



10 a 14 de Abril de 2000

Alimentação e Cultura

Textos e contextos da cozinha italiana



Universidade de Coimbra

Textos e contextos da cozinha italiana

Paletas

cafeina

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

pág 3

Dr. Alexandre Scarcia (FLUC), " O *Duce*, a economia doméstica e a cozinha "

pág 17

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

pág 27

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

pág 34

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

pág 44

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

pág 62

Manuel Ferro

Faculdade de Letras

Universidade de Coimbra

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9• *Idem, ibidem*, p. 45.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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