

IDENTIDADE GASTRONÔMICA NO ROMANCE *FRANCESCA E NUNZIATA*

Fabiano Dalla BONA*

Um povo que defende os seus pratos nacionais defende o território. A invasão armada começa pela cozinha.

Fialho de Almeida (apud CASCUDO, 1983, p.391).

- **RESUMO:** Onde reside a identidade? Se a identidade de um povo pode ser construída através de sua língua, também o mesmo fenômeno pode ser verificado através da literatura e da gastronomia. Os múltiplos nexos entre a gastronomia/alimentação e identidade estão presentes na literatura, especificamente na literatura italiana, desde a Antiguidade aos nossos dias. O presente artigo indaga essas relações através do romance *Francesca e Nunziata*, da escritora italiana Maria Orsini Natale (2001), sob a luz dos postulados teóricos de Hall (1996), Castells (1999) e Ciampa (1990), e dos italianos Montanari (2002), Teti (1999) e Saban e Serventi (2004) num romance onde as coisas triunfam sobre as pessoas, e essas *coisas* constituem-se em fortes marcadores de uma identidade regional e/ou nacional.
- **PALAVRAS-CHAVE:** Identidade gastronômica. Nápoles. Romance. Literatura italiana. Maria Orsini Natale.

Ver Nápoles e depois morrer. À antológica frase acrescentaria, ainda, comer em Nápoles e depois morrer. *Neapolis*, seu antigo nome, foi etapa predileta dos viajantes do *Grand Tour* no século XVIII, mas antes disso, na antiguidade, era meta obrigatória para quem penetrava nos territórios romanos.

Cidade porosa, como foi definida por Walter Benjamin (2004), tudo acolhe, metaboliza e metamorfoseia, com seu porto e suas costas que atraíram, como um ímã, navegadores, santos, mercadores e conquistadores. Ou como diz Saviani (2002, p.4) citando Nietzsche, Nápoles é a “última cidade europeia e primeira cidade

* UFRJ – Universidade Federal do Rio de Janeiro. Faculdade de Letras/Programa de Pós-graduação em Letras Neolatinas. Rio de Janeiro, RJ – Brasil. 22421-022 – fdbona@gmail.com

Artigo recebido em 22/07/2013 e aprovado em 31/10/2013.

Mediterrânea”, isto é, a base. Portanto, base, acesso, trânsito, onde os conflitos não se anulam, mas é a própria cidade a nutrir-se deles. Não fora construída para durar, mas para continuar a absorver e integrar, nas suas vísceras físicas e culturais, novas contradições. É nesse movimento vertical, o dentro e o fora, a mitologia e a realidade, numa contínua representação de papéis que dão testemunho de um fluxo contínuo, em que pensamentos e energias são triturados e absorvidos (SAVIANI, 2002).

O conceito de Benjamin foi escrito a partir da arte de observar e descrever a cidade. Ele nos conta sobre as crianças, a pobreza, os costumes, a religiosidade, a arquitetura e a rua. Através de imagens mostra a configuração histórica e cultural de Nápoles. A experiência estética da arquitetura serve como base para a elaboração de seu pensamento. Ao longo do texto, a noção de porosidade é explicada: “a arquitetura é porosa como as rochas” (BENJAMIN, 2004, p.146), o tufo no caso, material construtivo abundante no local, e, também, a base da cidade e de suas montanhas adjacentes, “[...] construção e ação se entrelaçam uma à outra em pátios, arcadas e calçadas. Em todos os lugares se preservam espaços capazes de se tornar cenário de novas e inéditas constelações de eventos” (BENJAMIN, 2004, p.147). Segundo Benjamin (2004, p.146-147, grifo do autor), em Nápoles tudo se mistura sem medidas e sem limites, e nenhuma situação “[...] aparece, como é, destinada para todo o sempre; nenhuma forma declara o seu ‘desta maneira e não de outra’”.

Ali aportou Ulisses encantado pelo canto da sereia; em Pozzuoli desembarcou São Paulo Apóstolo, a caminho de Roma para fundar a Igreja de Cristo. Nápoles é berço da primeira universidade da península, fundada por Federico II (1194 – 1250), para onde convergiram ilustres estudiosos da época. Giovanni Boccaccio (1313 – 1375), de quem no presente ano se comemora o sétimo centenário de nascimento, encantado com a cidade, ambienta ali algumas novelas do Decameron.

Normandos, Anjous, Aragoneses e Espanhóis se alternaram no governo daquele território, cada um deles carregando consigo as próprias tradições e impondo os seus costumes. Particularmente duradouro foi o governo dos Bourbon, de 1734 a 1861, interrompido apenas pelo breve domínio francês de Gioacchino Murat (1767 – 1815).

Com o longo governo dos Bourbon, Nápoles assumiu um importante papel de capital do Reino de Nápoles e das Duas Sicílias, famosa e frequentada como Londres ou Paris. O modo de viver do populacho quase não sofreu variações durante o período bourbônico, continuando a dar aos numerosos turistas europeus do *Grand Tour*, a impressão de uma multidão otimista e festiva.

Assim é o vulto que a cidade mantém através dos séculos, e não há peste, epidemia, carestia ou erupção vulcânica que a subestime. É parte da cidade a “arte de arranjar-se”, exaltação da inteligência humana, da capacidade de saber enfrentar qualquer dificuldade. A concepção positiva da vida é capaz de transformar um simples

raio de sol ou um ângulo de mar numa experiência agradável e prazerosa, mesmo com a saúde debilitada, as roupas esfarrapadas e o estômago vazio. Assim é a mágica cidade que conhecemos, principalmente, graças à literatura oitocentista; assim são os locais e personagens que os artistas napolitanos e forasteiros imortalizaram em suas telas, em suas partituras e, principalmente, em suas páginas literárias. O século XIX foi o tempo do *Risanamento* quando, em meio às grandes polêmicas, decidiram mudar o aspecto da cidade: *boulevards* como em Paris, *cafés-concerto* elegantes e muitas carruagens cruzando as suas ruas. *A belle époque* inseriu a classe rica napolitana no circuito da nobreza europeia até os anos do fascismo, que em Nápoles jamais foi levado a sério, sempre tratado com irônica indiferença.

Finalmente veio a guerra e com ela os bombardeios que mutilaram a cidade até a chegada dos americanos, os “salvadores”; e mais uma vez, a capacidade de adaptação de um povo que, malgrado tantas vicissitudes, nunca perdeu a sua vontade de viver, tampouco sua identidade.

Nápoles e a sua província vivem, no começo dos Novecentos literário, num mosaico de infinitas peças, e é a força da terra e de sua gente, o planeta mais indagado pelas palavras e pelas Letras. A literatura e a poesia percorrem infinitas tramas, em todos os lugares do mundo, colocando, quase sempre, a pessoa, o homem no centro das narrações e os ambientes, as cores, mas os aromas e sabores do contexto são apenas fluxos de consciência, de introspecção, de ideologia ou de paixão. Em Nápoles, muitas vezes, isso ocorre de maneira bem diferente.

Nápoles, na prosa e na poesia dos seus escritores é realmente protagonista, e a sua alma assim tão excessiva, tão peculiar, merece uma notoriedade certas vezes, dificilmente compreensível. Em suma, não parece arriscado definir os vários capítulos da literatura napolitana, e a própria cidade, como um gigantesco romance histórico onde o protagonista é o território, e os coadjuvantes são os seus habitantes. Por romance histórico Jameson (2007, p.6) afirma ser aquele romance que

[...] articula uma oposição entre um plano público ou histórico (definido seja pelos costumes, acontecimentos, crises ou líderes) e um plano existencial ou individual, denotado pela categoria narrativa que denominamos personagens. A arte do romance histórico consiste na habilidade com que essa interseção é configurada e expressa, em uma invenção singular que se produz de modo imprevisto em cada caso.

E os infinitos ícones de Nápoles no mundo talvez a condenem a ser típica em tudo, excessivamente típica, para não dizer folclórica. Um bom exemplo disso são os fragmentos de sua história política e econômica, as caracterizações histórico-ambientais da Revolução de 1799, até hoje são analisadas de maneira franciscana, reconstruídas e revividas.

Também assim é a epopeia familiar de *Francesca e Nunziata*, romance da escritora vesuviana Maria Orsini Natale (1928 - 2010), publicado em 1995. O protagonista do romance é o macarrão e seus fabricantes que, certos ou errados, reconduzem a Nápoles, e ao seu território limítrofe, a sua história exclusiva. Estamos diante de uma obra onde as coisas triunfam sobre as pessoas. A comida é personagem principal, e não as pessoas que as preparam. O macarrão, inclusive, é um elemento marcador da identidade daquela família e daquela região produtora de pastas alimentícias. A literatura fornece um modo de se conhecer, e por que não, de se apropriar da identidade cultural.

Por identidade cultural, escolhemos a definição de Hall (1996, p.70): “As identidades culturais são pontos de identificação, os pontos instáveis de identificação ou sutura, feitos no interior dos discursos da cultura e da história. Não uma essência, mas um posicionamento”.

Francesca e Nunziata é a obra prima de uma das narradoras napolitanas mais sensíveis e delicadas. Nascida em Torre Annunziata, província de Nápoles, em 1928, nos presenteou nas últimas décadas com páginas impregnadas de uma sensualidade desconhecida à narrativa regional. Os eventos históricos, a descrição das paisagens, são poeticamente representados por aromas, cores, e principalmente pelos sabores das terras por ela amadas, fabuladas numa produção literária variada e ao mesmo tempo coesa em seus parâmetros estilísticos expressivos.

Verdadeiro romance *cult*, *Francesca e Nunziata* foi transposto para o cinema sob a direção de Lina Wertmuller com as esplêndidas interpretações Sophia Loren e Giancarlo Giannini. A história tem início na odorosa e árida Costa Amalfitana, na última década do Império Bourbonico. Uma família de fabricantes de macarrão, de *pastai*, sob a direção do avô Giuseppe, famosa nos ambientes aristocráticos da capital, principalmente entre os militares, é uma fornecedora de excelência graças aos seus *paccheri* e *fusilli*, massas típicas da região.

Il pàccaro, lo schiaffone, era un formato laborioso nell'asciugamento, che si faceva navvolgendo e chiudendo a cannone una striscia di sfoglia alta sei centimetri intorno alla circonferenza di un bastone. Lessato e condito, raccoglieva nel suo condotto così tanto intingolo di stracotto, da dare nell'assaporarlo una carica di gusto sferzante proprio come uno schiaffo. Quelli del nonno nella Scuola di San Giovanni ebbero sempre archi trionfali di forchette sollevate nelle pause di osannanti lodi. Serviti nelle larghe tavolate festanti e un po' guascone, vennero sempre accolti da clamorosi evviva, che a volte seguivano quelli per il Re Ferdinando che si fermava per un augurio e una visita, magari fugace, ma bonaria, perché lui in mezzo alle sue truppe ci viveva¹ (NATALE, 2001, p.27).

¹ “O *pàccaro*, ou tabefe, era um formato trabalhoso na secagem, que se fazia enrolando e fechando, em forma de canhão, uma listra de massa com seis centímetros de altura envolta na circunferência de um bastão. Cozido

De uma dimensão puramente artesanal, progressivamente a família se transforma em empresa, e as velhas figuras de um Oitocentos já desbotado, são substituídas pela sagacidade e pelo ímpeto empresarial de Francesca, por primeiro, e depois pela filha adotiva Nunziata. O avô era um típico representante dos antigos artesãos, maníaco pela perfeição e sugestionado pela superstição. Francesca é visionária e prática, e acaba por transmitir os mesmos dons à filha, que observa:

*La sua custodia, senza distrazione, doveva essere attiva e vibrante. E anche movimentata perché, al turbarsi del tempo, la pasta fresca chiedeva lesto asilo e prontezza di riparo con tende e schermi di legno, a volte anche nella perfezione di un cielo sereno, allo spirare di ariette leggere ma stimate non propizie. Ma chi stabiliva questi arcani modi i tempi?*² (NATALE, 2001, p.90).

E acrescenta ainda que “[...] un pastaio allora doveva essere, e lo era, anche un astronomo e un meteorologo, doveva percorrere sereni e tempeste, sapere di stelle e fasi lunari, di pressioni ma senza barometro, di umidità ma senza igrometro”³ (NATALE, 2001, p.91).

Nas encostas do Vesúvio, para onde a família-empresa se transfere, acontece a ascensão empresarial; vivem imprevistas dificuldades que originam uma trama cuja urdidura narrativa supera, aparentemente, o contorno histórico-social. As dinâmicas psicológicas e cruas entre a mãe Francesca e a filha adotiva Nunziata, podem ser consideradas, talvez, como as fases mais cansativas da narrativa, mas jamais conseguem perder a supremacia sobre os eventos, sobre as transformações sociais, econômicas e dos costumes que no sul da Itália, talvez mais lentas do que em outro lugar qualquer, são sempre uma reviravolta nos valores e no estilo de vida, por vezes não facilmente metabolizadas.

e temperado recolhia em seu duto tanto daquele molho que, ao experimentá-lo, conferia uma carga de sabor tão violenta como um tabefe. Aqueles do vovô sempre receberam, na Escola de São João, arcos triunfais de garfos levantados nas pausas de aclamantes louvores. Servidos nas grandes comezainas festivas, e um pouco fanfarronas, foram sempre acolhidos com clamorosos vivas, que às vezes, seguiam aqueles para o Rei Ferdinando que ali parava para um augúrio e uma visita, talvez fugaz, todavia amável, pois vivia em meio às suas tropas” (NATALE, 2001, p.27, tradução nossa). (Optou-se por deixar o nome original do formato, em dialeto napolitano, por tratar-se de um formato de macarrão pouco conhecida fora da região de Nápoles, e ainda menos conhecido no Brasil.)

² “A sua vigilância, sem distração, devia ser intensa e vibrante. E também dinâmica, pois, na mudança do tempo, a massa fresca pedia competente asilo e prontidão de proteção com cortinas e tapumes de madeira, por vezes mesmo na perfeição de um céu tranquilo, no sopro de ventos leves julgados não propícios. Mas quem estabelecia tais misteriosos modos e tempos?” (NATALE, 2001, p.90, tradução nossa).

³ “[...] um fabricante de macarrão devia ser, então, e o era, também um astrônomo e um meteorologista, devia percorrer serenos e tempestades, saber das estrelas e fases lunares, de pressão mas sem barômetro, de umidade mas sem higrômetro” (NATALE, 2001, p.91, tradução nossa).

O valor da História na economia do romance, se num primeiro momento parece como uma função instrumental para a definição dos personagens, de seus caracteres, de seus sentimentos, mais tarde torna-se protagonista, uma enésima representação daquela relação tão estudada e ainda não totalmente compreendida que são as ligações dos napolitanos com o seu rei Bourbon, liquidado, frequentemente, pela atitude de oposição ao invasor savoiano, e não como uma atração quase mítica e fabulística por algo que, de mito ou de fábula não tinha absolutamente nada.

A narração histórica cadenciada nos tons de *I Viceré* de Federico De Roberto ou de *Il Gattopardo* de Tomasi di Lampedusa, vive a máxima tensão e originalidade na solaridade e na sensualidade da narração, não somente em relação aos episódios vividos por seus personagens, mas na cor difusa em todo o romance que vai da descrição das paisagens vesuvianas àquelas gastronômicas. A arte do macarrão, além de seus interesses econômicos e dos eventos industriais, possui algo de mágico e de profundamente sensual. Pertence ao gosto e à cultura napolitana, em cuja ligação entre natureza e civilização, se funde e se harmoniza.

A narrativa se desenrola entre 1848 e 1940. Protagonistas (humanos) são as duas extraordinárias figuras de mulher, suas paixões, aspirações, conflitos e derrotas. O pano de fundo é aquele século de história italiana, do *Risorgimento* aos primeiros anos do segundo grande conflito bélico mundial, os sofrimentos e sentimentos de um povo de grande humanidade, sacrificado pelos interesses da política. No período pré-unificação, exatamente naquele onde está ambientado o romance, sabemos que

A Gragnano, così come a Torre Annunziata, la resistenza ai progressi tecnici fu forte, visto che la fabbricazione della pasta non solo era la maggiore fonte di ricchezza, ma anche la principale fonte d'impiego. Tra il 1859 e il 1863, quando la regione fu annessa dai piemontesi al nuovo stato italiano, le macchine per fare la pasta, cioè i torchi, passano a Gragnano da 81 a 120 unità⁴ (SABBAN; SERVENTI, 2004, p.150).

Francesca Montorsi, a personagem principal, além de estar à frente da fábrica de macarrão, comandava também a cozinha de casa, renomada entre os ilustres da região e as pessoas importantes de Nápoles. A lista de especialidades era grande, mas o *timballo* ocupava lugar de relevo entre elas.

De clara influência lampedusiana, é a descrição do *timballo* da casa Montorsi. Podemos, porém, notar grandes diferenças entre eles, pois os Montorsi, embora ricos,

⁴ “Em Gragnano, assim como em Torre Annunziata, foi forte a resistência aos progressos técnicos, visto que a fabricação do macarrão não era somente a maior fonte de riqueza, mas também a principal fonte de emprego. Entre 1859 e 1863, quando a região foi anexada pelos piemonteses ao novo estado italiano, as máquinas para fabricar macarrão, isto é, as prensas, passam de 81 a 120 unidades em Gragnano” (SABBAN; SERVENTI, 2004, p.150, tradução nossa).

provinham de uma linhagem não aristocrática, como os Salina de *Il Gattopardo*. Todavia, eram produtores de macarrão e a diferença reside, justamente, na descrição desse ingrediente. A semelhança entre as duas descrições paira na questão do prazer que o prato despertara nos comensais, tanto nas linhas de Lampedusa, quanto nas de Orsini Natale. Os convidados são magnetizados pelos aromas, cores, é uma verdadeira refeição sinestésica. O prato, afirmamos, arrasta consigo a espetacularidade das refeições medievais, onde mais que o próprio sabor, a aparência dos pratos era o ponto mais importante da refeição.

Le lasagne erano ammanite in una specie di timballo con carne e salsa di pomodoro, condimento per la pasta non molto usuale allora e ancora raffrenato nel segno della goloseria. [...] Per i due il momento avventuroso sostò nei tagli delle porzioni e rimase sospeso ai denti delle forchette che si alzavano gravide di pasta e di profumi, poi fu subito confortato dal primo boccone e via via sdrammatizzato, stemperato, rasserenato, placato, dissolto e dimenticato completamente. L'eccezionalità della portata aveva forse scongiurato un duello, al tempo anche proibito e per questo doppiamente nefasto. Le lasagne stufate al punto giusto, a fuoco lento con carboni accesi sotto i ruoti di rame e sopra gli enormi coperchi, avevano ben mantenuto la cottura e all'assaggio, nervose e scattanti, armonizzavano con la pietanza, ne facevano lisce e sode come giovani carni, gustose ed elastiche come frutti di mare⁵ (NATALE, 2001, p.26).

Outro traço lampedusiano, na obra da escritora napolitana, é a descrição do *buffet*. O *buffet* ou *bufê* é um serviço canônico de refeições bastante prático. Em uma recepção, é o modo mais eficaz quando o número de convidados é grande. Permite também oferecer uma variedade de pratos que corresponderão aos estágios de uma refeição completa. Seu nome deriva de Pierre Buffet, cozinheiro de Francisco I, que emprestou seu nome ao homônimo móvel, outrora chamado *credenza*, utilizado para expor ou conservar objetos preciosos e iguarias. Com o passar do tempo o termo *buffet* focalizou seu significado, indicando uma refeição em pé, onde, desde o início, comidas e bebidas estão dispostos sobre uma mesa, arrumados com arte e gosto.

Na França ou em um país culturalmente influenciado ou colonizado por esse país, deve-se respeitar o uso do garfo na mão esquerda, com os seus dentes voltados

⁵ “As lasanhas preparadas numa espécie de tambor de carne e molho de tomate, molho de macarrão não muito usual na época, ainda breçados em sinal da gulodice. [...] Para os dois, o momento avventuroso findou na divisão das porções e permaneceu suspenso nos dentes dos garfos que se levantavam grávidos de macarrão e de perfumes, logo depois confortado pelo primeiro bocado e, pouco a pouco, atenuado, acalmado, serenado, aplacado, dissolvido e esquecido completamente. A excepcionalidade do prato talvez houvesse impedido um duelo, também proibido na época, e, por isso, duplamente nefasto. As lasanhas cozidas no ponto exato, em fogo lento, com carvões acesos sob os círculos de cobre e sobre as enormes tampas, haviam mantido bem o cozimento e, ao prová-las, nervosas e impulsivas, harmonizavam-se à iguaria, faziam-nas lisas e duras como jovens carnes, gostosas e elásticas como frutos do mar” (NATALE, 2001, p.26, tradução nossa).

para baixo, como no caso napolitano. Se for um país colonizado ou influenciado culturalmente pela Inglaterra, o uso do garfo é na mão direita e com os dentes para cima; é trocado para a mão esquerda, apenas no momento de cortar a carne. No Brasil, pessoas que estão sob a influência do neocolonialismo francês, do final do século XIX e início do século XX, usam o garfo na mão esquerda, como os franceses. A maioria dos brasileiros, porém, segue o hábito herdado de Portugal, que, por sua vez, o assimilou através de seu relacionamento com a Inglaterra, de usar o garfo na mão direita, exceto no momento de cortar a carne.

Examinemos o exemplo literário de *buffet* no romance *Francesca e Nunziata*; a refeição fora servida pelos Montorsi, após os festejos setembrinos em honra de San Gennaro, padroeiro da cidade:

Era un buffet acconcio e civile, per certi versi raffinato, che rifletteva perfettamente il tipo di società artigiana e contadina per il quale si allungava. Signoreesco negli arredi, nella biancheria, nella dovizia delle stoviglie e nel lusso solido dell'argenteria, ricercato nell'offerta stuzzicante di tartelle fantasia, dello splendido sartù di casa Montorsi, di spigole al vapore e di un'elaborata "viande au lait" con contorno di patate "macchés", in tanti particolari e non solo nel servizio si faceva rustico e alla buona. E anche georgico. Perché giusto al centro dei piatti oblungi, grandi teglie e vasti tondi di porcellana inglese, il buffet sciorinava la sorpresa lieta e sempre entusiasmante di peperoni, melanzane, peperoncini verdi, zucchini, di particolari pietanze povere ma gradite e gioiose a quel tipo di umanità che per quei piatti aveva preferenza innata e inclinazione non solo di gusto ma anche di cuore⁶ (NATALE, 2001, p.236, grifo do autor).

Analisemos alguns detalhes da descrição do bufê dos Montorsi. Dada a posição social ocupada pela família, a apresentação da refeição segue os moldes propostos para uma refeição formal. O luxo das pratarias, a louça inglesa, a decoração e o enxoval são sinônimos de riqueza. Ostentar a prataria, aliás, era costume na Itália desde o Renascimento, onde ela ficava exposta na *credenza*, móvel específico para a sua exibição. A arrumação tem todos os detalhes exigidos pelas regras francesas:

⁶ "Era um *buffet* idôneo e civilizado, por alguns aspectos refinado, que refletia perfeitamente o tipo de sociedade artesanal e rural para o qual se propunha. Distinto na decoração, no enxoval, na abundância das louças e no sólido luxo da prataria, elaborado na provocante oferta de tortas coloridas, do provocante *sartù** da Casa Montorsi, de robalos ao vapor e de uma elaborada "viande au lait" com guarnição de batatas "machées", em tantos detalhes, e não apenas no serviço, era rústico e desprezioso. E também bucólico". (NATALE, 2001, p.236, tradução nossa).

(**sartù* é uma especialidade gastronômica napolitana cujo nome é uma corruptela da palavra francesa *sourtour*: consiste num disco de arroz cozido com variados ingredientes e em cujo orifício central despeja-se um molho elaborado à base de carne, tomates, ervilhas, cogumelos e mozzarella. N. do A.)

Melanzane alle brace, in tonde fette profumate di fumo, melanzane alla parmigiana dorate sotto le screziature rosse della salsa, melanzane a barchetta che navigavano scure nello zefiro dell'origano con le vele dei pomodori appassiti, fiori gialli di zucchini fritti, dischiusi e aerei nei petali sfuggiti alla pastela. E ancora zucchini ripieni, teneri di verde sotto le colate di mozzarella, peperoni arrostiti e spellati, smembrati in strisce che squillavano coloro, peperoni tirati in padella con il bocciolo del capperò e le olive, peperoni imbottiti, melanzane a funghetti, zucchini alla scapece, peperoncini fritti e polpette di melanzane rotonde, rotonde. Tutte leccornie campagnole, verdure di stagione che nelle loro fibre portavano gli umori di un terreno fecondo, umili portate, ma che, proprio per il posto d'onore che occupavano, ben definivano quella garbata "imbandigione" e soprattutto, lietamente, ne circostanziavano la collocazione geografica⁷ (NATALE, 2001, p.237, grifo do autor).

Orsini Natale (2001) enumera todas essas delícias e afirma, dessa maneira, que ao lado de um cânone acadêmico, digamos, estabelece-se outro cânone, o popular, que de maneira alguma deve ser desconsiderado. Muito mais preocupados com as regras impostas pelos forasteiros e pelos ditames da moda, os napolitanos representados pelos Montorsi, no romance, estabelecem eles mesmos as suas próprias regras e reforçam a sua própria identidade. E as seguem. Notemos O luxo das pratarias, a louça inglesa, a decoração e o enxoval citados e, de maneira passageira, sem a preocupação do detalhamento feito nos pratos da tradição. Tampouco, estes ocupam, como percebemos no texto, o lugar de honra na mesa das iguarias. Afinal, o gosto não pode ser canonizado como percebemos no seguinte passo do romance:

Accanto ai peperoni imbottiti c'era un'altra specialità di Mariuccia. In una rustica insalatiera, anch'essa di rispettabili proporzioni, peperoncini verdi ancora vivaci nel colore, pur nella pellicola avvampata dallo sfriggere tempestoso, si insaporivano languidi nel sughetto di pomodoro contenuto e corposo. La richiesta che si rinnovava, se ce ne fosse stato bisogno, ancora chiariva la predilezione degli ospiti per i fiori e i frutti delle cucurbitacee, per quelle solanacee che nel termine mantenevano un legame con il sole e che da quelle parti avevano imparato non solo ad ammirare in maniera così sorprendente ma anche a conservare, per fermarne i sapori e ritrovarli d'inverno a rallegrare la nudità di un pezzo di pane. La perizia

⁷ "Berinjelas na brasa, em redondas fatias perfumadas de fumaça, douradas berinjelas à parmegiana debaixo das rachaduras vermelhas do molho, barcas de berinjelas que navegavam escuras no zéfiro de orégano com as velas de tomates secos, amarelas flores de abóbora fritas, abertas e diáfanas nas pétalas fugitivas da massa. E ainda abobrinhas recheadas, tenras de verde sob a mozzarella derretida, pimentões assados e pelados, desmembrados em listras que emitiam sons, pimentões salteados na frigideira com alcaparras e azeitonas, pimentões recheados, berinjelas refogadas, abobrinhas em escabeche, pimentas fritas e redondas almôndegas de berinjela. Todas iguarias camponesas, verduras de época que carregavam em suas fibras os humores de um terreno fecundo, pratos humildes mas que, exatamente pelo lugar de honra que ocupavam, definiam bem aquela garbosa "arrumação" e, principalmente, com prazer, justificavam a colocação geográfica delas" (NATALE, 2001, p.237, tradução nossa).

*nel cucinare i prodotti dell'orto si tramandava e arrivava da lontano, forse dall'aver dovuto riversare proprio su di essi non solo un sano appetito ma anche una vistosa fame*⁸ (NATALE, 2001, p.244).

De acordo com Teti (1999), encontramos uma diversidade de consumos e práticas alimentares que, geralmente, revelam diferenças de ordem social, cultural e mental, sendo a principal delas a grande oposição entre as classes populares *mangiatori di erbe* e as classes abastadas *mangiatori di carne*. Afirma ainda que, no início do século XIX, os observadores estrangeiros sublinhavam a “inclinação ao herbívoro” das classes mais baixas contraposta ao “carnívoro” das classes mais altas, situação essa que se perpetuou até o final dos anos cinquenta do século XX. É exatamente o que notamos nas linhas de Natale. Eis o que ela testemunha sobre o consumo da carne:

*Così in quella terra si erano potuti consolare della mancanza sistematica della carne di vitello o di manzo. Tanto che, potendola avere, si preferiva cucinare in travestimenti, nell'arrangiamento delle polpette dove la carne era poca, il pane tanto ed essenziale la gravidanza di pinoli e uva passita; oppure come semplice involucri al tanto aglio e prezzemolo delle braciocole, i loro involtini per il ragu. La carne fu e restò segno di prestigio, di conquista sociale, di arma per la salute, specie la carne ai ferri, ma si carboni ardenti di gran lunga più festoso era per loro arrostitire melanzane, peperoni e per Pasqua i carciofi. E respirarne il profumo*⁹ (NATALE, 2001, p.245).

A abundância de uma cozinha criativa e sofisticada, composta por preparações suculentas, revela o fruto do comportamento etnocêntrico, o de ter considerado cozinha, portanto “cultura”, somente as práticas alimentares das elites, e, vice-versa, reduzir a nutrição, ou seja, “natureza”, a alimentação das categorias sociais menos favorecidas.

⁸ “Ao lado dos pimentões recheados havia outra especialidade de Mariuccia. Em uma saladeira rústica, também ela de respeitáveis proporções, pimentas verdes ainda vivas na cor, mesmo com a película chamuscada pela tempestuosa fritura, misturavam-se lânguidas no tímido e denso molhinho de tomates. O pedido que era repetido, se fosse preciso, elucidava mais ainda a predileção dos convidados pelas flores e frutos das cucurbitáceas, por aquelas solanáceas que no final mantinham uma ligação com o sol que, naquelas paragens, havia aprendido a admirar de modo tão surpreendente, mas também a conservar, para manter-lhes o sabor e reencontrá-los no inverno para alegrar a nudez de um pedaço de pão. A perícia em cozinhar os produtos da terra herdava-se e vinha de longe, talvez por aquele gravar, sobre eles mesmos, não apenas do apetite, mas também de uma notória fome” (NATALE, 2001, p.244, tradução nossa).

⁹ “Assim naquela terra puderam ser consolados pela sistemática falta de carne de vitela e de boi. Tanto que, podendo tê-la, preferia-se prepará-la com disfarces, no arranjo onde a carne das almôndegas era pouca, o pão era tanto, e essencial era a abundância de pinhões e uvas-passas; ou mesmo como simples involucri a tanto alho e salsinha dos bifes enroladinhos para o ragu. A carne foi e permaneceu um sinal de prestígio, de conquista social, de aliada da saúde, especialmente a carne grelhada, pois de longe, para eles, era mais festivo assar berinjas, pimentões e alcachofras para a Páscoa. E respirar seus perfumes” (NATALE, 2001, p.245, tradução nossa).

Assim sendo verificamos como nas variadas maneiras de preparar as simples berinjelas, no banquete dos Montorsi, por exemplo, que, de fato, as receitas populares revelam níveis de sofisticação e articulação muitas vezes maiores do que aquelas das elites; uma nova e atenta leitura da descrição dos tantos modos de preparo das berinjelas confirma essa afirmação. Se a realidade alimentar diária, do passado, no caso dos Montorsi, tendia à precariedade, em se tratando de agricultores que foram, não por isso, os seus modelos culinários eram ausentes de complexidade. Arte e imaginação eram ferramentas indispensáveis para a elaboração tanto para a cozinha do dia-a-dia quanto para a cozinha da “celebração”. O problema é que as cozinhas, o gosto, as combinações alimentares do passado são dificilmente compreensíveis a indivíduos que, como todos nós, têm disponibilidades e sensibilidades alimentares diferentes.

Dessa forma, os textos literários não podem ser reduzidos a meras fontes, submetidos às leituras parciais e superficiais. Vale a pena assinalar que estamos em presença de escrituras, que nos restituem o sentido de pertencimento, da relação das pessoas com lugares e comidas, talvez de maneira mais intensa e, antropológicamente mais relevante, de quanto não tenhamos sabido fazer com outras escrituras, prisioneiras dos mitos da cientificidade e da objetividade. Não é irrelevante e nem tão pouco casual que escritores e poetas italianos de origem meridional, mesmo profundamente diferentes no modo de interpretar a relação com a terra de origem, encontraram na cozinha um “lugar” de pertencimento e de reconhecimento. Encontraram, portanto, uma identidade. E não pode ser considerado um fato irrelevante que, em um livro de 380 páginas, como *Francesca e Nunziata*, sua autora tenha dedicado consideráveis quinze páginas, somente na descrição de uma única refeição.

O romance revela uma identidade, uma identidade alimentar. A identidade da família Montorsi como produtores de macarrão, dos habitantes daquela região que consumiam o produto dos Montorsi, e por que não, de maneira mais generalizada, dos italianos. Na visão de Castells (1999, p. 23),

Não é difícil concordar com o fato de que, do ponto de vista sociológico, toda e qualquer identidade é construída. A principal questão, na verdade, diz respeito a como, a partir de quê, por quem e para quê isso acontece. A construção de identidades vale-se da matéria-prima fornecida pela história, geografia, biologia, instituições produtivas e reprodutivas, pela memória coletiva e por fantasias e por fantasias pessoais, pelos aparatos de poder e revelações de cunho religioso. Porém, todos esses materiais são processados pelos indivíduos, grupos sociais e sociedades, que reorganizam seu significado em função de tendências sociais e projetos culturais enraizados em sua estrutura social.

Romance histórico, reportagem socioeconômica traduzida em poesia, *Francesca e Nunziata* é também o romance de uma mulher que conta de mulheres: as figuras

femininas levam debaixo de suas rédeas os acontecimentos vividos, tanto em seus aspectos positivos quanto negativos, e se colocam como antagonistas de um mundo machista e mesquinho. Citando sempre Jameson (2007, p.8),

O romance histórico, portanto, não será a descrição dos costumes e valores de um povo em um determinado momento de sua história (como pensava Manzoni); não será a representação de eventos históricos grandiosos (como quer a visão popular); tampouco será a história das vidas de indivíduos comuns em situações de crises extremas (a visão de Sartre sobre a literatura por via de regra); e seguramente não será a história privada das grandes figuras históricas (que Tolstói discutia com veemência e contra o que argumentava com muita propriedade). Ele pode incluir todos esses aspectos, mas tão-somente sob a condição de que eles tenham sido organizados em uma oposição entre um plano público ou histórico (definido seja por costumes, eventos, crises ou líderes) e um plano existencial ou individual representado por aquela categoria narrativa que chamamos de personagens. Seu centro de gravidade, no entanto, não será constituído por tais personagens, ou por sua psicologia, suas vivências, suas observações, suas alegrias ou seus sofrimentos. Esse plano existencial pode incluir todos ou qualquer um desses aspectos, e o modo de ver do personagem pode variar do convencional ao disperso e pós-estrutural, do individualismo burguês ao descentramento esquizofrênico, do antropomórfico ao mais puramente actancial. A arte do romance histórico não consiste na vívida representação de nenhum desses aspectos em um ou em outro plano, mas antes na habilidade e engenhosidade com que a sua interseção é configurada e exprimida; e isso não é uma técnica nem uma forma, mas uma invenção singular, que precisa ser produzida de modo novo e inesperado em cada caso e que no mais das vezes não é passível de ser repetida.

A produção de Natale conserva os traços de uma pena delicada que ondeia entre a história e a fábula, entre o mito e a poesia. É simples e sólido o mundo proposto na obra da escritora vesuviana, um dos infinitos pontos dos quais se pode partir para a reconstrução da imagem de Nápoles e de seus arredores, hoje tão sofrida e resignada por ter a determinação de novamente dar valor às suas incríveis riquezas.

Se a identidade de um povo pode ser construída através da sua língua, podemos afirmar que pode ser construída também através de suas práticas alimentares. Quando falamos de documentação, não queremos nos limitar somente aos livros de receitas e manuais especializados que abundam nas prateleiras das livrarias. Queremos colocar em evidência o papel da Literatura dita “cultura”, na preservação dos hábitos alimentares e na conservação das tradições através do trabalho de “grandes” e “pequenos” escritores. O exemplo de Orsini Natale é um dentre tantos escritores e escritoras que dedicaram muitas de suas linhas a essa questão, e sem sombra de dúvida, os escritores de origem meridional são mais numerosos. Talvez porque o Sul da Itália,

distante do triângulo industrial do Norte, fora uma terra de carestias e de penúrias e a fome tenha representado um personagem constantemente presente na vida de seus habitantes. Além disso, as manifestações de poder e de distinção social eram mais evidentes no sul, e tal distinção pode ser estudada também através da análise dos hábitos alimentares daquela gente. O etnólogo calabrés Vito Teti (1999, p.95), professor da Universidade da Calábria afirma que

*I molteplici nessi tra alimentazione e identità sono presenti nelle opere di numerosi altri autori meridionali, spesso a torto considerati minori o periferici. E non è senza significato che in importante scrittori e poeti contemporanei di origine meridionale il cibo compaia come elemento di identificazione.*¹⁰

Concluimos com as palavras do historiador italiano Massimo Montanari (2002, p.49, grifo do autor), ao afirmar que:

*L'assunto di base è che l'identità non si costruisce sul nulla, ma nel confronto e nello scambio con identità diverse. Non solo: che l'identità è tanto più forte, quanto più la capacità di confronto e di scambio è stata forte. L'Europa, costruita sulla contaminazione di culture diverse, ha elaborato a iniziare dal Medioevo un'identità alimentare e gastronomica particolarmente ricca e interessante. Al suo interno, soprattutto i paesi che hanno attraversato vicende particolarmente complesse, e che hanno assistito a successive stratificazioni di culture diverse, si sono segnalati come luoghi di eccellenza della cultura alimentare. Penso alla Francia e all'Italia; penso, al loro interno, a regioni "di confine" come la Sicilia o come la fascia alpina, in cui l'incrocio di culture è stato particolarmente tormentato. In analisi come queste, i concetti-guida dovrebbero essere due. Primo: l'identità si costruisce nello scambio. Secondo: l'identità muta nel tempo. Ossia: l'identità è un fatto dinamico. La domanda da porre a questo punto è molto semplice: dove abita l'identità? Nel passato o nel presente? La risposta è molto chiara: l'identità è qui, l'identità siamo noi, così come la storia ci ha costruiti. Eppure, un diffuso equivoco vuole che l'identità sia qualcosa da cercare, da trovare, da conservare: che abiti in fondo alla storia, là dove si ritrovano le nostre "radici".*¹¹

¹⁰ "Os múltiplos nexos entre alimentação e identidade estão presentes nas obras de numerosos outros autores meridionais, frequente e erroneamente considerados menores ou periféricos. E não é sem significado que em importantes escritores e poetas contemporâneos de origem meridional, a comida apareça como elemento de identificação" (TETI, 1999, p.95, tradução nossa).

¹¹ "O assunto de base é que a identidade não se constrói do nada, mas no confronto e na troca com diferentes identidades. Não somente: que a identidade é tão mais forte quanto mais forte foi a capacidade de confronto e de troca. A Europa, construída pela contaminação de diversas culturas e elaborou, a partir da Idade Média, uma identidade alimentar e gastronômica particularmente rica e interessante. Ao seu interno, principalmente os países que atravessaram períodos especialmente complexos, e que assistiram à sucessivas estratificações de culturas distintas, foram assinalados como locais de excelência da cultura alimentar. Penso na França e na Itália; penso, no interior delas, nas regiões "de fronteira" como a Sicília ou como a faixa alpina, onde o cruzamento de culturas foi bastante atribulado. Em análises como essas, os conceito-guia deveriam ser dois. Primeiro: a identidade se

Portanto, identidade e raízes, conceitos que com frequência tendemos a assimilar e confundir, não são a mesma coisa. Ao contrário, são conceitos muito distantes entre si. As raízes estão lá, no fundo, e a identidade está aqui, no presente. As raízes são a história, a identidade somos nós. As raízes, isto é, as origens, por si só nada explicam: servem somente a tomarmos consciência de quanto somos complexos, e de quão intrincados são os fios da história.

BONA, Fabiano Dalla. Gastronomic identity in the novel *Francesca e Nunziata*. **Revista de Letras**, São Paulo, v.53, n.1, p.67-81, jan./jun. 2013.

- **ABSTRACT:** *Where can identity be found? If people's identity can be built through their language, the same phenomenon can also be seen through literature and gastronomy. The multiple connections between gastronomy/food and identity are present in literature, specifically Italian literature, from antiquity to the present day. This article investigates these relationships through the novel *Francesca e Nunziata*, of the Italian writer Maria Orsini Natale (2001), in light of Hall's (1996), Ciampa's and Castells' (1990, 1999) theoretical postulates, and Italians like Montanari (2002), Teti (1999) and Saban and Serventi (2004). The novel is a novel where things triumph over people and these things are strong markers in a regional and/or national identity level.*
- **KEYWORDS:** *Gastronomic identity. Naples. Novel. Italian literature. Maria Orsini Natale.*

Referências

BENJAMIN, W. **Imagens do pensamento**. In: _____. *Obras escolhidas II: rua de mão única*. Tradução de Rubens R. T. Filho e José Carlos M. Barbosa. São Paulo: Brasiliense, 2004. p.145-155.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Edusp, 1983.

CASTELLS, M. **O poder da identidade**. Tradução de Klaus B. Gerhardt. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

constrói na troca. Segundo: a identidade muda no tempo. Ou seja: a identidade é um fato dinâmico. A pergunta a ser feita, a esse ponto, é muito simples: onde reside a identidade? No passado ou no presente? A resposta é muito clara: a identidade está aqui, a identidade somos nós, assim como a história que nos construiu. E assim mesmo, um difundido equívoco quer que a identidade seja algo a se buscar, a ser encontrado, a ser conservado: no fundo talvez more na história, lá onde se encontram as nossas 'raízes'" (MONTANARI, 2002, p.49, tradução nossa).

- CIAMPA, A. da C. **A estória do Severino e a história da Severina**. São Paulo: Brasiliense, 1990.
- JAMESON, F. O romance histórico ainda é possível? **Novos Estudos – CEBRAP**, São Paulo, n.77, p.185-203, mar. 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/nec/n77/a09n77.pdf>>. Acesso em: 28 nov. 2013.
- MONTANARI, M. (Org.) **Il mondo in cucina**: storie, identità, scambi. Roma-Bari: Laterza, 2002.
- NATALE, M. O. **Francesca e Nunziata**. Cava de' Tirreni: Avagliano Editore, 2001.
- SABBAN, F.; SERVENTI, S. **La pasta**: storia e cultura di un cibo universale. Roma-Bari: Laterza, 2004.
- SAVIANI, L. (Org.). **Poros**: idee su Napoli e variazioni sul tema del Mediterraneo. Torino: Marco Valerio Editore, 2002.
- TETI, V. **Il colore del cibo**: geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea. Meltemi: Roma, 1999.

