Ministério da Educação – Brasil
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM
Minas Gerais – Brasil
Revista Vozes dos Vales: Publicações Acadêmicas
Reg.: 120.2.095 – 2011 – UFVJM
ISSN: 2238-6424
QUALIS/CAPES – LATINDEX
Nº. 12 – Ano VI – 10/2017
http://www.ufvjm.edu.br/vozes

A GASTRONOMIA NA LITERATURA E NAS ARTES DO RENASCIMENTO ITALIANO

Priscila Nogueira da Rocha
Doutoranda em Literatura Italiana pela Faculdade de Letras – UFRJ –
Rio de Janeiro - Brasil
http://lattes.cnpq.br/0456474597441853
E-mail: pnrocha@gmail.com

Resumo: O estudo da gastronomia como arte e técnica tem sido de grande relevância para compreender as novas tendências na formação profissional, a inserção do tema nos diferentes contextos sociais bem como a ocupação nos espaços literários, podendo ser analisados dos pontos de vista histórico, social e antropológico. Muitos foram os escritores que descreveram em suas obras as mesas fartas dos banquetes, odes a alimentos específicos e aos prazeres da comida, etc. O presente estudo se propõe a traçar um percurso entre a cozinha, a literatura e as artes. Nesta relação ausenta-se da análise uma investigação aprofundada das obras literárias renascentistas, visando mostrar um panorama geral de como a gastronomia está inserida não só na cozinha, mas na literatura, nas artes e na construção de uma identidade nacional.

Palavras chave: gastronomia, renascimento, tratados gastronômicos, pintura, literatura.

INTRODUÇÃO

> A comida é cultura porque inventou e transformou o mundo. É cultura quando se produz, quando se prepara e quando se consome. É o fruto da nossa identidade e instrumento para expressá-la e comunicá-la.
>
> (Massimo Montanari)

A literatura gastronômica nasceu na Itália, assim como em outros países europeus, entre os séculos XIII e XIV, como resultado de uma longa evolução que diferenciou a cozinha medieval da antiga, de matriz romana. É uma cozinha de tratos internacionais, na qual as receitas, ingredientes e sabores, praticamente idênticos nos vários países da Europa, seguirão unificados principalmente por normas sociais: por um lado a nobreza, com seus privilégios de caça e pesca, que contará em toda a Europa de um livro de receitas unificado, caracterizado ainda pelo uso maciço de especiarias, símbolo de status real no período; por outro lado, o povo, alimentado com o que é oferecido pelo solo ou pelo mercado, dando origem a essas "caracterizações" que irão definir com o tempo as cozinhas nacionais e regionais específicas: a cozinha meridional, com o uso de azeite, e a setentrional, baseada na utilização de gorduras de origem animal (banha, manteiga), o uso de ingredientes específicos a cada uma, seja terrestre ou marítimo, e dos costumes locais. Servirá como ponto de partida a afirmação de Bona (2009) sobre os referentes culinários, para demonstrar a importância do renascimento para a gastronomia : "...as matérias-primas da cozinha, os ritos, os gestos, são sinais reais e culturais que se transformam em signos verbais nos vários tratados de gastronomia e de higiene alimentar que, da antiguidade até hoje, acompanharam e deram ordem científica às descobertas humanas no âmbito nutritivo.".

O SÉCULO XVI E SUAS MUDANÇAS

O século XVI foi o período mais brilhante da Renascença italiana, e isso se refletiu também na esfera gastronômica e no comportamento à mesa. Aparecem pela primeira vez na mesa o garfo, o copo individual, os palitos, guardanapos e muitas outras ferramentas, inventadas especificamente para uso culinário: as rodas

de corte, filtros, recipientes para o guisado, a prensa e assim por diante. Nasciam também as profissões e toda uma hierarquia de especialistas de serviço e preparações culinárias, um prelúdio para o que se tornaria a cozinha moderna de hoje:

S*calco* (mordomo), responsável pela comida do Senhor e regente do banquete. Ele decidia o *menu* e onde cada convidado deveria se sentar. Ele se ocupava também da organização dos espetáculos durante o jantar. Era o único que poderia usar barba, bigode e peruca, o que o deixava parecido com os convidados;

Trincianti, figura de importância central na cerimônia de convívio, tem a tarefa de cortar e dividir, seguindo regras precisas (como dar os melhores pedaços para os convidados mais influentes), todas as carnes, peixes e frutas trazidas à mesa;

Os *Maestri di casa*, figuras no vértice de uma pirâmide hipotética, dando ordens ao *scalco*, sendo fiel e devoto ao Senhor, comandando todos os serviços da casa;

Os *Bottiglieri*, ocupando cargo superior, eram encarregados de oferecer as taças e bebidas à mesa do Senhor. A eles era confiado o preparo dos vinhos e eram eles que deviam fazer a *"credenza"*: provar as bebidas para garantir a ausência de venenos. Subordinados aos *bottiglieri* estavam os *coppieri.* Em geral, o *coppiere* era jovem, elegante, “com mãos brancas e delicadas” e tinha privilégios particulares, como o de poder manter para consumo próprio os frascos de vinho que sobrassem;

Por fim, os *Giullari* eram os responsáveis por, entre um prato e outro, fazer suas apresentações cômicas. Considerado por muitos como uma espécie de ‘bobo da corte’, eram irreverentes e zombeteiros e faziam do ‘saber fazer rir’ o próprio trabalho. Eram apreciados não só para alegrar as festas e banquetes, bem como para atacar aos adversários.

O uso das especiarias no *Cinquecento* cresce bastante, principalmente após a descoberta das Américas, quando novos produtos chegaram à Itália. As mais comuns desta época são: anis estrelado, pimenta, canela, cravo, noz-moscada, alecrim, orégano, tomilho e sálvia. Os mais pobres usavam ervas, alho e cebola. Já os ricos consumiam de tudo, e seus temperos eram guardados em frascos. Eles eram apreciados pelos nobres para dar cor, sabor e aroma de alimentos, sendo muitas vezes utilizados na carne, não para esconder maus odores, mas como uma prova de ostentação na qual mostravam que poderiam comprar especiarias e

alimentos frescos. Tanto a carne quanto o peixe chegavam frescos aos nobres. As especiarias também eram utilizadas para fins farmacêuticos, para conservar os alimentos e para perfumar os ambientes. Até o final do século XVI eram um sinal de distinção social.

Muitos usos alimentares são aperfeiçoados no renascimento, como as variedades no cozimento, o surgimento das geleias, a entrada da manteiga e da *panna* (nata) como ingredientes em receitas, e novos preparos ganhando importância, como o *strutto* (banha de porco). Outros progressos da época foram o uso de marinadas e novos processos de cozimento, particularmente no que diz respeito ao banho maria, e a fervura em panelas especiais de fechamento hermético (antepassados das panelas de pressão atuais), utilizada para cozimento lento e para não dispersar aromas e fragrâncias. Outra evolução significativa pode ser verificada no ramo das massas de pastelaria, com o advento das preparações semelhantes às que possuímos hoje na *pasta frolla* (massa folhada). Os novos produtos vindos do continente americano, como o feijão, batata, cacau, milho, pimentão, tomate, berinjela, peru, etc. não tiveram muita difusão, tendo sido considerados curiosidades alimentares, utilizados apenas para mostrar durante suntuosos banquetes financiados por nobres ou pela rica burguesia. É importante ainda notar que, durante o Renascimento, devido principalmente ao forte partidarismo e à fragmentação política dos estados italianos, é claramente perceptível a diferença nos gostos culinários identificados nas diversas cozinhas regionais.

OS BANQUETES RENASCENTISTAS

Ao pensar no vocábulo ‘banquete’, imediatamente vem à mente algo de suntuoso, o que pode ser confirmado considerando que os banquetes renascimentais eram verdadeiros espetáculos, tendo como principal finalidade ostentar e impressionar os convidados. Sua característica mais marcante era a atenção dedicada à preparação, apresentação dos pratos e do evento. A cozinha e a mesa constituem um triunfo de sentidos e de beleza. Durante o banquete havia números musicais, apresentações teatrais, acrobatas para entreter os convidados e, nas mesas, eram colocadas esculturas feitas de açúcar, puramente decorativas com

o único proposito de surpreender, e não saciar a fome de ninguém. Nesta época era imensa a quantidade de pratos[1] e porções generosas, justamente para impressionar[2].

O mesmo acontecia com os animais trazidos para a mesa: porcos, bezerros, pavões e outros animais ornados com prata e ouro, ou remontados e cobertos com sua pele natural; ainda que fossem comestíveis, eram identificados como ostentação e não eram consumidos: alimentos e objetos eram servidos como imensos troféus para exibir a riqueza[3]. Um outro exemplo disso era que em frente aos convidados era colocada uma bandeja de prata com um saleiro. Os saleiros tinham funções representativas e não eram necessários para conter sal, mas para ilustrar a renda disponível do proprietário. Existiam saleiros com sal, mas estes eram mais modestos e ficavam no centro da mesa. Antes de sentar-se à mesa cada um dos convidados deveria lavar as mãos. Ao lado da mesa tinha um guardanapo, um pedaço de pão, e os talheres. O uso do guardanapo demorou a acontecer e nos textos temos a descrição que os primeiros eram enormes e que iam do pescoço até o chão.

A comida servida era bem diferente da servida hoje. Não existiam pratos fixos, mas sim serviços de carne, peixe, verduras e doces, que eram servidos durante a refeição e não somente no final. Outro fato curioso é que o açúcar estava presente em todos os pratos para balancear com o gosto do sal, já que neste período os alimentos eram demasiadamente salgados, pois eram conservados no sal. O açúcar era um elemento de status e característico da cozinha italiana, diferindo de outras culturas, como por exemplo a alemã, que tinha o mel a cumprir este papel.

[1] Por refeições era servida uma média de 17 pratos para cada convidado, sem contar os pratos frios e os doces.

[2] Muitas vezes, por existirem tantos pratos, o serviço poderia ser lento, o que seria incompreensível nos dias de hoje. Donizione, ao escrever sobre o casamento de Matilde de Canossa e seu marido diz: "*Tre mesi il banchetto nuziale durò*".(cf.Donizone, Vita di Matilde di Canossa, Traduzione di Paolo Golinelli, Jaca Book, Milano 1984, p.85.)

[3] Um fato curioso: a excentricidade e desejo de ostentação não necessariamente combinava com desapego material: Agostino Chigi, o Magnífico, em um de seus banquetes, mais especificamente o realizado em 10 de agosto de 1518, em uma loggia na margem do Tevere, teve as refeições servidas em pratos de ouro e prata, que após o consumo eram jogados no rio. O que os convidados não sabiam é que ele havia pedido a seus serviçais que colocassem redes escondidas na parte inferior para recolher ao final os pratos tão preciosos.

DIFERENÇAS ENTRE AS CLASSES SOCIAIS

Também na gastronomia, a distinção entre as classes sociais era claramente perceptível. A nobreza consumia produtos mais refinados, enquanto que as classes inferiores se alimentavam de produtos mais grosseiros. Existia também uma distinção entre as populações rural e urbana. Por exemplo, o pão, alimento vital para todos, se distinguia pelo tipo de farinha que era usado: branca (ou frumento) para os cidadãos, e escura (farinha mista de cereais) usada pelos camponeses. Existia também a teoria da 'grande cadeia do ser', oriunda da Idade Média, que considerava alguns alimentos mais ou menos nobres, e era subdividida entre os elementos terra, água, ar e fogo. Os menos nobres seriam os bulbos subterrâneos (cebola e alho), depois as raízes (nabo e cenoura), o grau sucessivo por aqueles que consumiam folhas (espinafre e couve) e o mais alto as frutas. Para os animais, a mais nobre era a das aves (frango e pato), seguido da carne de vitela, depois ovelha, e por último, a carne de porco.

Os ricos tinham a sorte de usar os talheres: facas e garfos (ainda de dois dentes), que eram utilizados principalmente por mulheres. Alguns pratos, taças e jarras eram trabalhados com precisão, com vários desenhos decorativos, para vendê-los ou colocá-los em exposição e assim mostrar a importância do Senhor da casa.

Os ricos, obviamente, podiam comer carne. Apenas a nobreza poderia realmente caçar e pescar, e o preparo mais corriqueiro era usando o espeto, e colocando a carne pendurada sobre fogo para ser defumada, não sendo comum, ao contrário dos pobres, a utilização do alho. Os ricos tinham água corrente e pessoas com tarefas especializadas. Eles possuíam também um armazém e muitas mesas, tinham cerâmica fina e consultavam os tratados de receitas. Normalmente organizavam os banquetes com muitos pratos e, a cada intervalo, exibiam espetáculos cômicos; serviam uma boa variedade de alimentos, e utilizavam mesas em formato de U, arrumada de forma geométrica, para que todos pudessem ser vistos, sendo as mais ricas adornadas com pedras preciosas de ouro e prata.

As demais camadas da sociedade renascentista tinha alimentação bastante diversa: Enquanto a classe média tinha por costume tomar sopa com carne ao meio-dia, e à noite comer salada com almôndegas, ovos, queijo e passas, a camada mais

pobre não tinha água corrente, e usava pratos e panelas de cerâmica. Faziam uso extensivo de alho, e consumiam predominantemente verduras e legumes, pois não tinham dinheiro para o consumo de carne. Os pratos também eram diferentes, muito simples e sem nenhum desenho. Dentro dos conventos, a louça utilizada tinha uma cruz, para lembrar de Deus.

TRATADOS GASTRONÔMICOS

Os séculos XIV-XVI foram extremamente importantes para a evolução da arte culinária. Exemplos desta evolução são os tratados gastronômicos, ou receituários, fonte da qual se obtém as principais informações que permitem compreender os fundamentos da gastronomia que datam da Idade Média e do Renascimento. Embora não sejam completamente exaustivos na descrição dos gostos, práticas culinárias e etiqueta à mesa, os tratados mostram o perfil de uma cultura culinária comum para a Europa. É verdade que, se cada país tem sua própria forma de arte da mesa, sabe-se que a arte da mesa em geral decorre de princípios culturais homogêneos, herdados da Antiguidade, em parte pela moral cristã e em parte pela ideologia cavalheiresca típica dos países nórdicos.

É na literatura, portanto, que será possível encontrar descritas diversas características de usos e costumes de determinadas épocas sobre populações diferentes, ficando a cargo dos tratados de gastronomia refletir os hábitos da classe privilegiada, com a riqueza dos pratos e os utensílios que deveriam ser utilizados.

Neste período são publicados diversos tratados, sendo um dos mais conhecidos o "*il Galateo de Monsignor Giovanni Della Casa"*, que se preocupava com o comportamento correto na mesa. Aparecem pela primeira vez na mesa o garfo, o copo individual, o palito de dente, o guardanapo, e outros utensílios inventados especificamente para o uso culinário: rolos para cortar macarrão, peneiras, filtros, recipientes para ferver as carnes, espremedor. Embora fosse considerado um tratado de gastronomia, era centrado nas boas maneiras à mesa, um guia de etiqueta para nobres, cardeais, diplomatas e burgueses.

O primeiro autor a falar sobre gastronomia, ainda na Idade Média foi Bartolomeo Sacchi, vulgo *il Platina*, na obra *De honesta voluptate et valetudine*

(1475). Este é o primeiro tratado de cozinha conhecido que chega a ser impresso, ainda que só tivesse sua obra ilustrada em 1570. É também o primeiro a usar o termo *polenta,* e registra a receita mais antiga na preparação da berinjela. Algumas de suas regras podem ser vistas perdurando até os dias atuais, dentre elas: repousar depois de comer para ajudar na digestão, apreciar a carne e o queijo juntos, e concluir a refeição com um doce quente para ajudar na digestão, principalmente se consumido com canela e gengibre.

A seguir, é publicada a obra de Cristoforo Messibugo - *Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale* (1549). Tratado com preparações elaboradas e espetaculares para os banquetes da corte de Ferrara, que graças a ele, ganha a fama de polo artístico e seus príncipes ganham fama de mecenas. Em um de seus banquetes de alto nível, em ocasião do casamento do príncipe de Ercole com a filha do rei da França, seria representada pela primeira vez a comédia *Cassaria,* de Ludovico Ariosto. Minarelli (1993) relata que foi ele o responsável por trazer a manteiga, em oposição ao azeite, na preparação das carnes, o uso de massas recheadas e uma preferencia pelo agridoce, próprio do renascimento, quando o açúcar era privilégio dos ricos. Por toda essa popularidade, diz em sua obra que não irá preparar e nem ensinar sopa de legumes que são pratos tipicamente femininos, preferindo propor pratos de alta cozinha, reelaborando receitas e refinando os preparos populares, adaptando aos produtos locais os estrangeiros e exóticos.

O segundo tratado renascentista é de Domenico Romoli, vulgo *Panunzio* (*scalco* do papa Leão X), *Singolar Dottrina* (1560). A obra trata sobre os banquetes da corte, organização nos cerimoniais e o papel dos serviçais, descrevendo detalhadamente, por exemplo, como deveria ser um *coppiere*[4]. A parte final é dedicada aos livros de receitas mais sofisticados da época.

[4] "*Egli, oltre la galanteria della sua persona, bada esser tutto fede, giovane e non vecchio, disposto e non sgarbato, non guercio né cieco, mezzano e non troppo picciolo né troppo grande, bello di viso e non brutto, allegro e non melanconico, costumato e discreto e che abbia le sue mani bianche e delicate, portando nell'uno delle sue dita una gioietta di valuta e bella; che sia il vestir suo onesto e costumato di ricchi drappi lunghi e non corti, maggiormente le sue maniche, e per cosa del mondo non faccia mostra di quelle larghe* lattugacce *(gale a forma di lattughe) delle sue* camiscie*, delle braccia lavorate di mille colori come le vostre sgualdrine; dovería portare berrette da preti, calze di scarlatto, scarpe di velluto nero e non rosso, che non lo richiede la grandezza suo officio. (…) Pare a me molto polito quel portare in una tazza d'oro, almeno dorata, il bicchier coperto e la sua caraffina d'acqua portando rilevata (dritta), senza timidità e pusillaminità, come fan molti per la dappocaggine loro, che han sempre paura di non intropicciar co' pedi e gli occhi di continuo fitti in terra, e come insensati van tremolando quel servigio della tazza che facilmente a qual suono si farebbe di moresca (danza araba),*

Em 1570 viria aquele que é considerado o mais importante de todos os tratados: *Opera dell'arte di cucinare,* de Bartolomeo Scappi[5]. Verdadeira obra de arte da culinária do renascimento, fonte de conhecimento sobre os haáitos alimentares de toda a Itália, o tratado de Scappi não se limita a ensinar a preparação de pratos sofisticados, mas sugere aconselhamento dietético, que poderia ser definido como moderno à época, e novos métodos de cozinhar alimentos, como *infarinatura* (enfarinhamento) e *impanatura* (empanamento), duas técnicas que deram mais sabor e textura aos alimentos; outra novidade foi a técnica de selar a carne branca e vermelha antes de cozinhar. Foi o primeiro a usar os produtos que chegaram das Américas. É o primeiro também a citar a *mozzarella* e outros tipos de queijo, uma vez que antes dele, o queijo era chamado de *mozza*. Scappi se revela um reformador sob todos os pontos de vista, não se limitando a guisados simples e cozidos, buscando técnicas mais sofisticadas, como a marinada, tortas recheadas com alcachofras, ervilhas ou outros vegetais, e recheando os doces com ricota ou queijo macio. Muitos de seus pratos eram 'à lombarda', 'à toscana' e 'à bolonhesa', porém não desdenhando das cozinhas estrangeiras, como em seu 'couscous mouro', de origem árabe. Scappi trouxe para a gastronomia italiana da Renascença um outro campo: o da *'credenza'*, ou seja, pratos frios, como seu folhado recheado de salsichas, ao marisco e aperitivos combinados com doces. Seu tratado é dividido em seis livros: o primeiro, na forma de raciocínio que o autor trata do cozinheiro, as qualidades que são exigidas dele e tarefas que lhe são próprias, a maneira de construir ambientes ao uso da cozinha, os vários utensílios domésticos, o método de conhecer a boa comida e a maneira de conservá-los; no segundo, pratos de carne de quadrúpedes ou aves, domésticos e selvagens, e a maneira de fazer molhos e sabores; no terceiro, peixes, sua aparência e natureza, da maneira de cozinhar e armazená-los, as várias formas de cozinhar vegetais e ovos e fazer sopas de todos os tipos; no quarto, listas de alimentos, distribuídos de acordo com as estações do

non sapendo ciò che si peschino; ma facendo el nostro modo la porterà rilevato e fermo di braccia, caminando e mostrando la sua faccia allegra, e comparso innanzi al suo Signore con la mano destra scuopra il bicchiere e si butti destramente un poco di vino nella tazza, porgendolo in mano del padrone e al simile un poco d'acqua, e fatta la credenza innacquato il vino, porga sotto il bicchiere la tazza" Faccioli (2005).

[5] Conhecido como o cozinheiro secreto do Papa Paulo III. Creditam a ele a invenção do *zabaione* (tradicional sobremesa da culinária italiana e é um creme de cor amarelada e textura esponjosa, feito a partir de gemas de ovo, açúcar e vinho doce) e que seria ele o responsável pela demora na eleição do conclave de 1549, depois da morte de Paulo III. Dizem que a demora ocorreu por conta dos sabores das refeições servidas.

ano; no quinto, a melhor forma para fazer biscoitos, tortas, massas, bolos, massas fritas e sobremesas de todos os tipos; por fim, no sexto e último, trata dos alimentos mais adequados para o preparo para os doentes e convalescentes.

A GASTRONOMIA NA LITERATURA

Pode-se falar da comida ou através da comida, que poderá estar presente em um texto literário em vários níveis: pode ser apresentada como um objeto dentro da história marcando a natureza realista da narrativa, contribuindo para delimitar espaço-tempo, fornecendo referencias a produtos, pratos, particularidades de um tempo ou de um determinado território; mas pode também assumir um significado metafórico, trazendo conteúdos simbólicos. A relação da comida como conotação identitária pode ajudar o autor a traçar o caráter dos seus personagens, e pode se transformar em uma forma de comunicação interpessoal, uma linguagem não verbal, podendo ainda constituir um campo semântico no qual o autor escolherá o vocabulário da sua escrita. Uma forma de metáfora alimentar na literatura será aquela que colocará a comida em relação direta com a escrita, com as preparações gastronômicas, o texto trará imagens que nos conduzirão ao universo alimentar. Um exemplo deste tipo de construção aparece na obra *La cena delle ceneri,* de Giordano Bruno, cuja imagem metafórica usada pelo autor é a de um banquete oferecido aos leitores. Na literatura francesa temos como exemplos desta época o prólogo de *Gargantua e Pantagruel,* de Rabelais, e o prefácio de *Ensaios,* de Montaigne.

As referências aos pratos e práticas alimentares podem ter funções diferentes. Considere-se como exemplo a referência feita por Ariosto em sua *Satira*[6] III sobre um prato específico: "...*Chi brama onor di sprone o di cappello, serva re, duca, cardinale o papa; io no, che poco curo questo e quello. In casa mia mi sa meglio una rapa ch'io cuoca, e cotta s'un stecco me inforco e mondo, e spargo poi di acetto e sapa, che all'altrui mensa tordo, starna o porco selvaggio ...".* As preferências alimentares do poeta servem não só para fornecer informações sobre as práticas alimentares da época, como demonstra um aspecto importante da sua

[6] ARIOSTO, L. *Satire*, a cura di C. SEGRE, Torino, Einaudi, 1987. Versos 40-47.

personalidade: a sede de independência, a dignidade do intelectual que reivindica o direito a própria autonomia. A escolha do nabo é uma promessa de liberdade em contraposição as ricas mesas da corte, cujo preço é o servilismo (Montanari, 2006). Como função conotativa, podem ser definidas as referências às esferas alimentares que não têm o escopo de marcar a verossimilhança e o realismo da obra, mas servem para traçar a personalidade dos personagens, através de gestos e hábitos ligados ao modo de produção, preparação e consumo da comida.

Na literatura do renascimento, mais especificamente em Veneza, nascem os charlatões, mistura de médicos, vendedores de pós mágicos, elixires, curandeiros e 'enganadores'. O verbete aparece na *Accademia della Crusca* como uma profissão para definir vendedores ambulantes que vão para as praças com o objetivo de passar unguentos e outros supostos medicamentos, faziam truques com as mãos e com isso ganhavam dinheiro. O termo vem da corruptela de *cerretano*, pessoa oriunda da cidade de Cerreto, na Umbria, que aparece nas obras de Teseo Pini - *Speculum Cerretanorum* - e Maquiavel, que em sua comédia *Mandragola* (1518), utiliza o termo cerretano[7] como sinônimo do médico charlatão, ainda que neste caso o comentário seja puramente irônico, uma vez que o personagem Callimaco realmente está se fazendo passar por médico.

Também na produção poética do renascimento são encontradas referências à comida e até a um tipo de linguagem nova. Na obra de Teófilo Folengo, por exemplo, nasce a 'poesia macarrônica'. Conhecido também como Merlin Cocai, escrevia suas receitas e seus poemas em língua macarrônica – palavras latinas com neologismos, e misturando diversos dialetos, principalmente o padano, promovendo assim uma língua completamente diferente da proposta por Dante e Petrarca. Se dedica quase que toda a vida ao poema *Baldus*, escrito em macarrônico, onde pode-se encontrar fontes de uso alimentar lombardo e vêneto, e citações que ajudam a reescrever a história alimentar italiana. Relata que o povo cozinhava polenta de farinha de castanhas e sopa de pão, feijões, grão de bico e ervilhas. Nos dias de festa comia-se a *mariconda*, consumida ainda hoje, uma sopa feita de bolinhas de gnocchi de farinha de rosca, ovos e queijo. Eram populares as massas: *lasagne e*

[7] Ato 2, cena 2: "*Sì, ho; ma io vo rattenuto con gli uomini che io non conosco, perché io non vorrei mi tenessino un cerretano".*

pappardelle, taglierini, gnocchi e maccheroni. Comidas bem simples, sem o predomínio da carne, presente apenas nas mesas dos mais ricos.

Vem do escritor, poeta e dramaturgo italiano Francesco Berni um gênero literário chamado de capítulo bernesco (poesia verdadeira e improvisada, feita com textos e versos sobre os temas do momento). Em sua obra mais conhecida, *Capitoli esonetti burleschi*, Berni faz algumas odes com assuntos inesperados e incongruentes: Ode aos pêssegos, à gelatina, à agulha, às enguias, aos cardos, ao penico, ao caboz[8], como uma tentativa de tirar significados paradoxais dos objetos, bem como mostrar o lado cômico do duplo sentido de cada verossimilhança natural que pudesse chamar a atenção.

Anton Francesco Grazzini, vulgo *il Lasca*, um dos fundadores da mais famosa sociedade literária da Itália, a *Accademia della Crusca*, criada para manter a pureza da língua italiana, segue a tradição florentina de poesia jocosa, popular e bernesca, e com esta linguagem, Lasca escreveu uma série de poesias em que confessa a sua homosexualidade, usando o duplo sentido em seus textos para exprimir conceitos cruamente sexuais, como pode ser visto em seu *Capitolo della salsiccia*[9]*.* Não foi ele, entretanto, o único. Outros autores da literatura italiana do Século XVI escreveram capítulos, poemas e canções com argumentos gastronômicos, com um duplo sentido e motivos eróticos. Dentre eles Agnolo Firenzuola, Michelangelo Giovannini e Ercole Bentivoglio.

[8] Tipo de peixe muito consumido na época.

[9] *Mangiasi la Salsiccia innanzi e drieto, A pranso, a cena, o vuo'a lesso, o vuo'arrosto,*
Arrosto e dietro è più da grandi assai; Innanzi e lessa, a dirti un bel segreto,
Non l'usar mai, fin che non passa Agosto, Ch' al sollion la nuoce sempremai.
E se cercando vai Se dall'uomo alla donna è differenza,
Nel modo dell'usar questa faccenda, Secondo la sentenza
Di chi par che del cibo ben s'intenda, Dico che in ogni parte
Il mangiarla è loro arte, Se non se certe mone schifa il poco,
Che ne vogliono dietro poco poco.

A GASTRONOMIA E AS ARTES

Dipingere è facile quando non sai come si fa,
ma molto difficile quando lo sai.
(Edgar Degas)

Do mesmo modo que nos tratados e na literatura, a pintura também foi um importante meio utilizado para descrever os hábitos e costumes alimentares, os tipos de frutas e legumes consumidos em cada época e o modo como as diferenças sociais se manifestavam na dieta quotidiana. Alguns artistas uniam a beleza da arte à mesa, buscando representar os elementos que envolviam a gastronomia como verdadeiras obras de arte em si. Dentro deste panorama podem ser encontrados quadros com referência tanto a cozinhas populares como também àquelas ligadas a corte. Também foram retratadas as influências entre a comida, as tradições culturais e religiosas, que aparecem nas pinturas mostrando a relevância da cozinha como representação cultural.

Dentre os pintores do renascimento que retrataram a gastronomia em seus quadros, destacam-se Jacopo del Ponte, Annibale Caracci, Caravaggio e Arcimboldo. Jacopo del Ponte provê, em suas telas, informações sobre as variedades de legumes e verduras da época, raças de animais, transformações dos produtos, doces que não se encontram em nenhum receituário da época. São retratados também tipos de queijo e de embutidos que não existem em citações literárias.

Annibale Caracci, em sua obra “O comedor de feijões” (*Il mangiatore di fagioli,* de 1584), representa a vida cotidiana de um camponês que come com sua colher de madeira uma tigela de feijão, um pedaço de pão de trigo, verduras, uma jarra de vinho e três cebolas; sem nenhum traço do luxo dos banquetes ilustrados por outros artistas, Caracci mostra a realidade da classe mais baixa.

Caravaggio inova ao trazer a natureza morta em sua *Canestra di frutta* (1594-1598) - um tipo de representação pictórica, que consiste em retratar objetos inanimados, como elemento principal da obra e não mais como secundário. Caravaggio foi um dos pioneiros neste tipo de quadro, que busca trazer em sua miríade de significados a simbologia da vida e da morte: assim como as frutas murcham e os alimentos se estragam, a vida humana também não é eterna e deve ser aproveitada em todos os momentos.

Foi, entretanto, o pintor italiano Giuseppe Arcimboldo aquele que trouxe a visão mais ousada e inovadora na sua representação dos alimentos. Suas obras principais incluem a série "As quatro estações", na qual usou, pela primeira vez, imagens da natureza, tais como frutas, verduras e flores, para compor fisionomias humanas em referência ao gênero do retrato. Destaca-se dessa obra a pintura Verão (*Estate,* de 1573), na qual o autor nos brinda com o perfil de uma mulher constituído de frutas, verduras e hortaliças, que são consumidas nesta estação. O destaque fica por conta das cerejas (que formam lábios e bordas do cabelo), pêssegos (para as bochechas), pepinos (que formam o nariz), berinjela (para a orelha), alcachofras (para o peito), sobrancelhas (formadas por espigas), e sua roupa, feita inteiramente de grãos, dentre outros alimentos no chapéu e no rosto.

CONCLUSÃO

A literatura sempre destacou a importância da gastronomia, seja na forma de fábulas, romances ou comédias teatrais, e em seus tratados, e com o passar dos séculos, a presença da comida na narrativa ganha um destaque tal que esta passa a ser protagonista de algumas obras como, por exemplo, o manifesto futurista de Marinetti, O *Timballo di Maccheroni* do *Gattopardo*, nas sopas quentinhas de *Promessi Sposi*, nas recordações dos almoços de domingo de Primo Levi, dentre tantos outros. Pode-se observar, portanto, que se a gastronomia ganha destaque nesta época na literatura, no teatro e na pintura, hoje em dia pode-se adicionar a estas formas de arte o cinema, corroborando com Levi Strauss (1991), que afirma que a comida respeita as mesmas praticas da linguagem, uma vez que é um código que exprime modelos de relações sociais, e acaba, portanto, permeando a cultura e, consequentemente, todas as formas de arte por ela produzidas. A gastronomia consiste, em suas muitas nuances e funções sociais, em um assunto que não se esgota nunca, e que contribui para o entendimento da identidade de um povo e de todos os costumes associados a ele e à sua época. A partir do panorama traçado durante este trabalho, pôde-se perceber a importância da culinária na identificação de um povo com suas tradições, entre as diferentes classes sociais e englobando a comida como uma forma de cultura.

REFERÊNCIAS

BARATTO, M. *La commedia del Cinquecento*. Vicenza. Neri Pozza, 1977.

BATTAGLIA, Fabio. *Canzone in Lode della Salsiccia* Italia. 2011 Disponível em: <http://mercatopo.blogspot.com.br/2011/02/canzone-in-lode-della-salsiccia.html>. Acesso em: 15.07.2017.

BONA, Fabiano Dalla . Tese de Doutorado O prazer gastronômico no Reino das Duas Sicílias: entre o sagrado e o profano na representação literária. - Rio de Janeiro, 2009.

Come si pranzava una volta, Disponível em: <http://www.cucinare.it/rubriche/come-si-pranzava-una-volta/>. Acesso em: 07.07.2017.

DALL'ORTO, Giovanni. *Anton Francesco Grazzini*. Disponível em: <http://www.giovannidallorto.com/biografie/grazzini/grazzini.html#7>. Acesso em: 09.07.2017.

FACCIOLI, Emilio, La cucina, in Storia d'Italia, volume 16. I documenti. Gente d'Italia: costumi e vita quotidiana, Il Sole 24 Ore, Einaudi, Milano , 2005. Disponível em: <https://vinoestoria.wordpress.com/tag/singolar-dottrina/>. Acesso em: 15.07.2017.

FERRONI, G. *Profilo storico della letteratura italiana*. Milano. EinaudiScuola, 2008.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Brasiliense, 1991.

MACHIAVELLI, N. *La Mandragola*. (P. Stoppelli, A cura di). Milano.Mondadori, 2006.

MAGNO, Alessandro Marzo, *Il genio del gusto. Come il mangiare italiano ha conquistato il mondo*, Garzanti, 2015

MINARELLI, Maria Luisa. *A tavola con la storia*. Firenze, Sansoni, 1993.

MONTANARI, Massimo. – *il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza, 2006.

_____. *Storia e cultura dei piaceri della tavola*. Roma-Bari: Laterza, 1989.

PITZALIS, Giorgio. Vegetali e frutta nell'arte: Le figure di Arcimboldo. Disponível em: <http://www.bios-spa.it/wp-content/uploads/2015/01/VEGETALI-E-FRUTTA-NELL%E2%80%99ARTE-LE-FIGURE-DI-ARCIMBOLDO.pdf>. Acesso em: 05.07.2017.

SORRENTINO, Anna, *Rinascimento e alimentazione*, Italia. 2009. Disponível em: <http://ilmondodiaura.altervista.org/RINASCIMENTO/ALIMENTAZIONE.htm >. Acesso em: 10.07.2017.

STARA, Pietro. *Il Coppiere del Rinascimento. Bello di viso e non brutto*… em Vino, Storia e un po' di altro, Italia. 2013 Disponível em: <https://vinoestoria.wordpress.com/tag/singolar-dottrina/>. Acesso em: 08.07.2017.

Processo de Avaliação por Pares: (*Blind Review* - Análise do Texto Anônimo)

Publicado na Revista Vozes dos Vales - www.ufvjm.edu.br/vozes em: 10/2017

Revista Científica Vozes dos Vales - UFVJM - Minas Gerais - Brasil

www.ufvjm.edu.br/vozes

www.facebook.com/revistavozesdosvales

UFVJM: 120.2.095-2011 - QUALIS/CAPES - LATINDEX: 22524 - ISSN: 2238-6424

Periódico Científico Eletrônico divulgado nos programas brasileiros *Stricto Sensu*

(Mestrados e Doutorados) e em universidades de 38 países,

em diversas áreas do conhecimento.