



«A CIÊNCIA NA COZINHA E A ARTE DE COMER BEM» DE
PELLEGRINO ARTUSI
UM SÍMBOLO DA UNIFICAÇÃO LINGUÍSTICA NO BRASIL

ANABELA CRISTINA COSTA DA SILVA FERREIRA

Abstract. This paper will present my personal translation into Portuguese of the Italian book by Pellegrino Artusi entitled *The Science of Cooking and the Art of eating Well*, published in Brazil, last November 2009. This important book was written not only by a good author but also by a food critic, food guru and gourmet as Artusi was, and now we consider it a symbol of the linguistic unification of the Italian language in a region, Emilia–Romagna, where the dialect was the only way of communication known by everyone. Nowadays this book is important in Brazil because it unifies old and new generations of Italian migrants who migrated there without speaking a single word of Portuguese but who were proud of their own origin, introducing with a great success also food traditions and new and unknown products. I will also present the interesting lexicon adaptation, aimed to verify how Italian typical food words must have been explained, changed or adapted to be understood.

Tutto s’invecchia e si trasforma nel mondo,
anche le lingue e le parole;
non però gli elementi di cui le cose si compongono.¹

O projeto de traduzir pela primeira vez em português este livro teve origem no meu desejo de levar ao conhecimento uma obra na qual o tradutor assume o papel de agente polifuncional no processo informativo criando assim uma ponte, neste caso entre dois continentes, ou seja aquele europeu e aquele americano, e entre duas línguas – aquela italiana e aquela portuguesa. Seguindo o caminho da investigação que a língua “criada” por Pelle-

1 In Pellegrino ARTUSI, *La scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene*, ed. Giunti, 1964, p. 49. “No mundo tudo envelhe e se transforma, assim como as línguas e as palavras, mas nunca os elementos que compõem as coisas” (trad. AF).

grino Artusi tinha percorrido, deparamo-nos com uma língua escrita, a sua, que já não era o dialeto como até àquela altura se usava, e era costume, na época, mas sim um italiano culto e correto, apesar de continuar a estar recheado por muitos termos em romanholo e toscano. Estava-se numa época em que a Itália ainda se encontrava dividida em muitas regiões e ducados, mas esta ponte linguística que eu quis criar transpõe para a outra margem a cozinha emiliano-romanhola e toscana, seguindo a mais concreta tradição da gastronomia italiana, na direção de uma outra cozinha, ou seja, aquela da América do Sul de língua portuguesa.

Traduzir esta obra não foi fácil e isso pode-se verificar através do glossário que criado de forma a facilitar a compreensão deste longo texto mas, e ao mesmo tempo, serve para justificar as escolhas linguísticas, assim como as numerosas notas de rodapé que acrescentam informações pertinentes de vários géneros, mesmo se o texto original as não possuía. Sim, de facto, este não é meramente um livro de receitas com numerosos conselhos gastronómicos, trata-se, na verdade, de uma obra literária de alto valor linguístico, histórico e social.

Em primeiro lugar gostaria de fazer notar o valor linguístico deste manual gastronómico que foi aquele de querer unificar uma língua atravessada por saborosos regionalismos, além do desejo de fazer descobrir, através da leitura, o prazer da comunicação afetuosa de quem conhece a matéria e quer transmitir o próprio conhecimento e cultura de forma comunicativa. Trata-se assim de uma obra educativa que transmite conhecimento e que se impõe como leitura obrigatória de todo o volume antes de poder realizar as receitas. Isto porque o livro se encontra recheado de histórias, lembranças, contos e numerosos conselhos, adquirindo assim igualmente um importante valor didático. Trata-se verdadeiramente de uma *opera merabilis* daquela

época. Não nos podemos esquecer que a primeira edição é de 1891, uma edição de autor de 1.000 cópias publicada às custas do próprio autor numa tipografia de Florença chamada Salvatore Landi, e que, apesar dos ceticismos, o sucesso foi enorme. Nos vinte anos seguintes foram publicadas 15 edições, todas seguidas pelo próprio autor, e em 1931 as edições já eram 32, tornando-se assim num dos livros mais lidos pelos italianos, juntamente com «Os Noivos» de Alessandro Manzoni e «Pinóquio» de Carlo Collodi.

Pellegrino Artusi nascido em Forlimpopoli a 4 de agosto de 1820, era filho de um rico comerciante e estudou no seminário de Bertinoro. Em 1852 mudou-se para Florença com toda a família, onde viveu até ao dia do seu falecimento, 30 de março de 1911, com 91 anos. Não tendo tido filhos, deixou toda a sua herança à sua «família mais chegada» que eram os seus dois cozinheiros de casa, Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli. Deixou-lhes os direitos de autor desta obra com os quais puderam viver de renda até mesmo após 1961, ano em que estes direitos perderam a sua validade.

A obra composta por vários capítulos e com no total 790 receitas, conta 111 edições com mais de um milhão de cópias vendidas e, após o falecimento do seu autor, o livro nunca mais foi atualizado. A edição disponível à venda é então aquela de 1911, e foram feitas as traduções em inglês, holandês, espanhol, alemão, francês, russo e, obviamente, português. Curiosamente existem algumas versões para *smartphone* também. Contudo, a novidade realmente mais extraordinária para a época, mas que até hoje nos surpreende, é aquela do seu valor de unificação linguística no que diz respeito à língua italiana. Escreveu Gian Luigi Beccaria²:

2 Linguista, crítico literário, ensaísta e escritor italiano; (trad. AF).

Até meio século atrás, a língua mais do que acontece agora, corria ao longo de dois carris diferentes: o italiano para os dias de festa, e o dialeto para os dias úteis. Por um lado, havia a língua de leite, a raiz, a casa, a família e o carinho que unia a comunidade, o grupo, a família. Uma língua não baixa, mas profunda.³

Esta divisão deu origem a dois percursos diferentes: um foi aquele da grande civilização camponesa áulica, aristocrática, educada, e outro foi aquele da componente camponesa que ficou parada com os usos e costumes primordiais, fruto de uma sedimentação milenária feita de observações sobre a natureza, ditos e provérbios, normas morais, normas técnicas agrícolas passadas oralmente de geração em geração.

Pellegrino Artusi apresenta receitas de várias proveniências italianas mas muitas são estrangeiras como o *Sauer-kraut* alemão, o molho tártaro, a sopa espanhola, a *bavaroise* ou o *vol-au-vent* franceses, o *roast-beef* ou o *Plum-puding* ingleses e muitas outras, transformando-se assim, e de maneira concreta, numa enciclopédia internacional. Na obra encontramos apenas três receitas que recordam Portugal: a n.º 625, 693 e 746 que muito pouco têm a ver com a tradição portuguesa e, na verdade, chamam-se assim porque têm como um dos ingredientes a laranja, que em muitos dialetos italianos chama-se «portogallo» pois desde o século XIX que em Itália a laranja se chama *portogallo*, termo este derivado do grego «πορτοκάλι» (que se deve pronunciar *portocáli*), que fez com que em romeno se diga «*portocală*», em albanês «*portokall*» e ainda hoje em árabe se diga لاق ترب, *burtuqāl*.

Em alguns dos dialetos italianos ainda hoje as laranjas são chamadas *purtualli* ou *partajalli*, *partuàlli* na Sicília e *portugalli* em certas zonas da Calabria;

3 In *TuttoLibri della Stampa*, sábado 19 de março de 2011; (trad. AF).

em piemontês são *portugaj*, no dialeto bergamasco *portogàl*, no lodigiano *purtügàl*, no dialeto de Ferrara *portogàl*, em Parma *partucàle*, na zona da Romanha *partugàli*. Na região de Abruzzo chama-se a laranja *purtuall*, no Salento *portacallu* e na gíria romanese é mesmo *portogallo*. Apenas para dar alguns exemplos.

De seguida, podemos ler as três receitas, escritas com o estilo da época e do seu autor, para nos apercebermos imediatamente que a receita da *focaccia* ou fogaça não é um pão mas sim um doce, o «leite à portuguesa» chama-se assim por conter laranja, assim como o licor apresentado na receita n.º 746.

625. FOCACCIA À PORTUGUESA

Este é um doce muito delicado e fino.

150 gr. amêndoas doces; 150 gr. açúcar; 50 gr. farinha de batata; 3 ovos; 1 laranja e meia

Misturem primeiro as gemas com o açúcar, acrescentando a farinha e depois, as amêndoas descascadas e moídas finas com uma colherada de açúcar, o sumo filtrado das laranjas e a casca raspada de uma só laranja. Por último acrescentem ao composto as claras batidas em castelo e deem-no numa caixa de papel untada de manteiga, para que fique com a espessura de um dedo e meio, e cozinhem no forno com temperatura bastante moderada.

693. LEITE À PORTUGUESA

1 litro de leite; 180 gr. açúcar; 8 gemas e 2 claras
Ponham ao lume o leite com 100 gr. de açúcar e fervam por uma hora. Depois retirem do lume para que arrefeça. Derretam as 80 gramas do açúcar que sobrou numa caçarola à parte e, quando estiver bem derretido, deem-no numa forma lisa para que cubra o fundo. O que sobrar na caçarola deve continuar no lume até que fique negro. Párem o cozimento com uma concha de água e vocês ouvirão chiar e encaroçar-se, mas continuem a mantê-lo no lume, girando-o com a colher de

pau até que se obtenha um líquido denso e escuro. Ponham-no de lado e batam, numa panela, os ovos e depois misturem todas as coisas juntas, isto é, os ovos, o leite e o açúcar queimado. Provem-no para ver se está bom de doce, passem-no por uma peneira de lata, com a trama não muito apertada, e deem-no na forma já preparada Cozinhem-no em banho-maria com fogo da parte superior e, quando começar a corar a sua superfície, coloquem debaixo da tampa uma folha untada de manteiga. Para ter a certeza do cozimento, enfiem um palito e se este sair limpo e seco, é o sinal que pode ser retirado do fogo. Deixem-no arrefecer bem e, antes de o despejar na bandeja, com ou sem um pano, descolem-no com uma faca bem fina. No Verão, antes de o desenformar pode ser arrefecido no gelo. A forma preferível é a oval, e seria bom que esta tivesse um rebordo com a largura de um dedo, para que não salte fora a água quando esta ferver dentro dela. Esta porção pode servir dez pessoas.

746. LICOR DE PORTUGAL

650 gr. açúcar branco finíssimo; 360 gr. água; 250 gr. espírito de vinho a 36 graus; uma pitada de açafão; uma laranja

Removam, com um canivete, a casca superficial da laranja e coloquem-na no espírito de vinho com o açafão, dentro de um recipiente coberto com papel dotado de alguns furos, deixando-a em infusão por três dias. Despejem noutro recipiente o açúcar na água, agitando-o ocasionalmente para que se dissolva bem e misturem os dois líquidos, deixando-os repousar durante mais oito dias e passem, por fim, o licor por um coador, filtrem-no novamente em papel ou algodão, e engarrafem.

Foi igualmente necessário explicar muitos dos nomes antigos das receitas regionais que por toda a Itália não eram conhecidos, e muito menos no Brasil, tais como:

Cacimperio – regionalismo toscano; no resto da Itália este prato è conhecido como *fondue*.

Cottarone – fruta cozida, normalmente peras ou maçãs vendidas pela rua na época de P. Artusi.

Guazzo – licor ou calda para conservar a fruta.

Petonciani ou *Petruccioli* – termos regionais antigos para as beringelas, que em italiano standard se chamam *melanzane*.

Popone – termo regional antigo para indicar o melão, em italiano standard: *melone*.

Ou então expressões como:

Galletto di primo canto – franguinho jovem

Grillò ou *gillò abbragiato* – sinónimo de estaladiço e quente

Arrosto morto lardellato – carne assada com fatias de bacon enroladas *à volta*

Forno da campagna – sinónimo de forno antigo usado no campo com lume por cima e por baixo.

Mas também foram incluídas nas notas algumas explicações de pratos típicos antigos e regionais que poderiam não ser muito compreensíveis, para quem não mora em Itália, tais como:

Anolini – tipo de massa semelhante aos mais conhecidos *tortellini*.

Castagnaccio – pão doce feito com farinha de castanha, pinhões e passas.

Castagnole – biscoitos feitos com a forma de uma castanha, típicos da época do Carnaval.

Farinata – sopa típica da Toscana feita com farinha de milho, caldo, queijo parmesão e azeite.

Panata – prato de massa com caldo.

Donzeline – um tipo de bolo.

Cignale dolce-forte – gordura de porco em agri-doce.

Cignale fra due fuochi – javali assado num forno antigo usado no campo com lume por cima e por baixo.

Offelle di marmellata – um tipo de bolo.

Mas indo mais no detalhe linguístico da tradução, deixei vários termos em italiano dado que os considerei facilmente reconhecíveis pelo leitor bra-

sileiro, como por exemplo: *Amaretti, Anolini, Àrستا, Mostarda, Pinoli, Polenta, Porchetta, Zabaione, ...* todavia outros que foram igualmente deixados em italiano foram acompanhados por uma breve explicação pois permeados de significado regional, tais como: *Brigidini, Cacciucco, Castagnole, Cappelletti, Cotolett, Crescioni, Cresentine, Crostate, Donzelline, Crostini, Farinata, Finanziara, Focaccia, Frangipane, Fricandò, Fricassea, Garisenda, Guazzo, Incassato, Lodigiana, Marengo, Scamerita, Tondone, Trippato, Uccelletto...*

Podemos encontrar também alguns nomes de receitas deixados na língua estrangeira, como: *Beignet, Brioches, Chantilly, Entremets, Kipfel, Gateau à la noiset, Sauté*, pois facilmente reconhecíveis. Mas Pellegrino Artusi usou outros nomes que agora são praticamente empréstimos integrais ou adaptados e que pensei usar tendo em conta o público-alvo: Babá, Béchamel, Cuscuz, Crocante, nhoquis, lasanha, macarrão, orégano, ricota, sépias,...

Imagino as massas com caldo emiliano-romanholas como um grande e nobre desfile com, no meio, o gordo Imperador Empadão de Macarrão, acompanhado pela cremosa e sublime Imperatriz Lasanha, vestida de verde, acompanhados por jovens trombeteiros, os Esparguetes, que estão acompanhados pelo Rei Cappelletto e pela Rainha Tagliatella, que marcham com passo solene, seguidos pelos jovens e louros Príncipes Passatelli e Massa Recheada. Também passam as alegres Massas de tarte e um grande numero de servos: as sopas de feijão, de ervilhas, de espinafres e todas as outras verduras para a sopa também.⁴

Em segundo lugar, e retomando o meu pensamento, notamos o valor histórico desta obra na qual se encontram apresentadas como num banquete sumtuoso, informações sobre a higiene, a medici-

4 Ferreira, Anabela e Fabbri, Maria Pia, *La memoria del gusto di casa*, ed. Il Ponte Vecchio, Cesena, 2015; (trad. AF)..

na doméstica, a geografia, a mitologia, a química, a anatomia, a história, a literatura, a arte, além de várias referências exatas e pormenorizadas que levam o leitor a adquirir conhecimentos concretos como, por exemplo, sobre o café ou o chá, ou então sobre como cortar e desossar uma rã ou sobre qual a melhor forma de fatiar um pássaro. Muitas são as referências a cientistas, médicos, poetas, escritores, personagens ilustres mencionadas no permear de contos repletos de factos verídicos, ou presumivelmente como tais.

Em terceiro lugar, temos o carácter social desta obra a qual leva ao convívio, à troca de ideias e de experiências, levando o leitor, e futuro cozinheiro, a reunir-se ao redor de uma mesa de cozinha. Este livro possui em si a enorme capacidade de unir e reforçar amizades entre os povos, e esta tradução é um exemplo disso mesmo. Na época, o livro de Pellegrino Artusi, teve a capacidade de unir a língua que se encontrava dividida e espalhada por uma Itália invadida por regionalismos, transformando-se num dos livros mais lidos em todas as regiões italianas, e onde o se podia encontrar em todas as cozinhas da região da Romanha. De facto, quando vim viver para a cidade de Forlì, foi-me imediatamente oferecida uma cópia do «Artusi» pois, e assim me foi dito, «segundo a tradição romanhola todas as cozinheiras devem ter um Artusi!!».

Escreveu Massimo Montanari no seu volume *L'identità italiana in cucina*⁵ a este propósito

Pellegrino Artusi marcou o nascimento da cozinha italiana moderna que se afirmou não só por entre as burguesias das cidades, primeiras destinatárias da Ciência na cozinha, mas, com o tempo, também por entre as classes populares. Deste ponto de vista, e citando o escritor Piero Meldini, o seu manual constitui “uma verdadeira e própria barreira de divisão (...) não

5 *A identidade italiana na cozinha*, ed. Laterza, 2010, pág. 61; (trad. AF)..

há livro de receitas italiano publicado a seguir, até aos anos quaranta e mais, que não tenha a ver com o modelo artusiano.

mesmo quando o critica, tal como o veio a fazer Ada Boni em 1925, perseguindo no *Talismano della felicità* um modelo de elite de cozinha propositadamente distante daquele do Artusi. Mesmo os livros de receitas caseiros, os apontamentos e cadernos escritos pelas famílias para o quotidiano trabalho na cozinha, devem muito à obra *A ciência na cozinha*, do qual muitas vezes foram copiadas as instruções.

A obra de Pellegrino Artusi é um itinerário não só gastronómico através do qual a alegoria dos cinco sentidos nos fazem alcançar um bem-estar físico e psicológico, mas é também uma obra repleta de textos literários com referências cultas que revelam a cultura pessoal do autor, e as suas próprias leituras. É um romance epistolar através do qual podemos descobrir numerosas transcrições de cartas recebidas cheias de recordações pessoais, ou então com pedidos, dúvidas ou envio de receitas. É, às vezes, um monólogo feito de considerações e pensamentos elaborados ao longo do tempo, mas é, e sobretudo, um diálogo constante com o leitor plúrimo (masculino e feminino, porque este livro não se dirige apenas às mulheres) através do uso do imperativo na segunda forma do plural, juntamente com o pronome pessoal –vós–, como a querer chamar sempre a atenção do leitor, fazendo-o intervir na narração e participar na ação. Muitas das receitas foram feitas (e P. Artusi apercebe-se disso⁶) com muita gordura, manteiga, enchidos ou partes de carnes gordas ou menos nobres e, obviamente, este tipo de cozinha atualmente já não se

6 Nas numerosas vezes que escreve “ Considero-a pouco adequada para os estômagos fracos e delicados “ ou então no capítulo final: “Cozinha para estômagos fracos”. (trad. AF).

aceita, motivo este que levou, em 1991⁷, um grupo de famosos cozinheiros italianos a realizarem uma revisão de todas as receitas, eliminando as partes gordas e as calorias, substituindo alguns dos ingredientes por outros mais saudáveis, sem esquecer a secular tradição destas receitas, e agradando ao mesmo tempo nutricionistas e cozinheiros.

Esta *opera merabilis* do grande escritor burguês romanholo de Forlimpopoli, e toscano de adoção, Pellegrino Artusi deve ser lida tendo em consideração a época na qual foi escrita, num percurso e num contexto que coloca esta obra no seio de um conceito literário de grande valor, porque possui todos os ingredientes necessários para chegar não só às cozinhas caseiras, mas sobretudo ao coração de todos aqueles que sentem saudades do próprio lar, e desejam cozinhar um alegre banquete recheado de sabores e gostos tradicionais pois, e tal como disse uma vez, numa entrevista, o famoso cozinheiro português Hélio Loureiro: «Cozinhar é uma forma diferente de amar os outros.»

Mas falando mais concretamente deste projeto de traduzir para português esta obra, tudo nasceu da ideia de poder levar ao conhecimento dos vários milhões de brasileiros de origem italiana que vivem no Brasil, uma publicação que fala de raízes, tradições e família. Segundo a Embaixada de Itália na capital Brasília, mas outras fontes concordam com esta previsão, vivem no país cerca de 25 milhões de italianos ou descendentes de emigrantes italianos, podendo este valor chegar a alcançar até mesmo os 28 ou 31 milhões de pessoas, numa população total de cerca de 194 milhões, incluindo os numerosos filhos ilegítimos derivados especialmente marinheiros e comerciantes da região italiana da Liguria, durante o Império português na época de Seiscentos e Setecentos. Todas as previsões devem ser consideradas aproximativas, pois

7 Davide Paolini, ed. Sperling & Kupfer Editori, 1991.

nunca foi feito um verdadeiro recenseamento. A população de origem italiana é uma minoria no Brasil, mas muito importante, concentrada regionalmente, seguida pelos portugueses, espanhóis, alemães, japoneses, russos, austríacos, siriano-libaneses, polacos, rumenos, ingleses, lituanos, jugoslavos, suíços, franceses e várias outras nacionalidades. O centro-sul do país em 1920 concentrava o 97% dos italianos, e São Paulo era, e é, o estado mais populoso do Brasil, onde podemos encontrar o maior número de população de origem italiana do Brasil, cerca de 38%. Uma grande emigração europeia teve lugar no Brasil, sobretudo entre os anos 1880 e 1930, durante os quais o maior fluxo de emigrantes provinha da região italiana do Veneto com 26,6% do total, seguida pela região Campania com 12,1% e a Calabria com 8,2% e Emilia-Romagna com 4%. Diferentemente dos Estados Unidos da América onde a maioria dos emigrantes eram do sul, no Brasil, entre os anos 1870 e 1950, 53,3% dos emigrantes provinha do norte de Itália, 14,6% das regiões centrais e 32,1% do sul (enquanto que nos EUA os provenientes do sul da Itália eram cerca de 80%).

Assim, a ideia de fazer chegar este livro traduzido em português servia para dar a conhecer a Itália e as suas regiões aos milhões de emigrantes italianos no Brasil, e aos seus descendentes de segunda e terceira geração que, porventura, nunca tinham vindo até Itália, e que talvez nem sequer soubessem falar italiano. O projeto de traduzir pela primeira a volta esta obra extraordinária que é, e ao mesmo tempo, um romance, uma enciclopédia, um livro de receitas, um manual de botânica, química e física, faz com que o tradutor assumo o papel de agente polifuncional no processo informativo e que tenha um papel fundamental veicular, como recipiente de cultura de alto valor cultural e histórico de grande importância social, porque permi-

te manter vivas as raízes de uma numerosa parte da população italiana no Brasil, mas não só: esta tradução em português também une os muitos milhões de portugueses espalhados por esse mundo fora, e que o poderão assim ler e apreciar. De facto, muitas outras ideias verdadeiramente interessantes e únicas nasceram, tais como: blogues, teses, livros para crianças, livros de receitas, receitas derivadas e inspiradas, uma *app* para instrumentos eletrónicos, desenhos de inspiração artusiana realizados pelo cartoonista português Nuno Saraiva, exposições e muito mais.

Com este trabalho de tradução no âmbito gastronómico coloquei-me o mesmo problema que o escritor italiano, Italo Calvino, se tinha posto há muitos anos atrás, ou seja, aquele de como fazer para poder traduzir uma língua assim tão «efervescente» como o italiano, conservando a sua própria naturalidade. Ele escreveu assim na sua *Nota del traduttore* da obra “As flores azuis” de Raymond Queneau⁸:

O problema era aquele de encontrar a melhor forma possível para cada uma das palavras, mas fazê-lo com ligeireza, sem que se se apercebesse do esforço, sem criar empecilhos, porque em Queneau também as coisas mais calculadas têm aquele ar de terem sido lançadas ali por engano. Bom, era preciso chegar com desembaraço a um texto que parecesse ter sido escrito diretamente em italiano, e não há nada que necessite de maior atenção e muito estudo do que traduzir o efeito da espontaneidade.

É deveras interessante esta referência à ligeireza e à espontaneidade que conduz, de uma certa forma, às temáticas que Calvino retomará mais tarde na obra *Lições americanas*. «Tradução inventiva» assim define Calvino a sua versão italiana do texto francês, usa um adjetivo que esclarece apenas em

8 QUENEAU, Raymond, “I fiori blu”, trad. Italo Calvino, Einaudi, Milano, 1984; (trad. AF).

parte as características do seu trabalho. À inventiva juntam-se a fluidez, a infinita criatividade, a impressionante facilidade de uso das palavras, a alegria, a hilaridade, uma lista que poderia continuar até ao infinito, mas não poderia certamente excluir a coragem. É muitas vezes atrevida a tradução de Calvino mas sempre muito explicada e elaborada, calculada e medida no ritmo e no conteúdo. Mas o que significa na verdade «tradução inventiva»? Quando o tradutor começa a «transformar» um texto que tem diante de si mesmo por um número quase infinito de possibilidades. À tradução literal que transfere palavra por palavra o original na língua de chegada, contrapõe-se uma tradução que tem em conta toda a obra no seu conjunto, avaliando-a na complexidade dos seus conteúdos linguísticos. Ele terá em consideração a economia geral do texto, tentando tornar a tonalidade do conjunto sem se fixar nos detalhes. De resto, um texto assim tão imponente e original como aquele que eu tentei traduzir, não podia ficar encerrado dentro de categorias demasiado rígidas, e tentei não só contribuir para que fosse o mais fiel possível à obra italiana e, ao mesmo tempo, que chegasse às casas de cada família brasileira de origem italiana, criando uma ponte concreta, familiar e histórica com no seu interior um desejo comum, ou seja, aquele da convivialidade gastronómica.

Receitas numero 1 e 2⁹

CALDO

O povo sabe bem que para ter um bom caldo é preciso colocar a carne na água fria e deixar ferver a panela devagarinho, pois é importante que ela não transborde nunca. E, se pelo contrário, vocês quiserem uma boa carne cozida, então ponham a carne na água a ferver sem problema nenhum. Sabe-se também que

os ossos esponjosos conferem ao caldo sabor e fragrância.

Na Toscana é hábito geral temperar o caldo com um raminho de plantas aromáticas. Não se faz com as folhas que se derretem, mas com os pés do aipo, da cenoura, da salsa e do manjericão, tudo em pequenas porções. Alguns juntam um pouco de cebola assada na brasa, mas essa, sendo um pouco ventosa não é para todos os estômagos. E se gostarem de colorir o caldo à moda francesa, é só colocar sobre o lume um pouco de açúcar, o qual, quando ficar moreno, deverá ser diluído com água fresca. Deixa-se ferver até ficar todo derretido, e guarda-se numa garrafa.

No verão, para conservar o caldo de um dia para o outro, aumentem a fervura de manhã e de tarde.

A espuma na panela é o fruto de duas substâncias: a albumina superficial da carne que se coagula com o calor e que se une à ematosina, matéria colorante do sangue.

Os potes de barro, sendo pouco condutores de calor, são preferíveis aos de ferro ou cobre, porque se podem regular de uma melhor forma ao lume, feita exceção das panelas de ferro fundido esmaltado, de fabrico inglês, que têm uma válvula no meio da tampa.

O caldo foi considerado por muito tempo um nutrimento ótimo e homogêneo para dar vigor às forças, mas agora os médicos difundem a ideia que já não alimenta e produz no estômago sucos gástricos. Eu, não sendo juiz competente nesta matéria, deixarei a eles a responsabilidade desta nova teoria que me parece mais repugnar o bom sentido.

CALDO PARA DOENTES

Um professor de valor que curava uma senho-

ra minha conhecida, gravemente doente, tinha prescrito um caldo feito assim:

“Corte carne magra de vitela ou de boi às fatias finas, e coloque-as uma sobre a outra numa frigideira larga; salgue-as bastante e deite por cima delas muita água fria para que fiquem submersas. Cubra a panela como um prato para que fique fechado, e sobre ele mantenha sempre um pouco de água, deixando ferver a carne durante seis horas contínuas, mas de forma a que a fervura fique apenas visível. Por último faça ferver o caldo muito forte durante dez minutos, e depois passe-o por um filtro”.

Com dois quilos de carne faziam-se assim dois terços ou três quartos de um caldo de linda cor, e de muita substância.

ANABELA CRISTINA COSTA DA SILVA FERREIRA
DIT – DEPARTAMENTO DE INTERPRETAÇÃO E
TRADUÇÃO DA UNIVERSIDADE DE BOLONHA

- ARTUSI, P., *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, ed. Giunti, Milano 1964.
- , *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, introdução e notas de Piero Camporesi, ed. Einaudi, Torino 2007.
- , *A Ciência na cozinha e a Arte de comer bem*, ed. Igil – Associação emiliano–romagnola bandeirante, Itu – Brasil 2009.
- , *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, de Alberto Capatti, ed. BUR, Milano 2010.
- CACCIAGUERRA, L., CAMPORESI, P., TENTONI, L., *Pellegrino Artusi e la sua Romagna – note d'archivio*, prefácio de Alberto Capatti, ed. Casa Artusi, Forlimpopoli 2012.
- FERREIRA, A., FABBRI, M. P., *La memoria del gusto di casa*, ed. Il Ponte Vecchio, Cesena 2015.
- MONTANARI, M., *L'identità italiana in cucina*, ed. Laterza, Roma 2011.