

A arte de comer no Século das Luzes na Palermo de Dacia Maraini

Prof. Doutorando Fabiano Dalla Bona¹

Resumo:

*A Europa do século XVIII vê-se transformada pela afetação francesa e pela mania das substâncias exóticas oriundas do Novo Mundo como o chocolate, as frutas tropicais, o tabaco e a redescoberta dos gelados e sorvetes. Cozinheiros-arquitetos fazem sua fortuna construindo apoteoses de açúcar vindo de além-mar. É nessa atmosfera que se desenrola a trama do livro *La lunga vita di Marianna Ucrìa*, da escritora siciliana Dacia Maraini. O ambiente é a Palermo do Século das Luzes e retrata a vida de mulheres da corte palermitana com suas perucas empoadas, seus espartilhos apertados, xícaras de chocolate, confeitos. O texto apresenta também reflexos da influência francesa nos principais livros de cozinha da época, numa espécie de deslocamento do eixo Roma-Florença para o país dos Luíses.*

Palavras-chave: Literatura italiana, Iluminismo, Gastronomia, Dacia Maraini, Identidade

Se o Iluminismo francês moveu-se a partir do exemplo e da elaboração teórica ingleses, o Iluminismo italiano desenvolveu-se, certamente, estimulado pela combatividade intelectual francesa e da sua eficaz obra de divulgação das novas idéias. Apresenta, porém, motivações particulares e atinge resultados não menos originais e relevantes, pelo menos do ponto de vista cultural.

Os principais centros iluministas da Itália foram Nápoles e Milão. Em Nápoles o movimento tomou vulto com a política de reformas inaugurada pela nova dinastia dos Bourbon, com sua subida ao poder em 1734 num Estado finalmente autônomo. Os intelectuais iluministas que apoiavam as iniciativas dos soberanos que reivindicavam os direitos do estado contra os seculares privilégios da Igreja foram Antonio Genovesi (1713-1769), Ferdinando Galiani (1728-1787) e Gaetano Filangieri (1752 – 1788).

Em Milão a condição que permitiu o florescimento do movimento Iluminista foi o domínio austríaco, que por impulso dos soberanos iluminados Maria Teresa e José II, conduziram uma obra de modernização das estruturas feudais, a reorganização do aparato administrativo e burocrático e o incremento das atividades industriais e comerciais. Tal política suscitou também novas energias culturais. Nesse cenário atuaram os irmãos Pietro (1728 -1797) e Alessandro Verri (1741 – 1816) e Cesare Beccaria (1738 -1794) entre outros tantos.

Se o Iluminismo napolitano caracterizou-se principalmente pela personalidade de insígnies estudiosos e docentes, o lombardo preocupou-se com a imediata batalha de divulgar as novas idéias junto a um público de não literatos fazendo uso do instrumento jornalístico nas suas formas mais variadas.

Durante o Renascimento, por mais de dois séculos, a gramática da cozinha do Velho Mundo rezou sobre os ditames do eixo Florença-Roma. Tudo que se produzia de melhor em termos gastronômicos, advinha da corte papal e daquela dos Médici. Porém, na Idade das Luzes, foi a França que ficou debaixo dos holofotes das artes de Gastérea, a musa das artes da gastronomia. Pietro Verri lamentava-se em carta ao irmão Alessandro que “a ciência do bem viver” e “certas delicadezas sociais que os franceses conhecem tão bem, sobretudo na parte meridional da Itália, não as conhecemos absolutamente”. (VERRI, 1928, p.1)

A Europa do século XVIII vê-se transformada pela afetação francesa e pela mania do uso de substâncias exóticas provenientes do Novo Mundo: o chocolate, as frutas, o tabaco, a redescoberta

dos gelados e sorvetes, as crinolinas e espartilhos, as perucas empoladas e seus cabeleireiros, mas especialmente pelo grande fluxo do açúcar de cana.

Banidas as carnes viscosas e pesadas, os assados espetaculares revestidos de peles e plumagens, o abuso das especiarias; a cozinha torna-se mais delicada e mais leve como o traje das donzelas, esvoaçantes em seus vestidos diáfanos e cinturados. O tamanho dos pratos diminuiu, e conseqüentemente, o tamanho das porções. Não interessa mais se empanturrar, mas sim mostrar bons modos ao comer pouco. A apresentação da comida torna-se importante. Estamos frente a frente com a gênese de uma *nouvelle cuisine*. Aromas violentos como cebola, alho e queijos, considerados socialmente inconvenientes, dão lugar à baunilha, à flor de laranjeira, aos cremes. As refeições devem ser leves como uma canção, acariciantes como uma ode anacreônica, graciosas como uma *pétite poésie*, cintilantes como uma gema ou cinzeladas como um camafeu (CAMPORESI, 1995, p.127).

Pratos em fina porcelana, cristais multifacetados reluzindo debaixo da luz das muitas velas reflexas nas paredes recobertas de espelhos. Toalhas e guardanapos bordados em tecidos nobres; flores verdadeiras sobre a mesa transformam-se em obras de arte feitas de açúcar. Os vapores e eflúvios do chá das Índias Orientais são substituídos por aqueles do café das Arábias e pelo “caldo indiano”, o chocolate, das Índias Ocidentais.

Nessa atmosfera de pequenas frivolidades está inserido o romance **La lunga vita di Marianna Ucria** da escritora siciliana Dacia Maraini. Publicado em 1990, traduzido no Brasil pela Editora Objetiva, o livro narra a história de uma aristocrata siciliana surda-muda, filha de um membro da corte do Vice-Reino Bourbonico na ilha. De acordo com a própria autora, a figura da protagonista Marianna foi inspirada em uma sua ascendente.

Reflexos do que dissemos algumas linhas acima podem ser evidenciados já no início do romance quando Marianna faz um retrato de sua mãe: “O seu lugar ideal era à janela com um prato de frutas cristalizadas por perto, de vez em quando uma taça de chocolate quente, um copo de láudano para sentir-se em paz, uma pitada de rapé para satisfação do nariz” (MARAINI, s/d, p. 49).

Em outro momento, a escritora siciliana descreve a rotina das mulheres da aristocracia palermitana e o hábito de consumir produtos exóticos, símbolos de poder:

Manhã de agosto. Na sombra do pórtico quatro mulheres estão sentadas ao redor de uma mesa de vime. As mãos deslocam-se rápidas do açucareiro de cristal às taças de terracota cheias de leite, da geléia de pêssego aos pãezinhos amanteigados, do café espumoso aos sonhos recheados de ricota e abóbora cristalizada. (MARAINI, s/d, p. 153)

E ainda sobre as mesmas mulheres:

Longe dos maridos e dos filhos, elas passam os dias dormindo, passeando, brincando. Fartam-se de massas recheadas, de fritadas de berinjela, loucas pelo doce feito com cidra picada e mel que se chama *petrafennula* e que Innocenza prepara maravilhosamente. (MARAINI, s/d, p. 154)

Outro interessante personagem feminino descrito é Fiammeta, irmã de Marianna. À protagonista fora assegurado o direito (e também dever) de casar-se e dar continuidade ao sobrenome, mas à irmã “pouco bela” coube o caminho do convento. Impossibilitada de dançar, de flertar e de divertir-se, dedicava-se à cozinha e “desaparece em meio aos fogões e retorna com *timballi di riso* (tortas assadas de arroz) e figadozinhos de frango que são devorados pelas irmãs e pelos amigos”. (MARAINI, s/d, p. 156)

A monja de pouca beleza engordara, sua pele tornara-se rosada no convento, “as mãos tornaram-se fortes de tanto amassar, cortar, descascar, mexer. Descobriu que comer ‘pão e *sputazza*’ se-

gundo as regras da Casa não combina com ela: de forma que se atarefa entre as panelas para preparar iguarias deliciosas”. (MARAINI, s/d, p. 158) A natureza e o apetite aristocráticos da religiosa não foram mitigados pelos jejuns e abstinências impostos no convento. Comer bem, para ela, ainda era imprescindível, principalmente doces. Sabe-se que a maioria dos doces nasceu, justamente, das mãos laboriosas das religiosas numa tentativa de conter as próprias pulsões. Doces são sinônimos de carinho, afeto, dedicação e amor. Prepará-los e oferecê-los faz parte dessa demonstração de afeição.

Os doces, na cultura alimentar siciliana, ocupam lugar de destaque. Influenciada pela presença árabe, a doçaria e o açúcar triunfam. A cana-de-açúcar foi introduzida na ilha graças aos árabes, e, anos mais tarde, a Sicília tornou-se importante produtora na Europa. Também não devemos esquecer as toneladas de açúcar brasileiro e caribenho que, quase que diariamente, desembarcavam nos portos do Velho Mundo.

Os hinos Setecentistas ao doce açúcar e o apogeu da arte de prepará-lo em *massé* (cozido a 125 graus e moldado com espátula) foram cantados por literatos iluminados como o padre Giuseppe Girolamo Semenzi, clérigo-geral e professor de Teologia da Universidade de Pavia: Chegam à Europa navios indianos, Açúcar do Brasil, nozes de Banda. Olorosos produtos, quem nos manda? As Moluscas e o Ceilão de praia estranha. (CAMPORESI, 1995, p. 135)

O açúcar reina no preparo de receitas iluministas, as preferidas, como já foi dito anteriormente, da irmã religiosa de Marianna Ucrìa. Iguarias complicadas que exigiam horas de preparo: “Felice desenforma na mesa complicados pratos recheados de especiarias. Passa horas na cozinha preparando leite doce espumante, *ravazzate* de ricota, docinhos de nozes, de amêndoas, cassatas, sucos de cereja e de limão com estragão” (MARAINI, s/d, p. 161).

Pietro Camporesi afirma que o *siècle de la femme* perdia a cabeça também pelo chocolate celebrado em prosa e verso, pelo açúcar que se insinuava por toda parte trabalhado pelos arquitetos-confeiteiros, além dos rosólios, xaropes, sorvetes, gelatinas, conservas, doces de frutas e flores. O edulcorante penetrava nos palácios patrícios e nas casas religiosas, sendo que seus mais devotos adoradores eram os filhos de Santo Inácio, os dominicanos. Essa epopéia do açúcar foi cantada por Giovambattista Roberti numa ode ao morango:

Ó açúcar, ó doçura, ó preclaro dom/A nós chegado do estrangeiro plagas!/Se o ensandecido ou o avarento,/Ó açúcar vital, te preza pouco:/Mal haja quem sem ti tome amargo,/Turco café: um triste jogo,/Mal haja quem sem ti, torta ou pastilha /Se meta a fabricar./.../ Assim, implorarei ao Pai Netuno/Que traga incólume à filha de Jano, mãe de Ádria,/Toda mercadoria açucarada,/E para que chegue logo às tão amenas/Costas da Itália, toca-a com o tridente./Também os mesmos votos fazem as monjas/Que amam compor os cobiçados doces. (CAMPORESI, 1995, p. 187)

O apreço pelos doces conventuais é, mais uma vez, colocado em evidência no romance em questão quando a tia da protagonista, Teresa, “trás do convento pacotinhos de ricota amassada com açúcar e erva-doce que são uma delícia”. (MARAINI, s/d, p. 43)

O branco açúcar tornou-se também ingrediente indispensável para o preparo do “caldo indiano”, da bebida dos deuses, do negro chocolate. A “feliz eternidade potável” como o denominava o conde Lorenzo Magalotti (1637 – 1712), “betume precioso” era aquilo que “esse bendito Novo Mundo” (MAGALOTTI, 2008) havia ofertado à Velha Europa. O novo tesouro mexicano vertia de sua inexaurível cornucópia, xaropes oníricos e delícias tropicais da “índica cultura”, de Pernambuco, Bahia, Panamá, Cartagena, Guatemala e México (CAMPORESI, 1995, p. 91).

O chocolate dominou a Europa. Seu consumo mais comum era como bebida servida em xícaras de fina porcelana nos faustosos salões. Era ingrediente de bolos e doces e também de iguarias salgadas:

O cardápio terá macarrão “de zitu”, trilhas rosadas, lebres ao molho agri-doce, javalis ao chocolate, perus recheados de ricota, sargos ao vapor, leitões assados, arroz doce, compostas de frutas, cassatas, taças de guloseimas, sorvetes, cabeças de turco, granadinas e vinhos da casa Ucria com os sabores rascantes e fortes dos vinhedos de Torre Scannatura. (MARAINI, s/d, p. 177).

Contrariamente ao gosto de Girolamo Benzoni, milanês que na sua *Historia del Mondo Nuovo* afirma que o chocolate “o qual mais parece beberagem de porcos que de homens” (MARTINENGO, 1991, p. 287), é necessário afirmar que o fascínio indiscreto do chocolate inspirou a criatividade de grandes homens e “pequenas” mulheres a realizar verdadeiras obras de arte da alta gastronomia. O preparo do chocolate líquido para ser servido em xícaras e, sucessivamente, sólido em forma de barras ou blocos, passou de nação em nação, e cada país enriqueceu e adaptou a sua receita segundo os próprios gostos e as teorias salutísticas de cozinheiros e boticários locais.

No poema datado de 1736, chamado *Il cioccolato*, o cremonês Francesco Arisi (1702 – 1741) fala da nova bebida com certa desconfiança, afirmando ser uma “intemperança” bebê-lo em demasia, quase ao limiar da dependência:

São alguns tão tolos/Que a espuma que se eleva/Às bordas da xícara,/Sopram-na fora./.../Cuidam tornar a aguardente/Mais gostosa ao paladar/Misturando-lhe chocolate/E criando uma nova bebida./A mim causa desprazer./É uma péssima invenção/Estragar boa bebida/Com mistura de massa preta./E se é caso de economia./Ela não me parece justa./Nem estou persuadido/Por aqueles que, às vezes,/Com chocolate perfumam/Seu tabaco, e pitadeiam./Não costumo ver sem náusea/Certos grupos de glutões/Que recusando água pura/Com o creme gordo a bebem./.../Até os cozinheiros, a seu grado,/O colocam nos seus bolos/E entre outras ninharias,/Nas caixinhas de pastilhas/O aprisionam./.../Nos torrões já é usado,/Nas tortas é o principal./Penso, pois, que ainda um dia,/Vão servi-lo com codornas./Desdenhando o santo pão/Ou colocando-o de parte. (CAMPORESI, p. 139-141).

Todavia, ao lado da calorosa bebida dos deuses astecas, redescobre-se o sorvete, outra mania entre os aristocratas. As chamadas delícias glaciais eram enriquecidas de baunilha, de casca de laranja, de gotas de jasmim, de chocolate, de frutas frescas, inclusive da grande novidade vinda de além-mar: o abacaxi. Os perfumistas trabalhavam ao lado dos chefes de cozinha na invenção de docuras geladas, e o jasmim, *scorzanera* ou *scursunera* em dialeto siciliano estava na lista dos preferidos. As águas aromáticas são outro legado da influência árabe na Sicília. Ele também não faltava na dispensa de Casa Ucria: “Grass comia muito, adorava as especialidades sicilianas: caponata, massa com sardinhas, bolinhos com cebolas e orégano, sorvete de jasmim e de passas”. (MARAINI, s/d, p. 92) O sorvete era indispensável também em qualquer piquenique, outra moda na época, importada da França.

Aliás, no Século das Luzes o país dos Luíses passou a ditar as normas do bem viver. Giuseppe Parini ironizava a pomposa *mise-en-scène* dos novos *maîtres* que “do interior de suas cozinhas” preparavam para os exigentes e nobres paladares “ardentes aperitivos que inflamavam os nervos e subjugavam a vontade” (PARINI, 2008). Não foram poucas as cozinhas nobres que se curvaram aos modismos franceses e à adoção de cozinheiros daquela nacionalidade. Eles impuseram novas leis na economia geral da refeição: novo estilo para os pratos, novas iguarias, novas especiarias. Desapareceram as carnes de caça pesadas, o olho sobrepôs-se ao nariz, a variedade dos sabores tornou-se uma variedade de cores. As palavras de ordem eram harmonia e leveza. As porções e as baixelas miniaturizaram-se. Nascia uma nova e terceira cozinha que não era nem aquela nobre e nem a outra, popular. Foi o advento da cozinha da classe média, composta por advogados, mercadores, escritores, e que Vittorio Alfieri chamava de “a classe dos mais feios”. Camporesi afirma que o século XVIII enfrentou constantemente o XVII e tanto no estilo culinário como no literário abriu-se um

denso período de reflexão, um processo crítico de revisão e distanciamento do passado (CAMPO-RESI, 1995, p. 45). E a Itália rende-se à França.

Em 1766 é publicado na Itália um marco na literatura culinária: *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, primeiro efeito do refluxo da cultura gastronômica francesa. O anônimo autor dividiu o livro em 29 capítulos e os procedimentos técnicos por ele adotados espelham as características da cozinha de além-Alpes. Adotou quase que integralmente a terminologia francesa determinando a instituição de um jargão específico, ainda refletido em nossos dias, ao léxico habitual da gastronomia: Quiseram [as três filhas de Marianna] levar o “gattò” de berinjelas, os ovos com amêndoas e uma torta de nozes (MARAINI, s/d, p. 157).

Gattò de *gâteau*, *hors d'oeuvre*, *gratin*, *à la bechamel*, escalope, *sartù de surtout*, são apenas algumas palavras que passaram a integrar o patrimônio lingüístico-lexical do Reino de Nápoles e das Duas Sicílias, presentes no livro do anônimo piemontês. Ficassea de *fricassé*, *entrées*, *entremets*, *alla Pampadour* de *Pompadour*, *alla destré*, estão entre os exemplos presentes no livro *Il cuoco galante* do napolitano Vincenzo Corrado (1734 – 1836), que não se opõe ao uso do léxico gastronômico francês, e, mais ainda, pratica algumas transliterações para o italiano que tornam tais vocábulos incompreensíveis e obscuros. Publicado pela primeira vez em Nápoles, em 1773, o tratado é dividido em capítulos de certa magnitude, revelando segredos no preparo de todos os tipos de alimento (FACCIOLI, 1992).

A moda preconizava, também, que as casas patricias possuíssem um cozinheiro francês. Comer iguarias locais tornara-se *démodé*. Nunca a França exportara tantos profissionais como na Idade das Luzes. Cabeleireiros, modistas e cozinheiros lideravam a lista dos profissionais requisitados nas cortes de toda a Europa. Marianna Ucria e sua família também fizeram uso dos profissionais franceses dos fogões:

Nos primeiros anos de casados Manina e Francesco costumavam reunir todas as noites amigos e amigas na grande casa da rua Toledo. Tinham um cozinheiro francês com o rosto bexiguento que preparava deliciosos *foie gras* e *coquilles aux herbes*. Depois dos costumeiros sorvetes de romã e de limão passavam ao salão com afrescos de Intermassimi. (MARAINI, s/d, p.129)

O primeiro banquete oferecido na Villa de Palermo em honra ao restabelecimento da saúde da surda Marianna, seguiu os ditames do novo cerimonial francês. Embora a moda exigisse pratos delicados e pequenos, a Sicília ainda apresentava sinais de resistência. Porém a terminologia culinária, como acenado anteriormente, impregnou o patrimônio lexical ilhéu. O mais importante deles é o vocábulo *monsú*, corruptela do francês *monsieur*.

Os cozinheiros foram contratados especialmente para a noitada: o chefe é francês ou pelo menos diz que é, e se faz chamar *monsieur Trebbianò*, mas ela [Marianna] desconfia que só tenha passado algum tempo na França. Cozinha bem, *à la française*, mas seus pratos mais bem-sucedidos são os da ilha. Sob os nomes mais obscuros podem-se reconhecer os costumeiros sabores que todos gostam. As grandes famílias de Palermo há anos o disputam para jantares e almoços concorridos. E *monsieur Trebbianò* gosta de migrar de uma casa a outra, bem pago, levando consigo um batalhão de ajudantes, de assistentes, de *petit-maines* de confiança, assim como uma avalanche de panelas, facas e formas de sua propriedade. (MARAINI, s/d, p. 197)

Muito mais erudito que nosso pretenso cozinheiro francês *monsú Trebbianò* foi Francesco Leonardi, autor de *L'Apicio Moderno*, publicado em Roma em 1790. A matéria do tratado é subdividida em seis partes correspondentes a cada um dos seis tomos da obra. O autor, “já cozinheiro de Sua Majestade Catarina II Imperatriz de todas as Rússias”, registra os hábitos gastronômicos das várias regiões e cidades italianas, além de notas sobre suas viagens a diversos países europeus.

Mostra também ser possuidor de uma consciência lingüística ignorada pela maior parte de seus contemporâneos, e atestada por um farto glossário de palavras francesas presentes ao final do sexto e último tomo de sua obra (FACCIOLI, 1992).

Reflexos no Brasil foram sentidos através da obra do cozinheiro francês Lucas Rigaud intitulada *O Cozinheiro Moderno ou Nova Arte da Cozinha*. Rigaud comandou as cozinhas de Dona Maria I (1734 – 1816) a Piedosa para os portugueses, a Louca para os brasileiros. Segundo fontes biográficas, Rigaud esteve primeiro em Nápoles, chegou em Portugal em 1744 e parece ter vindo também ao nosso país entre os anos 1763 e 1767. No livro *Açúcar*, o sociólogo Gilberto Freyre o condena por ter promovido um afrancesamento da culinária portuguesa lamentado posteriormente por Eça de Queirós e Ramalho Ortigão. (FREYRE, 2007)

Seja como for, a velha querela gastronômica entre Itália e França, nascida nos tempos de Catarina de Médici e que se mantém viva até os nossos dias, fez que a mesa se tornasse um tabuleiro sobre o qual se jogava a partida da reconversão da natureza humana às regras da razão e da ciência. Porém, o bom gosto, a viva e feliz imaginação de artista, de arquitetos e cozinheiros da sociedade Setecentista não renasceram nas mesas da Restauração, nem na época romântica. O iluminado século XVIII, da idade do açúcar e das obras-primas do aparato, foi sepultado para sempre. Os olhos não mais pousaram sobre paraísos florais de massa doce, não passearam mais sobre alegorias confeitadas. Essa arte definhou e o epos do açúcar tinha seus dias contados.

Referências Bibliográficas

- [1] CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e exotismo: a arte de viver na época das luzes*. Trad. Gilson César Cardoso de Souza. São Paulo: Editora UNESP, 1995.
- [2] FACCIOLI, Emilio (Org.). *L'arte della cucina italiana: libri di ricette sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*. Torino: Einaudi, 1992.
- [3] FREYRE, Gilberto. *O Açúcar*. São Paulo: Global Editora, 2007.
- [4] MAGALOTTI, Lorenzo. *Lettere odorose*. Disponível em: <http://www.liberliber.it/biblioteca/m/magalotti/index.htm>. Acesso em 19/03/2008.
- [5] MARAINI, Dacia. *A longa vida de Marianna Ucrìa*. Trad. Mario Fondelli. Rio de Janeiro: Editora Objetiva, s/d.
- [6] MARTINENGO, Alessandro. *Girolamo Benzoni*. In: *Nuovo Mondo: gli italiani*. Torino: Einaudi, 1991.
- [7] PARINI, Giuseppe. *Il mezzogiorno*. In: *Il giorno*. Disponível em http://www.liberliber.it/biblioteca/p/parini/il_giorno/pdf/il_gio_p.pdf. Acesso em: 20/03/2008.
- [8] VERRI, Pietro & Alessandro. *Carteggio dal 1766 al 1797*. Milano: Cogliati, 1928, v. VI.

¹**Autor**

Fabiano DALLA BONA, Prof. Doutorando

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Doutorando

Universidade Federal do Paraná (UFPR), Professor

fdbona@terra.com.br