

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE LETRAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM LETRAS

Carla Maicá Silva

“GENTILÍSSIMO SENHOR ARTUSI” - UMA ANÁLISE DISCURSIVA SOBRE A
AUTORIA DE *A CIÊNCIA NA COZINHA E A ARTE DE COMER BEM*, DE
PELLEGRINO ARTUSI

Porto Alegre

2019

Carla Maicá Silva

“GENTILÍSSIMO SENHOR ARTUSI” - UMA ANÁLISE DISCURSIVA SOBRE A
AUTORIA DE *A CIÊNCIA NA COZINHA E A ARTE DE COMER BEM*, DE
PELLEGRINO ARTUSI

Dissertação de Mestrado em Análise do
Discurso, apresentada como requisito parcial
para obtenção do título de Mestre pelo
Programa de Pós-Graduação em Letras da
Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Solange Mittmann

Porto Alegre

2019

CIP - Catalogação na Publicação

Maica, Carla
Gentilíssimo senhor Artusi - Uma análise
discursiva sobre a autoria de A ciência na cozinha e a
arte de comer bem, de Pellegrino Artusi / Carla Maica.
-- 2019.
113 f.
Orientadora: Solange Mittmann.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do
Rio Grande do Sul, Instituto de Letras, Programa de
Pós-Graduação em Letras, Porto Alegre, BR-RS, 2019.

1. Análise do Discurso. 2. Autoria. 3. Pellegrino
Artusi. 4. Culinária. I. Mittmann, Solange, orient.
II. Título.

Carla Maicá Silva

“GENTILÍSSIMO SENHOR ARTUSI” - UMA ANÁLISE DISCURSIVA SOBRE A
AUTORIA DE A CIÊNCIA NA COZINHA E A ARTE DE COMER BEM, DE
PELLEGRINO ARTUSI

Dissertação de Mestrado em Análise do
Discurso, apresentada como requisito parcial
para obtenção do título de Mestre pelo
Programa de Pós-Graduação em Letras da
Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Aprovada em 29 de agosto de 2019.

Resultado:

BANCA EXAMINADORA

Prof^a. Dr.^a Maria Eunice de Souza - UFRGS

Prof^a. Dr.^a Ana Boff de Godoy - UFCSPA

Prof. Dr. Phellipe Marcel da Silva Esteves - UFF

Para Aida, minha avó que se alfabetizou sozinha,
amava ler e tinha o sonho de cursar Letras.

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar gostaria de agradecer àqueles que, durante esses mais de dois anos, compartilharam a guarda da minha inquietude:

Ao José Schneider Júnior, meu Zé, cuja paciência amorosa me acolhe, a dedicação me comove e o amor me equilibra. Te amo!

À Solange Mittmann, minha orientadora, pelo acolhimento, pela confiança e pela oportunidade a mim dada de poder conjugar dois amores, o texto e a cozinha. Obrigada!

Agradeço à minha família pelo amor incondicional, pelas orações e mandingas quando achei que não teria capacidade para continuar. Obrigada por serem meu porto seguro, Volme e Cleusa, Edson e Carolina.

Às minhas amigas: Alice Gussoni e sua escuta que me faz querer ser uma pessoa melhor; Iara Maurente e seu abraço que é para mim um lugar no mundo, meu ninho; Luciane Pegoraro e sua amizade carinhosa me que proporciona reflexões profundas; e Rosângela Tolloti que, com seu afeto quase maternal, embala minha alma menina.

Ao Alexandre Fraga e ao Abel Rosa, pelo estímulo e pela compreensão da distância. Ao Paulo Roza, amigo sábio que na singeleza dos seus convites conseguiu muitas vezes me tirar do transe.

Agradeço aos meus colegas de Pós-Graduação – Os Migos da AD – Bianca Damacena, Camila Brito e Lucas Carboni pela parceria, cuidados e memes; à Roberta Rosa e à Valéria Silveira Schwuchow que muito acalmaram meu coração; à Maria Daniela Leite pelo reencontro, reflexões e camas compartilhadas nos eventos da vida e, principalmente, ao Evandro Monteiro que de forma tão generosa se fez presente no momento em que mais precisei.

À professora Dr^a. Ana Boff de Godoy pela supervisão carinhosa durante meu estágio docência junto a UFCSPA - Departamento de Educação e Humanidades (DEH)

À Casa Artusi, na cidade de Forlimpopoli, principalmente ao bibliotecário Antonio Tolo que sempre esteve disponível e atento às minhas demandas.

Ao Museu da UFRGS na figura da queridíssima Eliane Muratore pelo acesso ao acervo.

Ao Renato Dallegrave e à Maria Lucia Guaspari pela possibilidade do encontro com o Artusi nas terras de cá ao compartilharem suas memórias.

Aos professores do PPGL-UFRGS e analistas de discurso que fizeram parte desta caminhada.

À instituição CAPES pela bolsa concedida em suporte a esta pesquisa.

E à Universidade Federal do Rio Grande do Sul, na esperança de tempos melhores. Por ti sou luta e resistência.

Cadmo, que introduz a escrita na Grécia, tinha sido cozinheiro do rei de Sídon. Referimos este episódio mitológico como apólogo da relação que une linguagem e gastronomia. Estas duas faculdades não possuem, talvez, o mesmo órgão e, geralmente, o mesmo aparato de produção e percepção? Trata-se das bochechas, do palato e da cavidade nasal dos quais Brillat-Savarin evoca o papel na degustação e de quais nasce o canto. Comer, falar, cantar (é necessário acrescentar: beijar?) são operações nascidas no mesmo lugar do corpo: se se corta a língua fora, não existe mais nem gosto, nem palavra.

Roland Barthes, No prefácio da versão italiana de *A fisiologia do gosto* de Brillat-Savarin (1978)

O elemento genuinamente filosófico contido numa obra – seja esta de arte, ciência, pensamento – é sua capacidade de ser desenvolvida, algo que ficou sem ser dito, ou foi intencionalmente assim deixado, e que se trata de saber encontrar e colher. Por que sou fascinado por essa busca do elemento passível de ser desenvolvido? Porque, seguindo-se a fundo esse princípio metodológico, chega-se fatalmente a um ponto em que não é possível distinguir o que é nosso e o que pertence ao autor que estamos lendo. Alcançar a zona impessoal de indiferença, na qual desaparece cada nome próprio, cada direito autoral e cada pretensão de originalidade é algo que me enche de alegrias.

Giorgio Agamben - *O fogo e o relato*

RESUMO

Nesta dissertação, inscrita no aparato teórico da Análise do Discurso franco-brasileira, tenho como propósito analisar a autoria do livro *A ciência na cozinha e a arte de comer bem*, publicado em 1891, por Pellegrino Artusi, na Itália. O corpus de análise é composto das quinze edições do livro, ampliadas e publicadas ao longo de vinte anos, e das correspondências trocadas entre o autor e os leitores, visto que essa interlocução é constitutiva da forma de autoria sobre a qual trabalho. Para isso, mobilizarei noções teóricas sob a ótica da referida perspectiva, como ideologia, condições de produção e formação discursiva. Além disso, através de um desdobramento a partir dos conceitos de autoria, efeito e função-autor, proponho a noção de *autoria bumerangue* e a de *efeito de autor*.

Palavras-chave: Análise do Discurso. Autoria. Culinária. Pellegrino Artusi

RIASSUNTO

In questo studio, iscritto nel campo teorico dell'Analisi del Discorso franco-brasiliano, ho come proposito, analizzare la stesura del libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene - Manuale pratico per le famiglie*, pubblicato nel 1891, da Pellegrino Artusi, in Italia. Il corpus di analisi è composto dalle quindici edizioni del libro, ampliate e pubblicate in oltre vent'anni, ben come dalla corrispondenza scambiata tra l'autore e i lettori, poiché questa interazione è costitutiva dalla nozione di *autore* su cui lavoro. Perciò, mobilito le nozioni teoriche dal punto di vista di tale prospettiva, come l'ideologia, le condizioni di produzione e la formazione discorsiva. Inoltre, attraverso una disgregazione a partire dei concetti di autore, effetto e funzione-autore, propongo la nozione di *autore-boomerang* e *l'effetto di autore*.

Parole-chiavi: Analisi del discorso. Autore. Culinaria. Pellegrino Artusi

LISTA DE SIGLAS

AD – Análise do Discurso

AIE – Aparelhos Ideológicos de Estado

FI – Formação ideológica

FD – Formação discursiva

FS – Formação social

PS – Posição-sujeito

APOIO DE FINANCIAMENTO CAPES

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES).

IGIENE * ECONOMIA * BUON GUSTO



LA SCIENZA IN CUCINA

E

L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

COMPILATO

DA

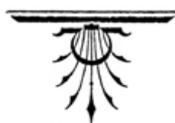
PELLEGRINO ARTUSI

Un pasto buono ed un mezzano
Mantengon l'uomo sano.

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

Piglia il cibo con misura
Dai due regni di natura.

Prima digestio fit in ore.



IN FIRENZE

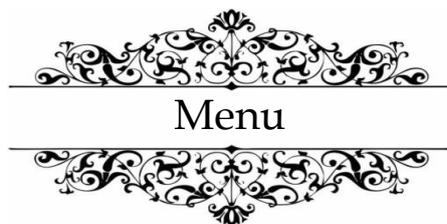
PEI TIPI DI SALVADORE LANDI

Direttore dell'Arte della Stampa

1891

Capa da 1ª edição – 1891

Fonte: Edizione Progressiva. CAPATTI, Alberto (Org). Bologna: Editrice Compositori, 2012b.



Menu



Antipasto

Crostini – Longas fatias de relato pessoal cobertas com afeto e um toque de drama.

- A. O encontro com um livro, um caminho pela cozinha e o retorno ao texto
- B. *Tra la penna e le pentole*, um objeto
- C. Deguste esta dissertação

Principio

AD Montebianco - Emulsão de teoria da Análise do Discurso aromatizada com objeto de pesquisa

Primo

Tortellini all'italiana – massa recheada de história e biografia ao molho de Unificação

- 1. Itália e sua fragmentação política e cultural
- 2. As três vidas de Pellegrino Artusi

Tramesso

Pizza a libretti - Pequeno percurso folhado sobre a escrita culinária na Itália

Contorno

Insalata discorsiva – Tenras folhas de noções teóricas condimentadas com discursos encontrados em um livro

- 1. Autoria, Sujeito, Texto
- 2. Discursos em *O Artusi*





Secondo

Bistecca alla fiorentina – Substanciosa análise de autoria grelhada em fogo discursivo

1. Cozinhar é interpretar
2. Na formulação um estilo, na circulação um método
3. Autoria bumerangue

Dolce

Le tazzine – Trio de doces encontros

1. Florença
2. Gravataí
3. Porto Alegre

Digestivo

Elisir conclusivo – Dose de efeito de conclusão envelhecido em barril acadêmico

Todos os títulos dos “capítulos-pratos” são baseados em receitas do livro *A ciência na cozinha e a arte de comer bem*.



SUMÁRIO

ANTIPASTO	19
A. O encontro com um livro, um caminho pela cozinha e o retorno ao texto	19
B. Tra la penna e le pentole, um objeto	22
C. Deguste esta dissertação	26
1 PRINCÍPIO	29
2 PRIMO	34
2.1 Itália e sua fragmentação política e cultural	34
2.2 As três vidas de Pellegrino Artusi	45
3 TRAMESSO	62
4 CONTORNO	66
4.1 Autoria, Sujeito, Texto	66
4.2 Sujeito, Texto	73
4.3 Discursos em <i>O Artusi</i>	77
5 SECONDO	82
5.1 Cozinhar é interpretar	82
5.2 Na formulação um estilo, na circulação um método	86
5.3 Autoria Bumerangue	96
6 DOLCE	102
6.1 Conterrâneo - Florença	102
6.2 Herança – Gravataí	104
6.3 Margherita – Porto Alegre	105
7 DIGESTIVO	107
REFERÊNCIAS	109
ANEXOS	115

ANTIPASTO

Crostini – Longas fatias de relato pessoal cobertas com afeto e um toque de drama.

A. O encontro com um livro, um caminho pela cozinha e o retorno ao texto

Pellegrino Artusi (1820-1911) chegou à minha vida em um momento de completa apatia acadêmica: eu estava chegando ao final do curso de Bacharelado em Letras – Tradutor Português e Italiano sem perspectiva alguma em trabalhar com aquilo no que estava me graduando, perdida quanto ao rumo que daria à minha vida profissional e tomada por uma baixíssima autoestima linguística, já que minha fluência em língua italiana era nula.

O primeiro contato com o nome do autor se deu por meio de um artigo da linguista e professora Giovanna Frosini (2007) *L'Italiano in tavola*¹ em que ela aborda, numa perspectiva temporal, o léxico culinário italiano até chegar ao livro *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* (1891)², de Pellegrino Artusi, tratando-o como “a primeira tentativa verdadeira de dar vida a uma culinária e uma língua unificada, simples e compreensível” (Ibid., p. 41). Li esse artigo com muita dificuldade, pois meu italiano era mesmo sofrível e o estilo italiano de escrita acadêmica bastante complexo para mim naquele momento. Mas li, reli, fiz muitas anotações e usei esse texto em meu trabalho de conclusão de curso. Traduzi-o com muita curiosidade, com muita vontade de entender do que se tratava e muito encantada com todas aquelas conexões, a ponto de ser tomada por um novo ânimo para, enfim, terminar a graduação.

Em 2011 terminei a graduação imersa em temas gastronômicos, pois além de traduzir o artigo da professora Frosini, traduzi também um livreto do Ministério do Turismo Italiano que descreve todas as regiões italianas e suas práticas alimentares a partir da interação homem-natureza. Ademais, na mesma época, criei o *Cucina Artusiana*, meu blog de culinária italiana “muito além da pizza” e, como alguém com muita fome sobre o tema, cursei a formação de cozinheiro profissional, pois acreditava que, como tradutora de

¹ *O italiano à mesa*; tradução minha.

² *A ciência na cozinha e a arte de comer bem*. Os recortes das receitas e textos utilizados para esta dissertação foram retirados da edição brasileira *A ciência na cozinha* promovida pela Associação Emiliano-Romanhola Bandeirante de Santo e Itu (SP) e traduzida por Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira e Marusca Oliva Bertolozzi. A publicação é de 2009 e, nos recortes específicos, além dessa data de referência, o leitor também encontrará, entre colchetes, a data em que o texto começou a configurar no manual de Pellegrino Artusi. Exemplo: (ARTUSI, 2009 [1909], p. 66).

culinária que deveria me tornar, seria primordial que eu conhecesse a terminologia e a técnica da área.

Entrei para a cozinha por um desejo teórico e acabei seduzida por seus aromas, por suas técnicas e por seu retorno financeiro, mas, inesperadamente, o que me capturou de vez foi encontrar nela um lugar que me era muito seguro. Eu dominava aquela linguagem – diferente da língua italiana – e era muito bom saber interpretar os ingredientes, as harmonizações e os mistérios de cada prato.

Estava instaurado o dilema: dar chance a essa carreira, até então nunca pensada, ou seguir cambaleante pelos caminhos ainda não abertos de uma profissional das Letras? Vestir o uniforme de cozinheira, ou procurar ser coerente e seguir a carreira de bacharel? Pannelas fumegantes ou *vocabolari della lingua italiana*? Trabalho braçal ou trabalho intelectual?

Essa decisão não foi fácil, pois dimensiono minhas angústias a ponto de se tornarem dramas profundos. E foi nesse dilema de “faço mestrado” ou “vou cozinhar” que entra aquela que, de uma maneira ou de outra, *sempre* foi a minha orientadora. Solange Mittmann, durante um piquenique no Jardim Botânico de Porto Alegre, como boa sagitariana foi categórica: vai viajar!

Assim, em janeiro de 2012 eu chegava, pela primeira vez, à Itália de Pellegrino Artusi. Fui para lá para conhecer aquilo que estava lendo só nos livros, vendo só nos filmes, ouvindo só nas canções. Fiquei três meses explorando o país, comendo, bebendo e conversando muito com quem topasse na minha frente. E, o melhor, em italiano, vejam vocês!

Fiz amigos, fiz o curso de culinária profissional na escola Maisazi, no norte da Itália, e também fui conhecer a Fundação Casa Artusi na cidade de Forlimpopoli. E fui lá não apenas para visitar o lugar onde nasceu meu *mentor* culinário, fui para pesquisar mesmo. Tive acesso à biblioteca de Artusi, conversei muito com o bibliotecário responsável pelo acervo, Antonio Tolo e almocei “artusianamente” no restaurante da Fundação. Voltei com livros, referências e aquela vontade irrequieta de escrever sobre esse personagem que ficava cada vez mais interessante para mim.

Porém, de volta ao Brasil, comecei a trabalhar loucamente na cozinha. Trabalhei em restaurantes, trabalhei em eventos, ministrei oficinas de culinária italiana, escrevi muito

no blog e, em 2014, decidimos, José³ e eu, abrir um espaço para que eu pudesse mostrar a minha culinária, o meu jeito de interpretar tudo que havia vivenciado naqueles últimos anos.

Abrimos o Armazém Artusi, em outubro de 2014, e foi a experiência mais contraditória e maluca que já vivi. Foram dois anos de trabalho duro, de cozinha 24 horas por dia, sendo dezoito delas de pé. Acreditei, inocentemente, que em pouco tempo o negócio andaria sozinho e que eu poderia voltar a estudar, ler, escrever sobre comida. Ledo engano. Cada dia dentro da cozinha, atendendo ao público, cozinhando nos três turnos, lidando com funcionários, com vendedores e com burocracias me fizeram entender que a minha relação com a culinária é outra. E ela passa pelo texto.

O desejo de voltar à academia, de escrever sobre Pellegrino Artusi, de escrever sobre as culturas culinárias, sobre a escrita culinária, sobre livros de culinária nunca morreu. Na verdade ele estava apenas marinando, num succulento molho de reflexões e de muitas questões suscitadas durante os longos períodos dentro da cozinha.

Largar uma carreira que estava, dia após dia, se consolidando e voltar à academia parecia uma loucura para muitos. Inclusive para a Solange quando contei a ela da nossa decisão de fechar o Armazém e de eu voltar a estudar.

Lá estava eu em uma nova crise em 2016: ter a culinária como objeto seria possível na universidade? Sob qual perspectiva? Não estaria eu deficitária intelectualmente? Como articularia o que vivi com o meu objeto?

Bom, cá estamos nós. E esta é minha dissertação de mestrado que tem como objeto a obra-prima de Pellegrino Artusi e como orientadora a Prof.^a Dr.^a Solange Mittmann. Enquanto ele me colocava na parede cobrando posicionamentos, ela me acolhia abrindo possibilidades. Uma bela dupla, não?!

Esta dissertação é também o fechamento de um ciclo de quase dez anos. Com ela, retiro a atenção exclusiva que dei para a obra de Artusi e para a culinária italiana. Mas confesso que dessa vez não há uma grande crise. Não há grandes dilemas, grandes dramas. Um pouco de pesar, sim, pois me despedir de uma presença tão constante como foi a do Artusi, nesses últimos anos, tem lá a sua dor. Creem os espíritas na obsessão, fenômeno em que espíritos causariam algum tipo de transtorno aos vivos. No caso aqui, o oposto, pois, na última vez que fui visitar o túmulo de Artusi em Florença fiquei com a sensação de que

³ Meu amado companheiro.

tudo isso já está pesado demais para ele. Olhei para o seu busto no jazigo e nada, nada tira da minha cabeça que ele estava com os olhos pra cima, impaciente, e pensando, “*Ohimé! Ela aqui de novo?!*”. Pedi um pouco mais de paciência, pois é nossa reta final. Travamos o trato de que nos deixaríamos ir, cada qual em seu caminho, encerrando esta dissertação. E desta trajetória, percebo que o ganho foi enorme: conhecer Artusi me colocou na cozinha. Analisar sua obra me trouxe a *autoria*.



Estas são as capas do *Almanaque Artusi*, publicação realizada pelo Armazém Artusi nos moldes dos antigos almanaques de farmácia. Editado pela jornalista Iara Maurenre, eles apresentaram reportagens sobre Pellegrino Artusi e Marietta Sabatini, sua cozinheira; reportagens sobre culinária e viagens; entrevistas com clientes e com fornecedores; caça-palavras, palavras-cruzadas; receitas; divulgação de produtos; curiosidades; horóscopo culinário etc.

B. Tra la penna e le pentole⁴, um objeto

A minha “saída” da cozinha e o retorno às Letras causaram estranheza e, não raras vezes, fui questionada sobre com o que eu estava trabalhando, sobre qual era o meu objeto de pesquisa “nas Letras?!”. Essas perguntas vinham com a certeza de que a culinária era página virada na minha vida, então, para responder eu acionava um roteiro mental de explicação que começava mais ou menos assim:

⁴ *Entre a caneta e as panelas*; tradução minha.

Estou analisando a noção de autoria no livro *A Ciência na cozinha e a arte de comer bem*, de Pellegrino Artusi, considerado, pelo êxito de sua obra, o pai da culinária italiana moderna e um dos autores fundamentais na construção identitária italiana, visto que a primeira edição foi publicada 30 anos depois de uma problemática unificação política do país. Trabalho sob a perspectiva da Análise do Discurso Francesa, uma disciplina de interpretação fundada por Michel Pêcheux nos anos 1960, e que sustenta em seu quadro epistemológico a articulação entre três áreas do conhecimento: a linguística, o materialismo histórico e a psicanálise...

A explicação, repetida muitas vezes quase que automaticamente, resultava numa nítida cara de interrogação seguida de um silêncio constrangedor em alguns interlocutores. Em outros, um “Ah, que legal...” escondia o subtexto “entendi foi é nada!”. E em alguns suscitava uma conversa interessante sobre culinária, receitas, memórias, personagens, livros etc.

Língua, materialidade discursiva, sujeito... A partir dessas noções teóricas, começaria a pensar não mais o indivíduo Pellegrino Artusi, mas o discurso desse sujeito romanholo, burguês, com aspirações literárias e um olhar muito atento à língua italiana, bem como à culinária. Ainda assim, durante a seleção do mestrado, me perguntava se o viés da Análise do Discurso era mesmo o caminho a ser trilhado, com o agravante da dúvida de se seria do interesse dela uma pesquisa nesse campo discursivo. Lembro que quando voltamos a conversar sobre o meu retorno aos estudos em AD (eu havia sido bolsista de Iniciação Científica de 2006 a 2009), perguntei à Solange se a ideia seria aceita pelo grupo, afinal de contas, eu apresentaria um projeto sobre discurso culinário e a AD havia permanecido para mim como uma perspectiva que se dedicava quase que exclusivamente à questão política. Estaria a culinária à altura de tamanha seriedade? Voltei para casa com o texto da professora Ercília Cazarin (2013) *A Análise do Discurso e sua interface com o político* onde ela explica que

No decorrer dos tempos, pesquisadores franceses e, mais tarde, brasileiros ligados à linha teórica em que nos inscrevemos, não só vêm desenvolvendo, (re)significando, criando noções teóricas, como também ampliando o campo de abrangência da teoria, incluindo, para além de discursos políticos, os mais diferentes *corpora* como objeto de análise (CAZARIN, 2013, p. 166).

“Comer, todo mundo come”, diz a máxima, porém comendo não estamos apenas mantendo a nossa existência enquanto seres vivos, mas também significando o que ingerimos, provendo sentidos aos alimentos e os transformando em comida, comida que

nos situa como sujeitos no mundo. Existe outra máxima, tão verdadeira quanto a primeira, que diz: “Comer é um ato político.”. Entendendo desse modo, ao tratar a culinária, a alimentação e os discursos sobre pela perspectiva da AD, estamos abordando a face política dessas práticas, as relações de forças que estão implicadas nelas, os conflitos, a constituição dos sujeitos a partir desses modos e saberes.

A tese de doutorado de Phellipe Marcel, defendida em 2014 e intitulada *O que se pode e se deve comer: uma leitura discursiva sobre sujeito e alimentação nas enciclopédias brasileiras (1863-1973)*, me trouxe a compreensão do quão produtivo e interessante seria analisar os discursos culinários e tudo o que envolve as práticas alimentares:

A discursivização sobre aquilo que se come é, portanto, necessariamente ideológica, ou seja, inserida na produção ilusória de evidências de uma dada formação social, intrincada com seus modos de produção e com seus processos de conflito de classes. Analisar os discursos sobre comida e alimentação é pensar em sentidos ideologicamente constituídos e verificar a sua inscrição em matrizes de sentido que nomeiam, que adjetivam, que predicam essas comidas de forma ilusoriamente natural – como se fosse um procedimento cognitivo (ESTEVEES, 2014, p. 15).

A questão que se colocava para mim – se o tema seria passível de análise na academia – é, sem dúvida, o reflexo da marginalização do seu *estado da arte* ao longo dos séculos. Isto é, embora a culinária seja designada como arte [*arte e técnica* de cozinhar], ela, até muito recentemente, não havia sido classificada entre as artes maiores. O próprio Artusi nos relata a dificuldade de publicar o seu livro de culinária em pleno século XIX: “E foi muito humilhante para mim, receber esta resposta muito seca: *Não nos ocupamos de livro de cozinha!*” (ARTUSI, 2009 [1902], p.24), e por isso decide, ele mesmo, bancar a publicação.

Rudolf Trefzer (2009, p.13) afirma que “livros de receitas cumprem diferentes funções, de acordo com a época e o público a que se dirigem”, o que significa, para o analista de discurso, dizer que a partir desse texto (o livro de receitas) temos acesso ao funcionamento dos discursos, às suas condições de produção e ao imaginário de leitor.

Porque, a partir desse olhar, não fazemos uma descrição do texto, mas uma teorização sobre os discursos, ou seja, tomamos o texto como unidade linguística para a análise do funcionamento do discurso e reflexão sobre as condições históricas de produção/leitura. E porque nessa teorização, não efetuamos uma análise exaustiva, tentando dar conta de todos os aspectos envolvidos, mas

trabalhamos profundamente sobre alguns aspectos discursivos interrelacionando arqueologicamente noções teóricas (MITTMANN, 2007, p.153).

Marietta Sabattini, a fiel empregada de Artusi, nos conta em entrevista a Rina Simoneta para a revista *La Cucina Italiana* de 15 de fevereiro de 1932:

[...] a sua única diversão [de Artusi] era o escrever. O livro começou quase como brincadeira, mas percebeu que lhe fazia bem e se apaixonou. Pouco a pouco começou a se corresponder com pessoas de várias partes da Itália. Escrevia sempre. Levantava às oito da manhã e permanecia à escrivaninha até a hora do almoço. Depois retomava a escrita por mais algumas horas. *E era um contínuo alternar-se entre o escritório e a cozinha, entre a caneta e as panelas.* Testávamos as receitas, todas, uma a uma. [...] A cozinha era para ele um campo de ação. Um lugar de estudo (SABATTINI, 1932; tradução minha).

Tomo aqui o enunciado *E era um contínuo alternar-se entre o escritório e a cozinha, entre a caneta e as panelas* como “um grão que aparece na superfície de um tecido de que é o elemento constituinte; como um átomo do discurso” (FOUCAULT, 1969 [2007], p. 90), pois, a partir dele, faço o meu gesto analítico em que interpreto que Artusi, ao ocupar simultaneamente esses dois lugares físicos – o escritório e a cozinha – compreendidos como lugares sociais *o autor* e *o cozinheiro*, ou ainda, *o intelectual* e *o trabalhador*, é o indício da própria condição burguesa de Pellegrino Artusi, naquilo que Arnold Hauser (2000 [1953], p. 498) aponta como “mudança no gosto” ocasionado pela ascensão da burguesia em que o sujeito foi desalojado do lugar decorativo no qual a aristocracia havia se instalado e foi interpelado a assumir o lugar expressivo, o lugar de (atu)ação a partir do século XVIII. A práxis artusiana – *entre o escritório e a cozinha* – é, assim, um ponto de ancoragem para minha análise sobre sua autoria, como mostrarei na sequência de capítulos que compõem esta dissertação.

Trabalhar essa noção em *A ciência na cozinha* requer de mim um exercício constante de retorno à teoria da Análise do Discurso, o que não deixa de ser um *alternar-se tra la penna e le pentole*. Realizar esse trabalho teórico-prático sobre a autoria em uma obra a mim tão cara e sobre um autor que considero tão íntimo, colocou-me muitas vezes em armadilhas próprias do conceito empirista sobre o que é um autor: “Poxa Artusi, como que tu escreveste uma coisa dessas?!” ou ainda “O Artusi”, “O Artusi”, “O Artusi”, tantas vezes evocado quando vou contar para alguém sobre meu objeto, dá a dimensão da opacidade que a noção de autoria possui. E foi justamente sobre esse efeito de unidade, sobre essa aparente inabalável simbiose entre autor e obra, tão própria daquilo que

entendemos comumente como autoria, nesse terreno quase impermeável, é que decidi me aventurar.

C. Deguste esta dissertação

Talvez vocês leitores estranhem o tom da minha escrita, digamos assim, mais coloquial para uma dissertação de mestrado. Durante todo o ensaio desta tentei ser mais requintada, pomposa, menos pessoal. Acontece que há verdades das quais a gente não pode fugir: minha escrita é essa. E, somente enquanto escrevo essas linhas, quase que numa catarse, é que me dou conta que este é o tom da minha cozinha também. Nunca fui dada à prática da alta gastronomia. Talvez aí, uma semelhança com Artusi: a nossa competência é a culinária doméstica, e o texto, algo que tenta mais aproximar do que causar estranhamento. Essa preocupação em aproximar os interlocutores perpassa o texto artusiano, da mesma forma em que perpassa o meu, em uma tentativa de colocar a ciência ao alcance do outro que está fora da academia.

Isso significa que a leitura desse texto não vai ser um banquete que exigirá de vocês normas de etiqueta muito sofisticadas e traje social. Este é um convite para que sentem à minha mesa e, enquanto trago pratos metaforizados em capítulos, me ajudem a elaborar as questões que aqui apresento. Pensemos que tudo isso está mais para um almoço de domingo em uma longa mesa embaixo de uma árvore num dia de primavera.

Abram a garrafa de vinho, peguem nacos de pão bezuntados em azeite e aproveitem a leitura.

Do menu:

A *entrada* tem uma responsabilidade muito grande em uma refeição como essa que, metaforicamente, proponho. É ela que informa aos comensais o tom dos pratos que seguirão, apresentando sabores de forma sutil para não comprometer o apetite, ao mesmo tempo em que instiga a curiosidade e a vontade de permanecerem à mesa. Aqui, não vai ser diferente. Ela vai servir para introduzir as noções que serão basilares no meu tratamento discursivo da autoria do livro *A ciência na cozinha e a arte de comer bem*, situando o lugar de onde escrevo e apresentando os “ingredientes teóricos” que serão encontrados ao longo desta dissertação.

O *primo piatto* é o que traz o carboidrato para refeição, a energia. Apresento um prato de história: da Itália e de Pellegrino Artusi. Nesse capítulo abordo as condições históricas da fragmentação política e cultural da Itália, o processo de unificação e a construção de uma identidade nacional através da história e da língua. Do mesmo modo, ilustro as “três vidas” de Artusi: a burguesa juventude em Forlì, a empresarial maturidade em Florença e a gastronômica velhice desfrutada junto ao seu best-seller culinário.

O *tramezzo* – o prato intermediário – como nos diz Artusi, “são os *entremets* dos franceses, pratos de menor importância que se servem entre um prato e outro”. Não diria eu que este capítulo não é importante. Ele está aqui para unir os dois capítulos principais. Nele apresento um pequeno percurso da história da escrita culinária na Itália e os reflexos da fragmentação da península nesse tipo de produção cultural.

O *contorno* é o acompanhamento do *secondo*. Este capítulo apresenta as noções específicas da análise do discurso para o tratamento da autoria. *Sujeito, texto e autor* são os elementos fortes do capítulo e seus desdobramentos nos dão a dimensão da complexidade de trabalhar a autoria pela perspectiva discursiva. Suspendendo as evidências, teremos acesso aos efeitos de sentido, às posições, aos discursos. Aliás, a sequência do capítulo apresenta um panorama dos discursos emergentes encontrados na obra artusiana: aqui já não cabe mais perguntar o que Artusi quis dizer, mas sim, como foi possível ele dizer.

O *secondo piatto* é o prato principal. Ele é responsável pela proteína e, geralmente, é colocado ao centro da mesa, para ser compartilhado. Aqui, é o meu capítulo central e o mais ousado. Nele, apresento as questões relacionadas à autoria de Pellegrino Artusi que fui elaborando ao longo dos anos, principalmente nos dois últimos. Com ele trago a possibilidade de pensarmos o acontecimento do *A ciência na cozinha* a partir de um *estilo* e de um *método* que correspondem, respectivamente, à *formulação* e à *circulação* dos discursos. Proponho uma nova noção de autoria, que chamo de autoria bumerangue, visto que o processo de escritura do texto é um jogo de ida e retorno entre o autor e seus leitores. Desse jogo, que acontece por vinte anos, o retorno que autentica o autor consolida o *nome de autor*, O Artusi. Porém, entendo que pela circulação e pelo alcance “midiático” do *nome de autor*, estamos diante de um *efeito-de-autor*, desdobramento do *efeito-autor* de Solange Gallo (1992) que reporto para o plano enunciativo-discursivo.

Ah, a hora da sobremesa! Aquele momento em que a gente já está saciado, as conversas mais sérias já aconteceram, a embriaguez teórica começa a pedir um docinho. Apresento, então, um trio de pequenas doses narrativas. São três encontros que tive com a obra artusiana ao longo dessa jornada de quase dez anos: 2012 em Florença, quando conheci um casal de Veneza em um restaurante; 2015 em Gravataí, ao conversar com um cliente do Armazém Artusi e, 2018 em Porto Alegre, ao visitar uma exposição de cadernos de receitas e localizar, em um deles, uma receita transcrita das páginas do *A ciência na cozinha*.

Para encerrar a leitura, um digestivo, algo que aprendi a beber com os italianos. Aqui, ele vem em forma de *efeito* de conclusão.

Bom apetite!

1 PRINCÍPIO

AD Montebianco - Emulsão de teoria da Análise do Discurso aromatizada com objeto de pesquisa.

A presente dissertação é o desdobramento de anos de contato com a obra de Pellegrino Artusi *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene – Manuale pratico per le famiglie*, traduzido no Brasil como *A ciência na cozinha e a arte de comer bem* (doravante *A ciência na cozinha*). Um contato que se inicia com o encantamento típico das paixões arrebatadoras. Pura idealização, puro romantismo elevado à potência máxima de... gênio criador. Pellegrino Artusi era para mim *o* cara, pai da culinária italiana moderna, descolado, irônico, bisavô dos *foodbloggers*, uno e unificador. Até o momento em que colocaram uma pulguinha atrás da minha orelha. Era 2012 e ainda reverberavam os eventos comemorativos do Centenário Artusiano ocorrido no ano anterior. Em Milão, consegui assistir a uma mesa-redonda que discutia a influência de Artusi na construção da identidade culinária italiana no evento *100-120-150 Pellegrino Artusi e l'unità italiana in cucina*, que marcou os 150 anos da unificação da Itália, os 120 anos da primeira edição do livro e os 100 anos da morte de Pellegrino Artusi.

Lá estava eu, toda deslumbrada, acenando positivamente com a cabeça a cada fala dos especialistas, até que um dos integrantes da mesa lançou a questão: “Qual era a Itália de Pellegrino Artusi? Porque o sul mal aparece nas linhas do livro! Que unidade é esta de que estamos falando aqui?” Ah, esses efeitos de evidência que nos enchem de certezas, mas que, quando desestabilizados, causam aquele incômodo que não nos deixa sossegar. Daquela primeira inquietação de 2012, outras tantas surgiram. A maior delas, a autoria de Pellegrino Artusi.

Se a escrita se dá pelo sujeito que assume um lugar social inserido num contexto, meu gesto foi ao encontro desse sujeito autor e da sua apropriação que o situa como origem [pai] e totalidade [da culinária italiana]. E esse papel social de Artusi fica tão intimamente ligado à obra que, para os italianos ainda hoje, o livro *A ciência na cozinha* é conhecido como *O Artusi*, embora o livro, em termos culinários, não apresente “receitas autorais”, e sim uma grande “compilação” das práticas culinárias regionais, muitas delas vindas da oralidade, até então sem registros escritos. Os vinte anos de atualizações do livro, que foi publicado pela primeira vez com 475 receitas e tem sua última edição com 790 (ver anexo 2), conta com a ajuda dos leitores que enviam cartas com receitas, dicas e comentários ao

autor. A escrita do livro se dá num sistema de cooperação, uma ligação entre tradição, memória, escrita, oralidade, identidade, cultura regional, tudo isso num grande caldeirão fumegante de política nacional recém-criada.

Portanto, quando tomo como objeto de pesquisa um livro de culinária, a primeira consideração que devo fazer é que *receita*⁵ é um objeto simbólico. Ela é a textualização (inclusive da/na oralidade) das práticas culinárias que carrega em si muito mais do que o ato comunicacional *do que e como cozinhar*. Desse modo, a minha investigação se constrói não somente pela evidência de *um livro de culinária escrito por um homem italiano e publicado na Itália em 1891*. Essas três informações – texto, autor, contexto – passam a ser compreendidas e interpretadas em suas relações com a exterioridade (do texto), a interpelação ideológica (do sujeito) e as condições de produção (do discurso), que são de ordem histórico-social.

Frente a isso, embora o meu objeto seja legitimado como um livro de culinária e seu autor autenticado como cozinheiro⁶, não trago à discussão as questões discursivas *da* receita no sentido estrito do gênero (ingredientes e modo de preparo). Essa materialidade, passível de análise intra e interdiscursiva, certamente é, desculpem a infâmia, um prato cheio para análise, principalmente no que tange a sua historicidade e às tantas vozes que podem ser ouvidas entre a instrução de um tipo de corte ou de temperatura de um forno. No entanto, meu gesto analítico se constitui sobre o *processo de escritura* das receitas e dos textos outros que as orbitam, como por exemplo, paratextos da obra e correspondências trocadas entre Artusi e leitores encontradas no livro *Pellegrino Artusi e la cucina di casa*, de Martina Fabretti (2008). Além disso, este trabalho se diferencia dos demais estudos já realizados acerca da obra artusiana, pois se propõe a suspender as evidências simbólicas tanto sobre a figura do autor italiano quanto da obra também conhecida como *O Artusi*.

Filiada à Análise do Discurso franco-brasileira (doravante AD), o propósito deste estudo é analisar a autoria artusiana pela perspectiva discursiva. Perspectiva que possibilita

⁵ Em Análise do Discurso não tomamos o texto pela classificação em gêneros textuais. Em nossa perspectiva, o gênero é entendido como prática textual discursiva, isto é, a *receita* enquanto forma histórico-social reconhecível na situação enunciativa em que ocorre e, por isso, passível de relações de força, embora produza o efeito de sentido único, claro e evidente.

⁶ Em 2012, procurando o túmulo de Pellegrino Artusi no *Cimiterio delle Porte Sante* em Florença, perguntei a dois funcionários onde encontraria o local. Eles pensaram um pouco, falaram entre si e um deles disse “*Ah si, certo, il cuoco! È di là!*”. Tomo esse episódio como ilustrativo da evidência de legitimação de Artusi não apenas como autor, mas também como cozinheiro.

olhar para o texto de uma forma menos ingênua e desnaturalizada, pois coloca em suspenso várias das nossas certezas sobre ele, sobre a figura do autor, sobre a história destes e da língua.

A AD se constitui como uma proposta de interpretação. Um dispositivo teórico-analítico que surge nos anos 1960 a partir das inquietações do filósofo Michel Pêcheux (também sob o pseudônimo de Thomas Herbert) que começa a ser desenvolvido no Brasil, a partir dos anos 1980, através dos estudos de Eni Orlandi. De acordo com a autora, a AD aparece em um contexto intelectual que está abalado por dois tipos de ruptura: a possibilidade de observar não *o que* um texto quer dizer, mas sim como ele *funciona* e o modo como se pensava a “leitura”, não mais como uma simples decodificação, reconhecendo assim, a impossibilidade de se ter acesso ao sentido “escondido” em algum lugar do texto.

Tais reflexões e deslocamentos epistemológicos mobilizam o percurso teórico da AD em um trabalho de elaboração e reelaboração sobre a própria teoria em “três épocas”. Parte do objetivo de “fornecer às ciências sociais um *instrumento* científico de que elas tinham necessidade” (HENRY, 2010 [1990], p. 13), passa por deslocamentos teóricos importantes, resultado “de uma conversão (filosófica)” em que noções como *formações discursivas* e *interdiscurso* fornecem o entendimento de que os efeitos de sentido “são relações de forças desiguais entre processos discursivos” (PÊCHEUX, 2010 [1983], p. 309) e, a partir dos anos 1980, constitui-se como uma proposta de interpretação, articulando para isso, três áreas do conhecimento: a Linguística, o Materialismo Histórico e a Psicanálise.

É importante pontuar que a AD, embora uma proposta de interpretação, não acolhe qualquer interpretação, e nem se constitui como uma metodologia aplicada. Ela é uma teoria que tem seu próprio quadro epistemológico definido (PÊCHEUX, FUCHS, 2010 [1975]) e apresenta um gesto analítico pautado na leitura e compreensão dos processos de produção do discurso – a sua *constituição*, a sua *formulação* e a sua *circulação* – como meio de acesso aos efeitos de sentido do acontecimento (ORLANDI, 1996, 2001). Se os sentidos podem ser muitos, mas não qualquer um, o analista de discurso investiga as formas em que o discurso está definido por diferentes condições de produção, por sua historicidade e por seus efeitos de sentidos. Isto é, analisamos o funcionamento do discurso através de sua materialidade histórica, lugar em que o ideológico se inscreve pela prática do sujeito.

Dessa forma, a Análise do Discurso é uma teoria que articula em seu objeto – o discurso – a conjunção de três modos de “opacidade”: a língua, a história e o sujeito. Isso significa dizer que para a AD a *língua* não é um sistema fechado (rompendo assim com a dicotomia saussuriana), mas uma estrutura equívoca, base para os processos discursivos e que funciona justamente por ser atravessada pela história e pela subjetividade; a *história* não é cronológica ou linear, mas sim, produção simbólica de sentidos em que evidências são produzidas a partir das condições de produção da língua e do sujeito e pela ideologia (principalmente); e o *sujeito* não é a origem nem senhor do seu dizer, pois é afetado pelo *inconsciente* e interpelado pela *ideologia*.

Posto isso, cabe pensar: língua, história, sujeito, ideologia... O que pode ter isso a ver com a comida?

A alimentação – o preparar, o comer, o nomear etc. – por ser um lugar de práticas sociais, é compreendida pela AD como um campo discursivo. Isto é, um lugar que nos permite acompanhar as práticas discursivas e seus funcionamentos em determinada cultura. Se para funcionar as línguas selecionam os próprios signos pertinentes e as próprias regras de associações entre significantes e significados, a comida como linguagem, como materialidade significante, encontra as próprias limitações e combinações, não só em relação à necessidade biológica e ambiental, mas também em relação a preferências e a descartes motivados culturalmente e, como tais, “nem sempre interpretáveis em termos de utilidade, eficácia e ‘conveniência’ para a sobrevivência da espécie” (TETI, 2015, p. 20, tradução minha).

Poulain (2013) coloca que a cozinha e as maneiras à mesa estão presentes na sociedade e acontecem em um espaço dito livre, porém com algumas regras, sejam elas ecológicas, tecnológicas ou biológicas, o que as tornam elementos fundamentais para o saber antropológico. Para o autor, “a maneira como os homens concebem a satisfação de suas necessidades alimentares não poderia reduzir-se a lógicas utilitárias ou tecnológicas estritas. A alimentação tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano” (Ibid.; p. 17).

De fato, as práticas alimentares – entre elas a culinária – são práticas simbólicas, ou seja, são maneiras como os sujeitos lidam com aquilo que escapa e que não tem sentido. É o que Lacan (1964) vai qualificar como *Real*, aquilo a que não temos acesso. Conforme Esteves (2014), o Real nunca poderá ser completamente significado pela linguagem. Ele

apenas garante a constituição do sentido, não podendo, portanto, ser apreendido uma vez que “só existe língua por ela não ser capaz de dizer tudo” (ESTEVES, 2014, p. 15).

Nessa impossibilidade de se relacionar com o *Real*, o sujeito simboliza, denota sentidos às suas práticas: é pela via do simbólico (linguístico) e do imaginário (ideológico) que ele pode dizer e ser dito. Porém, quando Poulain nos traz a ideia de que há entre o homem e a alimentação *um espaço deixado livre*, ou seja, que há entre a necessidade vital de alimentar-se e o comer um espaço intrinsecamente ocupado pelas práticas alimentares e suas significações, devemos considerar que não existe “livre” quando tratamos de sujeitos. Essas práticas são a materialização da ideologia – “as ideologias não são feitas de ideias, mas de práticas” (PÊCHEUX, 1995 [1975], p. 144) – e estão relacionadas “ao processo do significante e do sócio-histórico na constituição do sujeito de tal forma que, posto em relação à experiência do mundo, possibilita que sentidos sejam sempre produzidos” (MARIANI, 1998, p. 88).

2 PRIMO

Tortellini all'italiana – massa recheada de história e biografia ao molho de Unificação.

2.1 Itália e sua fragmentação política e cultural

*Io non mi sento italiano/ ma per fortuna o purtoppo lo so*⁷

Giorgio Gaber

O meu primeiro contato com Pellegrino Artusi se deu através destas palavras:

Na Itália, fortemente fragmentada por fatos históricos já bem conhecidos, a cozinha e a língua que a expressam constituem um setor particularmente sensível, ainda mais se observados sob o seu longo percurso temporal. A dimensão de tendência universalista da culinária medieval e renascentista torna de difícil definição a entidade das tradições locais, ao passo que, pode-se perceber a forte estabilidade de um determinado léxico culinário de base, bem como, desde o início, o consistente débito para com a cultura francesa. O ponto crucial é certamente representado pela obra de Artusi, a primeira tentativa verdadeira de dar vida a uma culinária e a uma língua unificada, simples e compreensível (FROSINI, 2007, p. 41; tradução minha).⁸

A fragmentação histórica da Itália ressoa na noção de identidade ao longo dos tempos. Dante Alighieri a cantava já no século XIII – “Ah! serva Itália, morada das angústias, nau sem piloto em mar tempestuoso, imperial outrora, lupanar agora!”⁹ – do mesmo modo em que o cantor milanês Giorgio Gaber, no início dos anos 2000, revela a complexidade de se identificar como italiano, conforme o texto da epígrafe. Certamente, esses dois exemplos, embora dialoguem, não tratam da mesma coisa, da mesma noção de pertencimento. Enquanto Dante demonstra seu desencanto com a submissão da Itália ao estrangeiro da Idade Média (fator que impossibilitava a formação de uma unidade cultural e política maior na época), Giorgio Gaber faz duras críticas à Itália como “essa nossa Pátria que não sei o que é” da/na contemporaneidade.

⁷“Eu não me sinto italiano/ mas por sorte ou azar o sou” (Trad. minha) - Canção “Io non mi sento italiano” do álbum homônimo e póstumo de Giorgio Gaber (1939-2003).

⁸ Nell'Italia che ben noti motivi storici hanno reso fortemente frammentata, la cucina e la lingua che la esprime costituiscono un settore particolarmente sensibile, tanto più se misurato sulla lunga prospettiva temporale. La dimensione tendenzialmente universalistica della cucina medievale e rinascimentale rende non facilmente definibile l'entità delle tradizioni locali, mentre si può apprezzare la forte stabilità di un certo lessico culinario di base, così come, fin dagli inizi, il consistente debito verso la cultura francese. Lo snodo fondamentale è certamente rappresentato dall'opera di Artusi, primo vero tentativo di dar vita a una cucina e a una lingua unitaria, semplice e comprensibile.

⁹ Dante Alighieri, A Divina Comédia – Purgatório – Canto VI.

Quase como um grande véu que cobre todo o território italiano, a noção de pertencimento àquela nação é uma problemática tão atual quanto antiga e, talvez, a condição primeira para tal efeito seja o seu contexto geográfico: uma península montanhosa que praticamente divide o mar Mediterrâneo em dois.

Sem cair em determinismos, pode-se afirmar que as características geográficas possibilitaram os eventos da história como invasões, conflitos e tensões, mas também promoveram contatos, relações e trocas. A longa costa da península tornou possível, mas não obrigatória, a ligação com o mundo exterior pelas várias ondas migratórias, servindo de ponto de passagem e de contato entre povos e civilizações do Oriente e do Ocidente. Por outro lado, o relevo predominantemente montanhoso dificultou maior contato entre as regiões e os povos colonizadores formando, assim, culturas locais fortes. A consequência? Um complexo mosaico cultural e linguístico que, segundo Bertonha (2005, p.17), tem na sua geopolítica “elementos-chave necessários para pensarmos as heranças que a natureza e a ação humana deixaram para os italianos de hoje e para a própria definição do que é Itália”.

De fato, ao longo dos séculos os movimentos pró-unificação evidenciaram a necessidade de haver uma unidade – ora cultural, ora política, ora econômica, conforme os grupos que a reivindicavam –, mas foi somente a partir dos ideais da Revolução Francesa e das revoltas nacionalistas de 1848 que a questão italiana começou a ser formatada rumo à unificação oficial.

As revoltas de 1848, que se espalharam por boa parte da Europa, e em especial pela França, Áustria e Itália, são em particular interessantes, uma vez que são símbolos de um nacionalismo relacionado ao conceito de cidadania, típico da primeira metade do século XIX. No caso italiano, seus mentores foram essencialmente as novas classes sociais emergentes, como os burgueses, intelectuais e profissionais liberais, mas também trabalhadores pobres (BERTONHA, 2005, p. 48).

Tal maneira de pensar o nacionalismo vai, com o passar dos anos, mudando e adotando outros tons. O que até metade do século XIX era entendido e reivindicado como defesa de uma democracia e de direitos sociais, na segunda metade passa a atender os interesses dos poderes, sendo conquistado por forças militares e por negociações diplomáticas. Os ideais nacionalistas na Itália perdem forças nas classes populares, enquanto se confirma e conquista território pelas mãos da elite.

Desse modo, em 1860, a geografia do que conhecemos como Itália está praticamente configurada. Alguns reinos – hoje, regiões – foram sendo anexados até meados do século XX, mas o Estado Italiano foi oficialmente proclamado em 1861.

“Fatta l’Italia, è bisogno fare gli italiani”¹⁰, é o enunciado que certamente evidencia a complexa unificação italiana, mostrando que a construção efetiva do novo Estado deveria ser forjada em um ideal de nacionalidade, como uma necessidade real de “criação” do italiano. E é certamente esse o sentido principal que os governantes deram ao enunciado nos decênios sucessivos a 1860. Diante da realidade da fragmentação linguística e cultural, da ausência de uma visão unificadora do passado da península, da hostilidade da igreja católica, da força dos sentimentos regionais e de tantos outros fatores contrários à realização da unidade moral e material da Itália, intensificam-se as práticas discursivas e simbólicas que tentaram forjar um imaginário de homogeneidade que refletisse a identidade da nova nação.

Falo aqui em “imaginário de homogeneidade” porque a História é um espaço lacunar e contraditório, onde o político, o ideológico e o social costuram seus antagonismos, suas dominâncias e suas determinações nos processos de significação na sociedade. Assim, o efeito de homogeneidade se dá, conforme Zandwais (2013, p. 265), pela refração das relações desiguais que permeiam o modo de constituição das nações, tornando opacos “os conjuntos de configurações simbólicas que podem ser associadas às construções discursivas que caracterizam um imaginário de Estado-Nação”, atendendo os interesses dos grupos e das classes dominantes, no caso da Itália, uma classe com fortes resquícios aristocráticos e com um jovem – e urgente- espírito burguês.

A construção de uma memória histórica foi um dos recursos para criar o efeito de unidade, um imaginário de eterna Itália que não abrisse espaço para outras possibilidades,

¹⁰ *Feita a Itália é preciso fazer os italianos* – Frase atribuída a Massimo Taparelli (1798-1866). Marquês d’Azeglio que foi escritor, pintor e político influente na Itália pré-unificação. Depois de se dedicar à pintura e à literatura, aproximou-se da política italiana onde atuou por muitos anos e em diversos cargos. Bastante crítico às configurações que as políticas nacionais estavam tomando, ele se opunha à unificação da península julgando-a imatura e de caráter fraco. É provável que o enunciado canônico “*Fatta l’Italia, è bisogno fare gli italiani*” não tenha sido “proferido” por D’Azeglio, mas sim retirado do seu livro de memórias “*I miei ricordi*” publicado em 1891, e colocado em circulação em discursos urgentes pós-unificação. O trecho em questão diz: “*Mas, ao fazer o próprio dever, na maioria das vezes cansativo, vulgar e ignorado, é necessário força de vontade e persuasão, que o dever se deve cumprir não porque os diverte ou os faz desfrutar, mas porque é dever; e essa força de vontade, essa persuasão, é aquele precioso dote que, somente em uma palavra, chama-se caráter, então, para dizer em uma só palavra, a primeira necessidade da Itália é que se formem Italianos dotados de altos e fortes caracteres. Mas, infelizmente vamos cada dia mais ao encontro do oposto: infelizmente é feita a Itália, mas não os italianos*” (D’AZEGLIO, 1971 [1891], p. 5; tradução minha).

para outras histórias, principalmente as tantas histórias de dominação que a península carregava, num claro intuito de controle dos sentidos. Este recurso moderno – que Pierre Nora (1993 [1984]) vai definir como “lugares da memória” – que articula história e memória acaba por evocar o passado no presente, gerando um efeito de estabilização e continuidade sobre os italianos. Uma estratégia que visava marcar, inclusive espacialmente, as transformações políticas estabelecidas no “novo” território e que deveriam ser não apenas assimiladas, mas comemoradas e recordadas por toda a gente.

Assim, o problema da recente nação foi contornado criando a concepção de que a Itália sempre existiu e que, mesmo fragmentada, pode contar com a sua história desde os tempos imemoriais, mas principalmente, que nela existe o seu tempo de glória, o Império Romano:

Roma e Itália, centro do mundo. Não espanta realmente que, na mitologia do povo italiano, esse período seja tão idealizado. [...] Para a Itália que viria depois do colapso do Império, fraca, empobrecida e dividida, a nostalgia pela época romana só poderia ser imensa. [...] O período romano deixou, assim, não apenas ruínas espalhadas pelo território italiano e influências evidentes na língua e na cultura desse povo, mas marcou indelevelmente a própria psique dos italianos (BERTONHA, 2005, p.29).

Não por acaso, o movimento que lutava pela criação de um Estado italiano independente foi chamado de *Risorgimento*¹¹ (Ressurgimento), numa alusão aos tempos áureos da península que deveria ressurgir: o Império Romano e o Renascimento. A filosofia do Ressurgimento, que ansiava pela realização da unidade através de uma língua comum, pode ser exemplificada nas palavras do escritor e patriota italiano Luigi Settembrini (1813-1876):

Vós sabeis que quando um povo que perdeu a sua pátria e a sua liberdade e anda disperso pelo mundo, a língua oferece a eles o lugar seguro de pátria e de tudo; e que quando o pensamento e o sentimento de sua grandeza passada retornam a ele, a língua retorna à antiga. Vós sabeis que isso aconteceu na Itália, e que a primeira coisa que queríamos quando nos ressentimos italianos, depois de três séculos de servidão, foi a nossa língua comum, que Dante criou, Maquiavel escreveu, Ferruccio falou. Sabeis, enfim, que vários homens valentes decidiram restaurar o estudo da língua, e fizeram um trabalho altamente civil, porque a

¹¹*Il Risorgimento* (1815-1871) foi um movimento ideológico e literário decisivo para a unificação da Itália, articulado principalmente pelas elites italianas. Um movimento complexo e resultado da atuação de diversos políticos, pensadores, conspiradores e patriotas que, em linhas gerais, não compartilhavam das mesmas ideias do que seria o novo Estado, sendo, então, compreendido por muitos pesquisadores como um *processo* de motivos muito mais ideológicos e culturais do que político-econômicos. Seus grandes nomes foram Giuseppe Mazzini (1805-1872); Camilo Benso – Conde de Cavour (1810-1861) e Giuseppe Garibaldi (1802-1882).

língua era para nós um lembrete da grandeza, da sabedoria, da liberdade, e esses estudos não foram moda literária, como agora os tolos ainda acreditam, mas sim a primeira manifestação do sentimento nacional (SETTEMBRINI, *apud* DE MAURO, 1963 [1993], p. 01; tradução minha)¹².

No que tange à língua e à literatura, cabe enfatizar que foi durante o Renascimento que houve a primeira grande tentativa em estabelecer um idioma único: Florença¹³ era o centro cultural e econômico da Itália e a língua literária toscana torna-se, com o advento da imprensa gutenberguiana, a língua comum de uso escrito, dotada de eficiente codificação e capaz de conquistar um relevante posto entre as grandes línguas europeias. O interesse comercial pela definição de um modelo linguístico *padrão* capaz de alcançar um amplo público de leitores italianos fez com que a indústria do livro acolhesse e promovesse possíveis cânones da literatura italiana (TRIFONE, 2007, p.23). E assim foi feito. Dante (1265-1321), Boccaccio (1313-1375), Petrarca (1304-1374) e Ariosto (1474-1533) figuraram como os grandes escritores do período renascentista convocados a representar os cânones da literatura nacional na pós-unificação.

Com a unificação estabelecida, houve a necessidade de criar um aparato estatal unitário: um só parlamento, uma só administração burocrática, uma só magistratura e uma só organização militar. Foram nesses órgãos públicos, principalmente nas grandes capitais, que, através da língua do direito e da língua burocrática, se estabeleceram as primeiras adoções e a difusão do italiano como língua nacional (DE MAURO, 1993). Não por acaso as línguas nacionais dos Estados modernos se fundam sob a ideologia do direito. Com o Estado unificado, é instaurada uma nova ordem, a qual visava absorver as diferenças, fazendo com que as barreiras visíveis desmoronassem. Entre essas barreiras está a língua que, não sistematizada, poderia prejudicar a economia e a ordem do preceito nacionalista. O suporte para atenuar a nova configuração se dá pela língua do direito que Gadet e

¹² Voi sapete che, quando un popolo ha perduto patria e libertà e va disperso pel mondo, la lingua gli tiene luogo di patria e di tutto... Sapete che così avviene in Italia, e che la prima cosa che volemmo quando ci risentimmo italiani dopo tre secoli di servitù, fu la nostra lingua comune, che Dante creava, il Machiavelli scriveva, il Ferruccio parlava. Sapete infine che parecchi valenti uomini si dettero a ristorare lo studio della lingua, e fecero opera altamente civile, perchè la lingua per noi fu ricordanza di grandezza di sapienza di libertà, e quegli studi non furono moda letteraria, come ancora credono gli sciocchi, ma prima manifestazione del sentimento nazionale.

¹³A importância econômica, cultural e linguística da Florença do Renascimento reflete, mais de cinco séculos depois, diretamente no objeto desta dissertação, pois já é estabelecido nessa cidade que Pellegrino Artusi escreve o seu livro de culinária. O que desejo apontar aqui é como as condições de produção da obra artusiana – o seu suporte linguístico toscano-florentino, o mercado editorial e o lugar social do autor como burguês, letrado e habitante da, então, capital cultural italiana no final do século XIX – são permeadas por essa construção da memória social que buscou na Renascença a sua legitimação.

Pêcheux (1981) vão chamar de “língua de madeira”, uma língua autoritária, na qual os sentidos sobre as palavras são tomados na sua relação de transparência com o mundo.

[...] o importante aqui é que esta nova barreira, invisível, não separa “dois mundos”; ela atravessa a sociedade como uma linha móvel, sensível à relação de força, resistente e elástica, sendo que, de um e outro de seus lados, as mesmas palavras, expressões e enunciados de uma mesma língua, não têm o mesmo “sentido”: esta estratégia da diferença sob a unidade formal culmina no discurso do Direito [...] (GADET, PÊCHEUX, 2004 [1981], p. 11).

A língua do direito representa, no interior da língua, a maneira política de denegar a política, em que os sujeitos, para se tornarem cidadãos, se libertam de seus particularismos históricos. Portanto, para que o “cimento” deixasse de ser apenas uma fina camada e realmente sustentasse o novo Estado-Nação, a questão não poderia permanecer somente na elite dominante, era necessário fazer os cidadãos se identificarem como membros daquela nação e, para isso, convocaram a história e a educação a alicerçarem a construção social e significativa do passado e dos valores futuros que a população italiana pós-unificação deveria incorporar como identidade coletiva.

[...] essa comunidade de lembranças ou representações do passado das quais diversos grupos sociais, políticos e culturais se valem para construir os registros de sua genealogia, manter-se no presente e defender-se dos riscos e acontecimentos futuros, tanto em um sentido positivo quanto negativo. A memória coletiva costuma estar repleta de heróis, mitos e ritos que dão forma a seus conteúdos e, portanto, possui também uma alta dose de diretivas éticas e prescrições morais (CARRETERO, 2010, p. 35).

E, para que a história atuasse efetivamente sobre a memória coletiva do povo italiano, foi necessário apostar forte em uma nova grande instituição: a escola, pública e obrigatória, deveria servir como catalisadora da ideologia vigente. Se o projeto maior do Estado, enquanto *aparelho*¹⁴, é implantar a sua ideologia, a necessidade de levar os italianos aos bancos escolares era imperativa nos primeiros anos da unificação. Para “fazer os italianos” que a nova nação precisava, a palavra de ordem foi “educação”, e os governos dos primeiros anos pós-unificação tentaram utilizar os instrumentos de uma pedagogia

¹⁴ Segundo Louis Althusser (1970), o Estado é um complexo aparelho que comporta as relações de desigualdade-subordinação em que a classe dominante, ocupada de diversas esferas – governos, escola, igreja, polícia etc. – impõe a sua ideologia a classe dominada. “O aparelho de Estado” – escreve ele – “que define o Estado como força de execução e de intervenção repressiva, ‘ao serviço das classes dominantes’, na luta de classes travada pela burguesia e pelos seus aliados contra o proletariado é de fato o Estado, e define de fato a ‘função’ fundamental deste” (p.32).

nacional com o intuito de formar, por meio dela, os italianos, ensinando-lhes os valores da pátria, da monarquia, o amor ao país e ao soberano.

Para ilustrar os discursos vigentes sobre a educação e o papel que ela deveria desenvolver nos primeiros anos da Unificação, apresento um recorte dos três programas educacionais (1860-1905) e suas finalidades pedagógicas:

Perspectiva: Ressurgimental

1860 – Formação e prática civil para contribuir para a unificação linguística e cultural do recém-estabelecido estado nacional. Funda-se sobre o ensino da religião, da língua italiana, da aritmética. Educação moral articulada com a educação religiosa. Obediência central e respeito ao “Poder Constituinte”.

1867 - O objetivo da Unificação do povo italiano a nível linguístico é reforçado. A instrução deve ser unida à educação para que sejam os cidadãos "educados, e sábios e inclinados ao bem”.

Perspectiva: Positivista - inspirado em Roberto Ardigò

1888 – Responder às necessidades do povo e da nação. “Dar força ao corpo, penetração à inteligência e justiça para a alma, e governar-se em todos os sentidos, como é factível, a ser alcançado”. Esses objetivos devem permear todas as disciplinas, sem distinções artificiais, e ter como ponto de partida a experiência concreta da criança.

Perspectiva: Positivista - amplamente baseada sob a pedagogia de Herbart

1905 - Define-se de modo claro o "duplo propósito" do ensino elementar: constituir um curso completo de estudos e introduzir a continuação deles. Os programas são fortemente articulados para responder ao duplo objetivo. Consistente com os programas precedentes, dos quais não é discutida a abordagem geral, a finalidade principal é vencer a ignorância sob todas as frentes, de "irradiando a luz dos altos ideais e de verdades positivas", para permitir "a elevação moral e econômica, civil e social do povo italiano”. Desenvolvimento de inteligência e das capacidades práticas, através de constante paralelismo entre ensino formal e prático. Ponto de partida: observação do mundo circundante. Ensino moral e cívico que "deve ser reconciliável com qualquer fé religiosa,... e que deve se propor a inspirar aos alunos sentimentos de dignidade e de honra, respeito por si mesmo e pelos outros, amor sincero pela verdade, firmes intenções de cumprimento constante do dever”.

(Fonte: *Istituto Nazionale – Documentazione, Innovazione, Ricerca Educativa*; tradução minha).

Nessa montagem da memória histórica italiana, o caráter imagético da arquitetura e do urbanismo também foi utilizado como ferramenta de construção simbólica. Seria o

funcionamento daquilo que Davallon (1983) aponta como o papel da imagem: um operador de memória social. Ela opera com a articulação, com o entrecruzamento entre memória coletiva e história, abrindo assim a possibilidade de um controle de memória, numa espécie de “representação” da realidade e da significação onde, justamente nesse espaço entre uma e outra, o fato social acontece. A imagem, diz Davallon (2015 [1983], p.28), “é antes de tudo um dispositivo que pertence a uma estratégia de comunicação”. E a estratégia da propaganda nacionalista era comunicar que os italianos tinham a sua história, os seus mitos e os seus heróis, numa espécie de monumentalização do passado então apreendido e encenado. Como nos diz Nora (1993 [1984], p.14): “A necessidade de memória é uma necessidade da história”.

Durante os primeiros anos de unificação foram espalhadas por todo o país estátuas de Dante Alighieri – *pai* da língua italiana-, de reis e de grandes figuras italianas. Em Roma foi construído, em 1911, o colossal monumento em homenagem a Vittorio Emmanuele II, Rei do Reino da Itália em 1861, representando os ideais e as lutas da unidade italiana. Os nomes do Ressurgimento – Mazzini, Cavour e Garibaldi- figuram até hoje nas principais avenidas das cidades italianas. E mesmo que todos eles divergissem sobre os ideais nacionalistas, foram colocados como “irmanados” na própria história sobre a unificação, criando um efeito de homogeneidade sobre a hibridação de gente, de línguas e de culturas, a favor dos interesses da classe dominante, de uma ideologia nacionalista.

Na edição de 1905 do *A ciência na cozinha*, Artusi, ao adicionar uma receita de forno ironiza esse momento histórico: “Se soubesse quem inventou o forno, gostaria de erguer-lhe um monumento às minhas custas; nesse século de *monumentomania* creio que ele mereça mais do que qualquer outra pessoa” (2009 [1905], p.260).

Antonio Gramsci, em seus escritos sobre o Ressurgimento e a Unificação, aponta como “a história como biografia nacional” operou tal qual um instrumento político para coordenar e fortalecer, nas grandes massas, os elementos que justamente constituem o sentimento nacional, naquilo que ele chamou de “uma passagem brusca e irracional, mas certamente eficaz”, em que biografia da “mãe se transforma na biografia coletiva dos bons filhos, contrapostos aos filhos degenerados, desvirtuados etc.” (GRAMSCI, 2014 p. 89). Em seu Caderno do cárcere nº 6, o autor confirma o trabalho da construção simbólica operada sobre os italianos:

A questão histórica é perturbada por interferências sentimentais e políticas e por preconceito de todo o tipo. Já é difícil fazer que o senso comum entenda que uma

Itália como aquela formada na década de 1870 nunca havia existido anteriormente e não poderia existir: o senso comum é levado a crer que o que existe sempre existiu e que a Itália tenha sempre existido como nação unificada, jamais tenha sido sufocada por forças estrangeiras etc. Numerosas ideologias contribuíram para reforçar a crença, alimentada pelo desejo de parecerem herdeiros do mundo antigo etc.; essas ideologias, por outro lado, tiveram a função notável como terreno de organização política e cultural etc (Ibid., p. 39-40).

Mas o que Pellegrino Artusi tem a ver com tudo isso? Artusi é apontado por historiadores e linguistas como um dos pilares dessa construção identitária italiana pós-unificação. Através da grande circulação de seu livro *A ciência na cozinha e a arte de comer bem – Manual prático para as famílias*, publicado pela primeira vez em 1891 e reeditado ao longo de 20 anos, ele foi capaz de apresentar a Itália aos italianos, além de sistematizar o léxico culinário italiano moderno.

Enquanto o Estado investia na tentativa de consolidar a Itália como uma nação, Artusi, um senhor burguês de 70 anos, patriota, liberal e anticlerical, chegava aos lares de muitos desses “novos” italianos quase que sorrateiramente, apresentando aos milaneses os toscanos, aos sicilianos os puglieses, aos lígures os romanholos, através não somente de receitas e de práticas culinárias, mas também de observações pessoais que ficam entre a etnologia e a picuinha, entre a descrição e a interpretação, num movimento complexo que, ao mesmo tempo em que sistematizava a língua italiana da cozinha gerando um efeito de unidade através da língua italiana, salientava as diferenças entre regiões apontando particularidades não somente das línguas dialetais, mas também das mentalidades regionais. Do mesmo modo, a partir do sucesso do livro e do aumento do número de alfabetizados na Itália pós-unificação, o meio rural começa a (re)conhecer as suas práticas e seus saberes – muitos deles, até então, existiam somente no plano da oralidade – que, colocados em circulação pelas páginas do *A ciência na cozinha*, diminuem a distância entre o campo e a cidade.

A história da culinária na Itália, se tratada em linhas gerais, é pautada em algumas dicotomias: *cozinha rica x cozinha pobre*, *abundância x fome* e *cidade x campo*. Embora a fome tenha assolado a Itália em diversos períodos da sua história e seja um componente importante para a relação do italiano com a comida (muito mais pelo senso de criatividade que colocou à mesa italiana ingredientes inimagináveis em épocas de fartura do que pela fama de “glutões”) é na dicotomia campo e cidade que opera o mais significativo deslizamento de sentido utilizado pelo/no estereótipo italiano na sociedade capitalista.

A Itália tem uma característica peculiar na sua história provinda das inúmeras

heranças deixadas pelo Império Romano: possui a mais rica tradição de vida urbana do planeta, e “o modo invejável de comer dos italianos é parte dessa tradição” (DICKIE, 2013, p.13). Assim, não é de causar surpresa que os nomes dos ingredientes e dos preparos mais emblemáticos do que conhecemos como culinária italiana carreguem nomes das grandes cidades. Por exemplo, molho bolonhês, mortadela bolonha, presunto parma, risoto milanês, pizza napolitana... Nomes de grandes centros urbanos, habitados por elites que usufruíam os mais variados insumos provenientes do campo e que, ao se localizarem espacialmente dando nomes das cidades aos pratos e aos materiais, criam uma espécie de cozinha regional estilizada ou, ainda, uma estratégia de afirmação identitária, na qual a “comida da cidade”, por ela ser da cidade, ganha um significado especial (MINTZ, 2001), resultando no apagamento dos outros agentes da cadeia produtiva.

Obviamente há hibridismos, principalmente porque os serviçais palacianos ou até mesmo os domésticos que trabalhavam nas cidades, em sua grande maioria, eram camponeses. Mas, a história da culinária italiana é pautada basicamente pela distinção de classe, pois, embora fossem os *contadini* produtores, eram os *cittadini* que possuíam os meios para transformar os insumos em iguarias, e as iguarias em letras. Desse modo, a tradição escrita soube, ao longo dos séculos, transmitir e representar parte importante da memória coletiva nascida da interação – comercial e cultural – que acontecia no cenário urbano. E os cozinheiros são parte importante nesse confronto: ao levarem seus saberes e suas práticas para dentro das cozinhas possibilitaram que as mesmas fossem incorporadas pela cultura letrada. No comentário abaixo, Pellegrino Artusi discursiviza essa relação do urbano com a comida:

N. 239 – Pagnotelle recheadas [*Pagnotelle ripiene*]

Nas grandes cidades, um eficiente cozinheiro é, querendo fazer uma comparação, como um general de armada em um vasto campo, bem entrincheirado, com numerosas e aguerridas legiões, onde pode demonstrar suas proezas. As cidades grandes, além de serem sempre bem providas de todas as maravilhas de Deus, têm ainda quem se preocupe em fornecer a elas as coisas mais insignificantes, as quais, mesmo que de pouca importância, contribuem para a variedade, a elegância e a precisão de seus trabalhos. Dessa maneira, como se encontram bastõezinhos de pão que, cortados em fatias, são enfiados no espeto com aves, fabricam-se *pagnotelle* do tamanho de uma maçã comum, para serem feitas recheadas (ARTUSI, 2009 [1891], p. 145).

Sendo assim, um dos traços característicos da culinária italiana foi a capacidade de mediar entre a cultura aristocrática e a cultura popular. A tradição escrita, expressão da alta gastronomia, adotou como fundamento uma cultura gastronômica de dimensão rural.

Porém, aquilo que vemos estampado em lindos livros de culinária italiana nos parece tão autêntico e bucólico, nos fazendo intuir que a culinária italiana é altamente camponesa e genuína, é importante ressaltar que nem sempre foi assim, uma vez que os camponeses até meados do século XX comiam muito mal. Toda a sorte de insumos e ingredientes que eles produziam não fazia parte das suas próprias refeições, como fica explícito no ditado *Al contadino non gli far sapere, quanto sai buono il cacio colle pere*¹⁵.

Portanto, se os livros de culinária que circulavam na Itália até o século XIX eram escritos por e para uma cultura de elite (monarquias, alto clero, alta burguesia), sem espaço dirigido à cultura alimentar camponesa pobre e nada refinada, um dos aspectos que tornou o *A ciência na cozinha* popular foi justamente trazer essas vozes marginalizadas como saberes legítimos:

[...] o sucesso *popular* do receitário – transformado, nas décadas sucessivas, em o receitário por antonomásia da culinária italiana – não se explicaria sem levar em conta o seu caráter, de fato, popular: o robusto substrato camponês que alimentava a cultura burguesa do final do Oitocentos. Assim, o trabalho do burguês Artusi, voltado para o público abastado da Itália urbana, de fato pegava fatias importantes dos saberes e das práticas da tradição rural; por isso os camponeses italianos que, gradualmente durante o Novecentos, aprenderam a ler e escrever preferiram *aquele* livro e não outro, reconhecendo nele os traços da sua própria cultura” (MONTANARI, 2012b, p. 11-12; tradução minha).¹⁶

Assim, se a palavra de ordem naquele momento era “é preciso fazer os italianos”, certamente Pellegrino Artusi teve um papel decisivo nessa... construção: “um autor e uma obra que deram uma contribuição significativa à ânsia unitária e à qualificação identitária da nação nascente” (FROSINI, MONTANARI, 2012a, p.xvii).¹⁷

Que lugar melhor para se constituir como sujeito italiano do que à mesa?

¹⁵ Ao camponês não deixe saber, como fica bom o queijo com a pera – Tradução minha.

¹⁶ [...] il successo *popolare* del ricettario – diventato, nei decenni successivi, *il* ricettario per antonomasia della cucina italiana – non si spiegherebbe senza tenere in conto il suo carattere, appunto, popolare: il robusto substrato contadino che alimentava la cultura borghese di fine Ottocento. Sicchè il lavoro del borghese Artusi rivolto al pubblico benestante dell’Italia cittadina, di fatto ripescava fette importanti dei saperi e delle pratiche della tradizione rurale; per questo i contadini italiani, a mano a mano, nel corso del Novecento cominciarono a saper leggere e scrivere, preferirono *quel* libro ad altri, riconoscendovi l’impronta della propria cultura.

¹⁷ [...] un autore e un’opera che hanno dato contributo significativo alla spinta unitaria e alla qualificazione identitaria della nazione nascente.

2.2 As três vidas de Pellegrino Artusi

Comerciante, e com a fixa ideia da boa mesa. É um que acumula. Dinheiro no banco e, gordura na barriga. (Lapo Bonaiuti)¹⁸

Pellegrino Artusi nasceu em Forlìmpopoli, uma pequena cidade murada na região da Emília-Romanha, em 04 de agosto de 1820. Nasceu em um momento histórico em que grandes transformações geopolíticas eram operadas em toda a Europa e que Eric Hobsbawm classificou como a “Era das Revoluções” (1789-1848)¹⁹. Na introdução do livro que recebe esse nome, o historiador escreve:

As palavras são testemunhas que muitas vezes falam mais alto que os documentos. Consideremos algumas palavras que foram inventadas, ou ganharam seus significados modernos, substancialmente no período de 60 anos de que trata este livro. Palavras como "indústria", "industrial", "fábrica", "classe média", "classe trabalhadora", "capitalismo" e "socialismo". Ou ainda "aristocracia" e "ferrovia", "liberal" e "conservador" como termos políticos, "nacionalidade", "cientista" e "engenheiro", "proletariado" e "crise" (econômica). "Utilitário" e "estatística", "sociologia" e vários outros nomes das ciências modernas, "jornalismo" e "ideologia", todas elas cunhagens ou adaptações deste período. Como também "greve" e "pauperismo" (HOBSBAWM, 1977 [1962], p. 17).

De fato, consigo localizar e historicizar praticamente todas as palavras apontadas por Hobsbawm se associadas à vida de Artusi. A primeira delas – indústria – também foi a que inicialmente me chamou a atenção enquanto lia a autobiografia de Artusi: seu pai tinha uma grande vontade de “industrializar-se”. Leio “ferrovia” e sei que o sucesso do *A ciência na cozinha* se deu, em grande parte, pela nova malha ferroviária italiana, o que possibilitou o desenvolvimento do serviço de correio. Leio “liberal” e identifico o pensamento político de Artusi. Leio “cientista” e associo ao jogo dicotômico no título do livro que teve papel fundamental, vejam vocês, na noção de “nacionalidade” da Itália. Artusi era um homem de seu tempo... Um tempo em que a Itália era considerada “apenas uma expressão geográfica”²⁰, mas prestes a mudar, ao menos simbolicamente, essa condição.

Abruzzese e Pollarini (2012) dividem a biografia de Pellegrino Artusi em “três vidas”. Elas não correspondem necessariamente à questão etária, ou seja, não estão

¹⁸ *Commerciante, e com la fissa della buona tavola. É uno che accumula. Soldi in banca, e lardo addosso.* Lapo Bonaiuti, personagem do romance “Odore di chiuso” (2011, p. 9) de Marco Malvaldi. Suspense protagonizado por Pellegrino Artusi e que se passa em 1895 em um castelo da Maremma Toscana.

¹⁹ Hobsbawm, Eric. *A Era das Revoluções – 1789-1848*. Publicado em 1962.

²⁰ Klemens von Metternich *apud* Bertonha, 2005, p.48.

necessariamente ligadas à juventude, à maturidade e à velhice, mas sim a acontecimentos: a vida em Forlimpopoli marcada por uma tragédia; a vida em Florença como comerciante e a vida de escritor-cozinheiro de sucesso. Começamos por Forlimpopoli.

Filho de Agostino e Teresa Giunchi, Pellegrino Artusi era o nono de treze filhos e o único homem entre os sete sobreviventes. O nome foi uma homenagem da mãe ao tio, Dom Pellegrino Giunchi di Bertinoro, de quem Artusi dizia também herdar a miopia e o gosto pela literatura.

Seu avô paterno, Francesco, era pedreiro, ofício que iniciou também seu pai que, “sentindo-se talvez nascido para qualquer coisa melhor e uma grande vontade de ‘industrializar-se’ e de lançar-se no mundo em busca de uma fortuna, aos 18 anos de idade, largou a desempenadeira, o martelo e a colher de pedreiro, que sempre conservou como uma recordação”²¹, conta Artusi em sua *Autobiografia* (2012 [1903], p. 20).

O pai acaba por se tornar comerciante abrindo uma *bottega*, uma mercearia de gêneros alimentícios localizada na praça central de Forlimpopoli. A mãe, “a primeira fortuna” de seu pai, era quem geria os negócios, “uma mulher boa e inteligente que parecia ter nascido especialmente para destacá-lo em suas aspirações comerciais” (Ibid.), o que possibilitou Agostino ampliar os negócios, tornando-os grandes comerciantes de produtos agrícolas e alimentares.

Em sua autobiografia, escrita aos 80 anos de idade, a infância e a juventude são narradas por Artusi em tom quase melancólico. São memórias de pequenas aventuras e transgressões seguidas (sempre) de castigos; de episódios (recorrentes) de doenças e de uma precária escolarização. Tema, aliás, bastante enfatizado em suas memórias:

Quando me tornei um rapazote pensaram em mandar-me à escola, aquela pública, mas que escola! [...] que raça de professores naqueles tempos, especialmente para as classes inferiores! Verdadeiros torturadores. [...] mas o fato é que, por estes motivos, pelo péssimo método de ensino e pela pouca vontade de estudar, o asno da classe era um clérigo e eu lhe puxava o rabo. Transferido a outra escola, de melhor nível daquela primeira, que mantinha vezes de ginásio, encontrei como professor um bom padre, Dom Bonnoli, de princípios liberais, logo, mal visto pelo governo, que um belo dia o prendeu em Roma, onde ficou não sei por quantos anos. Eis-me, portanto novamente sem professor [...] (Ibid., p. 29-30; tradução minha)²²

²¹ [...] essendosi forse nato a qualcosa di meglio e una gran voglia d'industriarsi e di slanciarsi nel mondo in cerca di una fortuna, giunto all'età di 18 anni, gettò in un canto la martellina, lo sparviere, la cazzuola ed il giornello, chie corservò sempre come ricordo [...]

²² Venuto su grandicello si pensò di mandarmi a scuola, a quelle pubbliche, ma che scuola [...] ma che razza di maestri a quei tempi, specialmente per le classi inferiori! Veri aguzzini! [...] ma il fatto sta che per questi

Com o início da vida escolar tumultuada – reflexo de um sistema escolar não organizado e efetivo que, regido pelo Estado Pontifício²³, contava com professores voluntários sob a condição de caridade e não de direito, principalmente em regiões marginalizadas como a da Emília-Romanha – o pai, que projetava para seu único filho homem a carreira de comerciante, segue o conselho de amigos que afirmavam desnecessário muito estudo para desempenhar a função comercial. Sobre isso, Artusi escreve:

Depois, quando adulto, refleti sobre este conselho. Não me parece de gente sábia, pois uma base de instrução bem dada em qualquer caso é sempre benéfica, pelo fato de que as disposições naturais, às vezes, se manifestam tarde. Eu me dei conta de que para o comércio não nasci e que se me fossem dados os estudos clássicos talvez tivesse sido bem sucedido em alguma coisa (Ibid., p. 30; tradução minha)²⁴.

Destinado à carreira escolhida pelo pai, começa a ter aulas com um “médico primário local” que lhe passava tratados comerciais, leituras em voz alta para ter as pronúncias corrigidas, algumas regras de álgebra e contas matemáticas.

[...] pobre instrução, como podem ver, de pequeno comerciante, mas eu mirava muito mais alto (Ibid., p. 31; tradução minha)²⁵.

Os Artusi correspondiam ao modelo de uma empresa familiar, em que o marido e a mulher se comportavam como uma sociedade informal, compartilhando os cuidados e as preocupações dos negócios junto à vida doméstica. O único filho homem é incumbido de seguir a carreira do pai e, mesmo “mirando muito mais alto”, acata e segue a vida de comerciante. Para Artusi, a vida pública é apresentada e usufruída, enquanto às irmãs resta o domínio do mundo privado, da vida doméstica. Era certo, e assim aconteceu com Pellegrino, que os filhos homens de famílias burguesas aprendessem a contabilidade, como uma nova forma de instrução que atendia às novas exigências comerciais. O que não era

motivi, pel metodo pessimo dell'insegnamento e per la poca voglia di studiare, l'asino della classe era un chierico ed io gli tiravo la coda. Passato ad altra scuola di grado superiore alla prima, che teneva vece di ginnasio, vi trovai per insegnante un buon prete, D.Bonnoli, di principii liberali, quindi in mala vista al governo il quale un bel giorno lo fece arrestare poi confinare a Roma ove dimorò non so quanti anni. Ecomi dunque di nuovo senza maestro [...]

²³ O Estado Pontifício (também chamado de Estado da Igreja ou Estados Papais) era a entidade estatal constituída pelo conjunto de territórios, basicamente no centro da península Itálica, sobre os quais a Santa Sé exercia seu poder. Como uma ordem institucional, era uma teocracia liderada pelo papa como líder religioso, político e militar. Foi uma forma de governo que durou de 751 a 1870.

²⁴ Quando poi, fatto adulto, ho riflettuto a questo consiglio non mi parve da gente savia perchè giovevole, per la ragione che le disposizioni della natura talvolta si manifestano tardi ed io mi accorsi poi chie pel commercio non erro nato e chie se mi fossi avviato per gli studi classici sarei forse riuscito qualcosa.

²⁵ [...] povera istruzione, come vedete, da traficante spicciolo, ma io miravo molto più in alto.

estendido às mulheres. O pai, percebendo que o tipo de educação que o filho estava recebendo era insuficiente, começa a levá-lo em suas viagens a negócios para dar a Artusi a prática do comércio.

[...] me levava com ele às viagens e aos mercados semanais nas cidades vizinhas, e este foi o tempo mais mal gasto na minha vida, pois de estudo a mente permanecia em jejum, e o ócio me devorara; *porém, comecei a pegar gosto às grandes cidades e a não mais me sentir bem na minha cidade natal pelas comparações que continuamente fazia* (Ibid., p. 31; tradução e grifos meus).²⁶

As viagens, a não identificação com o lugar onde nascera e um espírito no qual “borbulhavam as paixões” foram suficientes para que Artusi desejasse conhecer outros lugares. Depois de pedir permissão ao pai, partiu de Cesena rumo a Trieste, onde tentaria uma vaga no porto:

Chegando àquele grande empório, vendo o movimento febril, a atividade e o agitar-se das pessoas, fiquei chocado ao examinar a mim mesmo, *a minha crassa ignorância e a minha cultura nula*, então não ousei me apresentar a ninguém para pedir uma vaga de aprendiz em qualquer balcão (Ibid., p. 35, tradução minha)²⁷.

É interessante perceber as críticas de Artusi sobre a sua origem e sobre a sua educação. Elas não somente permeiam as memórias, mas também estão presentes em vários comentários no *A ciência na cozinha*, como nessa anedota, bastante aguda, inserida na receita mais emblemática da Emília-Romanha: os *cappelletti*. A citação é densa e longa, mas necessária para nossa compreensão das condições de produção dos discursos de Artusi:

N. 7 – Cappelletti à moda da Romanha [*Cappelletti all'uso di Romagna*]

Falando dessa massa, contarei um acontecimento, se quisermos de pouca importância, mas que pode nos fazer pensar.

Deve-se saber que os senhores na Romanha não querem passar tempo sobre os livros, talvez porque, sendo um país onde se pode viver bem com pouco, não se acha necessário ter tanta instrução; então, noventa por cento, para

²⁶ [...] mi conduceva con sé a viaggiare e ai mercati settimanali nelle vicine città, e questo fu il tempo più malamente speso nella mia vita, perchè di studi la mente rimaneva digiuna e l'ozio mi devorava; però cominciai a prenderei il gusto alle grandi città e a non trovarmi più bene nel paese nativo pei confronti chie continuamente facevo.

²⁷ Giunto in quel grande emporio e visto il movimento febbrile, l'attività e l'agitarsi dele genti mi sgomentai esaminando me stesso, la minha crassa ignoranza e la niuna coltura, quindi non ebbi ardire di presentarmi a nessuno per chiedere un posto d'apprendista in qualche banco.

dizer bem pouco, dos jovens, quando acabam os estudos fundamentais, dedicam-se ao trabalho e, mesmo insistindo, eles não se movem. Marido e mulher chegaram até este ponto com o filho Carlino, em um povoado da baixa Romanha; mas o pai, que se dizia progressista, mesmo que pudesse deixar uma boa herança para o filho, desejava que ele virasse advogado e, quem sabe, talvez um deputado também, porque de uma coisa a outra o passo é breve. Depois de muitas falas, conselhos e discussões em família, optaram pela grande separação e mandaram Carlino a continuar os estudos em uma grande cidade, preferiram Ferrara porque era mais próxima. O pai levou-o até lá, mas com o coração cheio de dor, tendo de tirá-lo do peito da mãe carinhosa, que o molhava com o pranto. Não tinha ainda acabado a semana, quando os pais estavam sentados à mesa com um prato de *cappelletti* e, depois de um longo silêncio e alguns suspiros, a boa mãe disse:

- *Ai, se o nosso Carlino, que gosta muito de cappelletti, estivesse aqui!* – Não apenas acabou de proferir essas palavras, ouviram bater à porta e, depois de um instante, eis que Carlino a entrar festeiro no meio da sala.

- *Oh! Já de volta!* – disse o pai – *o que foi?* – *Acontece*, disse Carlino – *que não é meu negócio apodrecer sobre os livros e posso me arrebeitar, mas não volto para aquela prisão.* – A boa mãe, cheia de felicidade, correu para abraçar o filho e falou assim ao marido: - *Deixa ele* – disse – *melhor um burro vivo que um doutor morto; terá muito para se preocupar com os seus interesses.* – De fato, daí em diante, os interesses de Carlino foram uma espingarda e um cachorro de caça, um valente cavalo ligado a uma linda carroça e contínuos assaltos às jovens camponesas (ARTUSI, 2009 [1891], p. 45).

Essa espécie de rancor pode ter sido nutrida por um sentimento de traição que acometeu a família Artusi em um episódio trágico. Embora bem-sucedida, a família não contava com reconhecimento social, “talvez porque não fôssemos papa-hóstias o suficiente”, alfineta Artusi em sua Autobiografia, deixando explícito o distanciamento entre a família e a comunidade de Forlimpopoli. O pai, por exemplo, era conhecido na região como *Buratel*, termo romanholo para definir a enguia-macho. Não é um apelido particularmente gratificante, pois indica alguma coisa inquieta, mas também algo escorregadio, fugidio... E significativo, já que a Emília-Romanha era uma das regiões mais pobres e rústicas da Itália, e “no imaginário comum a origem do burguês, homem empreendedor, é acompanhada geralmente da ideia de roubo e de violência. A sua custa pesaria o ‘roubo originário’, perpetrado contra os bens comuns” (MENGOZZI, 2012, p. 211; tradução minha)²⁸.

O rápido crescimento econômico da família Artusi foi, certamente, o grande empecilho de integração social de ambas as partes. Desse modo, Artusi parece à sociedade forlimpopolesa ser um capitão burguês, com uma vontade inflexível de crescimento intelectual – e, por tabela, financeiro –, enquanto a Romanha parece a Artusi uma

²⁸ Nell’immaginario comune l’origine del borghese, uomo intraprendente, si accompagna spesso a un’idea di rapina e di violenza. A suo carico peserebbe il “furto originario” perpetrato in danno dei beni comuni.

sociedade atrasada que impõe até mesmo limites físicos, mas bem maiores limitações de mentalidade. E essa incompatibilidade de gênios – ou seria de classe? – era tamanha a ponto de ameaçar a segurança da família.

Com a crise dos Estados Papais, agravada pelas revoluções de 1830 e 1848, a instabilidade política e social se manifestou com o desvanecimento da segurança e da ordem pública. Grupos de salteadores aterrorizavam o centro da península, saqueando cidades inteiras, ao mesmo tempo em que eram tomados como argumentos políticos entre opositores. Para os liberais, os salteadores eram a prova da insatisfação do povo quanto à tirania do poder papal. Para as autoridades eclesiásticas, eram a prova do que se poderia esperar de um governo republicano, liberal e delinquente. Para o povo, as ações dos *briganti* também dividiam opinião, embora essas histórias hoje recebam aura de mito de Robin Hood, pois os roubos, supostamente, não eram realizados de forma indiscriminada. Os alvos eram certos.

Um cálculo mortal de notoriedade definia a vida e a morte de um assaltante. Quanto mais bem-sucedidos e aterrorizantes seus roubos, mais crescia sua reputação, o que intimidava inimigos em potencial e alimentava a lealdade gananciosa dos membros da sua quadrilha, de seus amigos e parentes. Quanto mais fosse conhecido por escandalosamente gastar o butim, celebrar seus triunfos – com presentes generosos, roupas extravagantes, prostitutas – e divertir-se torturando traidores capturados, mais se espalhariam pelo campo arrepios de medo e de expectativa. E quanto mais sua fama crescia, mais aumentava o constrangimento político das autoridades, a recompensa que ofereciam por sua cabeça e o número de soldados enviados pelas cidades para caçá-los (DICKIE, 2013, p. 179).

Na noite de 25 de janeiro de 1851, praticamente toda a elite da cidade de Forlimpopoli estava no teatro assistindo a peça *A Morte de Sísera* quando foi surpreendida pelo bando de Stefano Pelloni, *Il Passatore* [O Barqueiro]. O grupo, que contou com a ajuda de espões locais, sabia que naquela noite a guarda estava reduzida e os policiais que estavam trabalhando faziam a segurança do teatro. Os moradores mais influentes e ricos estavam lá. Menos a família de Agostino.

Depois de renderem toda a plateia²⁹ – fazendo uma espécie de chamada com os nomes que deveriam se apresentar para serem levados até suas casas para entregarem os

²⁹ As ações de Stefano Pelloni são exploradas em diversas produções culturais como em óperas, documentários, filmes, radionovelas e livros. No YouTube é possível assistir à produção *Il Passatore – Al passo del Boncellino* (2011), de Maurizio Callegati (disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=U0w18lbK194>), e ao longa-metragem *Fuori uno, sotto un'altro, arriva il*

bens – o bando seguiu em direção à casa da família Artusi, já que ela não se encontrava no teatro, mas cujo nome constava na lista, aliás, em segundo lugar, logo abaixo do nome do tesoureiro da cidade. Ou seja, o primeiro entre os empresários a ser procurado. Um dos moradores leva o grupo até a casa localizada do outro lado da praça chamando Agostino e dizendo que forasteiros haviam chegado à cidade e queriam café e açúcar. Agostino abre a porta e é surpreendido pelo bando que invade a casa de forma muito violenta, bate na família, rouba o que pode e estupra a irmã mais velha, Geltrude.

“Eu não sou fácil de comover-me, mas acredite, depois de cinquenta anos do acontecido, a este ponto da narração, choro”³⁰, escreve Artusi. De fato, o episódio é traumático em diversos aspectos para a família: a filha foi “contaminada” e a soma do roubo divulgada. Ambas as notícias receberam notas exageradas e narrativas fantasiosas ao circularem pela região. Os gritos de Geltrude poderiam ser ouvidos por quilômetros de distância na noite do assalto e a quantidade de moedas de ouro e de prata encontradas em caixas na casa dos Artusi aumentava na medida em que os dias passavam. Pela primeira vez a família se sentia exposta aos olhos da comunidade. Da mesma maneira, Pellegrino Artusi alimentava o seu anticlericalismo imaginando que os bandidos contaram com a ajuda de padres locais. Para uma família fechada em si mesma – não estavam no teatro, por exemplo, mas ocupados dos afazeres domésticos – a exposição e a opinião pública poderiam ser fatais. O distanciamento entre a família e a comunidade deu lugar à ruptura. Pellegrino Artusi, então, com trinta anos, assume a chefia da família, vende a casa, os negócios e, poucos meses depois da noite trágica, mudam-se para a Toscana.

Chegamos à “segunda vida” de Artusi: com a sua partida da “violenta e rudimentar” Forlimpopoli e a chegada à erudita e cosmopolita Florença. A violação de Geltrude seria o verdadeiro ponto de rompimento com a Romanha. E a “fuga” para Florença seria, para a família, uma maneira de ficar longe dos olhares julgadores dos conhecidos. Mas, em tempos em que esses eventos tomam grandes proporções no imaginário coletivo, não foi o que aconteceu quando instalados em Florença.

A família ainda era vista sob o efeito do *Il Passatore*, o que acabou sendo um obstáculo na conquista de plena respeitabilidade na nova comunidade. A solução? Casar

Passatore (1973) de Giuliano Carnimeo (disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=2FqcDopCHPg&t=1804s>).

³⁰ Io non sono facile a commuovermi, ma il credereste! dopo cinquanta e più anni dal fatto accaduto, a questo punto della narrazione, ho dato in un diretto pianto (ARTUSI, 2012 [1903], pg. 67; tradução minha).

Geltrude. Um casamento realizado discretamente e que teve duração de três meses. A mulher traumatizada não aceitava o marido que, por consequência, a violentava. Ou seja, uma segunda violação para aumentar o seu drama. A solução? Interná-la em um manicômio em Pesaro, lugar em que passou vinte e um anos, até sua morte.

Porém, para Artusi a mudança para a Toscana é uma espécie de libertação. Habitado a frequentar a cidade mais importante e vital do centro da Itália ele chega, enfim, ao estilo de vida ao qual aspirava há mais de dez anos.

Deste ponto começa uma nova era para mim e para minha família. Estava há muito tempo fixo na ideia de que não me encontrava bem na Romanha e, não podendo ficar em paz com o acontecido, tomei o direito e uma heroica resolução, me abri aos meus pais e disse: *Irei embora para Florença, me sigam caso acreditem que possa dar certo!* (ARTUSI, 2012 [1902], p. 68-69; tradução minha)³¹.

Os Artusi chegam à cidade e, em pouco tempo, alugam uma loja de tecidos e seda a poucos passos da Piazza della Signoria. Pellegrino assume o papel de comerciante e, junto aos pais, reconstrói a família como unidade econômica.

No campo social, eles recorrem aos meios disponíveis que possibilitavam integração com a sociedade florentina. A burguesia oitocentista reservava aos homens o *club*, um lugar exclusivo para encontros de quem compartilhava o mesmo pensamento político, com salas de leituras, assinaturas de revistas diversas, principalmente de divulgação científica e de pensamentos liberais. Às mulheres, o espaço destinado era o salão, onde elas se encontravam para tratar de temas religiosos e filantrópicos. Diferentemente dos clubes, os salões também eram frequentados por homens, pois se tratava de um espaço de “controle dos sentimentos e das emoções”. Esses dois tipos de lugares acolhiam a nova aristocracia liberal italiana, compreendendo nobres e burgueses sob a luz do mérito e da riqueza em um típico rito de celebração de status.

Quarenta anos separam a “segunda” da “terceira” vida de Artusi, ou seja, da chegada com a família a Florença até a publicação de *A ciência na cozinha* são 40 anos de vida de comerciante bem sucedido. Desse período, os episódios biográficos de Artusi se resumem a atividades intelectuais – frequentava as aulas públicas no Museu de História

³¹ Da questo punto incomincia un’era nuova per me e per la mia famiglia. Fisso nell’idea da molto tempo che non mi sarei potuto trovar più bene in Romagna e non potendo darmi dell’accaduto, colsi il destro e fatta un’eroica risoluzione, mi apersi ai miei genitori e dissi: *Io vi lascio per sempre, ritorno a Firenze, seguitemi se credete.*

Natural e demonstrava grande interesse em antropologia e literatura; a alguns poucos casos amorosos – “eu sempre entrei em portas que já estavam abertas, e sempre respeitei as amizades”, e a perdas familiares – em 1859 morre Teresa, sua mãe; em 1861, morre Agostino, o pai, e em 1876, morre Geltrude, sua irmã. Rosa e Franca, as duas irmãs menores, têm casamentos arranjados e maridos praticamente comprados – “Qualquer um que tenha passado pela experiência de ter uma solteirona em casa sabe que tormento aguentá-las”, escreve em 1903.

Com a morte de Geltrude e o casamento das irmãs, Artusi está livre das obrigações familiares. Ele aproveita o momento de instabilidade econômica e decide, por fim, fechar os negócios e encerrar a vida de comerciante.

Em setembro de 1864, a cidade recebeu com espanto a notícia de que Florença seria a capital da Itália. Alguns anos antes, quando o impetuoso escritor e estadista Massimo D’Azeglio sugeriu que Florença seria uma boa sede de governo, sua opinião foi recebida com zombarias. Mas sua sugestão ganhou força por um processo de eliminação. Turim, a capital desde a unificação, era muito nortista. Nápoles, ainda maior cidade da península, era muito sulista e caótica. Roma, que quase todo mundo julgava ser capital natural da Itália, ainda pertencia ao papa e estava protegida por fileiras de baionetas francesas (DICKIE, 2013, p. 184-185).

O deslocamento da capital do Reino da Itália de Torino para Florença fez aumentar consideravelmente os preços dos aluguéis. Esse repentino aumento dos custos de gestão havia tornado antieconômica (ou talvez, menos conveniente por um tempo) a atividade comercial de Artusi. Diante da situação, existia também o fato de que Pellegrino Artusi era um senhor, definitivamente, abastado que, “livre dos vínculos familiares, pode finalmente voltar-se aos próprios interesses, certamente muito mais gratificantes do que a venda de tecidos” (ABRUZZESE, POLLARINI, 2012, p. 114; tradução minha)³².

Florença, por ter se tornado a capital italiana, passa por uma grande modernização. Ruas foram alargadas, iluminação pública melhorada, pontes construídas, praças criadas. Os velhos bairros decadentes foram revitalizados, entre eles o bairro do Mercado Velho. A praça do mercado, que ainda naquele momento mantinha características bastante medievais, foi substituída por uma nova praça, ampla e arborizada. E foi nessa praça, que mais tarde recebeu o nome de Piazza Massimo D’Azeglio, que Pellegrino Artusi foi morar

³² [...] libero da vincoli famigliari, può finalmente rivolgere i propri interessi verso obiettivi per lui più gratificante della vendita di tessuti.

em 1870, no número 25 (hoje 35). O endereço ficaria conhecido em toda a Itália, pois foi nele que Artusi cozinhou, escreveu e vendeu o seu livro.

O bairro, que em suas palavras parecia longe do centro histórico, na realidade fazia parte do processo de gentrificação de Florença: o lugar, antes formado por guetos e por uma população marginal, se transformou em um local moderno e de prestígio. Os edifícios eram novos e com belas fachadas, a praça havia sido “higienizada”. Porém, a mudança de Artusi para o novo endereço não era um desejo:

Deixamos para os historiadores o julgamento de se foi politicamente interessante a transferência de capital de Turim para Florença – aconselhada por Napoleão III, possivelmente para manter Roma com o papa – mas, nesse meio-tempo, esse empreendimento ousado se transformou em uma confusão nas duas das principais cidades da Itália. Em Turim, a infeliz notícia deu origem a tumultos e a derramamentos de sangue, e tudo isso foi transferido para Florença que, não desejando a supremacia, vivia economicamente tranquila. Como encontrar um lugar para os dicastérios, para os funcionários e para tanta gente que vinha não somente de Turim, mas de tantas outras cidades da Itália? Foram construídas provisoriamente casas de madeira e os aluguéis, de repente, subiram em dois terços e eu, nesse momento, sem culpa, tive que trocar de casa (ARTUSI, 2012 [1902], p.100; tradução minha)³³.

A essa altura da vida, Artusi está amplamente “florentizado” no modo de falar e de escrever, assim como nas atitudes e nos hábitos. Na nova rotina de “aposentado” estão o cuidado com a casa, a relação com os familiares, mas principalmente, os estudos. Nesse período, Artusi se dedica a frequentar conferências, círculos culturais e aulas na universidade na qualidade de ouvinte, numa clara tentativa de recuperar o atraso que julgava ter por dedicar a vida, desde a adolescência, ao comércio. Publica, em 1878, a *Vita di Ugo Foscolo* e, em 1881, as *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti*. Dois pequenos volumes de crítica literária que não obtiveram êxito algum e que revelam Artusi um diletante que escreve muito mais por prazer do que por ambição:

Pude, então, dedicar-me mais livremente aos meus estudos e frequentar as aulas que eram públicas. Assim, consegui obter duas vantagens: matar, como dizem, o

³³ Lasciamo agli storici il giudicare se fu savia politica il trasferimento della capitale da Torino a Firenze consigliato da Napoleone III per conservare possibilmente Roma al papa, ma frattanto questa ardita impresa mise a soquadro due dele principali città d'Italia. A Torino l'infausta notizia diede luogo a tumulti da spargimento di sangue e tutto fu spostato a Firenze che, non agognando a supremazie, se ne viveva economicamente tranquila. Come trovar luogo ai dicasteri, agl'impiegati e a tanta gente che accorreva non solo da Torino, ma da tante altre città d'Italia? Si costruiscono provisoriamente case di legno e le pigioni, a un trato, rincararono di due terzi ed io, in quel frangente, senza alcuna mia colpa, per opera di un uomo di falsa religione fui balzato di casa.

tempo e manter ocupada a mente, já que era perigoso, depois de uma assídua ocupação de muitos anos, deixá-la em descanso completo (ARTUSI, 2012 [1902], p. 101; tradução minha).³⁴

Da mudança de Artusi para a *Piazza Massimo D'Azeglio* até a publicação do *A ciência na cozinha*, vinte e um anos se passaram. Desse período, pouco se sabe além da dedicação aos estudos.

Vamos, então, para 1891, quando se inicia a sua terceira e última vida.

Sabe-se que junto a Artusi estavam Marietta Sabattini, a empregada e cozinheira de Massa e Cozzile, uma cidadezinha no interior da Toscana, Francesco Ruffilli, o cozinheiro faz-tudo, vindo de Forlimpopoli, e também os dois gatos a quem Artusi dedicou a primeira edição do livro – “Para dois dos meus melhores amigos de pele branca, BIANCANI e SIBILLONE, dedico este livro.” Dedicatória que desaparece na edição seguinte.

A casa, um elegante edifício de treze quartos, tinha espaço suficiente não apenas para uma cozinha moderna e equipada, mas também para os livros, “que Artusi, solidamente burguês, parcimonioso e um tanto avaro, mas inevitavelmente simpático, havia recolhido ao longo dos anos” (FROSINI, 2009, p. 312, tradução minha).³⁵

O inventário da biblioteca artusiana contabilizava aproximadamente 580 títulos, mas não compreendia os volumes adquiridos entre 1880-1911. Desse primeiro registro uma evidência importante: o interesse muito maior por obras linguísticas – dicionários, manuais de italiano, manuais de boa escrita, tratados linguísticos etc. – do que por obras culinárias. Giovanna Frosini (2009, p. 315) categoriza os interesses literários de Artusi em três núcleos: as obras literárias – dedicadas predominantemente aos clássicos como Dante, Petrarca, Ariosto e Boccaccio, assim como alguns nomes importantes da literatura setecentista como Alfieri, Monti e Leopardi; as poucas obras culinárias – cinco ao total, sendo estas em língua francesa e língua italiana, e as obras linguísticas, que, pelo número, revelam o grande interesse de Artusi pelo trabalho sobre a língua.

E é sobre o linguístico, operado *entre a caneta e as panelas*, que o novo empreendimento de Artusi se materializa. Digo empreendimento, porque o próprio autor assim o trata quando narra – na espécie de prefácio inquisidor intitulado *A história de um*

³⁴ Potei allora dedicarmi più liberamente ai miei studi geniali e frequentar lezioni che allora era pubbliche. Così ottenevo il doppio scopo di ammazzare, come suol dirsi, il tempo e di tenere occupata la mente essendo cosa pericolosa, dopo un'assidua occupazione di molti anni il darsi a un'inazione completa.

³⁵ [...] che Artusi, solidamente borghese, parcimonioso e un tantinho avaro ma inevitabilmente simpático, aveva raccolto in molti anni.

livro que lembra a história da Cinderela – os percalços da publicação do *A ciência na cozinha*.

Desse texto, incluído na sexta edição, de 1902, algumas questões serão trabalhadas nos próximos capítulos, pois são fundamentais para o tratamento da autoria artusiana. Por enquanto, me detenho aos aspectos mais biográficos de Artusi, e penso que esse prefácio nos possibilita gestos interpretativos interessantes para pensarmos a “terceira vida” de Pellegrino.

Artusi, como homem de negócios que era, parece não perdoar as pessoas que não aceitaram empreender a edição do livro com ele. A citação que abre o texto é de Ariosto em *Orlando Furioso* e diz “Veja como o julgamento humano frequentemente se engana”. De fato, era o décimo ano de publicações contínuas do *A Ciência na Cozinha* e essa já contabilizava 223 novas receitas e uma tiragem de 14.000 exemplares. O livro se tornara um sucesso editorial, e Artusi julgou interessante contar como se deu o processo de publicação.

E aqui uma curiosidade: a fábula do livro que sai da condição de “gata borralheira” e vira Cinderela, não narra como o livro surgiu, mas apenas as intempéries de sua publicação. Nenhum dado e nenhuma fonte, nem mesmo as pesquisas acadêmicas ou as notas (auto)biográficas, dão conta de como Artusi chegou às primeiras 475 receitas. A constituição desse primeiro arquivo permanece um mistério e a única pista que temos sobre o assunto é o próprio autor que, superficialmente, nos entrega:

Vencido pelas insistências de muitos dos meus conhecidos e de algumas senhoras, que me honram com a sua amizade, me decidi, enfim, por publicar o presente volume, cuja matéria, já pronta havia tempo, servia somente para o meu uso e consumo (ARTUSI, 2009 [1891], p.26).

A gênese do *A ciência na cozinha* inicia com as impossibilidades de sua publicação. A partir dessa falta é que compreendo o caráter empreendedor da obra. Não é um livro de memórias, não é um livro de relatos de viagem, não é uma coleção de receitas atrelada à figura do autor, embora todas essas atribuições se presentifiquem na obra. É um *artefato*³⁶

³⁶ Trato como *artefato* esse primeiro arquivo (restrito) pelo caráter manuscrito e doméstico, resultado do trabalho de recolhimento, de catalogação, de (re)escrita e de escolhas de Pellegrino Artusi. Um artefato passível de sair do plano artesanal e entrar na escala comercial através da indústria do livro. Desse movimento, a mudança de status se dá no objeto e no sujeito: o artefato passa a ser um bem de consumo – livro – e o “compilador” passa a ser autor.

e, como tal, Artusi buscava alguém para, como havia sido com seu pai, “industrializar-se”, isto é, sair do âmbito doméstico e conquistar o mercado editorial.

Acabemos com isso de uma vez por todas, disse a mim mesmo, de esmolar a ajuda alheia, e vamos publicar tudo sob a minha responsabilidade. E de fato confiei a impressão ao tipógrafo Salvatore Landi; mas, enquanto cuidava dos vários termos, me surgiu a ideia de ofertá-lo a um outro grande editor, mais apto às publicações desse tipo. Falando a verdade, me pareceu o mais disponível de todos, mas aí de mim (novamente), a quais condições! Duzentas liras, o preço da obra e a cessão dos direitos autorais. Isso, somado à resistência dos outros, comprova em quais descréditos haviam caído os livros de culinária na Itália! A essa proposta tão humilhante me exaltei, e não é preciso repetir as palavras que falei, e me aventurei, arcando com todas as despesas e riscos; mas desiludido do jeito que estava, para me prevenir de um fiasco solene, fiz imprimir somente mil cópias (ARTUSI, 2009 [1902], p. 24).

O texto, que foi incorporado a partir da sexta edição, não é a primeira versão escrita por Pellegrino Artusi. Aquela foi interdita, em carta, pelo seu editor que julgou inapropriado revelar os nomes e as cifras das edições:

[...] porém, é mesmo necessário revelar o nome daquele editor, do professor Seu amigo e dos Flli Treves?, enquanto isso traz nenhuma vantagem nem para o Senhor, nem para o volume, pode ser desconfortável e mal visto, não somente pelos nominados, mas também pelos seus conhecidos e amigos; pode parecer uma espécie de vingança moral (LANDI, 1901, *apud*, CAPATTI, 2011, p. 7).³⁷

Vingança moral? Talvez... Ou provavelmente. Se, em um primeiro plano, podemos entender que a mágoa de Artusi se detém às negativas ao seu novo empreendimento por aqueles que poderiam ser seus sócios, num segundo plano podemos compreender que, pelo trabalho linguístico realizado exaustivamente durante os vinte anos da publicação, a questão era não somente de ordem econômica, mas também, ou principalmente, de ordem política: o *A ciência na cozinha* foi um *empreendimento político*.

Romanholo e residente havia quarenta anos em Florença, Artusi pertenceu àquela geração patriótica para a qual o “estudo comparado dos dialetos e do italiano e a sua confluência no italiano nacional” (CAPATTI, 2012b, p. 15) representava uma exigência política primária. E essa hipótese pode ser melhor sustentada se considerarmos a quem, no

³⁷ [...] però è próprio necessario fare il nome di questo editore, del prof. Suo amico e dei Flli Treves?, ciò mentre non reca nessun vantaggio nè a lei nè al volume, può essere molesto e mal visto, non solo dai sunnominati, ma anche dai loro conoscenti e amici; può sembrare una specie di vendetta morale.

mesmo fabular prefácio, Pellegrino Artusi agradece e exalta: ao renomado médico-antropólogo, senador e patriota Paolo Mantegazza³⁸.

Finalmente, depois de tantas pauladas, surgiu espontaneamente um homem genial para defender *a minha causa*. O professor Paolo Mantegazza, com aquela intuição pronta e segura que o distinguiu, percebeu logo que aquele meu trabalho tinha alguns méritos, podendo ser útil para as famílias; e congratulando-se comigo, disse *Doando-nos este livro o senhor fez uma obra de caridade, e por isso eu lhe faço votos de cem edições* (ARTUSI, 2009 [1902], p. 25).

Os dois haviam se tornado amigos no período em que Artusi frequentava as aulas na universidade e o professor passou a ser um ponto de referência. Foi a partir das recomendações de Mantegazza – “elogiando o livro e recomendando-o ao auditório em duas das suas conferências” – que o livro de Artusi começa a ganhar destaque.

O momento histórico-científico, que colocava em alta relevância o papel da boa alimentação, das práticas culinárias e das normas higiênicas é também fundamental para a compreensão do sucesso da obra. Em tempos em que muitos discursos médicos radicalizavam o modo de pensar a saúde, Artusi encontrou o caminho do meio: o *bom senso* e a *medida*. No apêndice *Algumas normas de higiene*, inserido na quarta edição, de 1899, ele provoca:

Mais e variadas qualidades de comida, dos dois reinos da natureza onde predomine a carne, contribuem melhor para uma boa digestão, especialmente se regadas com vinho envelhecido e seco; mas cuidado com as comilanças e também com as comidas que geralmente desandam o intestino, e não sobrecarregue o estômago com muita bebida. A este respeito, alguns higienistas aconselham comer acompanhando-se com água também durante o almoço, guardando o vinho para o final. Se você tiver coragem, o faça; para mim parece exigir demais (ARTUSI, 2009 [1899], p. 30).

O livro, nutrido mais pela troca com os leitores do que pela bibliografia específica encontrada na biblioteca de Artusi, ganha corpo a partir de uma nova didática doméstica fomentada pela curiosidade por produtos, ingredientes e pratos de outras regiões. Uma rede de trocas que, após a criação da malha ferroviária e do serviço postal, só se intensificou e foi decisiva para a realidade pós-unificação: enquanto se construía uma nova nação, formava-se uma nova classe social.

³⁸ Paolo Mantegazza (1831-1910) – Patologista, higienista, antropólogo, ensaísta, professor, senador, escritor e patriota italiano.

[Artusi] surge como um inspirador de uma culinária italiana regional e nacional, localizando os pratos, colocando-os em circulação e dando ênfase à origem. É uma cozinha burguesa e urbana que observa atenta o mercado próximo de casa e o campo, que prefere fazer os seus testes entre as paredes domésticas, mas sem excluir a ida ao restaurante, e com duas exigências explícitas: a economia e a higiene (CAPATTI, 2011, p. XLII; tradução minha).³⁹

Pellegrino Artusi morre, aos 91 anos, em 30 de março de 1911 em Florença. Em seu testamento deixou os direitos autorais do *A ciência na cozinha* para Marietta e Francesco e, para a cidade de Forlímpopoli, a sua biblioteca.



Pellegrino Artusi

³⁹ [Artusi] appare come l'ispirazione di una cucina italiana regionale e nazionale chie, al tempo stesso, localiza i piatti, favorisce a loro circolazione e ne mette a fuoco l'origine. É una cucina borghese, cittadina e fine, chie guarda al mercato Soto a casa e alla campagna, preferisce far le sue prove fra le mure domestiche, senza escludere la visita al ristorante, com due esigenze esplicite: l'economia e l'igiene.

Giuseppe Prezzolini⁴⁰ foi um dos primeiros intelectuais do segundo pós-guerra a convocar a figura de Pellegrino Artusi como “pai” da culinária italiana moderna. Em 1948, durante seu exílio dos Estados Unidos, Prezzolini publica o livro *The Legacy of Italy*, uma coletânea de ensaios sobre a herança cultural italiana que não estava sendo devidamente valorizada. Entre seus apontamentos estão Dante, Pinóquio, o espaguete e *A ciência na cozinha*. Sobre Artusi, escreve o ensaio *Artusi – A culinária é uma filosofia da vida*. Na Itália, o livro é publicado em 1958 sob o título *L'Italia è finita, ecco quel che resta*.

Nos anos 1970 e 1980, Piero Camporesi⁴¹ é o segundo pesquisador a se dedicar à obra de Artusi, o entendendo como “pré-moderno”, um ato concluído que assinala o final de uma época. Para ele, Artusi encerra a história da culinária italiana, sendo o último autor dessa área. Conservador, diante das mudanças provocadas pelo crescimento da indústria alimentar, Camporesi refuta as novidades e idealiza Artusi, que, ao seu ver, ficou por 20 anos sem contato com as transformações de seu tempo. Ao contrário de Prezzolini, ele não enxergava com bons olhos o futuro e entendia que a influência de Artusi não seria suficiente para dar conta da cultura culinária italiana depois dos anos 1980.

Porém, diferente do que imaginava o pessimista historiador, desde 1997 acontece a *Festa Artusiana* em Forlimpopoli. A festa, que tem cara de uma grande feira e duração de uma semana, reúne diversas atrações como barracas de comidas locais, expositores, aulas de culinárias, mesas-redondas, publicações de livros e dois famosos concursos: o *Confronto fra Nocini*, para escolher o melhor licor de nozes da região do respectivo ano e o *Premio Marietta*, dedicado à culinária doméstica que visa contemplar os cozinheiros amadores.

O ganhador do prêmio Marietta 2019 é Giuseppe Bonometti di Flero, da comuna de Bréscia, que apresentou o prato “*Mereconde non mareconde*”, uma antiga receita da culinária pobre, preparada com ingredientes ocasionais e, portanto, diferente de cozinheiro para cozinheiro. Em entrevista ao site da Festa Artusiana⁴², o Sr. Flero comenta:

⁴⁰ Giuseppe Prezzolini (1882-1982), crítico literário italiano.

⁴¹ Piero Camporesi (1926-1997), Historiador e antropólogo italiano.

⁴² Conosco Artusi da 22 anni, quando comprai il primo libro. Mi sono innamorato dei suoi aneddoti, del suo linguaggio, delle sue ricette. Pensare di vincere un premio qui, laddove Artusi è nato, mi pare un sogno. Se solo qualche settimana fa me lo avessero raccontato non ci avrei creduto. La mia passione per la cucina? Nella notte dei tempi, quando mia mamma mi faceva vedere come si preparavano le pietanze. Oggi, che sono in pensione, mi diletto, e proprio a lei, scomparsa 30 anni fa, dedico questo premio (tradução minha). Disponível em <http://www.festartusiana.it/premio-marietta/>

Conheço Artusi desde os 22 anos, quando comprei o primeiro livro. Fiquei apaixonado por suas anedotas, por sua linguagem, por suas receitas. Pensar em ganhar um prêmio aqui, onde Artusi nasceu me parece um sonho. Se há uma semana tivessem-me contato que eu ganharia, eu não teria acreditado. A minha paixão pela cozinha? Desde pequeno, quando a minha mãe fazia-me ver como se preparavam as comidas. Hoje, que sou aposentado, me deleito e a ela, ausente faz 30 anos, dedico este prêmio.

Em 2007 foi inaugurada a *Casa Artusi*, um complexo cultural que abriga a biblioteca de Artusi mais o acervo atualizado constantemente dedicado à gastronomia; a escola de cozinha onde são oferecidas aulas de culinária doméstica e o restaurante que serve, diariamente, refeições típicas da região da Romanha.

Forlimpopoli, que tanto foi renegada por Artusi, acaba por ser tomada por um novo sentido. Ela é hoje, como a/enunciado no site da Casa Artusi, *una città per assaggiare*⁴³ e Artusi, uma série de discursividades.



Estátua de Pellegrino Artusi na entrada da cidade de Forlimpopoli. Foto da autora, 2019.



Acervo da biblioteca da Casa Artusi. Foto da autora, 2012.

⁴³ *Uma cidade para ser provada*; tradução minha.

3 TRAMESSO

Pizza a libretti – Pequeno percurso folhado sobre a escrita culinária na Itália

ricèta s. f. [dal lat. *recepta*, femm. di *receptus*, part. pass. di *recipere* «prender»; cfr. *recipe*]. – 1. a. In origine, l'istruzione scritta dal medico per la preparazione galenica di una medicina e per la somministrazione di essa (detta, un tempo, *formula magistrale*)⁴⁴

Montanari e Capatti (1999 [2002]) referenciam que o sentido culinário para *receita* é atestado em um conto do século XV, o *Ser Meuccio ghiottone*, do escritor toscano Gentile Sermini (Antonio Petrucci), que narra a história de um pároco que pregava em sua comunidade não com um breviário, mas com um livreto “cheio de receitas de cozinheiros, contando sobre todas as comidas e glotonarias, o que poderia ser feito, de que modo cozinhá-las, com quais sabores e em que estação” (SERMINI, 2017 [1874], p. 342; tradução minha)⁴⁵.

Esse registro nos aponta a historicidade do gênero que, no decorrer dos séculos XIV e XV, tem como condições de produção o “refinamento dos hábitos de alimentação e dos modos à mesa, que se reflete numa série de tratados manuscritos de culinária” (TREFZER, 2009, p. 11). Embora a Antiguidade tenha nos legado o tratado de Apício⁴⁶ – uma coleção heterogênea de receitas reunidas no final do século IV d.C. e uma das principais fontes de citação quando se fala de cozinha romana – é a partir da era medieval que temos acesso à escrita da prática culinária.

Os estudos de Giovana Frosini sobre o léxico culinário italiano (2007, 2009, 2011) partem da Idade Média, principalmente a partir do século XIV, o *Trecento* de Dante, nos fornecendo o panorama das mudanças linguísticas – morfológicas e semânticas – que foram operadas dentro das cozinhas palacianas refletindo o que fora delas ocorria. São pequenos receitários, anotações soltas, livros de recordações ou ainda registros de compras que nos dão pistas de uma culinária refinada, urbana, nobre ou burguesa, em que a

⁴⁴ receita s.f. [de lat. *recepta*, fem. de *receptus*, part. pass. de *recipere* "tome"; cfr. *receita*]. – 1. a. Na origem, a instrução escrita por um médico para a preparação galênica de um medicamento e para a administração dessa (chamada, uma época, *fórmula magistral*)

⁴⁵ [...] poi tutto di ricette di cuochi era pieno, contando di tutte le vivande e ghiottornie che fare si potessero, in che modo cuocere di dovessero e con che savori, e a che stagione.

⁴⁶ Marco Gávio Apício (25 a.C – 37) – Gastrônomo romano do século I, suposto escritor do livro de culinária *De re coquinaria*. Segundo Asfora (2009), os registros da obra chegam até nós a partir de três manuscritos medievais datados dos séculos VIII e IX, o que implicaria em reproduções e incorporações muito mais próximas da realidade do homem medieval do que de uma cozinha do Império Romano.

presença consistente do latim vulgar estava aberta a trocas e interferências externas. É o início da sistematização de uma língua culinária marcada em toda a sua história pela *estabilidade* e pela *mudança* linguística. *Estabilidade* na tentativa precoce de um modelo unitário de língua e literatura, e *mudança* devido “às ações múltiplas das forças que agem sobre a língua: no sentido vertical, os dialetos, no sentido horizontal, a influência das línguas estrangeiras de prestígio, primeiro o francês e depois o inglês” (FROSINI, 2015, p.1; tradução minha).⁴⁷

Essas anotações foram, por longo tempo, anônimas. Somente no Quatrocentos (aproximadamente em 1450) tem-se registro do primeiro autor culinário, o Maestro Martino⁴⁸ e o seu *Libro de arte coquinaria*. Trata-se de um livro que, “apesar da incompletude das suas fórmulas, que podem limitar-se a indicações somente dos ingredientes ou apenas de uma fase do preparo ou do cozimento, é um autêntico receitário” (MONTANARI, CAPATTI, 2002 [1999], p. 186) marcando, inclusive, a transição da culinária italiana medieval para a renascentista.

Segundo Celada (2007) o Renascimento não representou apenas a queda de Constantinopla, que na época estava sob o poder dos turcos e otomanos, em 1453, mas também o declínio do regime feudal, a invenção da imprensa e o refinamento na vida civil. Tudo isso foi, especialmente no campo cultural, importante na Itália.

Teve início a primeira literatura gastronômica, baseada mais no prazer de comer bem que em assuntos médicos ou nutricionais. *Opusculum de Saporibus de Mágnum* (1540), de Milão, é uma das primeiras obras com essas características, onde se explicam os luxuosos banquetes preparados para os D’Estes⁴⁹ (Ibid., p. 64).

Os nomes de destaque desse período são Cristoforo da Messisburgo, que prestou serviços à corte de Ferrara, e o seu livro *Banchetti – compositioni di vivande et apparecchio generale* (1549), dedicado basicamente à tradição padana, e Bartolomeo Scappi – o cozinheiro do papa – e o seu tratado *Opera* (1570), uma obra monumental em seis volumes, riquíssima em ilustrações de utensílios e equipamentos de cozinha, com

⁴⁷ [...] all’azione molteplice delle forze di cambiamento che premono sulla lingua (in senso verticale, i dialetti; in senso orizzontale, l’influsso delle lingue straniere di prestigio, il francese prima l’inglese poi).

⁴⁸ Martino de’ Rossi, Martino de Rubeis – (Aproximadamente 1430-1490).

⁴⁹ A família Este (Casa d’Este), cujos membros também são conhecidos como Estensi, foi uma antiga e importante dinastia italiana que reinou no Ducado de Ferrara (1240-1597) e no Ducado de Modena e Régio (1288-1860). Ligadas ao Papado, foram importantes mecenas do Renascimento promovendo escritores e pintores, o que transformou Ferrara em uma das mais influentes cortes da Europa.

informações minuciosas quanto às técnicas culinárias e também importantes preceitos quanto à postura de um cozinheiro em sua atividade, muitos deles seguidas até hoje.

A *Opera*, de Scappi, marca o apogeu da cozinha italiana renascentista. Até metade do século XVII, essa magnífica obra foi reimpressa diversas vezes. Depois – paralelamente à diminuição da importância econômica dos Estados italianos e ao fim de sua independência –, o interesse pela “cultura italiana” foi se perdendo pouco a pouco. No decorrer do século XVII, a França palaciana e absolutista assumiria o papel central de ditar estilos na Europa também no âmbito da arte culinária (TREFZER, 2009, p. 85).

A obra de Scappi, embora tenha sido um trabalho atento às particularidades e às regionalizações de nomes de ingredientes, acaba por não conseguir criar um modelo centralizado e uniforme da cozinha renascentista. A fragmentação política da península e a forte influência da dominação francesa dos séculos seguintes a Scappi acabam por desvirtuar aquilo que parecia ser a sistematização do léxico culinário italiano, gerando uma “verdadeira revolução linguística” (FROSINI, 2009, p.7) em que o gosto, os sabores, as combinações e as práticas partem da França e se assentam em toda a Europa. É chegado o período dos tratados culinários enciclopédicos em que as receitas passam a ser acompanhadas de glossários ilustrativos na tentativa de dar conta da complexa terminologia francesa.

O século XVII nos traz receitários que documentam o débito da culinária italiana para com a língua francesa, sendo o maior tratado da era napoleônica o *L'Apicio Moderno*, do cozinheiro Francesco Leonardi, publicado em 1790. Leonardi, cozinheiro de experiência internacional, na intenção de criar um tratado técnico, altamente profissional e norteador da terminologia culinária, acaba por realizar inúmeras adaptações fonéticas da terminologia francesa para a língua italiana. Essa “língua especial”, como comenta Frosini (2009), resulta em uma terminologia de difícil compreensão, tanto que o autor sente a necessidade de inserir, no início do primeiro tomo, a lista de “Alguns termos franceses e italianos usados na cozinha”, e, no tomo seis, uma “Explicação Geral de Termos Franceses”, evidenciando o hibridismo da culinária italiana nos receitários. Tal recurso aponta para o fato de que a literatura culinária era realizada pela elite e para a elite, mas também coloca em questão a situação política da Itália: fragmentada, sem uma língua oficial, dominada pelos reinados e sem uma coesão identitária.

Mesmo nesse cenário “macarrônico”, a literatura culinária inaugura o século XIX com grande entusiasmo. São inúmeras publicações que agitam o mercado editorial. Alguns

exemplos: *La nuova cucina economica* (1ª ed. 1803, 2ª ed. 1814), de Vincenzo Agnoletti; *Il nuovo cuoco milanese economico* (1829), de Giovanni Francesco Luraschi; *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria* (1854), de Giovanni Vialardi.

Na segunda metade do século XIX, as publicações ganharam tons ainda mais populares, com edições singelas que abordavam a cozinha econômica, familiar, saudável e higiênica, destinadas ao público burguês da Itália recém-unificada, mas que, como aponta Montanari (2012, p. 7), “a memória coletiva, com a distância de pouco mais de um século, conserva poucos traços”. Mas *O Artusi*, não. Ele é o “único livro de culinária oitocentista que ainda hoje – continuamente – se imprime, se vende, se compra, se usa” (Ibid.).

4 CONTORNO

Insalata discorsiva – Tenras folhas de noções teóricas condimentadas com discursos encontrados em um livro

4.1 Autoria, Sujeito, Texto

Ao propor trabalhar um objeto de pesquisa pela perspectiva da Análise do Discurso, o primeiro movimento que o analista deve fazer é tomar a evidência como matéria-prima, olhando para o verso, o inverso, o dentro e o fora do objeto, mobilizando um dispositivo teórico para, assim, fazer a passagem do objeto empírico (o texto) para o objeto teórico (o discurso). Desse modo, a minha investigação se constrói não somente pela evidência de *um livro de culinária escrito por um homem italiano e publicado na Itália em 1891*, ao tratar a autoria de Pellegrino Artusi em *A Ciência na Cozinha*. Estas três informações – texto, autor, contexto – passam a ser compreendidas e interpretadas em suas relações com a exterioridade (do texto), o assujeitamento ideológico (do sujeito) e as condições de produção (do discurso), que são de ordem histórico-social.

Sujeito, Autor

Por que partimos da noção de sujeito e não da de autor? Por que precisamos falar do sujeito quando falamos do autor? Por que não precisamos falar de autor para falar do sujeito? Essas perguntas, embora de respostas aparentemente simples, não o são de fato (CARREIRA, 2001, p. 51).

Sigo as linhas de Alessandra Carreira (2001) para iniciar minhas reflexões, começando pelo sujeito.

O sujeito estrategista e origem do seu dizer é um efeito ideológico, uma ilusão necessária. Ilusão que faz acreditar que somos, enquanto sujeitos, únicos e autênticos, que os sentidos de nossos discursos são transparentes e literais, e faz esquecer que os sentidos podem ser outros. Para Pêcheux (2015 [1984], p. 156):

Isto supõe que o sujeito deixe de ser considerado como eu-consciência *mestre do sentido* e seja reconhecido como *assujeitado ao discurso*: da noção da subjetividade ou intersubjetividade passamos assim ao assujeitamento. O efeito-sujeito aparece então como o resultado do processo de assujeitamento e, em particular, do assujeitamento discursivo.

Assim, a AD, por propor uma teoria não subjetiva da subjetividade, retira do sujeito o status intencional e inaugural, entendendo-o determinado pelo inconsciente que está em relação com as determinações ideológicas. Temos, então, o sujeito do discurso, descentralizado e determinado por algo que lhe é anterior, assujeitado pelo inconsciente e interpelado pela ideologia. Nessa perspectiva, é importante precisar a ligação entre inconsciente e ideologia.

Pêcheux e Fuchs (2010 [1975], p.177) definem essas duas instâncias do assujeitamento como *esquecimento n°1* e *esquecimento n°2* o que “remete à relação entre a condição de existência (não subjetiva) da ilusão subjetiva e as formas subjetivas de sua realização”. Isto é, o efeito de autodeterminação do sujeito (de origem e de liberdade) passa por esses dois esquecimentos.

O *esquecimento n°1* dá conta do sistema inconsciente, *cujas zonas são inacessíveis ao sujeito*. É o esquecimento que possibilita ao sujeito entender-se como origem de seu dizer, autêntico (como original). O *esquecimento n°2* dá conta dos sistemas pré-conscientes, dos processos de enunciação, que o sujeito acessa constantemente por um retorno de seu discurso sobre si, buscando a literalidade de seu discurso, um sentido determinado e uma forma de lidar com a ambiguidade constitutiva promovida pelo esquecimento n°1.

Contentar-nos-emos em observar que o caráter comum das estruturas-funcionamentos designadas, respectivamente, como *ideologia* e *inconsciente* é o de dissimular sua própria existência no interior mesmo do seu funcionamento, produzindo um tecido de evidências “subjetivas” devendo entender-se este último adjetivo não como “que afetam o sujeito”, mas “nas quais se constituem os sujeitos” (PÊCHEUX, 1995 [1975a], p. 152-153).

Pêcheux, ao tratar a ideologia não a restringe à ocultação ou distorção de saberes, ele a compreende como produção de evidências de sentidos da qual o sujeito não pode escapar, pois a ele não é possível alcançar o real da língua nem o real da história. Em outras palavras: o sujeito só diz o que diz, a partir de um efeito ideológico, logo, o sujeito se encontra inevitavelmente constituído pelo simbólico.

A instauração dessa evidência é produto da inscrição *inevitável* do sujeito em uma *formação discursiva* (FD) que corresponde ao domínio do saber, o lugar de determinação dos sentidos. Dessa forma, os sujeitos e os sentidos se constituem, ao mesmo tempo, no interior de uma FD ou no confronto entre as diferentes FDs.

[...] as palavras, expressões, proposições, etc., mudam de sentido segundo as posições sustentadas por aqueles que as empregam, o que quer dizer que elas

adquirem seu sentido em referência a posições, isto é, em referência às formações ideológicas [...] nas quais essas posições se inscrevem. Chamaremos, então, formação discursiva aquilo que, numa formação ideológica dada, isto é, a partir de uma posição dada numa conjuntura dada, determinada pelo estado da luta de classes, determina o que pode e deve ser dito (Ibid., p. 160).

É através da relação do sujeito com a formação discursiva que se chega ao funcionamento do *sujeito do discurso* e suas modalidades de identificação. Essas modalidades dizem respeito à maneira como os sujeitos do discurso lidam com os saberes da FD em que estão inscritos, ou seja, a sua forma de identificação com a FD. Pêcheux, ao longo de seu trabalho sobre a teoria, procurou (re)elaborar essa relação chegando à noção de *forma-sujeito*, “uma forma cunhada historicamente, pronta para receber a inscrição dos indivíduos que aí se identificam (mais ou menos) e assumem uma posição em relação a essa forma-sujeito” (GALLO, 2008, p. 208).

Assim, a partir da noção de *forma-sujeito*, podemos compreender, por exemplo, como ocorre a *transformação* de discursos e não somente a sua *reprodução*. Como? Pela análise do que Pêcheux chamou de *tomada de posição*. Lembrando que não se trata de uma forma idealista de tomada de posição, “mas, sobretudo, o funcionamento espontâneo da *forma-sujeito*, por meio do qual se dá como essência do real aquilo que constitui seu efeito representado por um sujeito” (PÊCHEUX, 1995 [1975a], pg. 163).

A primeira modalidade (*superposição*) é aquela em que o sujeito do discurso se identifica plenamente com a forma-sujeito da FD. Ou seja, ele, como *bom sujeito*, “encaixa-se” perfeitamente naquilo que se espera dele, portanto, “produz seu discurso sob a *ilusão da unicidade imaginária do sujeito*” (INDURSKY, 2008, p.13).

A segunda modalidade (*contra-identificação*) é aquela em que o sujeito do discurso se contrapõe à forma-sujeito da FD. Isto é, ele, como *mau sujeito*, se distancia, duvida e questiona os saberes da formação discursiva em que está inscrito. Há tensão nessa modalidade, mostrando, portanto, que a unicidade da forma-sujeito é imaginária.

A terceira modalidade (*desidentificação*) é aquela em que o sujeito do discurso se desidentifica da forma-sujeito da FD. E este é o ponto radical na relação entre o sujeito do discurso e a forma-sujeito, pois “implica não mais estar identificado com uma determinada formação discursiva porque, de fato, este sujeito já se identificou com outra formação discursiva” (Ibid.; p. 15).

Essas três modalidades formuladas por Pêcheux indicam a complexidade com que tratamos o sujeito na AD: o sujeito do discurso é não uno, desdobra-se, desloca-se, muda-se, mas, além disso, fragmenta-se em sua forma (INDURSKY, 2008).

Claro está que não se trata de mais de uma forma-sujeito dotada de unicidade; estamos diante de um conjunto de diferentes posições de sujeito, e não apenas duas, e é esse o elenco de posições-sujeito que vai dar conta da forma-sujeito. Por outro lado, uma forma-sujeito fragmentada abre espaço não só para o semelhante, mas também para o diferente, o divergente, o estranho, daí decorrendo uma formação discursiva heterogênea, cujo traço marcante é a contradição, que lhe é constitutiva. E cada uma destas características assinala diferentes posições-sujeito no interior de uma FD. Dito diferentemente: cada uma dessas posições-sujeito indicam diferentes modos de se relacionar com a forma-sujeito e, através dela, com a ideologia (Ibid.; p. 18).

Esse percurso sobre a noção sujeito na AD se faz necessário para tratarmos a noção autor na nossa perspectiva, pois ela passa primeiramente pela concepção de sujeito, isto é, trabalhar sobre a autoria implica superar a ideia de um autor empírico, origem e dono de seu dizer. A intenção do gênio criativo do Romantismo, que reverbera ainda hoje na ideia do autor onisciente e de indivíduo estrategista, abre espaço para o sujeito descentrado dos estudos pós-modernos: sem deus, sem razão, sem regras e não lógico, o sujeito se fragmenta.

Isso porque, com os estudos pós-estruturalistas, o conceito de signo linguístico desenvolvido por Ferdinand de Saussure⁵⁰ foi revisto e reelaborado. Se até metade do século XX os estudos formalistas se ocuparam do *significado* e do *significante* como duas faces de uma moeda, ou seja, constitutivos e indissociáveis no/do signo linguístico, os estudos depois dos anos sessenta irão propor que a relação entre essas duas instâncias do signo pode deslizar. Desse deslizamento, o *significante* vai ser compreendido não mais como contraparte do *significado*. É instaurada, a partir dos estudos de Jacques Lacan, na área da Psicanálise, a primazia do *significante*.

Justamente em decorrência da primazia do *significante*, o *significado* pode ser descolado do pensamento e o texto pode ser pensado como um espaço de possibilidades relacionais, e não mais como um conjunto de ideias do autor. Essa

⁵⁰ O livro *Curso de Linguística Geral* (1916) é considerado o fundador da Linguística moderna. Editado e publicado após a morte de Saussure (1913), esse texto é resultado do trabalho de dois de seus alunos – Bally e Sechehaye – que organizaram anotações deles e de seus colegas para que pudessem ser transformadas em livro.

outra maneira de considerar o texto e o processo de escrita recusa a relação direta e natural entre forma e conteúdo, recusa a oposição entre denotação e conotação. Nessa perspectiva, as palavras não estão coladas às ideias ou às coisas, e tampouco são indiferentes entre si. (LAGAZZI-RODRIGUES, 2006, p.88).

Roland Barthes (1968), influenciado pelo pós-estruturalismo e também pelos estudos linguísticos em voga na época, sobretudo aqueles realizados por Benveniste, postula a *morte do autor*. Essa abordagem revolucionária sobre o texto – que tem como suas condições de produção reinvidicações, recusas e rupturas com o estruturalismo sistemático (COMPAGNON, 1999, p.51) – traz à cena o papel do leitor como primordial, pois é ele quem definiria o texto em sua leitura, em sua rede de sentidos e em seus significados múltiplos. A figura do autor, excessivamente olhado pelos estudos literários tradicionais, é derrubada junto a sua intenção. Há a ascensão do leitor, a partir da qual a noção de autor perde a usual unidade.

[...] um texto é feito de escritas múltiplas, saídas de várias culturas e que entram umas com as outras em diálogo, em paródia, em contestação; mas há um lugar em que essa multiplicidade se reúne, e esse lugar não é o autor, como se tem dito aqui, é o leitor: o leitor é o espaço exato em que se inscrevem, sem que nenhuma se perca, todas as citações de que a escrita é feita; a unidade de um texto não está na sua origem, mas no seu destino, mas este destino já não pode ser pessoal: o leitor é o homem sem história, sem biografia, sem psicologia; é apenas esse *alguém* que tem reunidos num mesmo campo todos os traços que constituem o escrito. É por isso que é irrisório ouvir condenar a nova escrita em nome de um humanismo que se faz hipocritamente passar por campeão dos direitos do leitor. O leitor, a crítica clássica nunca dele se ocupou; para ela, não há na literatura qualquer outro homem para além daquele que escreve. Começamos hoje a deixar de nos iludir com essa espécie de antífrases pelas quais a boa sociedade recrimina soberbamente em favor daquilo que precisamente põe de parte, ignora, sufoca ou destrói; sabemos que, para devolver à escrita o seu devir, é preciso inverter o seu mito: o nascimento do leitor tem de pagar-se com a morte do Autor (BARTHES, 2004 [1968], p. 5-6).

A figura do autor como princípio produtor e explicativo dá lugar à linguagem, “pois é a linguagem que fala e não o autor” (Ibid.). Esse descentramento da figura do autor ocorre como a negativa do sujeito empírico. Ausentar o autor – ou matá-lo – é a forma radical de romper com a ideia positivista clamada pela ideologia capitalista que denotou ao autor (e ao sujeito) a autenticidade a responsabilidade de sua produção textual e discursiva.

O autor é um personagem moderno, produto sem dúvida, da nossa sociedade, na medida em que, ao sair da Idade Média, com o empirismo inglês, o racionalismo

francês, e a fé pessoal da Reforma, ela descobriu o prestígio do indivíduo, ou como dizem mais nobremente, da “pessoa humana” (Ibid., p.1).

Ao matar o autor, mata-se o personagem burguês, indivíduo centrado e autoritário nascido da forte individualização do homem na modernidade. Dessa morte, a consequência é a promoção do leitor, a polissemia dos textos e a possibilidade de outras interpretações.

No ano seguinte à publicação do *A morte do autor*, de Barthes, Michel Foucault, em sua conferência *O que é um autor?* (1969) problematiza a individualização na noção de autoria, demonstrando sua relação com a responsabilidade por certo dizer e uma função do sujeito. Compagnon (1999, p.52) coloca que Foucault “define a ‘função autor’ como uma construção histórica e ideológica. Como a projeção, em termos mais ou menos psicologizantes, do tratamento que se dá ao texto”. Isto é, o autor foucaultiano é o sujeito jurídico da modernidade que, encarnado em *nome de autor* e a partir de uma tomada de posição, é submetido à lei e à responsabilidade social, mas também à legitimidade de certos ditos.

O *nome de autor* é encarregado em dar unidade à dispersão de discursos e de sentidos, um nome próprio que, para além das funções indicadoras, é “um gesto, um dedo apontado para alguém; em certa medida, é o equivalente a uma descrição [...] Quando falamos ‘Aristóteles’, empregamos uma palavra que é o equivalente a uma só ou série de descrições definidas” (FOUCAULT, 1992 [1969], p.42). Desse modo é o discurso que aponta para a *função autor* e onde “o *nome de autor* serve para caracterizar um certo modo de ser do discurso” (Ibid.,45).

Deslocando a noção de autor para o âmbito discursivo, Foucault (1992 [1969]) demonstra que a individualização não mais encontra espaço, pois o lugar primeiro do discurso é a ausência. Para ele, o autor não tem uma individualidade singular, sendo ele aquele que faz uma obra e que desaparece no mesmo momento em que se representa. Ou seja, para Foucault (1992 [1969], p. 46), há o apagamento do autor, e este lugar vazio é onde a *função autor* é exercida, caracterizando o “modo de existência, de circulação e de funcionamento de discursos numa sociedade”.

Ao analisar a *função autor*, considerada e relacionada a um livro ou a um texto, Foucault (1992 [1969]) atribui quatro traços do discurso que legitima essa função exercida pelo sujeito. São elas:

1. **Objeto de apropriação** – os textos e os livros começam a ter autores na medida em que o sujeito passa a ser entendido como sujeito jurídico apto a ser punido por

suas transgressões. Do risco de punição chega-se à apropriação sobre os dizeres: a *função autor* se constitui na relação bipolar entre propriedade e responsabilidade, relação em que o sujeito é autenticado ao mesmo tempo em que colocado em risco pela escrita;

2. **A função autor não se exerce de forma universal e constante** – ao longo dos séculos, as atribuições de autor e autoria dependem das condições nas quais são produzidas e discursivizadas: na Antiguidade o anonimato não era um problema; na Idade Média os textos de caráter científicos eram valorados a partir da assinatura do nome do autor, atestado de prova, e nos séculos XVII e XVIII, desaparece a *função autor* e o que importa é o discurso científico em si pertencente a um conjunto sistemático e não a um indivíduo localizado, o que não é suportado no campo da literatura, já que a *função autor* é sempre evocada. Ou seja, *autor*, embora uma função também atenda ao funcionamento da época em que é exercida;
3. **Ela não se forma espontaneamente como a atribuição de um discurso a um indivíduo** – e sim do resultado de uma operação complexa que constrói um ser racional que chamamos de autor criador, lugar originário da escrita, fruto de uma “projeção, em termos mais ou menos psicologizante, do tratamento a que submetemos o texto” (Ibid., p.51) e
4. **O texto carrega signos que remetem ao autor** – mas esses signos (pronomes pessoais, advérbios de tempo e de lugar, conjugação verbal) não são o acesso ao autor, nem pela via do escritor real nem do locutor fictício. Pelo contrário, a *função autor* se efetua na cisão, no espaço entre estes dois. Ou seja, o texto em sua pluralidade possui diversas vozes que o autor em sua função rearranja sob a forma de uma “unidade de escrita”.

Orlandi (1996 [1988]) contesta a noção foucaultiana de *função autor* propondo outro desdobramento a partir das funções enunciativas do sujeito trabalhadas por Ducrot (1985) – função de locutor e função de enunciador:

Nossa proposta é, então, a de colocar a função (discursiva) autor junto às outras e na ordem (hierárquica) estabelecida: locutor, enunciador e autor. Nessa ordem, teríamos uma variedade de funções que vão em direção ao social. Dessa forma, esta última, de autor, é aquela (em nossa concepção) em que o sujeito falante está mais afetado pelo contato com o social e suas coerções. Diríamos que o autor é a função que o *eu* assume enquanto produtor de linguagem (ORLANDI, 1996 [1988], p.77).

Segundo a autora, a *função autor* é desempenhada pela dimensão enunciativa de todo sujeito, visto que somos todos interpelados mas acreditamos sermos origem de nossos dizeres. Enunciativamente somos todos sujeitos autores, porém, discursivamente a *função (de) autor*, assumida pelo sujeito do discurso, passa por uma cobrança social determinante que, “pela relação com a exterioridade (contexto sócio-histórico), ela está mais submetida às regras das instituições” (Ibid.).

Temos, então, a *função-autor* no âmbito da AD: autor é uma função do sujeito do discurso quando assume a tarefa social de organizar e assinar uma produção, articulando a heterogeneidade de posições, fazendo resultar o efeito-texto, na ilusão de que tudo que deveria ser dito foi dito, nada falta, nada está em excesso e os sentidos estão estabilizados (INDURSKY, 2009, p.129). Em poucas palavras, a *função-autor* é uma função exercida por uma posição sujeito que articula e organiza os discursos em confronto, e a autoria é o efeito desse lugar ocupado pelo sujeito.

4.2 Sujeito, Texto

Vamos partir da afirmação de que o discurso é uma dispersão de textos e o texto é uma dispersão do sujeito (Orlandi, 1996 [1988], p. 53).

Do mesmo modo em que a AD concebe o sujeito – fragmentado e interpelado a assumir posições em seu discurso – o texto também tem aqui a sua evidência de unidade e completude colocada em suspenso, passando a ser pensado como um espaço de relações possíveis e não mais como um conjunto de ideias do autor. Nessa mudança de perspectiva, o texto começa a ser concebido como espaço de autoria em que a escrita é tida como um processo envolvendo o social, e o autor é a figura que trabalha sobre o significante verbal.

Essa outra maneira de considerar o texto e o processo da escrita recusa a relação direta e natural entre a forma e o conteúdo, recusa a oposição entre denotação e conotação. Nessa perspectiva, as palavras não estão coladas às ideias ou às coisas, e tampouco são indiferentes entre si. Dizer de diferentes maneiras produz diferentes sentidos, estabelece diferentes referências imaginárias. E isso importa muito! Essa abordagem da língua não vai privilegiar a informação ou o conteúdo, e nem vai considerar que o que se quer dizer já está estabelecido antes da formulação. A forma do dizer, o significante, é a base sobre a qual os sentidos se produzem, em diferentes condições. E por isso a inspiração deve ser entendida como um processo relacional entre significantes, e entre significantes e significados na história. A autoria se produz, portanto, no trabalho com o

significante, delimitando textos. Um trabalho em que as condições de produção são determinantes (LAGAZZI, 2006, p.88).

São as condições de produção que tornam possível a passagem da superfície linguística do texto à sua face discursiva, pois elas compreendem fundamentalmente os sujeitos, as situações e a ideologia. Elas são de natureza histórico-social e relacionam o texto a um sujeito igualmente histórico, o que nos permite compreender a urgência dos discursos e seus funcionamentos. Ou seja, são as condições de produção que nos permitem compreender a ligação entre a circunstância de um discurso e o seu processo de produção trazendo à luz os efeitos de sentido. Pêcheux (2010 [1969], p. 77), ao conceituar a teoria do discurso, vai nos dizer que

[...] os fenômenos linguísticos de dimensão superior à frase podem efetivamente ser concebidos como um funcionamento, mas com a condição de acrescentar imediatamente que este funcionamento não é integralmente linguístico, no sentido atual desse termo e que não podemos defini-lo senão em referência ao mecanismo de colocação dos protagonistas e do objeto do discurso, mecanismo que chamamos de “condições de produção” do discurso (grifos do autor).

O que Pêcheux estava trazendo para os estudos do texto era uma abordagem que tomava como inviável analisar um discurso apenas como um texto, isto é, como um sistema linguístico fechado sobre ele mesmo. Para ele, era necessário pensar o texto em relação ao conjunto de discursos possíveis a partir das condições de produção deste, pois são elas que tornam possíveis a sua formulação e a sua compreensão.

Via de acesso ao discurso, o texto para a AD é um objeto aberto à exterioridade, em que o sujeito entrelaça diferentes fios discursivos, diferentes vozes, diferentes posições, concomitantemente, levando ao efeito de unidade, de completude. É a ilusão necessária de estabilização dos sentidos: no texto tudo teria sido dito, nada faltaria. Começo, meio e fim. Nesse deslocamento da noção de sujeito e de texto, o discurso se configura como o lugar de observação do contato entre a língua e a ideologia, sendo o discurso a materialidade específica da ideologia e a língua a materialidade específica do discurso. O texto, que é o lugar material de observação da produção de sentidos dada por essa relação, se apresenta imaginariamente como uma unidade no vínculo entre os sujeitos e os sentidos. Trata-se de considerar, segundo Orlandi (1996 [1988], p. 57), “a unidade na dispersão: de um lado, a dispersão dos textos e a dispersão do sujeito; de outro lado, a unidade do discurso e identidade do autor”.

A textualização dos sentidos, ou seja, a construção dessa unidade discursiva que é o texto se dá pelo sujeito interpelado pela ideologia e identificado em posições sujeito inscritas em FDs, as quais são elemento central para a AD. Na seção anterior, falei rapidamente sobre a formação discursiva, trazendo a formulação de Pêcheux (1995 [1975a], p. 152) que nos diz que a FD é aquilo que determina o que pode e deve ser dito “numa formação ideológica dada, isto é, a partir de uma posição dada numa conjuntura dada, determinada pelo estado da luta de classes”.

A noção de formação ideológica é tomada por Pêcheux a partir do trabalho de Althusser (1970) sobre os aparelhos ideológicos de Estado (AIE). Segundo Althusser, pela ideologia o indivíduo é convocado e interpelado em sujeito, uma espécie de deformação, “uma alienação material que reina nas condições de existência dos homens” (s/d [1970], p.80). “Capturado” pela ideologia e convocado a responder a ela reproduzindo os seus saberes “é nas formas e sob as formas da sujeição ideológica que é assegurada a reprodução da qualificação da força de trabalho” (Ibid., p.23), tornando-se assim o bom sujeito, mas não como uma falsa consciência, e sim uma representação imaginária que o indivíduo tem sobre a sua condição de existência.

Falaremos de formações ideológicas para caracterizar um elemento suscetível de intervir – como uma força confrontada a outras forças – na conjuntura ideológica característica de uma formação social em um momento dado. Cada formação ideológica constitui desse modo um conjunto complexo de atitudes e de representações que não são nem “individuais” e nem “universais”, mas que se relacionam mais ou menos diretamente a posições de classe em conflito umas em relação às outras. (HAROCHE, PÊCHEUX, HENRY, 2011 [1971], p. 26).

Pêcheux trata a condição ideológica não somente como reprodução e seu caráter parafrástico, mas também como transformação das relações de produção. A linguagem que é a condição para o assujeitamento é também a condição para a transformação de sentidos, pois estes não “existem em si”. Ao afirmar essa condição do sentido, Pêcheux vai nos dizer que “as palavras, expressões, proposições, etc., mudam de sentido segundo as posições sustentadas por aqueles que as empregam, o que quer dizer que elas adquirem seu sentido de referência a essas posições, isto é, em referência às FI” (PÊCHEUX, 1995 [1975a], p.160). Ou seja, a FD é por onde se discursiviza uma formação ideológica.

Courtine (2009 [1981]) vai ampliar a noção de FD nos dizendo que suas fronteiras não são categóricas, como inicialmente pensou Pêcheux. Para Courtine o fechamento de uma FD é fundamentalmente instável, não consistindo em um limite traçado de uma vez

por todas, separando o interior e um exterior do seu saber. A FD, para ele, se inscreve entre diversas formações como uma fronteira que se desloca em função da luta ideológica. Essas fronteiras se reconfiguram constantemente através da intervenção de saberes imediatamente alheios à FD, mas que passam a fazer parte de uma transformação.

Essa rede de FDs que regulam os dizeres é o *interdiscurso*. Este se apresenta como séries de formulações que derivam de enunciações distintas e dispersas, firmando em seu conjunto o domínio da memória.

É no interdiscurso que estão disponíveis os dizeres que afetam o modo como o sujeito significa em uma situação discursiva dada. Isso significa dizer, junto a Courtine (1984), que o interdiscurso está no nível da *constituição* dos discursos, isso é, o eixo vertical onde estariam todos os dizeres já ditos (e esquecidos), representando assim, o dizível. Para poder dizer, o sujeito do discurso precisa acionar os saberes dessa memória, e assim o faz através da(s) FD(s) em que se inscreve, operando, a partir de então, no eixo horizontal (intradiscurso), o eixo da *formulação*, espaço em que a memória discursiva se atualiza.

Freda Indursky (2009) vai nos dizer que, desse modo, o texto é um “recorte do interdiscurso”. Um recorte realizado pelo sujeito do discurso que, ocupado da função autor a partir de um lugar ideológico, é tido como responsável por essa produção. Sobre esse recorte e essa responsabilidade, temos o trabalho de textualização da exterioridade. Segundo Gallo (2008), a textualização deve ser compreendida enquanto prática de escrituração de um fragmento: “nessa perspectiva não se tem jamais um texto em si (como objeto). O que temos é um fragmento determinado, estabilizado, resultado de um trabalho, um funcionamento: a prática de sua produção” (Ibid., p. 43).

Posto isso, e pensando com as autoras citadas, tenho tratado o texto como uma unidade significativa aberta à exterioridade e afetada por ela, enquanto espaço simbólico, através do *processo de escritura*. Tal processo diz respeito ao trabalho discursivo do sujeito que recorta os saberes das diferentes redes discursivas, afetadas por diferentes posições-sujeito, articulando assim, diferentes memórias provenientes do interdiscurso. Nesse movimento de “recorte”, há a atualização da memória discursiva, a linguagem ganha vida, a memória se atualiza e os sentidos ganham corpo. Do acesso ao interdiscurso (eixo da constituição), o sujeito se significa através do processo de escritura, materializando o seu dizer no intradiscurso (eixo da formulação). Lembrando que todo esse movimento não é consciente, pois o sujeito “não tem consciência do fato de que aquilo que escreve

representa a retomada de saberes provenientes do interdiscurso” (INDURSKY, 2009, p.124). Diante dessa desconstrução sobre o sujeito e sobre o texto o que nos resta? Os discursos.

4.3 Discursos em *O Artusi*

O cozinheiro estava em meio a uma fumaça infernal, seis frigideiras sobre o fogo ao mesmo tempo. Bordelli, divertindo-se, assistia à transformação da matéria. Um pedaço de manteiga, um pouco de carne e qualquer outra coisa, do nada, se tornavam um prazer para a língua (Marco Vichi, *Il nuovo venuto*)⁵¹

Chegamos aqui cientes de que buscar a *intenção* de Pellegrino Artusi não nos é produtivo. As perguntas “O que Artusi quis dizer?” ou “O que Artusi fez?” (e)levadas ao nível discursivo nos colocam a questão de outra forma: Como foi possível Artusi dizer e fazer?

Para isso, é necessário pensar esse sujeito autor em relação às redes de significados em que se associa e às suas determinações (sociais, históricas e ideológicas), observando como essas funcionam no texto. Ao fazer esse movimento, a autoria passa a ser tratada em sua historicidade, isto é, o texto não como um reflexo de sua própria história e/ou do autor, mas sim como um resultado da articulação do sujeito que, instalado na *função autor*, organiza os confrontos provindos da heterogeneidade de posições e dos discursos, levando ao efeito de unidade e controle.

A autoria se dá nesse jogo entre a repetição e a atualidade, porque a natureza do discurso é da ordem do repetível, do já-lá presente no interdiscurso e dos saberes das formações discursivas, que intervém, sob a forma da repetição, na sustentação de cada novo discurso, e porque a enunciação de cada novo discurso, por sua vez, atualiza saberes e esse já-lá, num movimento de fluxo e refluxo entre o interdiscurso e o interdiscurso, num ir e vir que reatualiza tanto o intra como o interdiscurso (MITTMANN, 2016, p.10).

Assim, Pellegrino Artusi, antes tão concreto, tão evidente, tão autêntico e autônomo foi ganhando novas facetas à medida que as análises foram sendo realizadas e fragmentando-se em posições tão representativas que podem ser observadas desde o título de seu livro: *A ciência na cozinha e a arte de comer bem – Manual prático para a família*.

⁵¹ Il cuoco era bel mezzo di una fumata infernale, sei padelle sul fuoco contemporaneamente. Bordelli assisteva divertito alla trasformazione della matéria. Um pezzo di burro, um po' di carne e qualche altra cosa da nulla diventavano piacere per la lingua.

O antes artefato que chega aos dias de hoje sob a evidência de um livro de culinária nasce como um manual. Um manual prático assinala-nos o autor.

O título tomado aqui como enunciado nos fornece a historicidade do que estou tratando. Se os receitários anteriores exibiam na capa a culinária como um *métier artistique* – *Il libro de arte coquinaria, L’opera dell’arte del cucinare* etc – apontando para a especificidade da prática (artística, fica pressuposto), a colocação da *ciência na cozinha* e o deslocamento da *arte para* o comer e não para o fazer, nos possibilita interpretar as relações de força que estão em jogo. É tirado da culinária o estatuto artístico, logo, o cozinheiro perde a sua aura de genialidade. A arte, em Artusi, recai sobre o saber comer, e o saber cozinhar não é inspiração, é prática a partir da técnica.

Vejamos a última versão do prefácio do livro:

Prefácio

A cozinha é uma malandrinha: com frequência gera angústia, mas também dá prazer, pois, toda vez que se consegue superar alguma dificuldade, o que se sente é uma satisfação e se canta vitória.

Desconfie dos livros que falam desta arte: na maioria são enganadores ou incompreensíveis, principalmente os italianos; menos piores os franceses. No máximo, se poderá obter alguma noção útil de ambos, caso já conheça a culinária.

Se não tiver a pretensão de tornar-se um mestre-cuca, acredito não ser necessário nascer com uma caçarola na cabeça; basta a paixão, muita atenção e a prática constante; depois, é preciso escolher sempre como matéria prima os ingredientes de melhor qualidade, pois isto enaltecerá a própria imagem.

O melhor mestre é a prática sob a tutela de um profissional experiente; mas, mesmo sem ele, com um conhecimento como o meu, esforçando-se muito poder-se-á, espero, concluir algo.

Vencido pela insistência de muitos dos meus conhecidos e de algumas senhoras, que me honram com a sua amizade, me decidi, enfim, publicar o presente volume, cuja matéria, já pronta havia tempo, servia somente para meu uso e consumo. Então, ofereço isso como simples amador que sou, certo de não os enganar, tendo experimentado eu mesmo estes pratos, diversas vezes; se não conseguir na primeira vez, não se apavore. Com boa vontade e perseverança, garanto que conseguirá prepará-los bem e até melhorá-los, mesmo porque penso que eu não cheguei ainda no auge da perfeição.

Mas, vendo que chegamos com esta à 15ª edição e a tiragem de cinquenta e oito mil exemplares, me alegra quer que, em geral, estas minhas comidas tenham agradado e que poucas pessoas, por minha sorte, me culpam por causa de dor de estômago ou por outros fenômenos que a decência me proíbe citar.

Não me agradaria, porém, por ter-me ocupado de culinária, de ser tachado de guloso ou de comilão; eu protesto, pois não sou nenhum, nem outro. Amo o belo e o bom em tudo e me repugna ver desperdiçada, como se usa dizer, a graça de Deus. Amém. (2009 [1911], p. 8; grifos meus)

O sujeito do discurso inscrito na formação social burguesa nos dá pistas do que está sendo posto em circulação: a superação através da prática e da dedicação, a

democratização do conhecimento culinário, o deslocamento do status de *arte culinária* para *técnica culinária*, constituem o pensamento liberal do final do século XIX, início do XX. O sujeito burguês – economicamente abastecido e inconscientemente desejoso – vai se apropriar deste lugar de autoria. Digo autoria em dois âmbitos: primeiro o de Pellegrino Artusi, que mesmo não profissional da cozinha se autoriza a publicar um livro de receitas, e segundo, os dos leitores que se colocam no lugar de interpretação e execução dessas receitas.

Em toda a história da arte e da cultura, a transferência de liderança de uma classe social para outra raramente ocorre com tão absoluta exclusividade quanto no presente caso, em que a aristocracia é completamente desalojada pela burguesia e a mudança no gosto, que coloca a expressão no lugar da decoração, não poderia ser mais clara (HAUSER, 2000 [1953], p.498).

Atentemos para as palavras *expressão* e *decoração* no comentário de Arnold Hauser. *Expressão* pode ser aqui entendida como a manifestação do pensamento burguês por meio da palavra e do gesto, enquanto *decoração* classifica a passividade de uma aristocracia pouco autêntica.

O *A ciência na cozinha* não é mais um livro de culinária, mas sim, um manual realizado *na* e dedicado à burguesia italiana, e seu funcionamento pode ser compreendido como o reflexo de uma sociedade que está se constituindo pautada na luta de classes e de uma ascensão sobre. E a noção de autoria passa por mudanças profundas com essa nova configuração social. É a disputa de sentidos mobilizando o sujeito histórico que, interpelado ideologicamente, assume novas formas-sujeito: o *leitor-consumidor* passa a desidentificar-se com esse lugar passivo e assume também a PS *leitor-executor* e, por conseguinte, clama a PS *autor*. Isso pode ser compreendido, de algum modo, como “efeito da larga mediatização dos saberes e, principalmente, dos sujeitos que os colocam em circulação a partir de uma prática de reflexão/comunicação centrada num dizer que se quer/mostra como individual” (ZOPPI FONTANA, 2017, p.236).

A citação de Mónica Zoppi, diz respeito à circulação do conhecimento científico na contemporaneidade, mas pode ser lido como uma realidade do século XIX em que se encontrava Artusi, pois estamos falando de um discurso liberal, em uma formação social capitalista. Os meios mudam, mas os discursos retornam.

A própria figura de Artusi – ou melhor, o *nome de autor* – é a materialidade da ideologia burguesa: *autor* é um produto moderno, fruto da ascensão da burguesia europeia,

do sujeito jurídico, do livro como bem de consumo e na não necessidade de um mecenas ou patrocinador que sustentasse esse lugar social. Nem mesmo um nome legitimado. Quando Artusi vai buscar editores para a publicação do *A ciência na cozinha*, ouviu de um deles: “Poderíamos falar seriamente a respeito do seu trabalho somente se tivesse sido feito por Doney”. Doney era o nome do primeiro restaurante internacional de Florença. Certo de seu empreendimento Artusi responde:

Se o autor tivesse sido Doney, muito provavelmente ninguém entenderia nada, como aconteceu no caso do grosso volume *O Rei dos Cozinheiros*, enquanto que, com este manual prático, basta saber segurar uma colher de pau na mão que alguma coisa vai ser misturada (ARTUSI, 2009 [1902], p. 24).

As condições ideológicas atravessam o terreno das práticas e o sujeito inscrito naquela FD burguesa liberal é interpelado a ser autor de suas práticas através da superação. Já as condições de desenvolvimento técnico-tecnológico, que determinam os modos de produção, possibilitaram que o livro fosse impresso em escala comercial e posto em circulação em uma nova malha ferroviária italiana. Da circulação, assegurada por uma posição de poder e de prestígio entre autor e seus leitores, a burguesia italiana se reconhecia.

Não podemos esquecer que *A ciência na cozinha* é um empreendimento político. O discurso nacionalista da obra encontra aporte pelo viés linguístico. Nas receitas a abordagem da língua italiana é quase cirúrgica, demanda da formação de um “novo” sujeito italiano que precisa se constituir através do idioma. Na impossibilidade de apagar o débito para com as culinárias estrangeiras – francesa e inglesa – elas são vozes trazidas ao texto sempre em contraponto com a língua italiana, uma espécie de acolhida necessária, mas, pautada no desdém e na ironia que parecem querer dizer que aquelas já não eram mais necessárias, pois estava sendo constituída uma língua e uma culinária própria da nova nação. A rejeição aos termos franceses é sem dúvidas um dos grandes pontos altos da questão linguística da obra artusiana.

Outro discurso bastante presente na obra é o da saúde. “A arte de comer bem” está pautada no equilíbrio e não na exuberância ou no exagero. O momento histórico-científico, que colocava em alta relevância o papel da boa alimentação, das práticas culinárias e das normas higiênicas é fundamental para a compreensão do sucesso da obra. Em tempos em que muitos discursos médicos radicalizavam o modo de pensar a saúde, Artusi encontrou o

caminho do meio: o *bom senso* e a *medida*. No apêndice *Algumas normas de higiene*, inserido na quarta edição (1899), ele provoca:

Mais e variadas qualidades de comida, dos dois reinos da natureza onde predomine a carne, contribuem melhor para uma boa digestão, especialmente se regadas com vinho envelhecido e seco; mas cuidado com as comilanças e também com as comidas que geralmente desandam o intestino, e não sobrecarregue o estômago com muita bebida. A este respeito, alguns higienistas aconselham comer acompanhando-se com água também durante o almoço, guardando o vinho para o final. Se você tiver coragem, o faça; para mim parece exigir demais (ARTUSI, 2009, [1899], p. 30).

O discurso técnico, sustentando sobre o argumento de ciência, permeia toda a obra: situa, desde o título, a prática na cozinha, a cozinha como laboratório, as receitas como fórmulas, que resulta em uma “pedagogia positivista, física, concreta, material” (FAGIOLI, 2015, p.8). Marietta, questionada por Rina Simonetta, se Artusi provava todas as receitas responde:

Todas! E às vezes saíam bem, outras não. Para o *capão na vesícula*, por exemplo, desperdiçou 8 capões. Se um prato não ficava do jeito que queria, ele manipulava, fazia, refazia, sem nunca desistir. E, no final, conseguia o prêmio desejado: a nova receita. [Eram testes caros!] Sim, muito! Mas a satisfação que sentia recompensava. A cozinha para ele era um campo de ação. Um lugar de estudo. (1932; tradução minha)⁵².

As receitas, muito longe de configurar um elenco de ingredientes, são o resultado de análises e procedimentos, sempre com indicações precisas e doses exatas. E essas duas formulações – da técnica e da prática – serão fundamentais para o êxito da obra, como veremos no capítulo seguinte.

O manual se sustenta sobre um discurso culinário, mas se fragmenta em tantos outros. Através da cozinha com instruções práticas e concretas, mas também literárias e linguísticas, aponta para uma educação à moralidade de um público que estava passando por transformações profundas quanto a sua identidade.

⁵²Tutte! E talvolta riuscivano e talvolta no. Per il cappone in vescica, per esempio, sciupò 8 capponi. Finché un piatto non risultava quale egli lo voleva, lo manipolava, provava riprovava, senza mai rinunziare. Ed alla fine ne conseguiva il premio desiderato: la nuova ricetta. [Erano prove custose!] Sì, molto. Ma le soddisfazioni che provava lo ricompensavano. La cucina era per lui un campo d'azione. Un luogo di studio.

5 SECONDO

Bistecca alla fiorentina – Substanciosa análise de autoria grelhada em fogo discursivo

5.1 Cozinhar é interpretar

A forma textual discursiva da culinária é a receita. Um texto prescritivo que, sob o signo da evidência, é definido pelo seu caráter e por sua “linguagem direta, clara e objetiva, pois sua finalidade é levar o leitor ou cozinheiro a obter sucesso no preparo de prato culinário” (MARTINS, 2013). Este efeito de unidade e transparência do texto se dá pela materialidade linguística: *ingredientes* e *modo de preparo*, onde é primordial que sejam bem definidos o começo, o meio e o fim do processo, caso contrário, o resultado desejado não é alcançado. Assim, a receita é uma situação enunciativa onde um *eu*, detentor do saber específico apresenta, em enunciados injuntivos, tais saberes para um *tu*. Um passo-a-passo, ilusoriamente com sentido único: eu ensino, você aprende e o prato surge, sem erros e sem ruídos. É um texto autoritário no verbo e na concepção pedagógica de alguém que ensina para alguém que aprende, ou ainda, de alguém que cria para alguém que executa.

Essa relação entre o texto e a ação, eu tenho tratado como uma *paráfrase performativa*, isto é, discursivamente a receita só existe enquanto tal, e só tem sentido existir, porque tecnicamente a receita pressupõe um ato performativo. Ou seja, essa relação parafrástica performativa, constitutiva da forma, é estabelecida com o fazer que materializa o prato, mas é no processo entre a receita em si e a sua prática (fazer-se prato), que os sentidos podem deslizar do parafrástico para o polissêmico.

Recentemente, em uma oficina culinária que ministrei, pedi para uma das alunas colocar dois litros de leite em uma panela. Parece-nos uma instrução bastante legível, não? Quando olhei para a bancada de trabalho, vi a panela com as duas caixas de leite dentro. Ri por dentro! Como cozinheira, como professora e como analista de discurso.

Cozinhar é interpretar e, como qualquer outro texto, a receita está aberta a interpretações, mesmo ela possuindo este efeito de instrução, de passo-a-passo, nos guiando à ilusão de que o caminho é dado e certo. E, talvez, essa abertura ao equívoco, à falha possível da receita, seja uma das mais frustrantes dos sentidos que não coincidem: ela resulta em bolos solados, em ensopados aguados, em caldas sem ponto. Por outro lado, a

possibilidade aberta pela polissemia é também a causa de muitas receitas emblemáticas nascidas do “erro”. Estão aí para nos provar as histórias contadas sobre o *panettone*, sobre o *brownie*...

Eni Orlandi (1996 [1988]), ao tratar a questão da leitura, vai tirar o peso que comumente é atribuído à legibilidade do texto. Não é, necessariamente, uma questão de qualidade deste – bem ou mal escrito – que possibilita que outros sentidos sejam produzidos, mas sim, a “natureza da relação que alguém estabelece com o texto que está na base da caracterização da legibilidade.” (Ibid.; p. 9).

Vejamos este exemplo:

Biscoitos de álcool

1 copo de azeite, 1 copo de álcool ractificado, 1 copo de água, assucar ao paladar, amassar bem, farinha o que levar, amassar bem, fermento 1 colher. Sovar ele o passar pela maquina de carne umas 3 vezes, coando estiver pronto, fas os biscoitos, e vai ao forno (*Apud*, AMON, 2014, p.172).

Denise Amon, ao analisar uma receita “escrita de próprio punho, num caderno” por uma senhora judia, ressalta a complexidade desses escritos culinários:

A ausência de precisão na quantidade dos ingredientes (“assucar ao paladar”, “farinha o que levar”) e nos procedimentos (“amassar bem” “faz os biscoitos”) confere a esse texto culinário a simplicidade das anotações pessoais. Contudo, a senhora já sabia preparar a receita, há muito tempo a preparava, o que indica que não estava escrevendo para si mesma, mas que fosse transmitida para as próximas gerações da família. [...] *Tais escritos evidenciam uma confiança subjacente: confiança de que a escritora da receita consegue transmitir exatamente o que quer dizer e, ao mesmo tempo, confiança de que a pessoa que lê a receita compreenderá exatamente o que a escritora deseja.* A forma da escrita revela uma conexão muito forte entre escritor e leitor, que compartilham saberes a respeito dos ingredientes e técnicas culinárias, bem como o resultado esperado. (Idem, p. 173; grifos meus).

Essa “confiança subjacente” que a autora deposita em seu leitor é o que denominamos na AD como *formações imaginárias*. Todo texto possui um leitor virtual que é constituído no próprio ato da escrita. Trata-se, segundo Orlandi (1996 [1988], p.9) de um leitor imaginário, “aquele que o autor imagina (destina) para seu texto e para quem ele se dirige. Tanto pode ser um seu ‘cúmplice’ quanto um seu ‘adversário’”. No exemplo, temos um caso de cumplicidade: a receita é de um biscoito conhecido pela leitora em sua forma, textura, cocção e sabor, pois é uma receita de família, coincidindo assim a relação *leitor*

virtual e leitor real, que é aquele que interpreta a receita. Para nós, outros leitores reais que estamos aqui do outro lado, a receita se apresenta gritantemente polissêmica.

Isso implica pensar a constituição do sentido da receita: a partir da memória do dizer *alguém produz o texto para alguém*. Estes lugares, representados imaginariamente, são a *função-autor* e o *efeito-leitor*. A produção de sentidos se dá na relação entre eles, em que o autor projeta sua materialidade um lugar para que o leitor se identifique, através de sua prática de interpretação.

Desse modo, diremos que não se trata de transmissão de informação apenas, pois, no funcionamento da linguagem, que põe em relação sujeitos e sentidos afetados pela língua e pela história, temos um complexo processo de constituição desses sujeitos e produção de sentidos e não meramente transmissão de informações (ORLANDI, 2007 [1990], p.21).

Na análise do corpus, uma das correspondências me chamou atenção e serve para ilustrar o que estou tratando aqui. A carta endereçada a Artusi destoa da maioria que compõe o arquivo, pois, geralmente as linhas endereçadas à casa da Piazza D'Azeglio se referem de maneira elogiosa à clareza com que o autor escreve as receitas e ao êxito dos leitores ao executarem as mesmas. A receita da carta em questão é uma compota de ameixa. Essa receita eu também tentei fazer e, com uma distância de praticamente cem anos, provei da mesma experiência que a leitora de Artusi:

Fiz a conserva de ameixa utilizando a receita que você dá em seu livro... Porém, sendo as minhas primeiras tentativas, não regulei bem o cozimento, e ficou um tanto dura. Parece quase como uma gelatina sólida. Como poderia consertar?⁵³

⁵³ Ho fatto la conserva di susine regolandomi con la ricetta che lei dà nel suo libro... Essendo però alle mie prime armi, non ho saputo regolare bene la cottura, e mi è riuscita troppo dura. Sembra quase una gelatina soda. Come potrei rimediare? – Correspondência N. 203, de Nelda Barbacini, 26/8/1910 (apud Fabretti); tradução minha.

N. 735 – Compota de ameixas [*Conserva di susine*]

Embora seja uma das compotas menos apreciadas, não vejo por que não ensinar como fazer a compota de ameixa, visto que muitos a usam. Qualquer variedade de ameixas pode servir, mas é preferível usar as ameixas-cláudia, maduras. Retire-lhes o caroço e, depois de alguns minutos de fervura, amasse-as e recolque-as no fogo com açúcar na proporção de 60 gramas para 100 gramas de ameixas in natura, ou seja, como são colhidas da ameixeira. [Artusi, 2009 [1902], p. 366; grifo meu].



Compota de ameixas – Receita do livro *A Ciência na Cozinha* executada para o blog Cucina Artusiana em 2011.

Fonte: <https://www.cucinaartusiana.com/2011/12/compota-de-ameixas.html>

A receita dessa compota é, sem dúvidas, uma das menos trabalhadas pelo autor em todo o livro. Isto é, as indicações de tempo de cozimento, tipo de panela ou ainda maturação da fruta não são tão detalhadas. Talvez porque “muitos a usam”, o autor pressupôs que indicações melhores não precisavam ser dadas. Esse é o funcionamento das *formações imaginárias* atuando no discurso: a “confiança” de que o leitor conhece a receita possibilita um texto mais escorregadio, digamos assim, abrindo para interpretações mais polissêmicas.

Suspende-se, assim, a evidência de que a receita é dotada de “linguagem direta, clara e objetiva”, pois ela, assim como todos os outros textos, não tem uma função comunicacional, mas sim, um funcionamento, efeito de sentidos entre interlocutores. A receita circula socialmente e é produzida historicamente, fruto de relações sociais desiguais, relações de poder e de força, marcadas por questões ideológicas. Portanto, para uma análise discursiva, é necessário que se compreenda em que condições o texto-receita foi produzido e como se relaciona com as posições específicas em que significa (autor e

leitor), como ele está formulado materialmente e como ele circula na sociedade. E é a partir da *formulação* e da *circulação* que tratarei, a partir de agora, a autoria de Pellegrino Artusi.

5.2 Na formulação um estilo, na circulação um método

Trabalho, aquilo que é suscetível de introduzir uma diferença significativa no campo do saber, ao preço de um certo esforço para o autor e o leitor, e com a eventual recompensa de um certo prazer, isto é, de um acesso a uma outra figura de verdade (Foucault, Milner, Veyne e Wahl, apud, Orlandi, 2001).

Ao longo desta pesquisa procurei compreender se o *A ciência na cozinha* poderia ser caracterizado como um acontecimento discursivo tal qual postula Pêcheux (1983), e se a autoria de Pellegrino Artusi poderia ser tomada pela noção de *efeito-autor*, desenvolvida por Solange Gallo (1992, 2001), mas todas as minhas investidas encontram um obstáculo teórico: o confronto de FDs, cuja resultante é uma nova formação com dominante. Não, não entendo que seja o caso da autoria artusiana.

Pêcheux (1983) em *O Discurso: estrutura ou acontecimento*, a partir da análise do enunciado “on a gagné”⁵⁴, descreve o *acontecimento* a partir do confronto de duas FDs – a esportiva e a política – na constituição de uma nova PS: a de um discurso político para o povo. Solange Gallo (1992, 2001) vai caracterizar esse novo efeito de sentido produzido pela nova PS – que surge do confronto de ordens diferentes de discurso – como *efeito-autor*. A autora, ao trabalhar a noção de autoria, prioriza as questões discursivas do acontecimento e, tomando o conceito de heterogeneidade de Authier (1982), caracteriza a esta noção em dois níveis: o *nível enunciativo-discursivo* e o *nível discursivo por excelência*. Em ambos os níveis, a autoria tem relação com a produção do “novo” sentido.

O *nível enunciativo-discursivo* é o da *função-autor*, portanto, tem relação com a dimensão enunciativa do sujeito do discurso. Neste nível, confrontos entre FDs não instauram uma nova FD com dominante, mas instaura uma nova PS.

⁵⁴ “On a gagné” [“Ganhamos!”] é o enunciado que começa a circular na França em 10 de maio de 1981, após a vitória candidato da esquerda, François Mitterand, para presidente. Pêcheux analisa o enunciado entrecruzando três caminhos: o do acontecimento (histórico), o da estrutura (da língua) e o da descrição/interpretação para compreender como o sentido se constituiu a partir do confronto de formações discursivas, no caso, entre uma FD esportiva, pois “ganhamos” era um grito dos estádios de futebol, e a FD política, já que o enunciado foi deslocado para o cenário das eleições.

O nível discursivo por excelência é o da noção de *efeito-autor*, sendo o efeito do confronto de FDs, cuja resultante é uma nova formação dominante. Sobre este sujeito, tomado pelo *efeito-autor*, recai maior responsabilidade em relação ao sentido que produz e, por essa razão, de maior unidade.

Na análise que aqui estou desenvolvendo, as FDs que trago à luz, embora sob tensão das relações de força, não convocam o sujeito a um rompimento radical, uma nova posição que instaure uma nova FD. A autoria de Artusi está, segundo as categorias de Solange Gallo, no nível enunciativo-discursivo, logo, atrelado à *função-autor*.

Porém, cada vez que leio algum artigo sobre Artusi, o efeito de evidência dessa autoria, o efeito de “fundador da culinária moderna italiana” e o movimento antonomástico entre “criador e criatura”, me fazem arriscar alguns deslocamentos teóricos.

Prezzolini foi quem me deu uma pista:

O estilo do livro de receitas é imperativo e, em geral, tem a solidez e a simplicidade dos códigos: “Pegue 200 gramas de massa fresca”, “faça-a secar rapidamente”, “coloque-a em um lugar fresco” etc. [...] O cozinheiro escreve como um juiz. É difícil entrar na retórica de um livro de receitas culinárias. Muitas vezes, o perigo é a monotonia. Mas, com Artusi a viagem culinária é divertida, porque ele não pode conter-se de interpolar as suas observações pessoais às sugestões para a cozinha. (PREZZOLINI, 1969 [1948], p. 339; tradução minha)⁵⁵.

Deste então, tenho elaborado – de forma arriscada, mas nem por isso inconsequente – a hipótese de que o acontecimento do *A ciência na cozinha* passa pelo que tenho chamado de “estilo e método artusiano”. E aqui se faz necessário esclarecer que *estilo* não está sendo tratado como ornamento estético ou como marca de individualização do autor... Embora eu denomine artusiano. Certamente a minha hipótese supera o indivíduo Pellegrino Artusi, mas não deixa de considerar que ele, (a)locado na posição sujeito autor, instaura outra possibilidade de dizer a culinária “italiana”, gerando inclusive, o efeito de “pai” da gastronomia italiana moderna. O deslocamento teórico que segue se sustenta neste efeito de evidência para compreender como o sujeito autor trabalhou na/sobre a

⁵⁵ Lo stile del libro di cucina è imperativo ed ha in general la solidità e la semplicità dei codici: “Prendete due libbre di farina impastata... fatela seccare rapidamente... tenetela in posto fresco... ecc.”. Il cuoco scrive come un giudice. È difficile cader nella retorica in un libro di ricette culinarie. Semmai il pericolo è la monotonia. Ma con l’Artusi il viaggio culinario è divertente perchè egli non può frenarsi dall’interpolare le sue osservazioni personali ai suggerimenti per la cucina.

formulação dos discursos colocados em *circulação* da/pela obra, sendo a circulação o aspecto relacionado ao “método artusiano”.

Diferente de Alberto Capatti (2011) que atribui o sucesso do *A Ciência na Cozinha* aos “segredos profissionais do gastrônomo”, referindo-se às artimanhas retóricas do cozinheiro, eu, como analista de discurso, exploro outros planos. Para além da habilidade estilística de Artusi, me detenho à *formulação* e às suas condições de produção específicas: a existência de um leitor doméstico, de um mercado editorial em expansão e de uma burguesia “envolvida em um trabalho de memória e de registro, empenhada em testar, repetir e comentar as comidas, com uma particular atenção à sua escrita.” (CAPATTI, 2011, p. XIII).

Susy Lagazzi (2006), ao tratar o texto e a autoria pela perspectiva discursiva, sustenta que com *a morte do autor* e *a primazia do significante* – conceitos provindos dos estudos pós-estruturalistas – o texto passa a ser pensado como um espaço de possibilidades relacionais e não mais como uma unidade criada pela inspiração de um autor. O que antes era tomado com inspiração passa a ser abordado como trabalho com o significante verbal.

A forma do dizer, o significante, é a base sobre a qual os sentidos se produzem, em diferentes condições. E por isso a inspiração deve ser entendida como um processo relacional entre significantes, e entre significantes e significados, na história. A autoria se produz, portanto, no trabalho com o significante, delimitando textos. Um trabalho em que as condições de produção são determinantes. (Ibid.; p.88; grifo meu).

Minha hipótese é de que isto que estou chamando de *estilo artusiano* seja resultado de um *trabalho*, uma ação na linguagem “não [apenas] no sentido de efetuar atos, mas porque pratica sentidos, intervém no real” (ORLANDI, 2001, p. 95). Essa “ação na linguagem” se constitui no entrecruzamento de uma memória *do* dizer – situada no interdiscurso – com a atualização desta *no* dizer – o intradiscurso.

É na formulação que a linguagem ganha vida, que a memória se atualiza, que os sentidos se decidem, que o sujeito se mostra (e se esconde). Momento de sua definição: corpo e emoções da/na linguagem. Sulcos no solo do dizer. Trilhas. Materialização da voz em sentidos, do gesto da mão em escrita, em traço em signo. Do olhar, do trejeito, da tomada do corpo pela significação. E o inverso: os sentidos tomando corpo. Na formulação – pelo equívoco, falha da língua inscrita na história – corpo e sentido se atravessam (ORLANDI, 2001, p.9).

Quando Marietta nos revela que a rotina de Artusi durante os mais de vinte anos de escrita do livro “era um contínuo alternar-se entre o escritório e a cozinha, entre a caneta e as panelas”, interpreto esse movimento como um trabalho teórico e prático para além da reprodução (do registro e da execução de uma receita), mas como prática de transformação que opera sobre o *fazer sentido*.

Esse lugar das práticas, para não ser tomado de modo funcional, circular, fechado ou estruturalista, pode e deve ser compreendido como lugar essencial de trabalho, de produção cotidiana e de ritual do novo no interior do mesmo, do que tende a superação e as falhas, lugar de desentendimentos e de uma série de choques que questionem e redefinam constantemente as suas fronteiras. (FONSECA, 2011, p. 109)

A escrita do *A ciência na cozinha*, que se constituiu em dois lugares físicos – o escritório e a cozinha –, elevado ao processo de escritura, possibilita compreender que o enunciado “tra la penna e le pentole” é passível de desdobramentos interessantes, sendo o mais evidente deles, a relação entre a *teoria* e a *prática*, ou seja, um trabalho sobre o *texto* e a *ação* numa clara tentativa de fechamento de sentidos perante a exigência da *paráfrase performativa* que é constitutiva do texto-receita.

As marcas desse trabalho podem ser observadas na textualização do detalhamento das receitas – a indicação das medidas em peso, alguns poucos desenhos para ilustrar a forma de massas, as técnicas com nomes próprios e definidos, o glossário no início da obra – nos evidenciam a necessidade do autor ser preciso em suas indicações e esclarecedor em suas observações, demarcando assim um espaço de significação específico, pois os seus leitores contemporâneos não compartilhavam unanimemente dos saberes a respeito nem dos ingredientes, nem das técnicas, nem do resultado esperado, mas principalmente, nem da língua.

A inscrição do sujeito autor em uma FD técnica sustenta o efeito de clareza e de sentido único evocado a partir das *formações imaginárias* do que seria o efeito-leitor. As bases exatas científicas em gramas, técnicas, metodologia, trazem o efeito de fechamento dos sentidos. Digo *efeito de fechamento*, pois em nossa perspectiva, o sentido nunca se fecha, sendo esse *efeito* possível pela inscrição do sujeito do discurso em uma FD.

N. 84 – Macarrão à francesa [*Maccheroni alla francese*]

Chamo-o à francesa porque o encontrei num tratado culinário daquele país, mas, como infelizmente acontece com algumas receitas impressas, quase nunca

correspondem à prática; portanto, tive de mudar as quantidades nas seguintes proporções:

300 gramas de *maccheroni* compridos, à napolitana
 70 gramas de manteiga
 70 gramas de *gruyère*
 40 gramas de parmesão
 Uma panela de caldo.

Deixe os *maccheroni* cozinharem em dois terços do teu tempo de cozimento, em água não muito salgada. Leve o caldo ao fogo e, quando começar a ferver, adicione o *gruyère* ralado e a manteiga e derreta-os bem, mexendo com a colher. Obtido isto, adicione rapidamente sobre os *maccheroni* já escorridos, senão o *gruyère* penetra e gruda no fundo. Deixe os *maccheroni* no fogo até o completo cozimento, porém, procurando deixar um pouco de molho. Retire do fogo, salpique com o parmesão e sirva com mais parmesão à parte, para quem não gosta do sabor delicado e ama um sabor mais acentuado. (ARTUSI, 2009 [1891], p. 79; grifos meus).

Parte do acontecimento se dá sob o efeito de “clareza” das receitas que garantia a boa execução dos pratos, como evidenciam os elogios destas leitoras:

[...] a grande vantagem de seu livro é a clareza, a simplicidade e a segurança das receitas.⁵⁶

[...] o livro é muito útil, claro e preciso, diferente de muitos outros, confusos e complicados.⁵⁷

[...] de tantos livros do gênero... esse é o único que me parece mais prático, econômico e inteligível, também ensinando comidas gostosas e delicada.⁵⁸

Se de um lado o efeito de sentido se sustenta sobre o discurso técnico, a outra face do estilo vai na direção oposta e abre para as narrativas de caráter literário – digo antropológico, também – o que torna, como nos disse Prezzolini, a viagem culinária mais divertida. Dessa forma, isso que tenho caracterizado como *estilo artusiano* se constitui na

⁵⁶ [...] il grande vantaggio del suo libro, è la chiarezza, la semplicità e la sicurezza dele ricette - Correspondência N. 1393, de Isabella Paladuri, Spezia, 09/4/1904 (apud Fabretti).

⁵⁷ [...] il libro è utilíssimo, chiaro e preciso, contrariamente a molti altri confusi e complicati. - Correspondência N. 1154, de Antonietta Lopez Mariani, 10/03/1909 (apud Fabretti).

⁵⁸ [...] di tanti libri del genere... esso è l'único che a me sembra più pratico, economico ed inteligibile, pure insegnando vivandegustossime e delicate – Correspondência N. 1201, de Ada Mariani, 03/4/1903 (apud Fabretti).

união de duas formas de escrever a culinária: a precisão dos textos técnicos e a cumplicidade do relato (por extensão, algo que vem da oralidade, da conversa, da intimidade), resultando um texto preciso e, ao mesmo tempo, afetivo como aponta Giovanna Frosini:

Artusi se dedicou aos estudos e à obra que o tornaria familiar a gerações de italianos e, sobretudo de italianas, para as quais o livro (sempre indicado com o seu nome, o Artusi) teria se tornado uma presença preciosa e amiga. A identificação de um conteúdo moderno e equilibrado, os ingredientes simples, os utensílios acessíveis, os procedimentos cuidadosos e lineares, a garantia de um resultado infalível (por anos eu também ouvi repetir pelas mulheres da família que as receitas de Artusi “caem sempre bem”) corresponde uma linguagem nova, que rompe com uma tradição com mais de duzentos anos e obtém o grande resultado de uniformizar, esclarecer, racionalizar o léxico da culinária, fundando a linguagem culinária italiana moderna (FROSINI, 2017, p.8).

Causos, anedotas e observações que, ao mesmo tempo em que fomentavam a obra de aspectos literários, no plano discursivo, procuravam lidar com a dispersão dos sujeitos – do sujeito autor e do sujeito leitor – em condições de produção muito específicas: enquanto se consolidava um *nome de autor*, uma nação se (re)conhecia pela diferença.

Relatos, dizeres – narrativas e lendas – que falam de si, do outro e o Outro de si, em que lembrar e esquecer são sempre exercícios de escritura, em que o sujeito se inscreve com seu traço singular num movimento de ausência-presença. Narrativas ou lendas que podem fazer parte do arquivo ou da memória discursiva conforme o interesse e o valor que despertem naqueles que detêm um certo poder. Este pode anular, silenciar, apagar uma vida, assim como pode dela e nela construir uma identidade, que se transforma na verdade do sujeito, deixando uns na penumbra do esquecimento e outros na evidência. (CORACINI, 2007, p. 25)

Enquanto apenas três das 790 receitas recebem a classificação “à italiana”⁵⁹, muitas outras configuram as páginas do receitário pontuando as especificidades regionais. Boa parte delas, certamente, é de domínio da região central que é de onde fala o autor – *bolonhesa, parmegiana, romanhola, toscana, florentina* – mas também *siciliana, napolitana, palermitana, piemontese, milanese, romana*. Uma primeira tentativa de reconhecimento nacional, de unidade, que se constrói a partir das diferenças: a unidade na dispersão, a alteridade para se constituir como um.

⁵⁹ N. 8 – Tortellini à moda italiana (agnellotti); N. 357 – Cozido refeito à italiana e N. 612 – Quatro quartos à italiana.

N. 614 – Offelle de geleia [*Offelle di marmellata*]

A palavra *offella*, com este sentido, é do dialeto da Romanha e, se não erro, também do dialeto da Lombardia e deve derivar da antiquíssima *offa*, espécie de pão ou bolo assado, composto de farinha *emmer* e de tantas outras coisas. (ARTUSI, 2009 [1891], p.300).

N. 194 – *Crescente*

Que língua estranha se fala na erudita Bolonha!

[...] Nas cantinas encontra-se a *trifola*, a chuleta à moda florentina e outras coisas desse tipo que deixam os cachorros endiabrados. [...] Quando ouvi falar pela primeira vez em *crescente*, achava que falassem da lua; ao contrário, era a *schacciata*, ou *focaccia*. (ARTUSI, 2009 [1891], p. 127)

Enquanto as regiões italianas parecem cumprir um papel etnográfico no livro, as receitas estrangeiras são de alguma maneira execradas. “Como é bizarra a nomenclatura da cozinha!”, escreve Artusi na receita de origem francesa, ridicularizando as escolhas lexicais e semânticas dos franceses ao nomear os pratos:

N. 118 – Bacalhau Monte Branco [*Baccalà montebianco*]

E os franceses, como puderam, se aproveitando de uma tradução mais atrevida, alongar a palavra em *Brandade de morue?* Brandade, dizem eles, deriva de brandir, mexer, abanar, vibrar uma espada, uma alabarda, uma lança e outras armas semelhantes e, de fato aqui se brande, mas o quê? Uma pobre colher de pau. Não se pode negar que os franceses sejam engenhosos em tudo! (ARTUSI, 2009 [1891], p. 94).

Como essa tantas outras trazem para o discurso a presença do francês: do idioma e do sujeito. Há o conflito com a língua francesa, mas há também a assimilação dessa. Modos de nomear, modos de comer, modos de preparo. Tudo passa pelo crivo do autor que, nesse jogo de forças, traz o seu inimigo ao qual se alia: só pode dizer, pelo que já foi dito. Principalmente em francês:

N. 123 – Molho à *maître d’hôtel* [*Salsa alla maître d’hôtel*]

Ouçã que nome mais pomposo para uma coisinha de nada!

Mas também, os franceses se atribuíram o direito, nisto e em outras coisas, de ditar leis; o uso prevaleceu e é impossível evitar. (2009 [1891], p. 97)

N. 142 – Gema de ovo em canapé [*Rossi d’uovo al canapè*]

Como em irrita dar às receitas estes nomes bobos e muitas vezes ridículos!

Mas tenho de fazê-lo para poder seguir o costume e para me fazer entender. (2009 [1906], p.104)

N. 317 – *Quenelles*

As *quenelles* constituem um prato de origem francesa, como se pode ver pelo nome que não possui equivalente em língua italiana, e que, provavelmente, foi inventado por um cozinheiro cujo padrão não tinha dentes. (2009 [1900], p. 178)

N.441 – Batatas sauté [Patate alla sauté]

Isso quer dizer, em bom italiano, batatas douradas na manteiga. ([1891]; tradução minha)⁶⁰

N. 443 – Passato de batatas [Passato di patate]

Na Itália, se não se fala francês, especialmente em relação à moda e a culinária, ninguém os compreende; portanto, para ser entendido, devo chamar este acompanhamento não de *passato* de..., mas de *purée* de... Ou, mais afrancesado ainda, batatas *mâchées*. (2009 [1891], p. 226)

No caminho aberto pelo aspecto literário do *estilo artusiano*, o sujeito do discurso produz o discurso político, que no texto é atravessado pelo discurso linguístico. Ao trazer as vozes da culinária francesa de forma pejorativa, principalmente no que tange a língua, podemos compreender a contra-identificação do sujeito com a forma-sujeito da FD culinária – até então discursivizada na e pela cultura letrada italiana, e por isso, sob forte influência da língua francesa. As condições de produção asseguram que os dizeres podem ser atualizados através de um novo idioma que está se estabelecendo, mas a memória do dizer marca que os discursos não existem de forma isolada.

E o sujeito, como nos mostram Pêcheux e Fuchs (1975), afetado pelo esquecimento, ao apropriar-se destes saberes, o faz a partir da ilusão de que tais saberes se originam nele mesmo, quando, de fato, eles representam já ditos que foram produzidos em outros discursos, em outros lugares, os quais são retomados de sua dimensão vertical [do interdiscurso], de-sintagmatizada, deslinearizada e inscritos no discurso do sujeito que, ao deles se apropriar, dá-lhes uma dimensão horizontal [no interdiscurso], sintagmatizada, ou seja, o sujeito lineariza esses saberes, os enunciados, em seu discurso, dando-lhes uma formulação própria, inscrevendo, dessa forma, seu discurso na repetibilidade. (INDURSKY, 2003, p.102).

Para poder dizer a culinária italiana, Artusi precisou evocar as vozes da culinária francesa. O equívoco vem à superfície em forma de “preciso usar para me fazer entender”, marcando a contradição, uma relação de forças interessante de ser observada. Como empreendimento político *A ciência na cozinha* materializa o oportuno jogo entre o que Pêcheux e Gadet (1981) definem como *língua de madeira* (a língua do direito e política) e *língua de vento* (a língua da publicidade, comercial). Uma espécie de “morde-assopra”

⁶⁰ No original: *Ciò vuol dire, in buono italiano, patate rosolate nel burro. Na tradução brasileira: Isto significa coradas na manteiga.*

discursivo que constitui a adequada *formulação* do *estilo artusiano*, a partir da língua autoritária (da técnica e do idioma) e da língua da publicidade (aqui, da literatura). Não por acaso, a *circulação* se deu em grande escala.

Abruzzese e Pollarini (2012), em um longo estudo sobre a vida e a obra de Artusi, referem-se ao “método de Artusi”. Para os autores a “inovação mais relevante” do *A ciência na cozinha* consiste no método, no “modelo produtivo” que Artusi inventa, ou é obrigado a inventar, para acompanhar a evolução e o sucesso da própria “criatura”:

Um método que surpreende pelo enredo e pela absoluta coerência que é estabelecida entre *alvo* (público de referência), *conceito* (o projeto editorial), *processo produtivo* (modo de editar o livro), *marca* (figura do autor como garantia, como demonstração viva da eficácia de tais processos) e *marketing*. (Ibid., p.148; tradução minha)⁶¹.

Partindo da ideia dos autores, entendo que o que estão chamando de método está associado à figura do autor enquanto indivíduo autônomo e ciente de suas atribuições. De fato, quando tratamos de método pensamos em um instrumento racional para adquirir, demonstrar e/ou verificar conhecimentos. Porém, ao analisar os pontos que caracterizam esse “método produtivo”, consigo compreendê-los em uma condição externa à obra, um discurso *sobre* e não *da* obra. Esse discurso *sobre* recai sobre o aspecto da circulação não só da obra, mas também da figura do autor: a relação com o público; o conceito editorial; o processo produtivo (autoria colaborativa ao longo de vinte anos) e a marca (uma espécie de selo de autenticidade) são uma segunda instância a garantir a constituição dos sentidos.

Enquanto o *estilo* se constitui na relação entre o sujeito autor e efeito leitor, a partir da formulação, o *método* se constitui na relação entre a função-autor e o leitor, a partir da circulação. Dessa forma, entendo que o *estilo* se constitui em uma camada mais “íntima” do discurso e o *método* em uma camada mais à mostra, mais enunciativa. Na imbricação dos dois, que são constitutivos um do outro, o efeito de “pai” da culinária italiana se consolida: é a consagração do *nome de autor*, Artusi.

Em suma, o nome de autor serve para caracterizar um certo modo de ser do discurso: para o discurso, ter um nome de autor, o fato de se poder dizer “isto foi escrito por fulano” ou “tal indivíduo é o autor”, indica que esse discurso não é

⁶¹ Un metodo che sorprende per l'intreccio e l'assoluta coerenza chie viene a stabilire fra *target* (pubblico di riferimento), *concept* (progetto editoriale), processo produttivo (modo di fabbricare il libro), *brand* (figura dell'autore come garante e dimostrazione vivente dela bontà di tale processo) e *marketing*.

um discurso cotidiano, indiferente, um discurso flutuante e passageiro, imediatamente consumível, mas que trata de um discurso que deve ser recebido de certa maneira e que deve, numa determinada cultura, receber um certo estatuto. (FOUCAULT, 1992 [1969], p.45)

O efeito desse *nome de autor* e o estatuto que recebe no cenário italiano pós-unificação, estabelecem uma nova forma de autoria e de retorno particular ao *efeito-autor*. E é sobre isso que quero falar agora.

5.3 Autoria Bumerangue

Artusi, por antonomásia, livro de cozinha.
 Que glória! O livro que se torna nome!
 Quantos literatos tiveram tal sorte?⁶²
 Alfredo Panzini, *Dizionario Moderno*, 1931.

N. 184 – Bombas Compostas [*Bombe Composte*]

Estas bombas devem ter explodido pela primeira vez em Bolonha, pois a quantidade de queijo e mortadela que contêm me faz supor isso. De qualquer modo, experimente-as, porque *honram o seu inventor*. (2009 [1891], p. 123; grifo meu)

Quem é o *inventor* da bomba que configura, desde a primeira edição, no livro *A Ciência na Cozinha* de Pellegrino Artusi? Quem é autor de receitas?

Em seu artigo *Existe autoria de receitas?*, o sociólogo da alimentação Carlos Alberto Dória (2017) defende:

Uma das coisas mais belas da culinária de um povo é que, no seu conjunto, trata-se de um patrimônio comum. Como a língua, a música. Nada tem autor determinado, seja porque se perdeu na poeira do tempo, seja porque há um constante remoer da tradição de sorte que, falar que uma receita é própria sempre parecerá uma apropriação indébita do bem comum. Os franceses, que tiveram que enfrentar a questão da inovação várias vezes em sua história gastronômica, assumiram a engenhosa solução: quando um chef quer frisar sua contribuição na transformação de um prato comum dirá *a ma façon*. Do meu modo.

Pensada assim como algo em que a origem “se perdeu na poeira do tempo” onde “nada tem autor determinado”, a culinária se aproximaria de uma noção tão cara para nós analistas de discurso, a noção de interdiscurso: o discurso culinário é a dispersão dos textos, e a receita a sua estrutura, a sua unidade.

⁶² Em 1931 Artusi entra como verbete na sexta edição do *Dizionario Moderno* de Alfredo Panzini (1863-1939). O verbete é equivocado quanto ao ano da morte do autor, o que é corrigido na sétima edição de 1935. Artusi: per antonomasia libro di cucina. Che gloria! Il libro che diventa nome! A quanti letterati toccò tale sorte? Era l'Artusi di Forlimpopoli (1821-91) banchiere, cuoco, bizzarro, caro signore, e molto benefico, come dimostrò nel suo testamento; e il suo trattato è scritto in buon italiano. E non era letterato né professore [...] Conf. FRANCHI (2012a).

Enquanto discurso, a culinária remete o texto receita a redes discursivas anônimas do interdiscurso, não sendo mais possível identificar com clareza a sua origem, pois o discurso está disperso em uma profusão de textos outros no tempo e no espaço, estabelecendo relações com diferentes FDs e mobilizando posições sujeito diversas. A culinária seria este espaço onde não consigo localizar a origem da receita, este texto que é atravessado e constituído por diversos fios discursivos provenientes de uma rede de práticas e saberes anônimos e que, assim como o interdiscurso, determina materialmente o efeito de encadeamento e articulação na medida em que trabalha com a ressignificação do sujeito sobre o que já foi dito, sobre o repetível, possibilitando deslizamentos ou ainda deslocamentos de sentidos.

Não seria justamente o “*a ma façon*” ou “ao meu modo” o equívoco, o espaço de deriva onde a autoria culinária acontece? Na atualização de uma memória, na interpretação aberta pelo movimento polissêmico deste objeto simbólico que é uma receita; na tomada de posição do sujeito que recorta este ou aquele saber para fechar “a sua” receita, o seu texto? Como analista de discurso, tenho pensado que sim. E essa sempre foi uma questão instigante no caso Artusi, tanto que cá estamos nós dissertando sobre.

A capa do *A ciência na cozinha* sustenta o subtítulo *Manual prático para as famílias compilado por Pellegrino Artusi*. Entendo *compilação* como um sentido quase pejorativo no mundo editorial: ele indica que o trabalho do autor foi o de reunir textos não originais, materiais já existentes de outros autores ou obras e tomadas por mero empréstimo. De fato, Artusi recolhe ao que tudo indica, ao longo da vida, receitas e modos de preparos que compõem o seu primeiro manual que, a partir da primeira edição, recebe também receitas de seus leitores... Mas, seu trabalho não se dá apenas no plano do enfeixo, da compilação. As investigações de linguistas e de historiadores sobre o texto de Artusi revelam que essas compilações deixam rastros pouco conclusivos sobre suas origens: “[...] cada fórmula serve a Artusi como um ponto de partida, um esboço seguido de teste na cozinha, após a qual ele reescreve adaptando ingredientes, medidas, operações, que constituem uma nova versão, seguida de um novo manuscrito” (CAPATTI, 2012, p. VIII; tradução minha)⁶³.

⁶³ [...] ogni formula serve ad Artusi come un appunto, um abbozzo, seguito da una nuova prova in cucina dopo la quale egli riscrive ingredienti, dosi, operazioni, chie ne costituiscono una seconda versione seguita da altre manuscritte.

A ciência na cozinha é um livro de circulação, de informações viajadas entre ferrovia e correios: uma rede física que parece antever as relações virtuais de hoje. Ele é um estudo que não se deu apenas pela troca das cartas que partiam de Florença e chegavam de várias partes da Itália, ocorreu também pela constante e intensa experimentação de Artusi. Para ele a cozinha era um laboratório, um campo de ação, onde os experimentos eram colocados à prova sobre a mesa, passando pelo seu gosto pessoal.

N. 751 – Elixir de quina [*Elisir di china*]

Não exponho ao público todas as receitas que eu experimento: eu descarto muitas delas, porque não me parece que valem a pena, mas este elixir me agradou bastante, por isso que o descrevo. (2009 [1903], p.374).

O recolhimento de novas receitas que, de edição em edição, ampliaram e enriqueceram o repertório artusiano, passando de 475 a 790, foi possível pelo contato que o autor mantinha com os seus leitores e outros informantes: uma relação interessante atestada pelo arquivo composto das poucas cartas encontradas de Artusi⁶⁴ e pelas páginas do *A ciência na cozinha*. Se na primeira edição a dedicatória foi dirigida aos gatos, em um desabafo pessimista sobre o humano, sintoma das negativas recebidas pelo autor quanto à publicação, o retorno positivo dos leitores sobre essa 1ª edição, bancada por ele mesmo, faz com que essa dedicatória dê lugar ao “Do autor para o leitor”. Esse é o espaço da dedicatória do qual nos fala Chartier (1998 [1977], p.39) a cena em que “a mão do autor transmite o livro à mão que o recebe”.

No século XVII a dedicatória era o espaço em que ficava explícita a relação do escritor com seu patrocinador ou protetor. No final do século XIX, Artusi, “patrocinando” a si mesmo, dedica o livro aos gatos, mas percebendo o retorno positivo dos leitores, retoma este espaço para estabelecer sua relação com a clientela, relação que foi fundamental para o desenvolvimento da obra.

Não com propósitos de lucro, não para me honrar em uma arte que o mundo injusto quer manter quase vil; mas porque acredito estar fazendo algo útil para o público, reimprimo, corrigido e ampliado com 100 novas receitas, este meu tratado de cozinha, incentivado também pela recepção que teve a primeira edição

⁶⁴ Existe um arquivo pessoal deixado em testamento por Artusi à cidade de Forlimpopoli, mas esse contém apenas as cartas endereçadas ao autor, a sua contabilidade privada e os manuscritos das duas outras obras literárias dele. As receitas, as anotações e as tantas outras correspondências trocadas entre autor e leitores não constam nesse arquivo.

de mil exemplares, já totalmente esgotada. Peço às gentis Senhoras e às boas donas de casa, a quem esta minha obra não é de pequeno esforço e custo, de estudá-la com amor que assim levarão vantagem; continuem essas, para mim, no âmbito delas sendo um favor e eu serei pago. (2012 [1895]; tradução minha)⁶⁵

Nas edições sucessivas, Artusi descobre poder contar com uma rede de colaboração espontânea e orgânica. Os leitores eram protagonistas de muitas anedotas e dedicatórias do livro e isso fazia com que eles se sentissem íntimos do autor, quase conselheiros de Artusi.

As correspondências que chegavam à Piazza d’Azeglio não são somente prova de afeto do público, mas também e, sobretudo instrumento de ampliação do horizonte de trabalho de Artusi: os conselhos e os pedidos manuscritos de novas receitas alimentam pouco a pouco as edições sucessivas do Manual, tornando a obra ainda mais coletiva. (FABRETTI, 2008, p. 41; tradução minha)⁶⁶.

N. 88 – Macarrão com sardinhas à siciliana [*Maccheroni com le sarde alla siciliana*]

Por esta massa sou devedor de uma viúva e engraçada senhora, cujo marido siciliano, se divertia em alterar alguns pratos da sua cidade [...] (2009 [1895], p.82).

N. 54 – Anolini à parmegiana [*Anolini alla parmegiana*]

Uma senhora de Parma, a qual não tive o prazer de conhecer, casada em Milão, me escreve: *Vou tomar a liberdade de lhe enviar a receita de uma sopa que, em Parma, minha amada cidade de origem, é um ritual nas festas de família; e não tem casa, eu acho, em que, nos dias de Natal e Páscoa, não se preparem os tradicionais “anolini”.*

Agradeço muito a senhora, porque tendo experimentado a dita receita, ficou tão boa que me tornou aprovado pelo *pubblico* e pela *inclita guarnione*. (2009 [1909], p. 66)

N. 580 – Bolo frangipane [*Torta frangipane*]

Um senhor veneziano, com modos de um verdadeiro cavalheiro, me aconselha este bolo que é de sabor agradável e delicado. (2009 [1907], p.284)

A ampliação do número de receitas seguida pelo trabalho do autor sobre o texto das quinze edições me fez compreender que existe um movimento contínuo interessante de

⁶⁵ Non a scopo di lucro, non per acquistarmi onore in un’arte che il mondo ingiusto vuol parere di tener quasi a vile; ma perchè credo di far cosa utile al pubblico, ristampo, corretto ed accresciuto di N.º 100 nuove ricette, questo mio trattato di cucina, incoraggiato anche dall’accoglienza che ebbe la prima edizione di mille esemplari, già tutta esaurita.

Prego le Signore gentili e le brave Massaie, a cui specialmente è devoluta quest’opera mia di non poca fatica e spesa, di studiarla con amore chè ne trarranno vantaggio; mi continuino esse il loro ambito favore e sarò pago.

⁶⁶ La corrispondenza che arrivava in Piazza d’Azeglio non è solo prova dell’affetto del pubblico, ma anche e soprattutto strumento di ampliamento dell’orizzonte di lavoro di Artusi: i consigli e le richieste manoscritte di nuove ricette alimentano del Manuale, rendendo l’Opera sempre più collettiva.

autoria que se dá nessa relação entre autor e leitor, da qual categorizo como *autoria bumerangue*.

Utilizo a figura do bumerangue – este objeto hoje associado ao esporte, mas em outros tempos uma arma de arremesso ou ainda um utilitário – pois, uma de suas funções em tribos aborígenes da Austrália era a de induzir as revoadas a uma direção específica, auxiliando na caça das aves. Do arremesso, após fazer uma curva, o bumerangue volta às mãos do lançador. Assim que compreendo a autoria em *A ciência na cozinha*: uma autoria que “lançada” pelo autor direciona os leitores em uma rede de colaboração e retorna para ele.

N. 187 – Cotolette de alcachofras [*Cotolette di carciofi*]

Algumas senhoras se lamentavam por não encontrar no meu livro esta fritura; agora ficarão satisfeitas (2009 [1909], p. 124).

N. 648 – Doce Roma [*Dolce Roma*]

Um cavalheiro, que infelizmente não conheço, teve a gentileza de mandar-me de Roma esta receita, pela qual sou grato por tratar-se de um doce de aspecto e sabor refinados e, também, por estar descrito de uma maneira tão clara, que não me estressou quando experimentei fazê-lo. Havia, porém uma lacuna a ser preenchida, ou seja, dar-lhe um nome, pois não o tinha, e eu, levando em conta a sua origem nobre, acreditei ser meu dever colocá-la em companhia do Doce Torino e do Doce Florença, dando-lhe o nome desta cidade que um dia cobrirá com sua fama o mundo, como já fez na antiguidade (2009 [1906], p. 322; grifos meus).

O funcionamento da *função-autor* produz o efeito de controle. É o autor que, na relação com o outro, seleciona *o que* e *como* entra para o livro a partir da demanda do leitor. Geralmente, estas receitas são reelaboradas produzindo, ainda mais, o efeito de autoria. Mas, quando essa reelaboração não é necessária, como no Doce Roma, o autor o batiza. É o retorno do bumerangue. Neste retorno, que é um ir e vir de 20 anos representado em 15 edições, o *nome de autor* – O Artusi – é consolidado. Diante disso, origina-se o efeito de fechamento e de origem, o esquecimento fundamental para a noção de autoria. Portanto, defendo junto à Gallo (1990, pg. 101) que *o jogo entre “único” e o “outro” no interior mesmo do nível discursivo da linguagem não cessa jamais de existir. A transparência e o fechamento na linguagem é um efeito que se chama texto, produto da prática de textualização* e, dessa e nessa prática é que a *função-autor* se constitui.

Esse efeito não é comportado pelo *nome de autor* de Foucault, nem pelo *efeito-autor* de Gallo, mas um desdobramento da *função-autor* desenvolvida pela a autora: o *efeito-de-autor*. Este efeito é assegurado pela circulação “midiática” de Artusi – fruto do

trabalho do *método artusiano* dada às condições de produção e os modos de circulação. As novas tecnologias no ramo editorial, a possibilidade de colocar-se como autor, a malha ferroviária, o crescimento do número de alfabetizados foram elementos importantes para que o acontecimento ocorresse.

O trajeto do dizer (ORLANDI, 2011, p. 149) do *A ciência na cozinha* – a particularidade da autoria bumerangue e os vinte anos de edições sucessivas – faz o seu percurso na sociedade e na história italiana produzindo efeitos de sentidos que consolidam a evidência de Pellegrino Artusi como um autor-cozinheiro. Embora a autoria seja localizada no nível enunciativo-discursivo, isto é, sem um acontecimento discursivo que irrompa uma nova FD, como postula Michel Pêcheux (1983), mas a sua grande exposição e reconhecimento social asseguram o status de autor autêntico e legítimo.

6 DOLCE

Le tazzine – Trio de doces encontros

A justificativa para compartilhar os meus três encontros aleatórios com a obra artusiana se deu na medida em que escrevia esta dissertação. O que antes eram compreendidas como surpresas do encontro inesperado foi se configurando como possíveis atestados. A memória em Florença, a herança em Gravataí e o vestígio em Porto Alegre, recaem sobre o aspecto fundamental para a noção de autoria, que propus, de *feito-de-autor*: a circulação.

Na Itália, a surpresa é menor, obviamente, pois Pellegrino Artusi faz parte da memória social do país. Não é difícil encontrar italianos que conhecem, possuem e cozinham Artusi. Mas e no Brasil?

Desde que comecei a ler sobre Artusi, soube que o livro era comumente dado de presente de casamento no início do século XX. Essa é uma informação que se repete em quase todos os textos, acadêmicos ou não. O livro – *um manual prático* – era um presente de núpcias, principalmente às mulheres. E é por essas mãos de jovens imigrantes que, segundo o historiador Massimo Montanari, no documentário *E il cibo va* (2017), os exemplares do livro chegam à América. O avô de Dallegrave é provável que seja um desses exemplos. De Dona Quinota não consegui maiores informações, infelizmente.

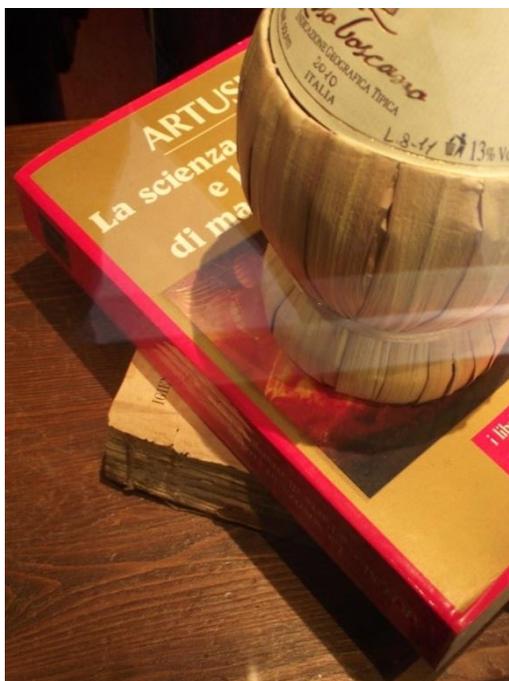
6.1 Conterrâneo - Florença

No meu primeiro dia em Florença, em março de 2012, estava almoçando no *Sasso di Dante*, um pequeno restaurante próximo a catedral Santa Maria del Fiore, o Duomo, quando uma conversa me chamou atenção. Na mesa ao lado, um casal comentava os pratos que as garçonetes entregavam às mesas vizinhas. A mulher, surpresa, disse para o marido: *É uma fatia de pão com feijão*. E ele respondeu *Boh*, movimentando os ombros, deixando claro que também não sabia do que se tratava. Ela averiguava de canto de olho e confirma: *É feijão sim, e muito feijão. Fatias de pão com feijão branco, azeite e sálvia. Podemos fazer em fazer em casa para ver se é bom mesmo*.

Crostini coi fagioli é um dos pratos emblemáticos da tradição rural toscana e, justamente por isso, configura em muitos cardápios de restaurantes que atendem os turistas sedentos por comida regional.

Não me aguentei e puxei papo perguntando de que região eles eram. *Vêneto, norte da Itália*. Começamos a conversar sobre as diferenças gastronômicas entre as regiões italianas, a riqueza de variedades e as muitas maneiras de tratar um mesmo ingrediente, no caso o feijão. Contei a eles que estava fazendo uma viagem gastronômica e pesquisando Pellegrino Artusi. Ele ficou muito surpreso em saber que eu havia estado em Forlimpopoli e contou que nascera lá, mas que desde criança morava em Veneza. Nossa conversa se alongou até o cafezinho e falamos mais sobre Artusi e culinária regional. Contou também que na família há uma edição antiga do livro e que é guardada com todo carinho por aqueles que recebem a incumbência de passarem às próximas gerações.

O casal me ajudou a localizar no mapa a casa de Artusi em Florença, o endereço onde morou até sua morte, o endereço em que recebia as cartas dos leitores, o endereço em que cozinhava e escrevia o *A ciência na cozinha*. Nos despedimos com promessa de contato e troca de receitas.



Vitrine de um restaurante em Florença em março de 2012. Foto da autora.

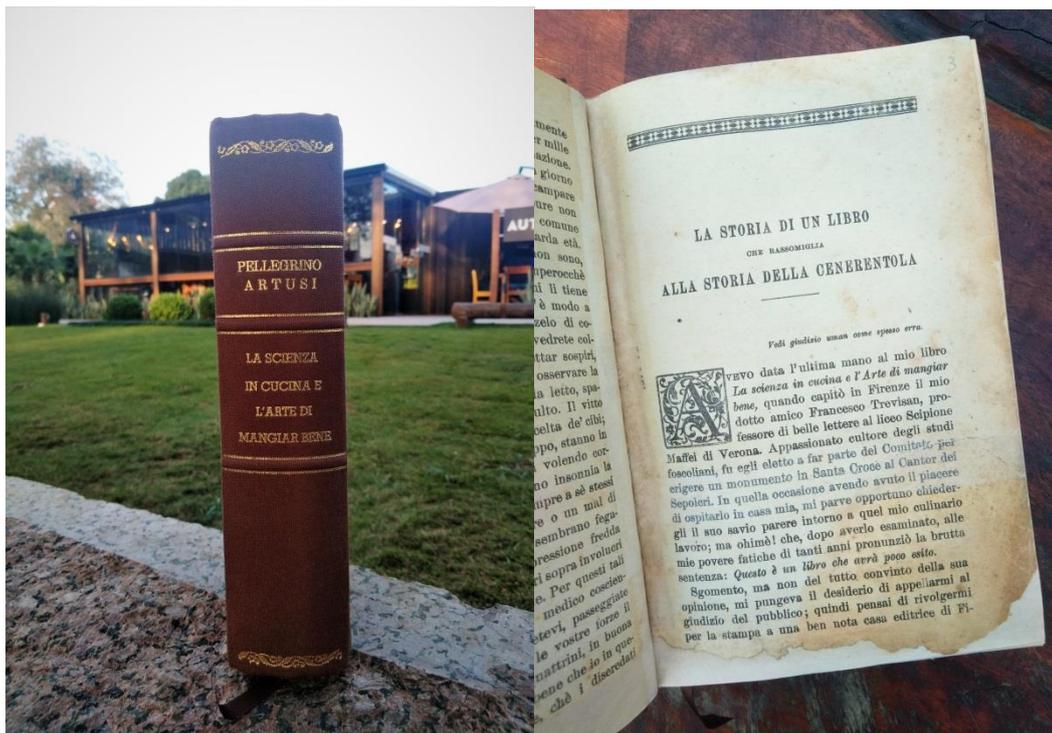
6.2 Herança – Gravataí

Durante o período do Armazém Artusi era comum os clientes pensarem que este era o meu sobrenome. Então, contava a eles todo o meu rosário de quem era Pellegrino Artusi e o porquê da minha homenagem no nome do estabelecimento. Em uma dessas explicações, o cliente ficou cada vez mais interessado e fazia perguntas sobre os tipos de receitas, o tipo de linguagem e datas, e me disse que estava quase certo de que o livro que tinha recebido de um familiar há algum tempo era um exemplar do “A Ciência na Cozinha”.

Dias depois Renatinho retorna ao armazém com o livro em mãos. E sim, tratava-se do Artusi. Quem diria encontrar em Gravataí um antigo exemplar do livro do meu mentor culinário! O volume estava um tanto “carcomido”, pela ação do tempo e pelo manuseio, e não conseguimos informações sobre a edição e nem mesmo a data de impressão, pois as capas e a folha de rosto já não existiam mais.

Renato não tem certeza, mas acredita que o livro veio na mala do avô materno, o imigrante italiano Antonio Baggio que chegou a Porto Alegre em 1925. Ele, que é um verdadeiro *buongustaio*, me contou que recebeu o livro de uma prima quando a filha dele, Nathalia, se formou em gastronomia. *Deixo com vocês o livro que era do teu avô, pois assim como vocês, ele gostava muito de cozinhar. Estará nas mãos certas*, disse a prima ao entregar a herança.

Desta lembrança vieram outras: o gosto do avô e do pai pela cozinha, as sopas de *canederli in brodo* da mãe, as férias vividas na colônia, a vindima, o carro de boi... E essa nossa conversa – regada à soda italiana, café expresso e tortinha de chocolate – aconteceu no *Autore – Armazém e Café*, espaço que a Nathalia abriu em Gravataí.

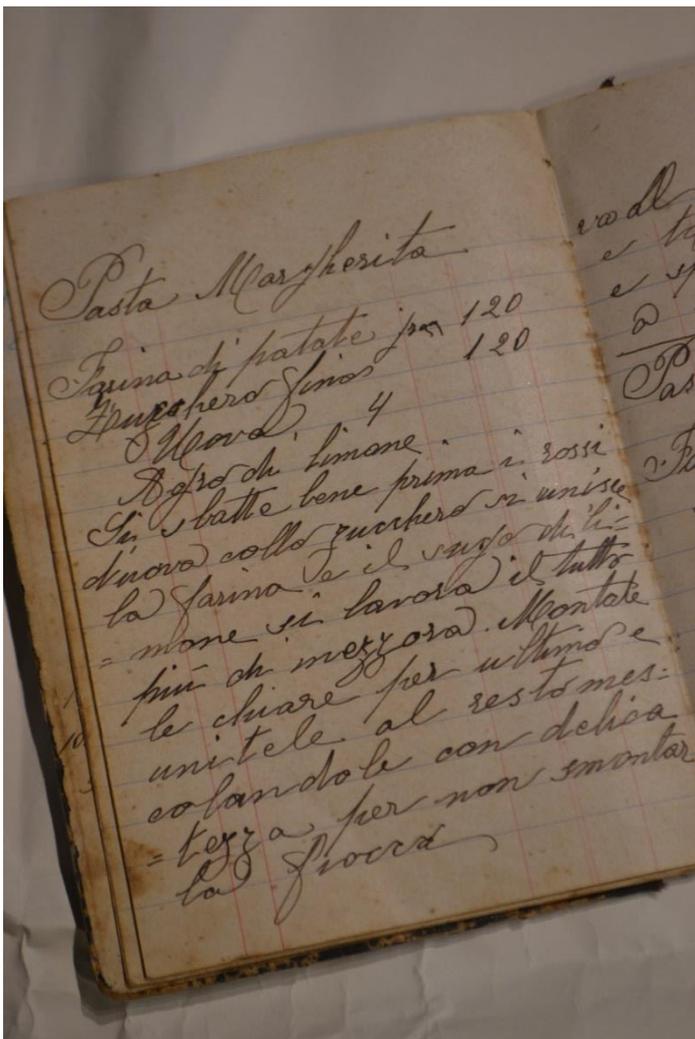


Exemplar recentemente restaurado pertencente à família Dallegrave. Foto da autora.

6.3 Margherita – Porto Alegre

Dia 17 de dezembro de 2018 foi aberta a exposição “Migrações à mesa” em Porto Alegre. Concebida originalmente pelo Museu da Imigração do Estado de São Paulo, e adaptada pelo Museu da UFRGS, a exposição abordou a temática da memória gustativa através de cadernos de receitas, de objetos e de utensílios antigos de cozinha emprestados por famílias de diversas etnias do Rio Grande do Sul.

Fui à abertura da exposição e fiquei encantada com os cadernos de receitas: os recortes, o capricho, as letras desenhadas, a pluralidade de receitas e as marcas de gordura tão próprias desse tipo de material. Lá estava eu, já querendo escrever um artigo sobre cadernos de receitas e o feminino, quando um deles me chamou atenção: as páginas amareladas e a caligrafia bonita apresentavam uma receita em italiano – *Pasta Margherita*. Fiquei intrigada, pois dias antes tinha lido uma receita com o mesmo nome no “A Ciência na Cozinha”. Discretamente tirei uma foto e quando cheguei em casa fui logo conferir. A receita n.576 do livro – um bolo muito simples de farinha de batata, açúcar, ovos e suco de limão – estava tal e qual no caderno de Dona Maria Joaquina.



576. PASTA MARGHERITA

Farina di patate, grammi 120.
Zucchero, in polvere, grammi 120.
Uova, n. 4.
Agro di un limone.

Sbattete prima ben bene i rossi d'uovo collo zucchero, aggiungete la farina e il succo di limone e lavorate per più di mezz'ora il tutto. Montate per ultimo le chiare, unitele al resto mescolando con delicatezza per non ismontar la *fiocca*. Versate il composto in uno stampo liscio e rotondo, ossia in una teglia proporzionata, imburata e spolverizzata di zucchero a velo e farina, e mettetela subito in forno. Sformatela diaccia e spolverizatela di zucchero a velo vanigliato.

Com ajuda da equipe do Museu da UFRGS consegui conversar com Maria Lucia, bisneta de Maria Joaquina. Lucia me contou que Quinota – como era conhecida a bisavó – era de origem indígena e adorava cozinhar. Analfabeta, foi por causa das receitas que aprendeu a ler e a escrever em português, italiano e alemão. Infelizmente, a família não tem maiores detalhes sobre o caderno de receitas.

7 DIGESTIVO

Elisir conclusivo – Dose de efeito de conclusão envelhecido em barril acadêmico

Um digestivo para concluir. Con-clu-ir (e deixar ir). Esse foi meu pacto com Pellegrino Artusi em março desse ano. A escrita dessa dissertação, como disse no início da leitura, é uma conclusão. Acho que não conseguiria trocar de objeto se essa escrita não tivesse acontecido. Agora, estou pronta para concluir?

Vou utilizar do recurso do “efeito de conclusão” para encerrar essa dissertação, pois o sentimento que se apresenta agora é o da incompletude. Tenho a sensação que escrevi, escrevi e não disse tudo que gostaria, que poderia, que deveria. Talvez, pensando agora, tenha sido a angústia provocada por essa impossibilidade de tudo dizer o motivo que impulsionou Artusi a aperfeiçoar o seu livro durante vinte anos. Mais uma receita, mais uma receita, mais uma receita... Um colecionador de sensações de controle de sentidos – do texto e da técnica.

Para analisar a autoria de Pellegrino Artusi, precisei buscar na história da Itália e na biografia do autor um norte que me possibilitasse compreender as condições de produção do acontecimento *A ciência na cozinha*. O que tornou possível o êxito da obra sempre foi uma questão para mim, então, fazer este primeiro percurso através das condições de produção me permitiram explicar as urgências dos discursos e os seus funcionamentos na obra artusiana. Se antes a minha indagação era de como foi possível um livro de culinária fazer tanto sucesso num contexto tão caótico – social, linguístico, territorial – o entendimento das condições me fizeram compreender que foi justamente por este cenário, que julgava peculiar, que o acontecimento foi possível.

Pellegrino Artusi se torna autor porque conseguiu, enquanto sujeito burguês inscrito em uma série de formações discursivas, articular memória e atualidade. Foi o que mostrei com as noções de *estilo* e *método*. Para poder dizer e fazer sentido, *o estilo artusiano* opera na formulação dos discursos, tentando ao mesmo tempo fechar sentidos através do discurso técnico, abrir uma interlocução a partir do relato. A dimensão do *método artusiano*, nos coloca diante a historicidade da obra. Ao se constituir como autor, algo que foi possível pela inscrição do sujeito em uma FD burguesa liberal, ele e sua obra são postos em circulação.

Da circulação, possibilitada pelos modos de produção, a noção de autoria em Artusi passa por um deslocamento. Ao compreender que as relações de forças e os confrontos dentro do discurso artusiano não instauravam uma nova FD, procurei tratar essa autoria

pelo seu caráter “midiático”. O *nome de autor* se dá por essa circulação que, fomentada pelo *método*, autentica e legitima Artusi, daí, a necessidade de pensar esse autor como um *efeito-de-autor* e, da relação de autoria estabelecida entre autor e leitores, a autoria bumerangue.

Concluo dizendo que, de todos os aspectos que possamos encontrar na obra artusiana passível de análise, a autoria é, sem dúvidas, a mais instigante. Por quê? Porque ela nos apresenta o outro que julgamos conhecer. É um aventurar-se no outro, buscando pistas das inscrições do sujeito, acessando informações escondidas sobre os cantinhos da evidência. O que era antes tão ideal agora é tão plural. *O Artusi*. Só nessa unidade tantas vozes ecoam: a do autor, a do livro e do nome de autor e, em cada uma dessas vozes tantas outras. Mas, retorna ao lugar. *O Artusi*. Será que minha noção de autoria bumerangue funciona? Será que vou poder presentear meu mentor culinário com uma noção discursiva nova? *Efeito-de-autor*. Beira quase a uma falácia. Fiz tudo isso para dizer que ele é um efeito. Calma, homem burguês, positivista e liberal, todos somos efeitos. É a nossa condição de sujeitos. O indivíduo moderno morreu, junto, o autor. Resta o efeito.

REFERÊNCIAS

- ALIGHIERI, Dante. **A Divina Comédia**. São Paulo: Editora Cultrix, 1965.
- ALTHUSSER, Louis. **Ideologia e Aparelhos Ideológicos do Estado**. Lisboa: Presença, S/D
- AMON, Denise. **Psicologia da comida**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2014.
- ARTUSI, Pellegrino. **La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**. CAPATTI, Alberto (Org). Milano: BUR Rizzoli, 2ªed., 2011.
- _____. **La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**. Edizione Progressiva. CAPATTI, Alberto (Org). Bologna: Editrice Compositori, 2012.
- _____. **Tutto vi dono**: Autobiografia del padre della cucina italiana. A cura di ABRUZZESE, Alberto. POLLARINI, Andrea. Milão: Il Saggiatore, 2012.
- _____. **A ciência na cozinha e a arte de comer bem**. Trad. Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira e Marusca Oliva Bertolozzi. Itu, SP: Associação Romanhola Bandeirante, 2009.
- ASFORA, Wanessa. **Apício**: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média (séculos VIII e IX). Trabalho de conclusão de curso (Tese) – Programa de Pós-Graduação em História Social do Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Sociais, da Universidade de São Paulo, São Paulo: 2009.
- BARTHES, Roland. A morte do autor. In: **O rumor da língua**. São Paulo: Martins Fontes, 2004.
- BERTONHA, João Fábio. **Os italianos**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2005.
- CAPATTI, Alberto. La scienza in cucina di Pellegrino Artusi in 15 edizione. In **La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**. Edizione Progressiva. CAPATTI, Alberto (Org). Bologna: Editrice Compositori, 2012b.
- CAPATTI, Alberto; MONTANARI, Massimo. **La cucina italiana**: – Storia di una cultura. Bari: Editori Laterza, 2002.
- CARREIRA, Alessandra Fernandes. Sobre a singularidade do sujeito na posição de autor. **Linguagem em (dis)curso**, Turabão, v. 1. n. 2, p.51-60, jan/jun. 2001
- CARRETERO, Mario. **Documentos e identidade: a construção da memória histórica em um mundo globalizado**. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- CAZARIN, E. A. A análise do discurso e sua interface com o político. In: Indursky, F.; Ferreira, M. C. L.; Mittmann, S. (Org.). **O acontecimento do discurso no Brasil**. Campinas, São Paulo: Mercado de Letras, 2013, v. 01, p. 165-182.

CELADA, Eva. **Os segredos da cozinha do Vaticano: A cozinha mediterrânea mais internacional e requintada do mundo.** Trad. Sandra Martha Dolinsky. São Paulo: Editora Planeta, 2007.

CHARTIER, Roger. **A ordem dos livros: leitores, autores e bibliotecas na Europa entre os séculos XIV e XVIII.** Trad. Mary del Priore. Brasília: UNB, 1994.

COMPAGNON, Antonie. **O demônio da teoria: literatura e sendo comum.** Trad. Cleonice P. B. Mourão, Belo Horizonte: UFMG, 1999.

CORACINI, M. J. **A celebração do outro: arquivo, memória e identidade – Línguas (maternas e estrangeiras), plurilinguismo e tradução.** Campinas, SP: 2007.

D'AZEGLIO, Massimo Taparelli. **I miei Ricordi.** Torino: Einaudi, 1971.

DALLAVON, Jean. A imagem, uma arte da memória? In. ACHARD, Pierre. et. al. **O papel da memória.** Campinas: Pontes, 2015. p.21-30.

DICKIE, John. **Delizia! A história dos italianos e sua comida.** São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2013.

DE MAURO, Tullio. **Storia Linguistica dell'Italia unita.** 2. ed. Bari: Editori Laterza, 1993.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Existe autoria de receitas?** Disponível em <http://ebocalivre.blogspot.com/2017/08/existe-autoria-de-receita.html> Acesso em 23 jul 2018.

ESTEVES, Phellipe Marcel da Silva. **O que se pode e se deve comer: uma leitura discursiva sobre sujeito e alimentação nas enciclopédias brasileiras (1863-1973).** Trabalho de conclusão de curso (Tese) - Programa de Pós-Graduação em Estudos de Linguagem do Instituto de Letras, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2014.

FAGIOLI, Simone. **Tra dire e il fare: Pellegrino Artuso e la scienza sociale in cucina versus liste vertiginose, ricette di casa e ricevute ritrovate.** 2015. Disponível em <https://www.academia.edu/16252199/Tra_il_dire_e_il_fare._Pellegrino_Artusi_e_la_scienza_sociale_in_cucina_versus_liste_vertiginose_ricette_di_casa_e_ricevute_ritrovate> Acesso em: 04 julho 2019.

FABRETTI, Martina. **Pellegrino Artusi e la cucina di casa.** Forlimpopoli: Casa Artusi, 2008.

FONSECA, Rodrigo Oliveira. O lugar da práxis na análise do discurso. In. **Cadernos do IL.** Porto Alegre, n.42, junho de 2011. p. 108-118.

FOUCAULT, Michel. **A arqueologia do saber.** Trad. Luiz Felipe Baeta Neves. 7. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.

_____. **O que é um autor.** 3ed. Trad. Antonio Fernando Cascais e Eduardo Cordeiro. Portugal: Vega, 1992. p. 29-87.

FRANCHI, Marianna. “**Cuoco, bizzarro, caro signore**”: Artusi secondo Panzini. In: FROSINI, Giovanna. MONTANARI, Massimo. *Il secolo artusiano*. Firenze: Accademia della Crusca, 2012a, p. 159-176.

FROSINI, Giovanna. **L’italiano in tavola**. In: *Lingua e Identità: Una storia sociale dell’italiano*. TRIFONE, Pietro. Roma: Carocci, 2007.

_____. **La cucina degli italiani**: Tradizione e lingua dall’Italia al mondo. In: MATTARUCCO, Giada (Org.). Firenze: Accademia della Crusca, 2012. p. 85-107.

_____. **La lingua delle ricette**. 2015 Disponível em <<http://www.pellegrinoartusi.it/wp-content/uploads/2015/11/Giovanna-Frosini.pdf>>

_____. **Lo studio e la cucina, la penna e le pentole**: La prassi linguistica della Scienza in Cucina di Pellegrino Artusi. In: ROBUSTELLI, Cecilia, FROSINI, Giovanna. *Storia della lingua e storia della cucina*. Firenze: Franco Cesati Editore, 2009, p. 311-330.

_____. MONTANARI, Massimo. **Il sapore di una nazione**. In: *Il secolo artusiano*. Firenze: Accademia della Crusca, 2012a, p. XVI-XX

GADET, Françoise. PÊCHEUX, Michel. **A língua inatingível: o discurso na história da linguística**. Campinas, SP: Pontes, 2004.

GALLO, Solange Leda. Texto: como apre(e)nder essa matéria. Trabalho de conclusão de curso (Tese) – Instituto de Estudos da Linguagem. Universidade Estadual de Campinas, 1990.

_____. Autoria: função do sujeito e efeito do discurso. In: TASSO, Ismara. **Estudos do texto e do discurso**: interfaces entre língua(gens), identidade e memória. São Carlos: Claraluz, 2008. P.205-214.

_____. Autoria: questão enunciativa ou discursiva? In: **Revista Linguagem em (Dis)curso**, vol. 1, número 2, jan/jun 2001.

_____. **Como o texto se produz: uma perspectiva discursiva**. 2. parte. Blumenau: Nova Letra, 2008. p.43-81.

GRAMSCI, Antonio. **O Ressurgimento e a Unificação da Itália**. São Paulo: Martins Fontes, 2014.

HAROCHE, Claudine; PÊCHEUX, Michel, HENRY, Paul. A semântica e o corte saussuriano: língua, linguagem, discurso. In: BARONAS, Roberto Leiser (org.). **Análise do Discurso**: apontamentos para uma história da noção de formação discursiva. 2. ed. São Carlos, SP: Pedro e João, 2011.

HAUSER, Arnold. **História Social da arte e da literatura**. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

HENRY, Paul. Os fundamentos teóricos da “análise automática do discurso de Michel Pêcheux (1969). In: GADET, F., HAK, T. (Org.). **Por uma análise automática do discurso**. Campinas, São Paulo: Editora da Unicamp, 2010

HOBSBAWM, Eric J. **A Era das Revoluções (1789-1848)**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

INDURSKI, Freda. Lula Lá e acontecimento. In. INDURSKI, Freda (Org.) Discurso, língua e memória – Organon – Revista do Instituto de Letras da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Vol. 17, N. 35. Porto Alegre, 2003. p. 101-121

_____. A escrita à luz da Análise do Discurso. In: CORTINA, A., NASSER, S. M.G.C. **Sujeito e Linguagem**. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009.

Istituto Nazionale – **Documentazione, Innovazione, Ricerca Educativa** – Disponível em <http://www.indire.it/patrimoniostorico/> - Acessado em 22 de maio de 2018.

LAGAZZI-RODRIGUES, Susy. Texto e Autoria. In: ORLANDI, E.P.; LAGAZZI-RODRIGUES, S. (ORGS.) **Introdução às ciências da linguagem: discurso e textualidade**. Campinas, SP: 2006. P.81-103

MALVADI, marco. **Odore di chiuso**. Palermo: Sellerio editore, 2011.

MAGALHÃES, Belmira. MARIANI, Bethania. Processos de subjetivação e identificação: ideologia e inconsciente. In. **Linguagem em (Dis)curso**. Palhoça, SC, v.10, n.2, p. 391-408, maio/ago. 2010.

MARIANI, Bethania. Ideologia e inconsciente na constituição do sujeito. In. Revista Gragoatá, n.5 **Linguagem, língua e discurso**. Niterói, RJ: 2º. Semestre de 1998, p. 87-95.

MARTINS, Ode. **Escondidinho de carne seca – Gênero textual: Receita Culinária**. Disponível em <<http://odemartins.blogspot.com/2013/05/escondidinho-de-carne-seca-genero.html>> Acesso em 05 agosto 2018.

MENGOZZI, Dino. La famiglia borghese, i brigante e la famiglia ideale. In: FROSINI, Giovanna. MONTANARI, Massimo. **Il secolo artusiano**. Firenze: Accademia della Crusca, 2012. pg. 211-225.

MINTZ, Sidney W. **Comida e Antropologia: uma breve revisão**. In. RBCS Vol. 16 Nº 47 – Outubro de 2001. Disponível em <<http://www.scielo.br/pdf/rbcso/v16n47/7718>>

MITTMANN, Solange. Discurso e texto: na pista de uma metodologia de análise. In. FERREIRA, Maria Cristina. INDURSKI, Freda. **A Análise do Discurso no Brasil: mapeando conceitos, confrontando limites**. São Carlos, SP: Claraluz, 2007, p.153-162.

_____. Apresentação – princípios fundamentais e questões (não tão) particulares sobre autoria. In. MITTMANN, Solange (org.). **A autoria na disputa pelos sentidos**. Porto Alegre: Instituto de Letras/UFRGS, 2016.

MONTANARI, Massimo. Un'opera (che pareva) impossibile. In: Artusi, Pellegrino. **La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**. Edizione progressiva a cura di CAPATTI, Alberto. Bologna: Editrice Compositori, 2012b. p. 11-12

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. Tradução: Yara AunKhoury. São Paulo, 1993

ORLANDI, Eni Pulcinelli. **Discurso e Leitura**. Campinas, São Paulo: Editora da Unicamp, 1996.

_____. **Interpretação**: autoria, leitura e efeitos do trabalho simbólico. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 1996.

_____. **Discurso e Texto**: formulação e circulação dos sentidos. Campinas, SP: Pontes, 2001.

_____. **A leitura e os leitores**. 2ªed. Campinas, SP: Pontes, 2003.

_____. **Análise de Discurso**: Princípios e Procedimentos. 7. ed. Campinas, SP: Pontes, 2007.

PÊCHEUX, Michel. **O discurso**: estrutura ou acontecimento. Campinas: Pontes, 2006.

_____. **Delimitações, inversões, deslocamentos**. Traduzido por José Horta Nunes. Cadernos de Estudos Linguísticos. n. 19. Campinas, SP: Ed. UNICAMP, 1990 [1982].

_____. **Semântica e Discurso**: Uma crítica à afirmação do óbvio. Trad. Eni Pulcinelli Orlandi [et al.] 2. ed. Campinas, SP: Editora da UNICAMPI, 1995 [1975a]

_____. A análise de discurso: três épocas (1983). In: GADET, F., HAK, T. (Org.). **Por uma análise automática do discurso**. Campinas, São Paulo: Editora da Unicamp, 2010

_____. FUCHS, Catherine. A propósito da análise automática do discurso: atualização e perspectivas (1975). In: GADET, F., HAK, T. (Org.). **Por uma análise automática do discurso**. Campinas, São Paulo: Editora da Unicamp, 2010

_____. Memória e Interdiscurso. In: ORLANDI, Eni. **Análise do Discurso**: Michel Pêcheux. 4. ed. Campinas – SP: Pontes Editores, 2015.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar; Trad. Rosana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial, Jaimir Conte. 2. ed. - Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.

PREZZOLINI, Giuseppe. **L'Italia finisce ecco quel che resta**. Trad. de Emma Detti. Firenze: Vallecchi Editore, 2. ed., 1969. p.333-341.

SABATTINI, Marietta. Parliamo di Pellegrino Artusi. **La Cucina Italiana**. Milano: 1932. Entrevista concedida a Rina Simonetta. Disponível em <<http://www.viv-it.org/schede/9-2-4-1-rina-simonetta-parliamo-di-pellegrino-artusi>> Acesso em 25.5.19.

SERMINI, Gentile (Antonio Petrucci 1400-1471). **Novelle**. MORI, Edoardo (Org.). Bolzano, 2017, p. 33.

TETI, Vito. **Fine Pasto**: Il cibo chie verrà. Torino: Giulio Einaudi, 2015.

TREFZER, Rudolf. **Clássicos da Literatura Culinária**: Os mais importantes livros da história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2009.

TRIFONE, Pietro. **Lingua e Identità**: una storia sociale dell'italiano. Roma: Carocci editori. 2007

VICHI, Marco. **Il nuovo venuto**: Un'indagine del commissario Bordelli. Parma: Guanda, 2004, p. 30.

ZANDWAIS, Ana. Como caracterizar uma nação: entre os domínios históricos e discursivos. In. **Análise do Discurso em Perspectiva: Teoria, método, análise**. VERLI, P., DIAS, C. (Org.). Santa Maria: Editora UFSM, 2013.

ZOPPI FONTANA, M. G. Objetos culturais, startups, autoria, autoria-fetice versus autoria-experimentação. In. ZOPPI FONTANA, M. G (*et. al.*) **Análise do Discurso em Rede: cultura e mídia – Vol.3**. Campinas, SP: Pontes, 2017, p. 234-250.

<http://www.casartusi.it/it/>

<http://www.casapanzini.it/it/dizionario-moderno.html>

www.cucinaartusiana.com

ANEXOS

Anexo 1– Índice definitivo

A ciência na cozinha e a arte de comer bem

Índice definitivo – 1911

A história do livro que lembra a da Cinderela

Prefácio

Do autor para o leitor

Algumas normas de higiene

Carta do poeta Lorenzo Stecchetti

Carta de Maria Fantoni Mantegazza

As comédias da cozinha

Glossário

Poder nutricional das carnes

Chicotadas

Receitas

Caldos, gelatina e molhos

Massas

Entradas ou pratos frios

Molhos

Ovos

Massas folhadas e massas para fritar

Recheios

Fritos

Carnes cozidas

Pratos intermediários

Ensopados

Pratos frios

Hortaliças e legumes

Pratos de peixe

Assados

Confeitaria

Bolos e doces de colher

Xaropes

Compotas

Licores

Sorvetes

Coisas Diversas

Apêndice

Cozinha para os estômagos delicados

Pratos aconselhados

Refeições de garfo

*Conforme edição brasileira.

Anexo 2 -Tabela das edições – 1891 - 1911

Edição	Textos e receitas	Receitas numeradas	Tiragem parcial	Tiragem total
1ª – 1891	Dedicatória Prefácio Glossário 475 receitas 2 duplicadas 1 não numerada	475	1.000	1.000
2ª – 1895	Do autor para o leitor Poder nutricional das carnes Apêndice 100 novas receitas 4 duplicadas 1 não numerada	575	1.000	2.000
3ª – 1897	Algumas palavras sobre a 3ª ed. 24 novas receitas	599	2.000	4.000
4ª – 1899	Algumas normas de higiene 38 novas receitas	637	3.000	7.000
5ª – 1900	Chicotada 36 novas receitas	673	3.000	10.000
6ª – 1902	A história e um livro 25 novas receitas	698	4.000	14.000
7ª – 1903	24 novas receitas	722	4.000	18.000
8ª – 1905	15 novas receitas	737	4.000	22.000
9ª – 1906	7 novas receitas	744	4.000	26.000
10ª – 1906	22 novas receitas	766	4.000	30.000
11ª – 1907	8 novas receitas	774	4.000	34.000
12ª – 1908	6 novas receitas	780	6.000	40.000
13ª – 1909	10 novas receitas	790	6.000	46.000
14ª – 1910	Cozinha para os estômagos delicados	790	6.000	52.000
15ª – 1911		790	6.000	58.000

Fonte: CAPATTI, Alberto. La scienza in cucina e l'arte de mangiar bene – Edizione progressiva.