar leggero e preferibilmente cose morbide e liquide, si sono gli abitanti di esse snervato lo stomaco in modo che questo viscere non può più sopportare alcun nutrimento un po' grave.

## ANEXO VI

## 57. ZUPPA DI FAGIUOLI

Si dice, e a ragione, che i fagioli sono la carne del povero, e infatti quando l'operaio frugandosi in tasca, vede con occhio malinconico che non arriva a comprare un pezzo di carne bastante per fare una buona minestra alla famigliuola, trova nei fagioli un alimento sano, nutriente e di poca spesa. C'è di più; i fagioli restano molto in corpo, quietano per un pezzo gli stimoli della fame; ma... anche qui c'è un ma, come ce ne sono tanti nelle cose del mondo, e già mi avete capito. Per ripararvi, in parte, scegliete fagioli di buccia fine o passateli; quelli dall'occhio hanno meno degli altri questo peccato. Per rendere poi la zuppa di fagioli più grata al gusto e più saporita, dato che debba essere una quantità sufficiente a quattro o cinque persone, fatele un soffritto in questa proporzione: prendete un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un pizzico di prezzemolo e un bel pezzo di sedano bianco. Tritate finissimi questi odori colla lunetta e metteteli al fuoco con olio a buona misura; siate generosi a pepe. Quando il soffritto avrà preso colore, unitevi due ramaiuoli della broda dei fagioli, aggiungete un poco di sugo di pomodoro o di conserva, fateli alzare il bollore e versatelo nella pentola de' fagioli. Per chi aggradisce nella zuppa un poco d'erbaggio può mettere in questa il cavolo nero, prima lessato e fatto bollire alquanto nel liquido del soffritto suddetto. Ora non resta che bagnare il pane, già preparato avanti con fette arrostate, grosse un dito e poi tagliate a dadi.



## ANEXO VII

## 82. RISOTTO COI GAMBERI

Si racconta che una *gamberessa*, rimproverando un giorno la sua figliuola, le diceva: - Mio Dio, come vai torta! Non puoi camminare diritta? - E voi, mamma, come camminate? - rispose la figliuola; - posso andar diritta quando qui, tutti, vedo che vanno storti? - La figliuola aveva ragione.

Grammi 300 circa di gamberi potranno bastare per grammi 700 di riso e servire per otto persone.

Fate un battuto abbondante con mezza cipolla, tre spicchi d'aglio, carota, sedano e prezzemolo e mettetelo al fuoco con olio in proporzione. Credo che l'aglio, in questo caso, sia necessario per correggere il dolce dei gamberi. Quando il soffritto avrà preso colore buttategli dentro i gamberi e conditeli con sale e pepe. Rivoltateli spesso e quando tutti saranno divenuti rossi, bagnateli con sugo di pomodoro o conserva e poco dopo versate tanta acqua calda che possa bastare pel riso. Lasciate bollire non tanto, perocché i gamberi cuociono presto, poi levateli asciutti e una quarta parte, scegliendo i più grossi, sbucciateli e metteteli da parte. Gli altri pestateli nel mortaio, passateli dallo staccio e la polpa passata mescolatela al brodo dove sono stati cotti. Mettete al fuoco un pezzetto di burro in una cazzaruola e versatevi il riso nettato senza lavarlo; rimestate continuamente e quando il riso avrà preso il lustro del burro versate il brodo caldo a poco per volta; a più di mezza cottura uniteci i gamberi interi, già sbucciati, e prima di servirlo dategli grazia con un pugno di parmigiano. Se, quando fate questi risotti di magro, avete in serbo del brodo di carne, servitevene ché com esso riusciranno più sostanziosi e più delicati.

## ANEXO VIII

## 84. MACCHERONI ALLA FRANCESE

Li dico alla francese perché li trovai in un trattato culinario di quella nazione; ma come pur troppo accade con certe ricette stampate, che non corrispondono quasi mai alla pratica, ho dovuto modificare le dosi nelle seguenti proporzioni:

Maccheroni lunghi alla napoletana, grammi 300.

Burro, grammi 70.

Gruiera, grammi 70.

Parmigiano, grammi 40.

Un pentolino di brodo.

Date due terzi di cottura ai maccheroni in acqua non troppo salata. Mettete il brodo al fuoco e quando bolle gettateci il gruiera grattato e il burro per scioglierli bene col mestolo; ciò ottenuto, versatelo subito sui maccheroni già sgrondati dall'acqua e dico subito, perché altrimenti il gruiera cala a fondo e si appasta. Tenete i maccheroni al fuoco fino a cottura completa procurando che resti un po' di sugo. Quando li levate, conditeli col suddetto parmigiano e serviteli con altro parmigiano a parte, per chi, non avendo il gusto al delicato, ama il piccante. Questa, come i maccheroni alla bolognese, è una minestra che fa molto comodo nelle famiglie, perché risparmia il lessò, bastando un pentolino di brodo del giorno avanti. Volendoli di magro, al brodo si sostituisca il latte. Il gruiera, conosciuto in commercio anche col nome di emmenthal, è quel cacio a forme grandissime, di pasta tenera, gialla e bucherellata. Alcuni non amano il suo odore speciale che sa di ribollito; ma fo riflettere che questo odore nella stagione fredda è poco sensibile e che nella minestra si avverte appena.

## ANEXO IX

## 88. MACCHERONI CON LE SARDE ALLA SICILIANA

Di questa minestra vo debitore a una vedova e spiritosa signora il cui marito, siciliano, sidivertiva a manipolare alcuni piatti del suo paese, fra i quali il nasello alla palermitana e il pesce a taglio in umido.

Maccheroni lunghi alla napoletana, grammi 500.

Sarde fresche, grammi 500.

Acciughe salate, n. 6.

Finocchio selvatico, detto finocchio novellino, gr. 300.

Olio, quanto basta.

Alle sarde levate la testa, la coda e la spina dividendole in due parti, infarinatele, friggetele, salatele alquanto e mettetele da parte. I finocchi lessateli, spremeteli dall'acqua, tritateli minuti e metteteli da parte. I maccheroni, dopo averli cotti così interi nell'acqua salata, scolateli bene e mettete anche questi da parte. Ponete al fuoco in un tegame dell'olio in abbondanza e in esso disfate le sei acciughe, ben inteso dopo averle nettate e tolta la spina; versate in questa salsa i finocchi, conditeli con poco sale e pepe e fateli bollire per dieci minuti con sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua. Ora che avete tutto in pronto, prendete un piatto che regga al fuoco o una teglia e condite i maccheroni a suolo a suolo con le sarde e con l'acciugata di finocchi in modo che facciano la colma; metteteli a rosolare tra due fuochi e serviteli caldi. Crederei dovessero bastare per sei o sette persone.

## ANEXO X

## 118. BACCALÀ MONTEBIANCO

Com'è bizzarra la nomenclatura della cucina! Perché montebianco e non montegiallo, come apparisce dal suo colore quando questo piatto è formato? E i Francesi come hanno potuto, facendosi belli di un traslato de' più arditi, stiracchiare il vocabolo corrispondente in Brandade de morue? Brandade, dicono essi, deriva da brandir, muovere, scuotere, vibrare una spada, un'alabarda, una lancia ed armi simili, e infatti qui si brandisce; ma che cosa? Un povero mestolo di legno. Non si può negare che i Francesi non sieno ingegnosi in tutto!

Comunque sia, è un piatto che merita tutta la vostra attenzione, perché il baccalà così trattato perde la sua natura triviale e diventa gentile in modo da poter figurare, come principio o tramesso, in una tavola signorile.

Baccalà polputo, ammollito, grammi 500.

Olio sopraffino, grammi 200.

Panna o latte eccellente, decilitri 1.

La detta quantità nettata dalla spina, dalle lisce, dalla pelle e dai nerbetti, che si presentano come fili, rimarrà al pulito grammi 340 circa.

Dopo averlo così curato, pestatelo nel mortaio e poi ponetelo in una cazzaruola, insieme con la panna, sopra a un fuoco non troppo ardente, rimestando continuamente. Quando avrà assorbito la panna, o latte che sia, cominciate a versar l'olio a centellini per volta, come fareste per la maionese, sempre lavorandolo molto con l'arma brandita, cioè col mestolo, onde si affini e non impazzisca. Levatelo quando vi parrà cotto al punto e servitelo freddo con un contorno di tartufi crudi tagliati a fette sottilissime, oppure con crostini di pane fritto, o crostini di caviale. Se è venuto bene non deve ributtar l'olio quando è nel piatto. Questa quantità potrà bastare per otto persone.

## ANEXO XI

## 172. FRITTELLE DI POLENTA ALLA LODIGIANA

Latte, mezzo litro.

Farina gialla, grammi 100.

Fatene una polenta e, prima di ritirla dal fuoco, salatela; così a bollore versatela sulla spianatoia e con un coltello da tavola intinto nell'acqua distendetela alla grossezza di mezzo dito scarso. Diaccia che sia, servendovi dello stampino della ricetta n. 182, o di altro consimile, tagliatene tanti dischi che riusciranno 30 o 32 se vi aggiungete i ritagli impastandoli e stacciandoli con le mani. Questi dischi appaiateli, mettendovi in mezzo una fettina di gruiera, per ottenere così da 15 a 16 frittelle. Frullate ora due uova, ché tante occorrono per poterle dorare con queste e col pangrattato, e friggetele nello strutto o nell'olio. Servitele calde per contorno a un arrosto.

## ANEXO XII

## 182. KRAPFEN I

Proviamoci di descrivere il piatto che porta questo nome di tedescheria ed andiamo pure in cerca del buono e del bello in qualunque luogo si trovino; ma per decoro di noi stessi e della patria nostra non imitiamo mai ciecamente le altre nazioni per solo spirito di stranieromania.

Farina d'Ungheria, grammi 150.

Burro, grammi 40.

Lievito di birra, quanto una grossa noce.

Uova, uno intero e un rosso.

Zucchero, un cucchiaino.

Sale, una buona presa.

Prendete un pugno della detta farina, ponetela sulla spianatoia e, fattale una buca in mezzo, stemperateci dentro il lievito di birra con latte tiepido e formatene un pane di giusta sodezza, sul quale inciderete un taglio in croce per poi conoscer meglio se ha rigonfiato. Ponete questo pane in un tegamino o in una cazzarolina nel cui fondo sia un sottilissimo strato di latte, copritela e lasciatela vicino al fuoco onde il pane lieviti a moderatissimo calore: vedrete che basterà una ventina di minuti. Lievitato che sia mettetelo in mezzo alla farina rimasta ed intridetela colle uova, col burro liquefatto, collo zucchero e col sale. Se questo pastone riesce troppo morbido, aggiungete tanta farina da ridurlo in modo che si possa distendere col matterello alla grossezza di mezzo dito. Così avrete una stiacciata dalla quale con un cerchio di latta taglierete tanti dischi della grandezza di quello soprassegnato. Ammesso che ne facciate 24, prendete un uovo o altro arnese di forma consimile e colla punta del medesimo pigiate nel mezzo di ognuno dei dischi per imprimergli una buca. In 12 di detti dischi ponete un cucchiaino di un battutino tirato col sugo e la balsamella, composto di fegatini, animelle, prosciutto, lingua salata, odore di tartufi o di funghi, il tutto tagliato a piccoli dadi. Bagnate i dischi all'intorno con un dito intinto nell'acqua e sopra ciascuno sovrapponetene un altro disco dei 12 rimasti vuoti; quando saranno tutti coperti premete sopra ai medesimi un altro cerchio di latta di dimensione eguale a quello qui delineato, onde si formi un'incisione tuttoall'ingiro. Ora che avete questi 12 pasticcini ripieni bisogna lievitarli, ma a lieve calore, e ciò otterrete facilmente ponendoli vicino al fuoco, o dentro a una stufa. Quando saranno rigonfiati bene frigeteli nel lardo o nell'olio in modo che sieno ricoperti dall'unto e

serviteli caldi come fritto o piatto di tramesso, il quale, per la sua apparenza e bontà sarà giudicato piatto di cucina fine. Se volete che servano per dolce non avrete altro a fare che riempirli di una crema alquanto soda o di conserva di frutta, spolverizzandoli, dopo cotti, di zucchero a velo. Per un'altra ricetta di questi Krapfen, vedi il n. 562.

## ANEXO XIII

## 194. CRESCENTE

Che linguaggio strano si parla nella dotta Bologna! I tappeti (da terra) li chiamano i panni; i fiaschi, i fiaschetti (di vino), zucche, zucchette; le animelle, i lattini. Dicono zigàre per piangere, e ad una donna malsana, brutta ed uggiosa, che si direbbe una calía o una scamonea, danno il nome di sagoma. Nelle trattorie poi trovate la trifola, la costata alla fiorentina ed altre siffatte cose da spiritare i cani. Fu là, io credo, che s'inventarono le batterie per significare le corse di gara a baroccino o a sediola e dove si era trovato il vocabolo zona per indicare una corsa in tranvai. Quando sentii la prima volta nominare la crescente, credei si parlasse della luna; si trattava invece della schiacciata, o focaccia, o pasta frita comune che tutti conoscono e tutti sanno fare, con la sola differenza che i Bolognesi, per renderla più tenera e digeribile, nell'intridere la farina coll'acqua diaccia e il sale, aggiungono un poco di lardo.

Pare che la stiacciata gonfi meglio se la gettate in padella coll'unto a bollire, fuori del fuoco. Sono per altro i Bolognesi gente attiva, industriosa, affabile e cordiale e però, tanto con gli uomini che con le donne, si parla volentieri, perché piace la loro franca conversazione. Codesta, se io avessi a giudicare, è la vera educazione e civiltà di un popolo, non quella di certe città i cui abitanti son di un carattere del tutto diverso.

Il Boccaccio in una delle sue novelle, parlando delle donne bolognesi, esclama: “O singolar dolcezza del sangue bolognese! quanto se' tu sempre stata da commendare in così fatti casi! (casi d'amore) mai di lagrime né di sospir fosti vaga; e continuamente a' prieghi pieghevole e agli amorosi desiderio arrendevol fosti; se io avesse degne lodi da commendarti, mai sazia non se ne vedrebbe la voce mia”.



## ANEXO XIV

## 232. POLENTA DI FARINA GIALLA COLLE SALSICCE

Fate una polenta piuttosto tenera di farina di granturco, distendetela sulla spianatoia alla grossezza di un dito e tagliatela a mandorle. Ponete in un tegamino diverse salsicce intere con un gocciolo d'acqua e quando saranno cotte spellatele, sbriciolatele ed aggiungete sugo o conserva di pomodoro. Collocate la polenta in una teglia o in un vassoio che regga al fuoco, conditela a suoli col parmigiano, queste salsicce e qualche pezzetto di burro sparso qua e là, poi mettetela fra due fuochi e quando sarà ben calda servitela, specialmente per primo piatto di una colazione alla forchetta. La detta polenta si può fare anche dura per tagliarla a fette.

## ANEXO XV

## 233. POLENTA PASTICCIATA

Fate una polenta soda di farina di granturco cotta nel latte. Salatela quando siete per ritirla dal fuoco e versatela sopra la spianatoia, alta due dita circa. Diaccia che sia, tagliatela a mandorle grosse mezzo centimetro, che disporrete nella seguente maniera in un vassoio di metallo o di porcellana che regga al fuoco. Fate un intingolo come quello per condire i maccheroni alla bolognese n. 87 o consimile, e fate un poco di balsamella n. 137, spolverizzare il fondo del vassoio con parmigiano grattato e distendete un suolo di polenta; conditela con parmigiano, l'intingolo e la balsamella; poi sopra a questo ponete un altro suolo di polenta e conditela egualmente; e così di seguito finché avrete roba. Anche qualche pezzettino di burro qua e là non ci farà male: però mettetene poco se non volete che stucchi per soverchio condimento.

Preparato così il vassoio colla sua colma, ponetelo nel forno da campagna per rosolare la polenta e servitela calda per tramesso in un pranzo durante l'autunno e l'inverno. Se viene bene sarà lodata per la sua delicatezza. Nel tempo della cacciagione un abile cuoco può metterla in forma riempiendola di uccelletti cotti in umido.

## ANEXO XVI

## 247. CACIMPERIO

Chi frequenta le trattorie può formarsi un'idea della grande varietà dei gusti nelle persone. Astrazione fatta da quei divoratori, come lupi, che non sanno distinguere, sto per dire, una torta di marzapane da un piatto di scardiccioni, sentirete talvolta portare al cielo una vivanda da alcuni giudicata mediocre e da altri perfino, come pessima, rigettata. Allora vi tornerà in mente la gran verità di quella sentenza che dice: *De gustibus non est disputandum*. A questo proposito Giuseppe Averani, trattando *Del vitto e delle cene degli antichi*, scrive:

“Vario ed incostante sopra tutti gli altri sentimenti si è il gusto. Imperocché gli organi della lingua, per cui gustiamo i sapori, non sono d'una maniera in tutti gli uomini e in tutti i climi, e s'alterano sovente o per mutazione d'età o per infermità o per altra più possente cagione. Per la qual cosa molti

di quei cibi che di soverchio appetiscono i fanciulli, non allettano gli uomini; e quelle vivande e quelle bevande che gustevoli e delicate solleticano con diletto e soavità il palato de' sani, non rade volte, come spiacevoli e sazievoli, sono abbominate dagli infermi. Accade ancora bene spesso, che una certa fantastica apprensione ci rende più o meno aggradevoli e piacenti le vivande, secondoché la stravolta immaginazione ce le rappresenta. I cibi e le vivande rare e strane sono più piacevoli al gusto che le comunali e nostrali non sono. La carestia e l'abbondanza, il caro e la viltà dà e toglie il sapore alle vivande: e la comune approvazione de' ghiotti le fa saporite e dilettevoli. Quindi è avvenuto che tutti i tempi e tutte le nazioni gli stessi cibi non pregiarono, né buoni e delicati medesimamente gli reputarono”.

Io, per esempio, non sono del parere di Brillat Savarin, che nella sua *Physiologie du goût* fa gran caso della fondue (cacimperio) e ne dà la seguente ricetta:

“Pesate, egli dice, le uova e prendete un terzo del loro peso di formaggio gruiera e un sesto del loro peso di burro, sale ben poco e pepe a buona misura”.

Io, in opposizione a Savarin, di questo piatto ho poco conto, sembrandomi non possa servire che come principio in una colazione o per ripiego quando manca di meglio. In Italia essendo questo un piatto speciale ai Torinesi, ritenuto perciò che essi lo facciano alla perfezione, mi sono procurato da Torino la seguente ricetta la quale, avendo corrisposto alla prova, ve la descrivo. Basta per sei persone.

Fontina, netta dalla corteccia, grammi 400.

Burro, grammi 80.

Rossi d'uovo, n. 4.

Latte, quanto basta.

La fontina è un formaggio poco dissimile dal gruiera, ma alquanto più grasso. Tagliatelo a piccoli dadi e tenetelo per due ore in infusione nel latte. Mettete il burro al fuoco e quando avrà preso colore versateci la fontina, ma del latte, ove è stata in molle, lasciatecene due sole cucchiariate. Lavoratela molto col mestolo senza farla bollire e quando il formaggio sarà tutto sciolto ritiratela dal fuoco per aggiungervi i rossi. Rimettetela per un poco sul fuoco rimestandola ancora e, d'inverno, versatela in un vassoio caldo. Se è venuta bene non dev'essere né granulosa, né far le fila; ma aver l'apparenza di una densa crema. A Torino ho visto servirla con uno strato superficiale di tartufi bianchi crudi tagliati a fettine sottili come un velo.

## ANEXO XVII

## 277. PICCIONE ALL'INGLESE O PICCION PAIO

Avverto qui una volta per tutte che nella mia cucina non si fa questione di nomi e che io non do importanza ai titoli ampollosi. Se un inglese dicesse che questo piatto, il quale chiamasi anche con lo strano nome di piccion paio, non è cucinato secondo l'usanza della sua nazione, non me ne importa un fico; mi basta che sia giudicato buono, e tutti pari. Prendete:

Un piccione giovane, ma grosso.  
 Vitella di latte magra, gr. 1 00, oppure un petto di pollo.  
 Fette sottili di prosciutto grasso e magro, grammi 40.  
 Fette di lingua salata, grammi 30.  
 Burro, grammi 40.  
 Mezzo bicchiere di brodo buono digrassato.  
 Un uovo sodo.

Tagliate il piccione a piccoli pezzi nelle sue giunture scartando la testa e le zampe. Tagliate la vitella di latte o il petto di pollo a bracioline e battetele colla costola del coltello. Tagliate il prosciutto e la lingua a strisce larghe un dito. Tagliate l'uovo in otto spicchi. Prendete un piatto ovale di metallo o di porcellana che regga al fuoco e distendetevi a strati uno sopra all'altro, prima la metà del piccione e della vitella, poi la metà del prosciutto e della lingua, la metà del burro sparso qua e là a pezzettini e la metà, ossia quattro spicchi, dell'uovo; condite con pochissimo sale, pepe e odore di spezie, e ripetete l'operazione col rimanente in modo che tutto l'insieme faccia la colma. Per ultimo annaffiate col brodo suddetto, ma diaccio, che vedrete galleggiare sul primo orlo del piatto e che rimarrà in gran parte dopo la cottura. ora formate una pasta per ricoprirlo, nelle seguenti proporzioni:

Farina, grammi 150.  
 Burro, grammi 50.  
 Spirito di vino, un cucchiaino  
 Zucchero, un cucchiaino.  
 Agro di limone, uno spicchio.  
 Un rosso d'uovo.  
 Sale, quanto basta.

Intridete la farina coi suddetti ingredienti e, se non bastano, aggiungete acqua tiepida per fare una pasta alquanto morbida. Lavoratela molto gettandola con forza contro la spianatoia, lasciatela un poco in riposo e tiratene una sfoglia addoppiandola quattro o cinque

volte, riducendola, per ultimo, grossa come uno scudo, col matterello rigato. Con essa coprite il piatto adornandolo, se è possibile, coi ritagli della stessa pasta, indi doratela con rosso d'uovo; cuocete questo pasticcio (chetale si può chiamare) al forno da campagna e servitelo caldo. A me pare che questo piatto venga meglio ammannito nella seguente maniera per dargli un carattere e un gusto più nazionale. Date prima mezza cottura al piccione e alle altre carni col detto burro, condendole col sale, il pepe e le spezie. Poi disponetele sul vassoio nel modo indicato, non escludendo l'intinto dell'umido e il brodo. Aumentando il condimento potrete unirvi anche rigaglie di pollo, animelle e tartufi.

## ANEXO XVIII

## 280. TORDI COLLE OLIVE

I tordi e gli altri uccelli minuti in umido si possono fare come i piccioni n. 276; anzi ve li raccomando cucinati in quella maniera che sono buonissimi. Le olive indolcite, state cioè in salamoia, si usano mettere intere coi loro nocciolo quando i tordi sono a mezza cottura. Il nocciolo però è meglio levarlo: con un temperino si fa della polpa un nastrino, che, avvolto a spirale sopra sé

stesso, par che formi un'oliva intera.

Una volta furono regalati sei tordi a un signore, il quale, avendo in quei giorni la famiglia in campagna, pensò di mangiarseli arrostiti a una trattoria. Erano belli, freschi e grassi come i beccafichi e però, stando in timore non glieli barattassero, li contrassegnò tagliando loro la lingua. I camerieri entrati in sospetto cominciarono ad esaminarli se segno alcuno apparisse e, guarda guarda, aiutati dalla loro scaltrezza, lo ritrovarono. Per non la cedere a furberia, o forse perché con essi quel signore si mostrava soltanto largo in cintura, “gliela vogliamo fare” gridarono ad una voce; e, tagliata la lingua a sei tordi dei più magri che fossero in cucina, gli prepararono quelli, serbando i suoi per gli avventori che più premevano. Venuto l'amico coll'ansietà di fare in quel giorno un ghiotto mangiare e vedutigli secchi allampanati, cominciò a stralunare gli occhi e voltandoli e rivoltandoli fra sé diceva: - Io resto! ma che sono proprio i miei tordi questi? - Poi, riscontrato che la lingua mancava, tutto dolente, si dette a credere che avessero operata la metamorfosi lo spiedo e il fuoco.

Agli avventori che capitarono dopo, la prima offerta che in aria di trionfo facevano quei camerieri, era: - Vuol ella oggi un bellissimo tordo? - e qui a raccontar la loro bella prodezza, come fu narrata a me da uno che li aveva mangiati.

## ANEXO XIX

## 289. LINGUA DOLCE-FORTE

Prendete una lingua di vitella di latte tutta intera colla sua pappagorgia, perché questa è la parte più delicata; spellatela e lessatela a mezza cottura. Regolatevi del resto come per il cignale del n. 285, servendovi dell'acqua dove ha bollito per finire di cuocerla. Per spellare la lingua arroventate una paletta e ponetegliela sopra ripetendo l'operazione diverse volte, se occorre.



## ANEXO XX

## 290. LINGUA DI BUE AL SUGO DI CARNE

Eccovi un'altra maniera di cucinare una lingua di bue del peso, senza la pappagorgia, di oltre un chilogrammo. Spellatela come è indicato nella ricetta n. 289 e steccatela con grammi 60 di lardone tagliato in lardelli conditi con sale e pepe. Legatela perché resti distesa e mettetela al fuoco con grammi 30 di burro; conditela con altro sale e pepe rosolandola alquanto, e poi tiratela a cottura col sugo di carne versato un poco per volta. Cotta che sia, il sugo che resta passatelo e condensatelo al fuoco con un pezzetto di burro e meno di mezza cucchiata di farina per unirlo alla lingua, che manderete in tavola tagliata a fette contornata di erbaggi lessati e rifatti col burro ed il sugo.

## ANEXO XXI

## 317. QUENELLES

Le quenelles costituiscono un piatto di origine e di natura francese, come apparisce dal nome, che non ha corrispondente nella lingua italiana, e fu inventato forse da un cuoco il cui padrone non aveva denti.

Vitella di latte, grammi 120.  
Grasso di rognone di vitella di latte, grammi 80,  
Farina, grammi 50.  
Burro, grammi 30.  
Uova, uno e un rosso.  
Latte, decilitri 2.

Nettate bene la carne dalle pellettiche e il grasso dalle pellicine che lo investono e, dopo averli pesati, tritateli più che potete col coltello e con la lunetta, indi pestateli nel mortaio finché non sian ridotti a una pasta finissima. Fate una balsamella con la farina, il burro e il latte soprannotati e quando sarà diaccia uniteci la roba pestata, le uova, il condimento di solo sale e mescolate ben bene ogni cosa insieme. Distendete sulla spianatoia un velo di farina, versateci sopra il composto e, leggermente infarinato, tiratelo a bastoncino in modo da ottenere 18 o 20 rocchi, simili alle salsicce, lunghi un dito. Mettete dell'acqua al fuoco in un vaso largo e quando bolle gettateci le quenelles; fatele bollire 8 o 10 minuti e le vedrete rigonfiare. Allora con la mestola un po' forata levatele asciutte e servitele sguazzanti nella salsa di pomodoro n. 125, a cui aggiungerete alcuni funghi freschi o secchi (che avrete cotti avanti nella salsa medesima) e alcune olive in salamoia, alle quali leverete il nocciolo. Alla salsa di pomodoro potete sostituire il sugo di carne, oppure guarnire con le quenelles un intingolo di rigaglie e animelle. Si possono fare anche con la carne bianca dei polli o con la polpa del pesce e questa quantità può bastare per cinque persone. Se vi servite della salsa di pomodoro, che è la più opportuna per questo piatto di gusto molto delicato, legatela con un intriso composto di grammi 30 di burro e un cucchiaino di farina, versandola nel medesimo quando avrà preso sul fuoco il color nocciuola.

## ANEXO XXII

## 336. LINGUA IN UMIDO

Prendete una lingua di manzo che, senza la pappagorgia, potrà pesare un chilogrammo all'incirca. Lessatela quel tanto che basti per poterla spellare, e poi trattatela come appresso: Fate un battuto generoso con grammi 50 di prosciutto grasso e magro, la metà di una cipolla di mezzana grandezza, sedano, carota e prezzemolo, e mettetelo al fuoco con grammi 50 di burro insieme con la lingua condita con sale e pepe. Rosolata che sia, tiratela a cottura con brodo versato a poco per volta e sugo di pomodoro o conserva; poi passate il sugo. Fate a parte un intriso con grammi 20 di burro e una cucchiata rasa di farina e quando avrà preso il color nocciuola versateci dentro il detto sugo e nel medesimo rimettete la lingua per tenerla ancora alquanto sul fuoco e poi servitela tagliata a fette grosse un centimetro con un contorno di sedano o altro erbaggio rifatto nel medesimo sugo. È un piatto che potrà bastare per sette od otto persone.

## ANEXO XXIII

## 349. PASTICCIO DI MACCHERONI

I cuochi di Romagna sono generalmente molto abili per questo piatto complicatissimo e costoso, ma eccellente se viene fatto a dovere, il che non è tanto facile. In quei paesi questo è il piatto che s'imbandisce nel carnevale, durante il quale si può dire non siavi pranzo o cena che non cominci con esso, facendolo servire, il più delle volte, per minestra.

Ho conosciuto un famoso mangiatore romagnolo che, giunto una sera non aspettato fra una brigata di amici, mentre essa stava con bramosia per dar sotto a un pasticcio per dodici persone che faceva bella mostra di sé sulla tavola, esclamò: - Come! per tante persone un pasticcio che appena basterebbe per me? - Ebbene, gli fu risposto, se voi ve lo mangiate tutto, noi ve lo pagheremo. - Il brav'uomo non intese a sordo e messosi subito all'opra lo finì per intero. Allora tutti quelli della brigata a tale spettacolo strabiliando, dissero: - Costui per certo stanotte schianta! - Fortunatamente non fu nulla di serio; però il corpo gli si era gonfiato in modo che la pelle tirava come quella di un tamburo, smaniava, si contorceva, nicchiava, nicchiava forte come se avesse da partorire; ma accorse un uomo armato di un matterello, e manovrandolo sul paziente a guisa di chi lavora la cioccolata, gli sgonfiò il ventre, nel quale chi sa poi quanti altri pasticci saranno entrati.

Questi grandi mangiatori e i parassiti non sono a' tempi nostri così comuni come nell'antichità, a mio credere, per due ragioni: l'una, che la costituzione dei corpi umani si è affievolita; l'altra, che certi piaceri morali, i quali sono un portato della civiltà, subentrarono ai piaceri dei sensi.

A mio giudizio, i maccheroni che meglio si prestano per questa pietanza sono quelli lunghi all'uso napoletano, di pasta sopraffine e a pareti grosse e foro stretto perché reggono molto alla cottura e succhiano più condimento.

Eccovi le dosi di un pasticcio all'uso di Romagna, per dodici persone, che voi potrete modificare a piacere, poiché, in tutti i modi, un *pasticcio* vi riuscirà sempre:

Maccheroni, grammi 350.

Parmigiano, grammi 170.

Animelle, grammi 150.

Burro, grammi 60.

Tartufi, grammi 70.

Prosciutto grasso e magro, grammi 30.

Un pugnello di funghi secchi.

Le rigaglie di 3 o 4 polli, e i loro ventrigli, i quali possono pur anche servire, se li scattivate dai tenerumi.

Se avete oltre a ciò creste, fagioli e uova non nate, meglio che mai.

Odore di noce moscata.

Tutto questo gran condimento non vi spaventi, poiché esso sparirà sotto alla pasta frolla.

*Imbiancate* i maccheroni, ossia date loro mezza cottura nell'acqua salata, levateli asciutti e passateli nel sugo n. 4, e lì, a leggerissimo calore, lasciateli ritirare il sugo stesso, finché sieno cotti.

Frattanto avrete fatta una *balsamella* metà dose del n. 137 e tirate a cottura le rigaglie col burro, sale e una presina di pepe, annaffiandole col sugo. Tagliate le medesime e le animelle a pezzetti grossi quanto una piccola noce e dopo cotte, aggiungete il prosciutto a piccole strisce, i tartufi a fettine sottili, i funghi fatti prima rinvenire nell'acqua calda e qualche presa di noce moscata, mescolando ogni cosa insieme.

La pasta frolla suppongo l'abbiate già pronta, avendo essa bisogno di qualche ora di riposo.

Per questa servitevi della intera dose del n. 589, ricetta A, dandole odore colla scorza di limone; ed ora che avete preparato ogni cosa, cominciate ad incassare il vostro pasticcio, il che si può fare in più modi; io, però, mi attengo a quello praticato in Romagna ove si usano piatti di rame fatti appositamente e bene stagnati. Prendetene dunque uno di grandezza proporzionata ed ungetelo tutto col burro; sgrondate i maccheroni dal sugo superfluo e distendetene un primo suolo che condirete con parmigiano grattato, con pezzetti di burro sparsi qua e là e con qualche cucchiata di *balsamella* e rigaglie; ripetete la stessa operazione finché avrete roba, colmandone il piatto.

Tirate ora, prima col matterello liscio, poi con quello rigato, una sfoglia di pasta frolla grossa uno scudo e coprite con essa i maccheroni fino alla base, poi tiratene due strisce larghe due dita e colle medesime formanti una croce a traverso, rinforzate la copritura; cingetelo all'intorno con una fasciatura larga quanto gli orli del piatto e se avete gusto per gli ornamenti, fatene tanti quanti n'entrano colla pasta che vi rimane, non dimenticando di guarnire la cima con un bel fiocco. Dorate l'intera superficie con rosso d'uovo, mandate il pasticcio in forno, e in mancanza di questo cuocetelo in casa nel forno da campagna; infine imbanditelo caldo a chi sta col desiderio di farne una buona satolla.

## ANEXO XXIV

## 360. LINGUA ALLA SCARLATTA

Alla scarlatta perché prende un bel color rosso; ed è, per aspetto e gusto, un piatto bem indovinato.

Dovendovi parlar di lingua, mi sono venuti alla memoria questi versi del Leopardi:

Il cor di tutte  
Cose alfin sente sazieta, del sonno,  
Della danza, del canto e dell'amore,  
Piacer più cari che il parlar di lingua,  
Ma sazieta di lingua il cor non sente.

È vero, il prurito della loquacità non si sazia cogli anni, anzi cresce in proporzione, come cresce il desiderio di una buona tavola, unico conforto ai vecchi, ai quali però le inesorabili leggi della natura impongono di non abusarne sotto pena di gravi malanni; l'uomo nella vecchiaia consuma meno e l'azione degli organi facendosi via via meno attiva e le secrezioni imperfette, si generano nel corpo umano umori superflui e malefici, quindi dolori reumatici, gotta, colpi apoplettici e simile progenie uscita dal vaso di madonna Pandora. Tornando alla lingua, di cui devo parlarvi, prendetene una di bestia grossa, cioè di vitella o di manzo, e con grammi 20 o 30 di salnitro, a seconda del volume, strofinatela tutta finché l'abbia tirato a sé. Dopo ventiquattr'ore lavatela con acqua fredda diverse volte e così umida strofinatela com molto sale e lasciatela sul medesimo otto giorni, avvertendo di voltarla ogni mattina sulla sua salamoia, prodotta dal sale che si scioglie in acqua. Il modo migliore di cucinarla essendo di farla lessa, mettetela al fuoco con acqua diaccia, la sua salamoia naturale, un mazzetto guarnito e mezza cipolla steccata con due chiodi di garofani, facendola bollire per tre o quattro ore. Spellatela quando è ancora a bollore, lasciatela freddare e mandatela in tavola; sarà poi un rinfreddo eccellente e signorile se la contornerete con la gelatina n. 3. Si può servire anche calda, o sola, o accompagnata da patate oppure da spinaci. È un piatto da non tentarsi nei grandi calori estivi perché c'è il caso che il sale non basti per conservarla.

## 361. LINGUA DI VITELLA DI LATTE IN SALSA PICCANTE

Prendete una lingua tutta intera di vitella di latte e lessatela in acqua salata, al che accorreranno circa due ore. Fate un battutino di sedano e carota tritato fine, mettetelo a bollire con olio a buona misura per cinque minuti e lasciatelo da parte. Fate un altro battuto con due acciughe salate, lavate e nettate dalla spina, gr. 50 di capperi strizzati dall'aceto, un buon pizzico di prezzemolo, una midolla di pane quanto un uovo, bagnata appena nell'aceto, cipolla quanto unanocciuola, meno della metà di uno spicchio d'aglio e, quando il tutto sarà ben tritato, lavoratelo con la lama di un coltello e un gocciolo d'olio per ridurlo unito e pastoso e poi mescolatelo col precedente battuto di sedano e carota. Per ridurlo liquido aggiungete altr'olio e il sugo di mezzo limone, conditelo col pepe e salatelo, se occorre. Questa è la salsa. Spellate la lingua ancora calda, scartate la pappagorgia co' suoi ossicini, che è buona mangiata lessa, e il resto della lingua tagliatelo a fette sottili per coprirle con la descritta salsa e servitela fredda. È un piatto appetitoso, opportuno nei calori estivi quando lo stomaco si sente svogliato.

## ANEXO XXVI

## 362. SCALOPPE DI LINGUA FARSITE IN BELLA VISTA

Fra i rifreddi questo è uno dei migliori e di bella apparenza. Fatevi tagliare dal vostro salumaio dieci fettine di lingua salata nella parte più grossa, il cui peso in tutto riesca grammi 130 circa. Fatevi anche tagliare in fette sottili grammi 100 di prosciutto cotto grasso e magro. Tagliate giro giro i bordi della lingua per dare alle fette una forma elegante e i ritagli metteteli da parte. Poi levate dal prosciutto dieci fettine della dimensione di quelle della lingua e i ritagli tanto del prosciutto che della lingua gettateli nel mortaio con grammi 70 di burro e grammi 20 di un tartufo bianco e odoroso. Pestate queste cose insieme per ridurle fini come un unguento, di cui vi servirete per ispalmare le fette della lingua da una sola parte, ed appiccicatevi sopra le fettine del prosciutto.

Ora che avete così composto questi dieci pezzi, vi danno tutto il tempo che volete per metterli in gelatina. Questa è descritta nella ricetta n. 3 e può bastar quella dose; ma due sono le maniere per adornar con essa i pezzi suddetti. La prima consiste nel prendere un largo piatto o una teglia, versarvi un leggero strato di gelatina sciolta e quando comincia a condensare collocarvi sopra i pezzi e questi coprirli con un altro strato di gelatina sciolta per levarli dopo a uno a uno allorché siasi assodata. La seconda sarebbe di collocare i pezzi ritti in uno stampo a qualche distanza tra loro dopo averci colato in fondo un leggero strato di gelatina sciolta, e di coprirli poi tutti della stessa gelatina per isformare quindi lo stampo e mandarli in tavola tutti in un pezzo, che così faranno più bella mostra.

In un pranzo di parecchie portate io credo che questa dose potrebbe bastare anche per dieci persone, ma per istar sul sicuro meglio sarà di non servirla a più di otto.



## ANEXO XXVII

## 421. PASTICCIO DI CARCIOFI E PISELLI

È un pasticcio strano, ma potrebbe piacere a molti e perciò lo descrivo.

Carciofi, n. 12.

Piselli sgranati, grammi 150.

Burro, grammi 50.

Parmigiano grattato, grammi 50.

Sugo di carne, quanto basta.

Mondate i carciofi da tutte le foglie dure non mangiabili, divideteli in due parti e levate loro il pelo del centro se l'hanno. Date ad essi ed ai piselli mezza cottura di pochi minuti nell'acqua salata, gettateli dopo nell'acqua fresca, levateli, asciugateli bene ed i carciofi divideteli ancora in due parti.

Tanto essi che i piselli metteteli al fuoco con grammi 40 del detto burro, conditeli con sale e pepe e tirateli col sugo di carne a giusta cottura. Coi restanti grammi 10 di burro, una cucchiata di farina e sugo suddetto fate una specie di balsamella per legare il composto, il quale, messo in un vassoio che regga al fuoco, lo condirete a strati con questa e col parmigiano. Ora copritelo con la pasta frolla sottosegnata; doratela col rosso d'uovo, cuocete il pasticcione nel forno da campagna e servitelo caldo perché perde molto lasciandolo diacciare. Questa quantità può bastare a sette od otto persone.

## PASTA FROLLA

Farina, grammi 230.

Zucchero a velo, grammi 85.

Burro, grammi 70.

Lardo, grammi 30.

Uova, n. 1.

## ANEXO XXVIII

## 455. CACCIUCCO I

Cacciucco! Lasciatemi far due chiacchiere su questa parola la quale forse non è intesa che in Toscana e sulle spiagge del Mediterraneo, per la ragione che ne' paesi che costeggiano l'Adriatico è sostituita dalla voce brodetto. A Firenze, invece, il brodetto è una minestra che s'usa per Pasqua d'uova, cioè una zuppa di pane in brodo, legata con uova frullate e agro di limone. La confusione di questi e simili termini fra provincia e provincia, in Italia, è tale che poco manca a formare una seconda Babele. Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti.

Tornando al cacciucco, dirò che questo, naturalmente, è un piatto in uso più che altrove nei porti di mare, ove il pesce si trova fresco e delle specie occorrente al bisogno. Ogni pescivendolo è in grado di indicarvi le qualità che meglio si addicono a un buon cacciucco; ma buono quanto si voglia, è sempre un cibo assai grave e bisogna guardarsi dal farne una scorpacciata. Per grammi 700 di pesce, trinciate fine mezza cipolla e mettetela a soffriggere con olio, prezzemolo e due spicchi d'aglio intero. Appena che la cipolla avrà preso colore, aggiungete grammi 300 di pomodori a pezzi, o conserva, e condite con sale e pepe. Cotti che siano i pomodori, versate sui medesimi un dito d'aceto se è forte, e due se è debole, diluito in un buon bicchier d'acqua. Lasciate bollire ancora per qualche minuto, poi gettate via l'aglio e passate il resto spremendo bene. Rimettete al fuoco il succo passato, insieme col pesce che avrete in pronto, come sarebbero, parlando dei più comuni, sogliole, triglie, pesce cappone, palombo, ghiozzi, canocchie, che in Toscana chiamassi cicale, ed altre varietà della stagione, lasciando interi i pesci piccoli e tagliando a pezzi i grossi. Assaggiate se sta bene il condimento; ma in ogni caso non sarà male aggiungere un po' d'olio tenendosi piuttosto scarsi nel soffritto. Giunto il pesce a cottura e fatto il cacciucco, si usa portarlo in tavola in due vassoi separati; in uno il pesce asciutto, nell'altro tante fette di pane, grosse un dito, quante ne può intingere il succo che resta, ma prima asciugatele al fuoco senza arrostirle.

## ANEXO XXIX

## 484. BROCCIOLI FRITTI

Se vi trovate sulla montagna pistoiese in cerca di clima fresco, di aria pura e di paesaggi incantevoli, chiedete i brocciuoli, un pesce d'acqua dolce, dalla forma del ghiozzo di mare e di sapore

delicato quanto ed anche più della trota. Una signora di mia conoscenza, dopo una lunga passeggiata per quelle montagne, trovava tanto buone le polpette del prete di Piansinatico che le divorava.

## ANEXO XXX

## 502. PASTICCIO DI MAGRO

Mancherei a un dovere di riconoscenza se non dichiarassi che parecchie ricette del presente volume le devo alla cortesia di alcune signore che mi favorirono anche questa, la quale, benché in apparenza accenni ad un vero e proprio pasticcio, alla prova è riuscita degna di figurare in qualunque pranzo, se eseguita a dovere.

Un pesce del peso di grammi 300 a 350.

Riso, grammi 200.

Funghi freschi, grammi 150.

Piselli verdi, grammi 300.

Pinoli tostati, grammi 50.

Burro, quanto basta.

Parmigiano, idem.

Carciofi, n. 6.

Uova, n. 2.

Cuocete il riso con grammi 40 di burro e un quarto di cipolla tritata, salatelo, e quando è cotto con l'acqua occorrente legatelo con le dette uova e grammi 30 di parmigiano. Fate un soffritto con cipolla, burro, sedano, carota e prezzemolo e in esso cuocete i funghi tagliati a fette, i piselli, e i carciofi tagliati a spicchi e mezzo lessati. Tirate queste cose a cottura con qualche cucchiajata d'acqua calda e conditele con sale, pepe e gr, 50 di parmigiano grattato quando le avrete ritirate dal fuoco. Cuocete il pesce, che può essere un muggine, un ragno o anche pesce a taglio, in un soffritto d'olio, aglio, prezzemolo, sugo di pomodoro o conserva e conditelo con sale e pepe. Levate il pesce, passate il suo intinto e in questo sciogliete i pinoli che prima avrete abbrustoliti e pestati. Togliete al pesce la testa, la spina e le lisce, tagliatelo a pezzetti, rimettetelo nel suo intinto e uniteci ogni cosa meno che il riso. Ora che gli elementi del pasticcio sono tutti pronti, fate la pasta per rinchiudervelo, di cui eccovi le dosi:

Farina, grammi 400.

Burro, grammi 80

Uova, n. 2.

Vino bianco o marsala, due cucchiaiate

Sale, un pizzico.

Prendete uno stampo qualunque, ungetelo col burro e foderatelo colla detta pasta tirata a sfoglia; poi riempitelo versandovi prima la metà del riso, indi tutto il ripieno e sopra il ripieno il resto del riso, ricoprendolo alla bocca colla stessa pasta. Cuocetelo al forno, sformatelo e servitelo tiepido o freddo. Eseguito nelle dosi indicate basterà per dodici persone.

## ANEXO XXXI

## 548. OCA DOMESTICA

L'oca era già domestica ai tempi di Omero e i Romani (388 anni av. C.) la tenevano in Campidoglio come animale sacro a Giunone.

L'oca domestica, in confronto delle specie selvatiche, è cresciuta in volume, si è resa più feconda e pingue in modo da sostituire il maiale presso gl'Israeliti. Come cibo io non l'ho molto in pratica, perché sul mercato di Firenze non è in vendita e in Toscana poco o punto si usa la sua carne; ma l'ho mangiata a lesso e mi piacque. Da essa sola si otterrebbe un brodo troppo dolce; ma mista al manzo contribuisce a renderlo migliore se ben digrassato. Mi dicono che in umido e arrosto si può trattare come l'anatra domestica e che il petto in gratella si usa steccarlo col prosciutto o con le acciughe salate, per chi si fa un divieto di quello, e condito con olio, pepe e sale.

In Germania si cuoce arrosto ripiena di mele, vivanda codesta non confacente per noi Italiani, che non possiamo troppo scherzare coi cibi grassi e pesanti allo stomaco, come rileverete dal seguente aneddoto.

Un mio contadino, uso a solennizzare la festa di Sant'Antonio abate, volle un anno, meglio del consueto, riconoscerla coll'imbandire un buon desinare a' suoi amici, non escludendo il fattore. Tutto andò bene perché le cose furono fatte a dovere; ma un contadino benestante, che era degli invitati, sentendosi il cuore allargato, perché al bere e al mangiare aveva fatto del meglio suo, disse ai commensali:

- Per San Giuseppe, che è il titolare della mia parrocchia, vi voglio tutti a casa mia e in quel giorno s'ha da stare allegri. - Fu accettato volentieri l'invito e nessuno mancò al convegno. Giunta l'ora più desiderata per tali feste, che è quella di sedersi a tavola, cominciò il bello, perocché si diede principio col brodo che era d'oca; il fritto era d'oca, il lesso era d'oca, l'umido era d'oca, e l'arrosto di che credete che fosse? era d'oca!! Non so quel che avvenisse degli altri, ma il fattore verso sera cominciò a sentirsi qualche cosa in corpo che non gli permetteva di cenare e la notte gli scoppiò dentro un uragano tale di tuoni, vento, acqua e gragnuola che ad averlo visto il giorno appresso, così sconfitto e abbattuto di spirito, faceva dubitare non fosse divenuto anch'essoun'oca.

Sono rinomati i pasticci di Strasburgo di fegato d'oca reso voluminoso mediante un trattamento speciale lungo e crudele, inflitto a queste povere bestie.

A proposito di fegato d'oca me ne fu regalato uno, proveniente dal veneto, che col suo abbondante grasso attaccato pesava grammi 600, il cuore compreso, e seguendo l'istruzione ricevuta, lo cucinai semplicemente in questa maniera. Prima misi al fuoco il grasso, tagliato all'ingrosso, poi il cuore a spicchi e per ultimo il fegato a grosse fette. Condimento, sale e pepe soltanto; servito in tavola, scolato dal soverchio unto, con spicchi di limone. Bisogna convenire che è un boccone molto delicato.

Vedi fegato d'oca n. 274.

## ANEXO XXXII

## 672. PLUM-PUDDING

Parola inglese che vorrebbe dire budino di prugne, benché queste non c'entrino affatto. Fate un composto nel quale, per ogni uovo che serve a legarlo, entri la quantità dei seguenti ingredienti:

Zucchero in polvere, grammi 30.  
Zibibbo, grammi 30.  
Uva sultanina, grammi 30.  
Midolla di pane fine, grammi 30.  
Grasso d'arnione di castrato, grammi 30.  
Cedro candito, grammi 15.  
Arancio candito, grammi 15,  
Rhum, una cucchiata.

Allo zibibbo levate i semi. I frutti canditi tagliateli a filetti corti e sottili. Il grasso d'arnione, se non potete averlo di castrato, prendetelo di vitella, e tanto questo che la midolla di pane tagliateli adadini minutissimi, levando al grasso le pellicole. Fate un miscuglio d'ogni cosa, avendo frullate prima le uova a parte, e lasciatelo in riposo per qualche ora; poi mettetelo in un tovagliuolo e legatelo bene stretto con uno spago per formare una palla. Ponete al fuoco una pentola d'acqua e quando bolle immergetelo nella medesima, in modo che non tocchi il fondo del vaso, lasciandolo bollire adagio tante ore quante sono le uova. Levatelo dal tovagliuolo con riguardo, fategli al disopra una pozzetta e, versato in essa un bicchierino o due di cognac o di rhum che si spanda per tutto il dolce, dategli fuoco e così caldo e in fiamme mandatelo in tavola per esser tagliato a fette e mangiato quando la fiamma è estinta. Tre uova basteranno per sei persone.



## ANEXO XXXIII

## 673. PLUM-CAKE

È un dolce della stessa famiglia del precedente, mentitore anch'egli del nome suo.

Zucchero, grammi 250.

Burro, grammi 250.

Farina finissima, grammi 250.

Candito, grammi 80.

Uva malaga, grammi 80.

Detta sultanina, grammi 80.

Detta passolina, grammi 80.

Uova intere, n. 5.

Rossi d'uovo, n. 4.

Rhum, un decilitro scarso, ossia cinque cucchiariate.

Odore di scorza di limone o vainiglia.

Il candito tagliatelo a filetti sottili e levate i semi all'uva malaga. Lavorate prima il burro da solo con un mestolo, rammorbidendolo al fuoco se occorre, aggiungete lo zucchero e seguitate a lavorarlo finché sia divenuto bianco. Scociate le uova una alla volta mescolando, poi la farina e per ultimo il rimanente. Versate il composto in uno stampo liscio che sia stato prima foderato di carta unta col burro dalla parte interna e cuocetelo al forno. Potete servirlo caldo spolverizzato di zucchero a velo, ed anche freddo, che è buono egualmente. La carta serve per impedire che le uve si attacchino allo stampo. Questa dose basterà per dodici persone.

## ANEXO XXXIV

## 682. SGONFIOTTO DI FARINA GIALLA

Questo piatto

I francesi lo chiaman *soufflet*

E lo notano come *entremet*,

Io, sgonfiotto, se date il permesso,

Che servire potrà di tramesso.

Latte, mezzo litro.

Farina di granturco, grammi 170.

Zucchero, grammi 30.

Burro, grammi 30.

Uova: chiare n. 6; rossi n. 3.

Un pizzico di sale.

Fate una farinata, cioè versate la farina nel latte quando questo bolle o, meglio, se volete preservarla dai bozzoli, stemperate prima la farina con un poco di latte freddo e versatela nel latte bollente mescolandola bene. Fatela bollir poco, e quando la ritirate dal fuoco, aggiungete il burro, lo zucchero e il sale. Allorché sarà diaccia disfate nella medesima i rossi d'uovo e per ultimo versate le chiare montate ben sode; mescolate con garbo e versate il composto in uno stampo liscio o in una cazzaruola che avrete unta col burro e spolverizzata di farina di grano. Cuocetelo in un fornello con fuoco sotto e sopra e quando avrà montato, servitelo subito onde, se è possibile, resti ben soffice e non s'acquatti. Meglio è, a mio avviso, far questo piatto in un vassoio che regga al fuoco e portarlo in tavola senza muoverlo. Questa dose basterà per sei persone.

## ANEXO XXXV

## 776. CAFFÈ

V'è chi ritiene il caffè originario della Persia, chi dell'Etiopia e chi dell'Arabia Felice; ma di qualunque posto sia, è certamente una pianta orientale sotto forma di un arboscello sempre verde il cui fusto si innalza dai 4 ai 5 metri e non acquista per ordinario più di 5 ad 8 centimetri di diametro.

Il miglior caffè è pur sempre quello di Moka, il che potrebbe convalidare l'opinione esser questo veramente il suo luogo nativo. Si dice che un prete musulmano, a Yemen, avendo osservato che quelle capre le quali mangiavano le bacche di una pianta di quelle contrade, erano più festevoli e più vivaci delle altre, ne abbrustolì i semi, li macinò e fattane un'infusione scoprì il caffè tal quale noi lo beviamo.

Questa preziosa bibita che diffonde per tutto il corpo un giocondo eccitamento, fu chiamata la bevanda intellettuale, l'amica dei letterati, degli scienziati e dei poeti perché, scuotendo i nervi, rischiara le idee, fa l'immaginazione più viva e più rapido il pensiero. La bontà del caffè mal si conosce senza provarlo, e il color verde, che molti apprezzano, spesso gli vien dato artificialmente. La tostatura merita un'attenzione speciale poiché, prescindendo dalla qualità del caffè, dipende dalla medesima la più o meno buona riuscita della bibita. Meglio è dargli il calore gradatamente e perciò è da preferirsi la legna al carbone, perché meglio si può regolare. Quando il caffè comincia a crepitare e far fumo, scuotete spesso il tostino e abbiate cura di levarlo appena ha preso il color castagno-bruno e avanti che emetta l'olio; quindi non disapprovo l'uso di Firenze, nella qual città, per arrestarne subito la combustione, lo si distende all'aria; e pessima giudico l'usanza di chiuderlo tosto fra due piatti, perché in codesto modo butta l'olio essenziale e l'aroma si sperde. Il caffè perde nella tostatura il 20 per cento del suo peso, cosicché gr. 500 devono tornare gr. 400.

Come diverse qualità di carne fanno il brodo migliore, così da diverse qualità di caffè, tostate separatamente, si ottiene un aroma più grato. A me sembra di ottenere una bibita gratissima con gr. 250 di Portorico, 100 di San Domingo e 150 di Moka. Anche gr. 300 di Portorico con 200 di moka danno un ottimo risultato. Con gr. 15 di questa polvere si può fare una tazza di caffè abbondante; ma quando si è in parecchi, possono bastare gr. 10 a testa per una piccola tazza usuale. Tostatene poco per volta e conservatelo in vaso di metallo ben chiuso, macinando via via quel tanto che solo abbisogna, perché perde facilmente il profumo.

Coloro a cui l'uso del caffè cagiona troppo eccitamento ed insonnia, faranno bene ad astenersene od usarne con moderazione; possono anche correggerne l'efficacia con un po' di cicoria od orzo tostato. L'uso costante potrebbe neutralizzare l'effetto, ma potrebbe anche nuocere, essendovi de' temperamenti tanto eccitabili da non essere correggibili, e a questo proposito un medico mi raccontava di un campagnuolo il quale, quelle rare volte che prendeva un caffè, era colto da un'indisposizione che presentava tutti i sintomi di un avvelenamento. Ai ragazzi poi l'uso del caffè sarebbe da vietarsi assolutamente. Il caffè esercita un'azione meno eccitante ne' luoghi umidi e paludosi ed è forse per questa ragione che i paesi ove se ne fa maggior consumo in Europa sono il Belgio e l'Olanda. In Oriente, ove si usa di ridurlo in polvere finissima e farlo all'antica per beverlo torbo, il bricco, nelle case private, è sempre sul focolare. Su quanto dice il prof. Mantegazza, cioè che il caffè non favorisce in modo alcuno la digestione, io credo che sia necessario di fare una distinzione. Egli forse dirà il vero per coloro a cui il caffè non eccita punto il sistema nervoso; ma quelli a cui lo eccita e porta la sua azione anche sul nervo pneumogastrico, è un fatto innegabile che digeriscono meglio, e l'uso invalso di prendere una tazza di buon caffè dopo un lauto desinare n'è la conferma. Preso poi la mattina a digiuno pare che sbarazzi lo stomaco dai residui di una imperfetta digestione e lo predisponga a una colazione più appetitosa. Io, per esempio, quando mi sento qualche imbarazzo allo stomaco non trovo di meglio, per ismaltirlo, che andar bevendo del caffè leggermente indolcito ed allungato coll'acqua, astenendomi dalla colazione.

E se noiosa ipocondria t'opprime  
 O troppo intorno alle vezzose membra  
 Adipe cresce, de' tuoi labbri onora  
 La nettarea bevanda ove abbronzato  
 Fuma ed arde il legume a te d'Aleppo  
 Giunto, e da Moka che di mille navi  
 Popolata mai sempre insuperbisce.

Venezia pe' suoi rapporti commerciali in Oriente fu la prima a far uso del caffè in Italia, forse fin dal secolo XVI; ma le prime botteghe da caffè furono colà aperte nel 1645; indi a Londra e poco dopo a Parigi ove una libbra di caffè si pagava fino a 40 scudi. L'uso si andò poi via via generalizzando e crescendo fino all'immenso consumo che se ne fa oggi giorno; ma due secoli addietro il Redi nel suo Ditirambo cantava:

Beverei prima il veleno  
 Che un bicchier che fosse pieno  
 Dell'amaro e reo caffè.

e un secolo fa, pare che l'uso in Italia ne fosse tuttora ristretto se a Firenze non si chiamava ancora caffettiere, ma acquacedrataio colui che vendeva cioccolata, caffè e altre bibite. Goldoni, nella commedia *La sposa persiana*, dice per bocca di Curcuma, schiava:

Ecco il caffè, signore, caffè in Arabia nato,  
E dalle carovane in Ispaan portato.  
L'arabo certamente sempre è il caffè migliore;  
Mentre spunta da un lato, mette dall'altro il fiore.  
Nasce in pingue terreno, vuol ombra, o poco sole.  
Piantare ogni tre anni l'arboscel si suole.  
Il frutto non è vero, ch'esser debba piccino,  
Anzi dev'esser grosso, basta sia verdolino,  
Usarlo indi conviene di fresco macinato,  
in luogo caldo e asciutto, con gelosia guardato.  
... A farlo vi vuol poco;  
Mettervi la sua dose, e non versarlo al fuoco. Far sollevar la spuma, poi abbassarla a un tratto  
Sei, sette volte almeno, il caffè presto è fatto.

## ANEXO XXXVI

## 777. THE

La coltivazione del the è quasi esclusiva della China e del Giappone ed è per quegli Stati uno de' principali prodotti di esportazione. I the di Giava, delle Indie e del Brasile sono giudicati di qualità assai inferiore. Le sue foglioline, accartocciate e disseccate per esser messe in commercio, sono il prodotto di un arbusto ramoso e sempre verde che non si eleva in altezza più di due metri. La raccolta della foglia ha luogo tre volte all'anno: la prima nell'aprile, la seconda al principio dell'estate e la terza verso la metà dell'autunno.

Nella prima raccolta le foglie, essendo piccole e delicatissime, perché spuntate da pochi giorni, danno il the imperiale, che rimane sul luogo per uso dei grandi dell'impero; la terza raccolta in cui le foglie hanno preso il massimo sviluppo, riesce di qualità inferiore. Tutto il the che circola in commercio si divide in due grandi categorie: the verde e the nero. Queste poi si suddividono in molte specie: ma le più usitate sono il the perla, il souchong, e il pekoe a coda bianca il cui odore è il più aromatico e il più grato. Il the verde essendo ottenuto con un'essiccazione più rapida che impedisce la fermentazione, è più ricco di olio essenziale, quindi più eccitante e però è bene astenersene o usarlo in piccola dose frammisto al nero.

Nella China l'uso del the risale a molti secoli avanti l'era cristiana; ma in Europa fu introdotto dalla Compagnia olandese delle Indie orientali sul principio del secolo XVI; Dumas padre dice che fu nel 1666 sotto il regno di Luigi XIV che il the, dopo una opposizione non meno viva di quella sostenuta dal caffè, s'introdusse in Francia.

Il the si fa per infusione e ritiensi che meglio riesca nelle theiere, di metallo inglese. Un cucchiaino colmo è dose più che sufficiente per una tazza comune. Gettatelo nella theiera, che avrete prima riscaldata con acqua a bollire e versategli sopra tant'acqua bollente che lo ricopra soltanto e dopo cinque o sei minuti, che bastano per sviluppare la foglia, versate il resto dell'acqua in ebollizione, mescolate e dopo due o tre minuti l'infusione è fatta. Se la lasciate lì troppo, diventa scura e di sapore aspro perché si dà tempo a sciogliere l'acido tannico delle foglie che è un astringente; però, se durante la prima operazione avete modo di tener la theiera sopra il vapore dell'acqua bollente, estrarrete dal the maggior profumo, ma se paresse troppo forte si può allungare con acqua bollente.

L'uso del the in alcune provincie d'Italia, specie ne' piccoli paesi, è raro tuttora. Non sono molti anni che io mandai un giovane mio servitore ai bagni della Porretta per vedere

se imparava qualche cosa dell'abile maestria dei cuochi bolognesi; e se è vero quanto egli mi riferì, capitarono là alcuni forestieri che chiesero il the; ma di tutto essendovi fuorché di questo, fu subito ordinato a Bologna. Il the venne, ma i forestieri si lagnarono che l'infusione non sapeva di nulla. O indovinate il perché? Si faceva soltanto passar l'acqua bollente attraverso le foglie che si ponevano in un colino. Il giovine, che tante volte lo aveva fatto in casa mia, corresse l'errore e allora fu trovato come doveva essere.

Anche il the eccita i nervi e cagiona l'insonnia; ma la sua azione, nella maggior parte de' casi, è meno efficace di quella del caffè e direi anche meno poetica ne' suoi effetti perché a me sembra che il the deprima e il caffè esalti. Però la foglia cinese ha questo di vantaggio sopra la grana d'Aleppo, e cioè, che esercitando un'azione aperitiva sulla pelle, fa sopportare meglio il freddo nel rigido inverno; per questo, chi può fare a meno di pasteggiar col vino nella colazione alla forchetta, troverebbe forse nel the, solo o col latte, una bevanda delle più deliziose. Io uso un the misto: metà Souchong e metà Pekoe.

## ANEXO XXXVII

## 778. CIOCCOLATA

Non è facil cosa il contentar chiunque e meno che mai in questa materia, tanti e sì variessendo i gusti delle persone. Non avrei potuto supporre che un signore avesse notato in questo mio libro una lacuna che il tormentava. “Come si fa - diceva egli - a spender tante parole in lode del caffè e del the e non rammentare il cibo degli Dei, la cioccolata che è la mia passione, la mia bibita prediletta?”. Dirò a quel signore che dapprima non ne avevo parlato perché, se avessi dovuto raccontarne la storia e le adulterazioni dei fabbricanti nel manipolarla, troppo mi sarei dilungato e perché tutti, più o men bene, una cioccolata a bere la sanno fare.

L'albero del cacao (*Theobroma cacao*) cresce naturalmente nell'America meridionale, in particolare al Messico ove si utilizzavano i suoi frutti, come cibo e come bevanda, da tempo immemorabile ed ove fu conosciuto dagli Spagnuoli la prima volta che vi approdaronò. Le due qualità più stimate sono il cacao Caracca e il Marignone che mescolate insieme nelle debite proporzioni, dànno una cioccolata migliore. Per garantirsi sulla qualità non c'è che sfuggire l'infimo prezzo e dare la preferenza ai fabbricanti più accreditati. Per una tazza abbondante non occorrono meno di grammi 60 di cioccolata, sciolta in due decilitri di acqua; ma possono bastare grammi 50 se la preferite leggera, e portar la dose fino a grammi 80 se la desiderate molto consistente.

Gettatela a pezzetti nella cioccolatiera con l'acqua suddetta e quando comincia ad esser calda rimuovetela onde non si attacchi e si sciolga bene. Appena alzato il bollore ritiratela dal fuoco e per cinque minuti frullatela. Poi fate che alzi di nuovo il bollore e servitela. Come alimento nervoso eccita anch'essa l'intelligenza ed aumenta la sensibilità; ma, ricca d'albumina e di grasso (burro di cacao), è molto nutritiva, esercita un'azione afrodisiaca e non è di tanto facile digestione, perciò si usa aromatizzarla con cannella o vainiglia. Chi ha lo stomaco da poterla tollerare “la cioccolata conviene - dice il professor Mantegazza - ai vecchi, ai giovani deboli e sparuti, alle persone prostrate da lunghe malattie e da abusi della vita”. Per chi lavora assai col cervello e non può stancare il ventricolo di buon mattino con una succolenta colazione, il cacao offre un eccellente cibo mattutino.



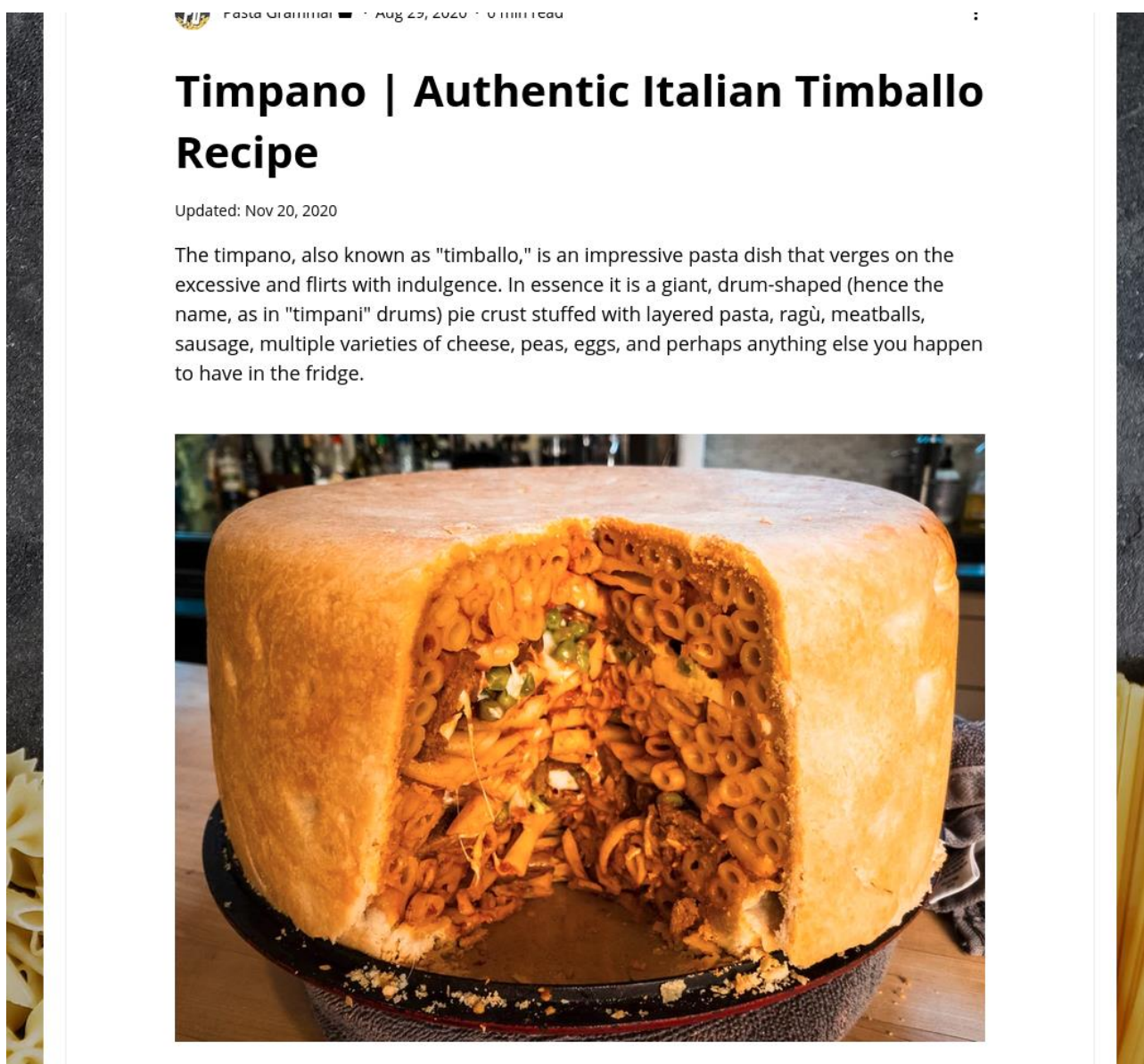
## ANEXO XXXVIII

## VINI E LIQUORI

Il vino da pasteggiare più confacente agli stomaci deboli ritengo sia il bianco asciutto e stimo ottimo, per la sua piacevolezza al gusto e perché molto digeribile, quello di Orvieto, che può servire anche al *dessert* e per quest'uso avete il vin santo, il vino d'Asti spumante, la malaga ed altri simili che sono in commercio; ma di questi chi se ne fida? In quanto ai liquori farete bene ad escluderne l'uso dal vostro regime anche perché dall'uso si può passare all'abuso che sarebbe fatale; si può fare soltanto un'eccezione pel cognac, senza abusarne, però. Qui pongo fine, e ripeto col poeta:

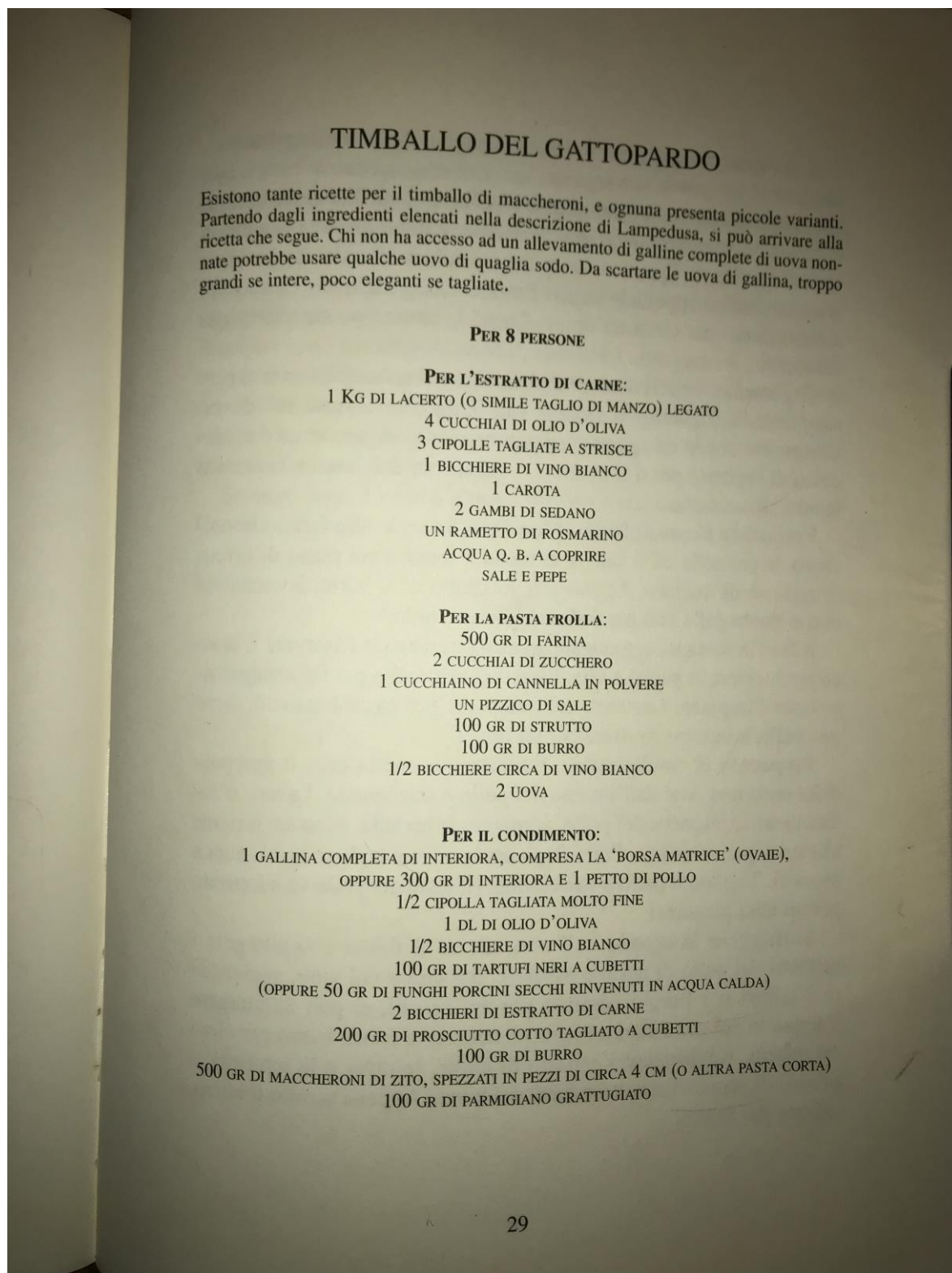
*Messo t'ho innanzi: omai per te ti ciba.*

## ANEXO XXXIX

FIGURA 17 – Receita em vídeo de *timpano*

Fonte: *Pasta Grammar*.<sup>294</sup>

<sup>294</sup> <Disponível em: <https://www.pastagrammar.com/post/timpano-authentic-italian-timballo-recipe>>. Acesso em: 23.ago.2022.

FIGURA 18, 19, 20 – Receita de *timballo*

Il vero estratto di carne si fa con il sugo della carne 'agglassata'. Mettere il lacerto in un tegame con l'olio, rosolare su tutti i lati, abbassare il fuoco ed aggiungere la cipolla. Quando la cipolla comincia a prendere colore, aggiungere il vino, e dopo qualche minuto la carota, il sedano, il rosmarino e un pizzichino di sale. Aggiungere acqua a coprire appena la carne. Portare ad ebollizione, poi cuocere a fuoco lento per circa un'ora, o finché la carne non sia tenera alla forchetta.

Togliere la carne, il rosmarino, la carota e il sedano. Passare al passaverdure il sughetto, e ridurlo sul fuoco finché non sia denso. Correggere il sale ed aggiungere pepe nero. Occorrono circa due bicchieri di sughetto per il timballo. (La carne del lacerto va servita in altra occasione).

**Preparare la pasta frolla.** Mescolare, insieme alla farina, lo zucchero, la cannella ed il sale, e metterla a fontana sul piano di lavoro (meglio se di marmo). Aggiungere lo strutto ed il burro, lavorandolo con la punta delle dita per farlo incorporare tutto.

Rifare la fontana, aggiungere un uovo e un tuorlo (riservare il bianco per lucidare la pasta) e vino bianco quanto basta per far amalgamare bene l'impasto. Lavorare delicatamente per circa 1 minuto, farne una palla, e lasciare riposare per un'oretta.

**Preparare il condimento.** Staccare con molta cura il grappolo delle uova non-nate dall'interno del pollo e sciacquarlo. Lavare accuratamente le interiora del pollo, comprese le budella, e lessare insieme alle uova per un quarto d'ora. Separare le uova e tagliare le interiora a pezzetti. Tagliare il petto a striscioline. (Il resto del pollo va adoperato per un'altra pietanza).

Soffriggere la cipolla nell'olio, alzare il fuoco e aggiungere i pezzetti del petto di pollo e rosolare. Sgrassare col vino, aggiungere i tartufi o i funghi (usando porcini secchi, si può aggiungere l'acqua in cui sono stati a bagno) e cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti. Aggiungere l'estratto di carne, le uova e le interiora, i cubetti di prosciutto cotto e metà del burro. Appena sciolto il burro, ritirare dal fuoco.

Cuocere in abbondante acqua salata i maccheroni, avendo cura di toglierli dal fuoco quando sono ancora molto al dente. Scolarli molto bene e mescolarli al condimento, aggiungere il rimanente burro e il parmigiano grattugiato. Correggere il sale ed aggiungere pepe nero.

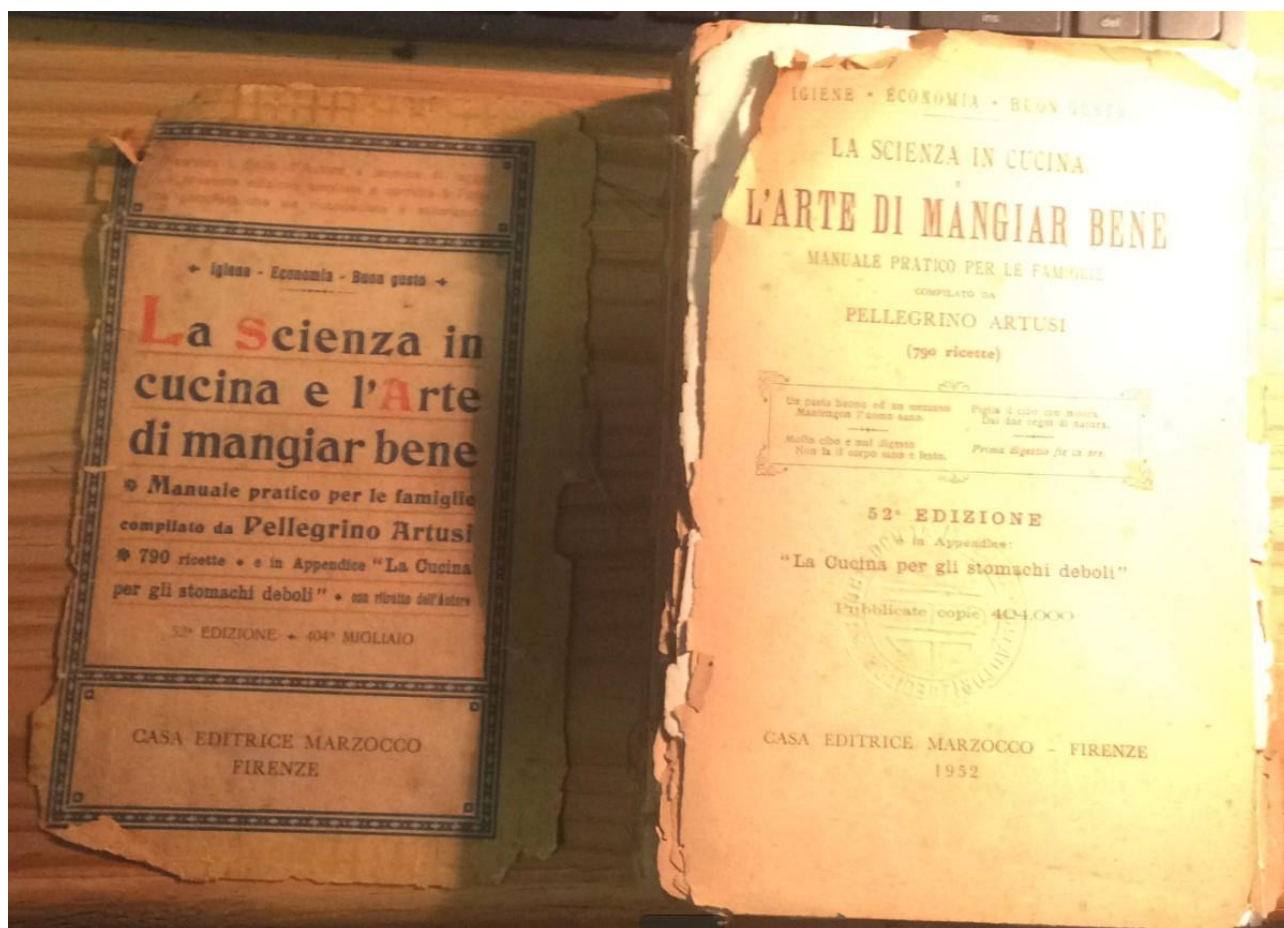
Dividere la pasta frolla in due parti, una più grande dell'altra. Stendere la parte più grande in una sfoglia sufficiente a foderare una teglia da forno piuttosto profonda e di circa 30 cm di diametro. Riempire con i maccheroni conditi, stendere l'altra parte di pasta frolla e ricavarne un disco con cui chiudere il timballo. Sigillare bene i bordi con le dita, decorare con gli avanzi di pasta ritagliati a forma di foglie e fiori, e bucare in più punti con una forchetta o con la punta di un coltello, per fare uscire il vapore.

Sbattere bene il bianco d'uovo rimasto e spennellarlo sulla crosta. Cuocere a forno moderato (180°) per 30 minuti circa.



## ANEXO XLI

FIGURA 21 e 22 – Exemplar de *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* de Vinicio Walter Callia, de 1952





Fontes: Elaborado pela autora.