

ESQUECERAM-ME AS QUEIJADAS!

Il valore delle tipicità culinarie portoghesi nell'opera di Eça de Queirós

MARIA SERENA FELICI

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI INTERNAZIONALI DI ROMA – UNINT

UNIVERSITÀ “GABRIELE D’ANNUNZIO” DI CHIETI-PESCARA

Abstract – Eça de Queirós's work stands entirely as a polyptych of Portuguese nineteenth-century society. Inside, there is an element of all relevance: the culinary one. The present paper analyzes the Queirosian choice to mention in his novels the most characteristic dishes of the Lusitanian culinary, which responds to the need to crystallize certain scenes as typifying of Portugal of the nineteenth century: perverted in its urban elites, genuine in rural areas, unprepared for modernity overall.

Keywords: Portuguese Literature; Realism; Eça de Queirós; Food; Wine.

1. Introduzione

Come scrittore realista-naturalista, Eça de Queirós (1845-1900) realizza, all'interno della propria opera letteraria, affreschi di grande valore icastico della realtà sociale portoghese della seconda metà dell'Ottocento.

Un elemento che caratterizzava in modo esemplare il divario tra le classi abbienti e quelle disagiate, nel XIX secolo era, certamente, l'alimentazione. Anzitutto, per una evidente questione economica: il proletariato, urbano o rurale, non aveva la possibilità, se non in modo estremamente sporadico, di portare sulla propria tavola carne, dolci, pesce nel caso di territori non costieri e, in generale, piatti elaborati in ricette complesse che presupponessero la commistione di ingredienti numerosi e costosi; nelle case borghesi e aristocratiche, al contrario, la presenza di tali alimenti non era soltanto disponibile, ma costituiva la norma quotidiana. In secondo luogo, la differenza di abitudini in campo alimentare era data dallo *status* sociale: anche nelle case ricche, ove, in linea teorica, vi sarebbe stata la possibilità di sottoporre la stessa dieta a tutti gli abitanti, i servi consumavano cibi più semplici e poveri di quelli riservati ai padroni.

2. Un paradigma metaforico

Gli studi che fino a oggi si sono focalizzati sull'importanza del cibo nell'universo letterario queirosiano si concentrano sul fatto che l'abbondanza di riferimenti gastronomici nelle opere di Eça sia funzionale alla caratterizzazione dei personaggi; secondo Francisco José dos Santos Werneck, ad esempio:

Em toda obra variada de Eça — romance, conto, crônica, lendas de santos e até na correspondência particular, há um constante movimento de talheres, retinir de baixelas, ou sons abafados de grosseiras malgas, que contribuem poderosamente para a compreensão do ambiente, material e moral e a caracterização das personagens. (Werneck 1946, p. 161)

Ricorderemo la rilevanza attribuita all'enologia e alla culinaria nell'ambito delle attività della Fundação Eça de Queirós, che costantemente organizza percorsi di approfondimento queirosiano con tematiche legate ai cibi e ai vini della fertile zona di Tormes;¹ sul fronte degli studi, emergono il *Dicionário gastronômico cultural de Eça de Queirós* (Alves 1992), che raccoglie quattrocento voci semantiche culinarie estratte dall'opera queirosiana, significativamente intitolato *Era Tormes e amanhecia* per l'apice, secondo l'autore, Dário Moreira Castro Alves, raggiunto in *A Cidade e as Serras* in quanto a rilevanza data all'elemento cibo. Nel *Dicionário Queirosiano* curato da António Campos Matos (Matos 1988), a dimostrare il peso di questo tema, compre la voce "Alusões alimentares", curata da André Cabré Rocha, che conta 2.650 lemmi legati all'alimentazione nell'opera queirosiana. José Roberto de Andrade, inoltre, ha dedicato numerosi studi all'importanza dell'elemento culinario. Secondo lo studioso brasiliano, "a gastronomia caracteriza personagens, encadeia enredos e serve ao exercício da crítica social" (Andrade 2016, p. 2018).

Come scrisse Roland Barthes in due articoli, intitolati *Le vin et le lait* ("il vino e il latte") e *Le bifteck et les frites* ("Bistecca e patate fritte"), pubblicati sul quotidiano *Les Lettres Nouvelles* e successivamente raccolti nel volume *Mythologie*, (Barthes 1957, trad. in. pp.58-64) la cucina rientra a tutto tondo nel poliedrico affresco della società borghese realizzato dal grande romanzo realista ottocentesco, non quale semplice effetto di reale, come il barometro dei *Trois contes* flaubertiani, ma come significativo identitario (testuale) di una società e dei rapporti tra i membri che la compongono.²

¹ Cfr., a titolo esemplificativo, la sezione del sito web della Fondazione dedicata alle attività svolte nel campo del turismo enogastronomico: <https://feq.pt/o-que-e-a-fundacao/areas-de-intervencao/intervencao-agricola-e-comercial/> (03/01/2019).

² Si ricorderà, altresì, l'assioma di Feuerbach, che individua nell'alimentazione il perfetto punto di congiunzione tra natura – in quanto esigenza primaria per il sostentamento – e cultura – quando,

“A cozinha e a adega” scriveva Eça nel 1893 sulla *Gazeta de Notícias*, in un noto articolo intitolato significativamente *Cozinha Arqueológica* “exercem uma tão larga influência sobre o homem e a sociedade [...] A mesa constituiu sempre um dos fortes, se não o mais forte alicerce sobre as sociedades humanas” (Queirós 1997, p. 1226).

Sull'idea che i costumi alimentari si facciano metafora dei rapporti sociali che intercorrono tra i personaggi queirosiani si sono focalizzati gli studi di Ana Teresa Peixinho, Isabel Pires de Lima e dello stesso José Roberto de Andrade, tra gli altri;³ altri studiosi hanno posto l'accento sul valore estetico delle scene conviviali presenti nelle narrative dell'autore. Beatriz Berrini, ad esempio, nota come

raros são os escritores dotados de uma expressão de linguagem tão investida de valores sensoriais como Eça de Queirós. De tal maneira que, na verdade, o leitor não somente vê diante de si um prato deleitoso mas ainda irá saboreá-lo com emudecida admiração garfada por garfada, acompanhando com um saboroso vinho essa refeição naturalmente abstrata, que não lhe mata a fome; concreta porém no sentido que através da leitura apreende os sabores e os prazeres que o texto queirosiano lhe proporciona. (Berrini 1995, pp. 162-163)

A partire dai suddetti studi, vogliamo qui considerare l'uso letterario che Eça fa dei prodotti tipici della gastronomia portoghese.

A gastronomia portuguesa – a tradicional e original – sobretudo nos últimos romances de Eça, é potenciada como elemento simbólico, de sentido ideológico claro: a valorização do país rural, a crítica à aculturação deficiente de modelos vindos de Paris ou Londres, nomeadamente à vida social da burguesia instalada. (Peixinho 2016, p. 214)

Questa analisi, di Ana Teresa Peixinho, è inconfutabile per ciò che riguarda *A Cidade e as Serras* (1901), ove la contrapposizione tra l'*arroz doce* ornato ma insapore di Parigi e quello rustico e prelibato di Tormes simboleggia il cinismo arido e ipocrita dei rapporti che dettavano la vita dell'alta società parigina in contrapposizione alla “genuinità” degli abitanti della campagna

da mero nutrimento, il cibo si trasforma in piacere e assume un maggior grado di elaborazione ove entrano in gioco le abilità umane. Cfr. Feuerbach 1850.

³ Scrive Ana Teresa Peixinho riprendendo anche Andrade: “Nas narrativas ecianas, as cenas gastronómicas têm funções diegéticas e ideológicas relevantes, que vão muito além da mera descrição realista, estruturando o ambiente moral e material, servindo a figuração das personagens, o desenvolvimento das narrativas e o exercício da crítica e da sátira. Assim, pode dizer-se que a cozinha organiza o universo narrativo dos romances de Eça e revela uma importante possibilidade de interpretação do seu projeto de representação da sociedade portuguesa [...]” (Peixinho 2016, p. 203).

lusitana.⁴ Un'interpretazione in chiave patriottica potrebbe essere supportata dalla seguente affermazione riportata nelle *Cartas inéditas*:

Quando voltará este desaventurado país à sua tradição que é o senhor D. João VI, o padre, o belo caldo de galinha, e o rico assado d'espeto, e o patriótico arroz de forno! Mas não! Querem ser liberais, filósofos, franceses, polidos, ligeiros... Consequência: o país como tu sabes, e eu com soltura há oito dias. Irra! (Queirós 1916, pp. 371-372)

Anche José Roberto de Andrade nota come il cambiamento radicale di cui si rende protagonista Jacinto in *A Cidade e as Serras* abbia inizio proprio a partire dal cibo e in esso si estrinsechi nella sua massima parte (Andrade 2015b).

Tuttavia, i piatti tipici della gastronomia portoghese compaiono, nella produzione letteraria di Eça de Queirós, ben prima di *A Cidade e as Serras*, e con un valore simbolico diverso da quello ricoperto nel romanzo uscito nel 1901.

In *O Crime do Padre Amaro* (1875), ampio spazio è occupato dalle scene conviviali, ambientate nella casa della signora Joaneira e occupate da sacerdoti ingordi e donne servili. Appena giunto a Leiria, Amaro percepisce il calore del nuovo focolare che lo accoglie e prova una piacevole quanto inedita sensazione; ad attenderlo in tavola, c'è il tradizionale *caldo de*

⁴ Si ricorderà il lauto pranzo a base di riso con le fave, piatto tipico del nord del Portogallo, che Jacinto passa ad apprezzare solo dopo essere entrato in sintonia con l'ambiente rurale (Queirós 2011, pp. 153-154). Altra tipicità presente è il classico ovo com chouriço: “Almoçara uma pratada de ovos com chouriço, sublime. Passeara por toda aquela magnificência da serra com pensamentos ligeiros de liberdade e de paz” (Queirós 2011, p. 164). A casa della zia Vicência, Jacinto mangia di gusto “montes de cabidela, depois altas serras de arroz de forno, depois bifés de numerosa cebolada” ed “exaltava a nossa cozinha, jurava nunca ter provado nada tão sublime” (Queirós 2011, p. 164); mentre, il giorno del compleanno di Zé Fernandes, sulla tavola della festa non mancano una *sopa de galinha* che viene gustata in un silenzio quasi religioso, vino di Madeira, *arroz-doce* che riporta alla memoria degli ex *exrangeirados* lo stesso dolce consumato a Parigi in onore della patria, che però, a differenza di quello nostrano, era bello da vedere ma insapore per il palato; oltre al riso, l'abbondante dessert riserva ai commensali i tipici dolcetti a base di uovo, budini e l'immane vino di Porto. Eça crea una contrapposizione molto evidente, all'interno del romanzo, tra il cibo consumato durante le sontuose cene di gala della vita parigina di Jacinto e i pasti semplici e genuini della svolta campagnola: questi ultimi sono ricavati da ciò che offre la terra; non sono artisticamente elaborati, ma a renderli estremamente invitanti e gustosi è un condimento speciale: le premure di chi ne coltiva gli ingredienti e di chi li mescola nelle cucine rustiche. Le portate servite in stoviglie lussuose dell'epoca metropolitana sono invece estremamente ricercati, frutto di alta gastronomia e si presentano maestosi alla vista al momento del servizio in tavola: come l'*arroz doce* a forma di piramide e guarnito con arabeschi di ciliegie (Queirós 2011, p. 124) o il pesce che avrebbe dovuto fare la sua comparsa in sala da pranzo a bordo di un ascensore che si guasta al momento imprigionando al suo interno la preziosa portata (Queirós 2011, pp. 84-88). Ma sono insapori, privi di succulenza e incapaci di allettare perché preparati dalle mani indifferenti degli *chêfes* professionisti.

galinha, seguido da un pollo definito “gordo” e dal riso che sempre accompagna le pietanze sulle tavole lusitane:

No meio da sala de jantar, forrada de papel escuro, a claridade da mesa alegrava, com a sua toalha muito branca, a louça, os copos reluzindo à luz forte dum candeeiro de abajur verde. Da terrina subia o vapor cheiroso do caldo e, na larga travessa a galinha gorda, afogada num arroz húmido e branco, rodeada de nacos de bom paio, tinha uma aparência suculenta de prato morgado. No armário envidraçado, um pouco na sombra, acom uma colcha de cetim desbotado. Na cozinha frigia-se; e sentindo o cheiro fresco que vinha dum tabuleiro de roupa lavada, o pároco esfregou as mãos, regalado. (Queirós 2011, pp. 22-23)

La calda accoglienza che viene riservata ad Amaro in casa di Joaneira in quanto nuovo parroco cittadino è simboleggiata dalle lenzuola fresche e pulite e soprattutto dal piatto tipico che viene cucinato in occasione della prima cena dell'ecclesiastico nella nuova casa. Questa scena, che allude al trattamento privilegiato di cui beneficiava il clero senza alcun merito se non quello di indossare la tonaca, ne preannuncia una successiva, che vede i sacerdoti cibarsi alla ricca mensa, ancora di Joaneira; interessante è notare che la conversazione, durante il pasto, verte sull'esercizio di un potere politico attraverso il sacramento della Confessione:

– Se tomo a confissão a sério!? – Perguntou o padre Amaro recuando a cadeira, com os olhos arregalados. [...]

O padre Natário exaltado queria explicar, atenuar:

– Escutem, criatura de Deus! Eu não quero dizer que a confissão seja uma brincadeira! Irra! Eu não sou pedreiro-livre. O que eu quero dizer é que é um meio de persuasão, de saber o que se passa, de dirigir o rebanho para aqui ou para ali... E quando é para o serviço de Deus, é uma arma. Aí está o que é – a absolvição é uma arma! [...]

O cónego Dias, pousando o talher, ergueu os braços, e com uma solenidade cômica exclamou:

– Hereticus est! É herege!

– Hereticus est! também eu digo, rosou o padre Amaro.

Mas a Gertrudes entrava com a larga travessa do arroz-doce.

– Não falemos nessas coisas, não falemos nessas coisas, disse logo prudentemente o abade. Vamos ao arrozinho. Gertrudes, dá cá a garrafinha do Porto!

Natário, debruçado sobre a mesa, ainda arremessava argumentos a Amaro: — Absolver é exercer a graça. A graça só é atributo de Deus: em nenhum autor encontro que a graça seja transmissível. Logo...

– Ponho duas objeções... gritou Amaro, com o dedo em riste, em atitude de polémica.

– Oh filhos! oh filhos, acudiu o bom abade aflito. Deixem a sabatina, que até nem lhes sabe o arrozinho!

Serviu o vinho do Porto, para os acalmar, enchendo os copos devagar, com as precauções clássicas:

– Mil oitocentos e quinze! dizia. Disto não se bebe todos os dias.

Para o saborear, depois de o fazer reluzir à luz na transparência dos copos, repoltreavam-se nas velhas cadeiras de couro; começaram as saúdes! A primeira foi ao abade, que murmurava: – Muita honra... muita honra... Tinha os olhos chorosos de satisfação. (Queirós 2011, pp. 115-117)

A proposito di scene come questa, la studiosa Maria José de Queiroz ha scritto:

Servem-se também à mesa a falta de pudor, de modéstia com que os burgueses agridem a moral e os costumes. Fortemente acentuado pelos traços da caricatura, o apetite instrui as mais variadas formas de comportamento. Compete à temperança e à gula determinar as reações instintivas, as peculiaridades de caráter e demais pronunciamentos da individualidade. (Queiroz 1994, pp. 202-203)

Rispetto a tale inappuntabile lettura, vogliamo sottolineare un ulteriore elemento: il cibo che viene consumato alla mensa di Joaneira è l'oscurantismo, caratteristico del Portogallo ottocentesco quanto l'*arroz doce*, gustoso *dessert* a base di riso e cannella, e il vino di Porto, che non ha bisogno di essere introdotto alla conoscenza del pubblico italiano. La scelta di citare un dolce e un vino prestigioso suggerisce al lettore, altresì, che tali costose vivande dovevano essere alla portata delle tasche del clero di Leiria.⁵

Tale metafora è esplicitata in un ulteriore brano ove i commensali tonacati esprimono, ancora una volta davanti a succulenti vivande nazionali come il costantemente presente bacçalà, i legumi, le olive nere e il vino di Bairrada, la più completa insensibilità dinanzi al grande problema del divario economico-sociale tra la popolazione:

O excelente abade estava escarlata de satisfação. Era, como dizia o senhor chantre, "um divino artista"! Lera todos os Cozinheiros completos, sabia inúmeras receitas; era inventivo – e, como ele afirmava dando marteladinhas no crânio, "tinha-lhe saído muito petisco daquela cachimônia"! Vivia tão absorvido pela sua "arte" que lhe acontecia, nos sermões de domingo, dar aos fiéis ajoelhados para receberem a palavra de Deus, conselhos sobre o bacalhau guisado ou sobre os condimentos do sarrabulho. E ali vivia feliz, com a sua velha Gertrudes, de muito bom paladar também, com o seu quintal de ricos legumes, sentindo uma só ambição na vida - ter um dia a jantar o bispo!

– Oh senhor pároco! dizia ele a Amaro, por quem é! mais um bocadinho de cabidela, faça favor! Essas codeazinhas de pão ensopadas no molho! Isso!

⁵ Secondo Massimo Montanari, autore del celebre volume *Il cibo come cultura*, "introdotto in Europa nel Medioevo, a lungo rimase un privilegio per pochi e solo a iniziare dall'Ottocento andò perdendo il suo carattere elitario" (Montanari, 2015, p. 14).

isso! Que tal, hem? – E com um aspeto modesto: – Não é lá por dizer, mas a cabidela hoje saiu-me boa!

[...] Sobre a cômoda, entre in-folios, na sua peanha, um Cristo perfilava tristemente contra a parede o seu corpo amarelo, coberto de chagas escarlates [...]

Os padres engasgavam-se de riso. Já duas canecas de vinho estavam vazias: e o padre Brito desabotoara a batina, deixando ver a sua grossa camisola de lã da Covilhã, onde a marca da fábrica, feita de linha azul, era uma cruz sobre o coração.

Um pobre então viera à porta rosnar lamentosamente Padre-Nossos; e enquanto Gertrudes lhe metia no alforje metade duma broa, os padres falaram dos bandos de mendigos que agora percorriam as freguesias.

– Muita pobreza por aqui, muita pobreza! Dizia o bom abade. Ó Dias, mais este bocadinho da asa! [...]

– Mas a grande causa da miséria, dizia Natário com uma voz pedante, era a grande imoralidade. (Queirós 2011a, pp. 110-114)

Tali ritratti di ingorda convivialità si fanno particolarmente significativi, d'altronde, quando contrastano con la fame vissuta da João Eduardo, che, dopo aver diffamato il clero di Leiria nel suo Comunicato, è ridotto alla povertà: “João Eduardo então lembrou-se que desde a véspera não tinha comido. Era talvez a debilidade que o trouxera assim estonteado, tão pronto a desanimar...” (Queirós 2011a, p. 265). Il giovane progressista è estromesso dal convivio sociale per aver osato mettere in discussione il prestigio della Chiesa.⁶

⁶ Più volte Eça ripropone il tema della ricchezza dell'alimentazione del clero, contrapponendola quando a quella della popolazione, come nel caso di *A Cidade e as Serras* e di *O Crime do Padre Amaro*, quando a quella dei veri santi, esempi viventi di mortificazione della carne: “[...] se Nosso Santo Padre, no carinhoso desejo de nos ser indulgente, se esqueceu da influência da água sobre o corpo, a quem comunica a sua elasticidade, e sobre o espírito, que penetra da sua limpidez – como perpassou ainda sem proveito por sobre a ensinadora História dos Santos, quando, para a mesa do seu dilecto Rufo, a fim de que ele cresça em energia de entendimento e rija actividade de corpo, recomenda a vaca, a galinha e a vitela?... Galinha e vitela! Ah! Ah!... Galinha e vitela! Mas os mais resolutos e diligentes santos nunca provaram desses pratos, que lhes pareceriam de culpada, escandalosa gula! Os solitários só comiam pão, aquele duro bolo chato, do tamanho da roda de um carro sabino, que cada mês, pela Lua nova, os serventes dos mosteiros da Tebaida traziam em enormes ceirões, nas ancas dos dromedários, e repartiam pelos eremitérios, anunciando também as novas de Roma e das Sete Igrejas da Ásia. S. João Capristano, Santo Ambrósio de Sena, S. Carlos Borromeu, S. Macário, S. Basílio, viveram de ervas, de côdeas secas, que alguns salpicavam de cinza, e outros, como S. Lourenço, arcebispo de Dublin, mergulhavam para mais funda humildade na água suja dos porcos. Outros desdenhavam soberbamente estas côdeas de Epicuro. Santo Onofre comeu cem anos de uma palmeira que crescia junto à sua caverna. Durante quarenta anos um molho de ervas, borrifadas de vinagre, bastou ao grande S. Conrado; S. Gezolino, de rastos pelos sombrios bosques de carvalhos, roía as bolotas que apanhava, cantando a magnanimidade do Senhor! E agora, recordada a áspera abstinência destes homens, recordai as suas obras sublimes! Mais mal alimentados que os bichos das matas em tempo de neve, eles possuíram uma energia e uma

In scene come questa, riecheggia quanto scritto dall'autore sulla *Gazeta de Notícias* nel 1867, quando, confrontando Lisbona ad altre capitali d'Europa e del mondo, concludeva: "Lisboa a que faz? Come!" (Queirós 1997, p. 79).

Proseguendo un *excursus* cronologico dell'opera queirosiana, vediamo la seguente scena che compare in *O Primo Basílio* (1878); le attrici sono Luísa, la protagonista, e Leopoldina, l'amica bandita dalla casa, in quanto libertina, dal marito conservatore di Luísa, ma lasciata da costei entrare clandestinamente. Mentre parla con Luísa, Leopoldina ha un desiderio improvviso:

- Tens tu bacalhau?
- Devia haver, talvez. Que extravagância! Por quê?
- Ai! — exclamou. – Manda-me assar um bocadinho de bacalhau! Meu marido detesta bacalhau! Aquele animal! Eu é a minha paixão. Com azeite e alho! – Mas calou-se, contrariada – Diabo!
- O quê?
- É que hoje não posso comer alho... [...] Sentou-se ao piano, bateu rijamente o teclado, tocou motivos do Barba-Azul.
- E vendo Luísa entrar:
- Mandaste arranjar o bacalhau?
- Mandei.
- Assado?
- Sim.
- E atirou, com a sua voz mordente, a sua canção querida da Grã-duquesa:
- Ouvi dizer que meu avô de vinho, era um tal amador... (Queirós, 2010, p. 164)

Anche in questo caso, la scena descritta dall'autore dipinge una situazione tipo: una giovane donna, sposata con uomo che non ama, cerca di ritagliarsi una dimensione di felicità in legami extraconiugali fugaci ed estremamente passionali: l'esuberanza con cui vive questi piccoli sprazzi di umanità, tuttavia, fa sì che la sua intensa sensualità risulti evidente anche in assenza di scandali aperti e ciò le costa la condanna della società alto borghese ipocrita e cinica. Tale situazione, ovviamente, non era circoscritta al solo Portogallo, ma ne costituiva il paradigma di massima in quanto paese di cultura cattolica e interessato dal fenomeno incipiente dell'affermazione di un ceto borghese che, come afferma Hobsbawm nel suo *Trionfo della borghesia*, (Hobsbawm

largueza de actividade, que por vezes, de repente, mudava o feitio moral do mundo" (Queirós, 1945, p. 437-439).

1975) aveva scelto di coltivare e approfondire i valori portanti del conservatorismo aristocratico.

Il binomio inscindibile tra bacçalà e piacere torna in *A Relíquia* (1887), dove il protagonista, Teodorico, mastica eroicamente, di venerdì, un magro pasto che gli consente di guadagnarsi la stima della bigotta zia che lo ospita, ma, nel proprio intimo, pregusta un bacçalà reso ancora più prebilito dall'ineguagliabile condimento della trasgressività, che assaporerà recandosi clandestinamente presso la prostituta che frequenta: “Pensando que o bacalhau das sextas-feiras não fosse uma suficiente mortificação, nesses dias, diante da Titi, bebia asceticamente um copo de água e trincava uma côdea de pão; o bacalhau comia-o à noite, de cebolada, com bifés à inglesa, em casa da minha Adélia” (Queirós 1997, p. 873). Anche in questa scena, evidentemente, si muovono, come attori principali, una società vetusta e conservatrice, superficialmente devota e culturalmente anacronistica.

Nella *Correspondência de Fradique Mendes* (1888), le tipicità culinarie portoghesi compaiono con una funzione patriottica simile a quella del brano delle *Cartas Inéditas* sopra riportato (Piedade 2003); il sarcasmo peculiare della figura di Fradique, d'altronde, ben sottolineato da Ofélia Paiva Monteiro,⁷ suggerisce il valore ironico delle sue affermazioni:⁸

Logo a comida constituia para ele um real desgosto. A cada instante em cartas, em conversas, se lastima de não poder conseguir «um cozido vernáculo!» «Onde estão (exclama ele, algures) os pratos veneráveis do Portugal português, o pato com macarrão do século XVIII, a almôndega indigesta e divina do tempo das descobertas, ou essa maravilhosa cabidela de frango, petisco dilecto de D. João IV, de que os fidalgos ingleses que vieram ao reino buscar a noiva de Carlos II levaram para Londres a surpreendente notícia? Tudo estragado! O mesmo provincianismo reles põe em calão as comédias de Labiche e os acepipes de Gouffé. E estamos-nos nutrindo miseravelmente dos sobejos democráticos do *boulevard*, requentados, e servidos em chalaça e galantine! Desastre estranho! As coisas mais deliciosas de Portugal, o lombo de porco, a vitela de Lafões, os legumes, os dôces, os vinhos, degeneraram, *insipidaram*... Desde quando? Pelo que dizem os velhos, degeneraram desde o Constitucionalismo e o Parlamentarismo. Depois desses enxertos funestos no velho tronco lusitano, os frutos têm perdido o sabor, como os homens têm perdido o carácter...»

Só uma ocasião, nesta especialidade considerável, o vi plenamente satisfeito. Foi numa taverna da Mouraria (onde eu o levava), diante dum prato complicado e profundo de bacalhau, pimentos e grão de bico. Para o gozar com coerência Fradique despiu a sobrecasaca. E como um de nós lançara

⁷ Secondo la studiosa, “Fradique ri-se [...] do grande público português, num riso que Eça secunda, rindo todavia também da personagem que caricaturalmente conglobava seduções seduções sofridas pela geração nova a que pertencia; e assim fazendo, ria-se de si e dos seus confrades” (Monteiro 1994, pp. 193-226).

⁸ Sulla natura del personaggio di Fradique Mendes, si veda anche Reis (2002, pp. 21-36).

casualmente o nome de Renan, ao atacarmos o piteu sem igual, Fradique protestou com paixão:

– Nada de idéas! Deixem-me saborear esta bacalhoadada, em perfeita inocência de espírito, como no tempo do Senhor D. João V, antes da Democracia e da Crítica!

A saudade do velho Portugal era nele constante: e considerava que, por ter perdido esse tipo de civilização intensamente original, o mundo ficara diminuído. Este amor do passado revivia nele, bem curiosamente, quando via realizados em Lisboa, com uma inspiração original, o luxo e o «modernismo» inteligente das civilizações mais saturadas de cultura e perfeitas em gosto. (Queirós s.d., pp. 1023-1024)

Il lettore queirosiano, infine, non potrà dimenticare il *divertissement* legato alla *queijada*, il dolce tradizionale di Sintra, che Eça, in *Os Maias* (1888), fa dimenticare a Cruges dopo le tante raccomandazioni della madre di questi affinché il figlio gliene facesse regalo al ritorno dalla gita fuori porta nella città vicina a Lisbona (Queirós 2011, pp. 218-250).

D'altra parte, l'intero capitolo VIII di questo romanzo, ove ha luogo la scena appena citata, è costellato di richiami al cibo e, in particolare, a specialità gastronomiche locali: lo stesso Cruges, la mattina della partenza, confessa di essere attratto dall'idea di poter gustare il tipico coniglio arrosto e ne parla seduto dinanzi a un altro piatto tradizionale, le uova con la pancetta; poco prima di rimettersi in viaggio verso casa, inoltre, Carlos, Cruges e Alencar cenano a Sintra, ed ecco fare la sua comparsa, ancora una volta, il bacçalà: il succulento re della cucina lusitana fa da sfondo a una refezione che i tre amici condividono con Eusebiozinho, Palma e le amanti spagnole di costoro. Il quadro, qui, è tipizzante di per sé: le prostitute ispaniche ricorrono anche in altre opere queirosiane tra cui ricordiamo *A Capital* (1877, pubblicato postumo nel 1925) sempre come tipi sociali legati all'avidità e alla sensualità sfrenata; Eusebiozinho rappresenta una gioventù portoghese allevata in stanze ovattate e disabituata all'esercizio del fisico e della volontà; Alencar e Cruges incarnano l'anacronismo culturale delle élites nazionali rispetto al resto dell'Europa occidentale. Sui piatti di questo *tableau vivant* viene servita, non a caso, la più tipica pietanza nazionale:

A aparição do bacalhau foi um triunfo: – e a satisfação do poeta tão grande, que desejou mesmo, caramba, rapazes, que ali estivesse o Ega!

– Sempre queria que ele provasse este bacalhau! Já que me não aprecia os versos, havia de me apreciar o cozinhado, que isto é um bacalhau de artista em toda a parte!... Noutro dia fi-lo lá em casa dos meus Cohens; e a Raquel, coitadinha, veio para mim e abraçou-me... Isto, filhos, a poesia e a cozinholinha são irmãs! Vejam vocês Alexandre Dumas... Dirão vocês que o pai Dumas não é um poeta... E então D'Artagnan? D'Artagnan é um poema... é a faísca, é a fantasia, é a inspiração, é o sonho, é o arrobo! Então, poço, já vêem vocês, e é um poeta!... Pois vocês hão-de vir um dia destes jantar comigo, e há-de vir o Ega [...] Eu, palavra, gosto do Ega! Lá essas coisas de realismo e romantismo,

histórias... Um lírio é tão natural como uma perce-vejo... Uns preferem fedor de sarjeta; perfeitamente, destapa-se o cano público... Eu prefiro pós de marechala num seio branco; a mim o seio, e, lá vai à vossa. O que se quer é coração. E o Ega tem-no. E tem faísca, tem rasgo, tem estilo... Pois assim, é que eles se querem, e, lá vai à saúde do Ega! (Queirós 2011, p. 249)

Interessante è, qui, la contiguità tra letteratura e cibo suggerita da un Cruges alquanto alticcio a causa dello straniero *cognac*: il musicista dimostra di “non reggere” un liquore francese allo stesso modo in cui “non regge” una corrente letteraria – il realismo – nata in Francia per espropriare quella da lui apprezzata e coltivata – il romanticismo. Quello tra realisti e romantici, del resto, era un braccio di ferro che, a partire dalla *Questão Coimbrã*, coinvolgeva l'intera intellettualità del paese, assumendo un carattere decisamente nazionale.

In questa contrapposizione tra la novità realista transpirenaica e la vetustà romantica iberica riecheggia un'altra affermazione queirosiana in cui torna – a dimostrare la nostra lettura – il tema dei piatti nazionali: “Os meus romances” scriveva Eça nel 1884 a Oliveira Martins “são franceses, como eu sou, em quase tudo, um francês – exceto num certo fundo sincero de tristeza lírica, que é uma característica portuguesa, num gosto depravado pelo fadinho e no justo amor do bacalhau de cebolada” (Queirós, 1978, p. 64).

A dimostrazione del valore di viatico per la conoscenza dei caratteri nazionali attribuito da Eça al cibo,⁹ leggiamo, inoltre, nelle *Notas Contemporâneas*: “O carácter de uma raça pode ser deduzido simplesmente do seu método de assar a carne. Um lombo de vaca preparado em Portugal, em França ou Inglaterra faz compreender talvez melhor as diferenças intelectuais destes três povos do que o estudos das suas literaturas. O macarrão é por si só o mais instrutivo comentário da história das Duas Sicílias” (Queirós 2002, p. 316).

“Quem toma uma refeição” scrive Alfredo Saramago “conforma-se tanto com uma certa ideia da comida como com uma visão do mundo e da sua sociedade e esta representação é muito menos a sua do que aquela que lhe transmite o seu meio”; (Saramago 2006, p. 10) tornando al già citato Montanari, inoltre, leggiamo che lo stile alimentare “si configura come un elemento decisivo dell'identità umana e come uno dei più efficaci strumenti per comunicarla” (Montanari 2015, p.6).

⁹ Non si dimenticherà, inoltre, l'importanza rivestita dall'elemento alimentare in un grande classico della letteratura brasiliana contemporanea, *Gabriela, Cravo e Canela* (1958) di Jorge Amado: qui la protagonista, che incarna un prototipo che, nelle intenzioni dell'autore, vuole definire e celebrare una brasilianità nordestina che recupera e sintetizza tutte le molteplici origini di cui si compone, non a caso lavora come cuoca e cucina quasi esclusivamente i manicaretti peculiari della tradizione afrobrasiliana.

3. Conclusioni

Se, quindi, come scrive Riccardo Pravettoni, “il cibo connota popoli, culture e società in base alla direzione che la loro alimentazione ha seguito”,¹⁰ gli scrittori si servono di tali identità alimentari come metafora di un volto tipizzante della propria realtà nazionale e ciò, quando si parla di un autore realista-naturalista quale Eça de Queirós, assume un carattere particolarmente significativo. “O cuidado com a comida” scrive José Roberto de Andrade a proposito dell’accusa machadiana di eccessiva insistenza sull’esposizione dei particolari da parte di Eça “só fez aumentar de quantidade e qualidade nas obras e versões posteriores, reforçando a hipótese de que o autor de *Os Maias* pode ter escolhido a cozinha como elemento fundamental de seu projeto de representação de Portugal” (Andrade 2015a, p. 2006).

La scelta di mettere sulle tavole dei suoi personaggi non piatti qualsiasi, ma le più illustri tipicità della culinaria lusitana costituisce, dunque, un vero e proprio stilema queirosiano: il clero impiegatizio e ingordo, la borghesia degli intrighi amorosi, l’aristocrazia vetusta e bigotta, l’antiquata intellettualità tardo-romantica che egli, in quanto scrittore naturalista, intende mettere sulle proprie scene, sono “piatti tipici” nazionali non meno del baccalà, dell’*arroz doce*, delle uova con pancetta, del riso cotto al forno; e le conseguenze sulla società che le facezie di tali classi dirigenti provocano sono la “Lacrime” che sgorga dalle pagine dell’autore come un’odorosa goccia di vino di Porto.

Bionota: Maria Serena Felici (Roma, 1988) è docente a contratto di Cultura e Letteratura portoghese e brasiliana presso l’Università degli Studi Internazionali di Roma e presso l’Università “Gabriele d’Annunzio” di Chieti-Pescara. Ha conseguito il Dottorato di Ricerca presso l’Università “Roma Tre” nel 2018 con tesi dal titolo: “Alla periferia del progresso. Il pensiero politico ottocentesco in Eça de Queirós e Leopoldo Alas ‘Clarín’”. I suoi studi precedenti (Laurea Triennale e Magistrale) si sono svolti, rispettivamente, presso l’Università “La Sapienza” e l’Università “Roma Tre” e hanno riguardato João Guimarães Rosa e Sophia de Mello Breyner Andresen. Ha pubblicato articoli scientifici in ambito letterario, linguistico e traduttologico.

Recapito autore: mariaserena.felici@unint.eu

¹⁰ R. Pravettoni, *Il cibo come identità culturale nel processo migratorio*, disponibile presso http://digilander.libero.it/piepatso2/tav_int4/cibo-cultura-migrazioni.pdf [ultima consultazione in data 20/03/2018].

Bibliografia

- Allende I. 1997, *Afrodita. Cuentos, recetas y otros afrodisiacos*, Plaza y Janés, Barcelonas, trad. pt. di Schilling C. 1998, *Afrodite. Contos, receitas e outros afrodisíacos*, Bertrand, Rio de Janeiro.
- Alves D.M. de C. 1992, *Era Tormes e Amanhecia: dicionário gastronômico cultural de Eça de Queirós*, Nórdica, Rio de Janeiro.
- Alves D.M. de C. 2001, *O vinho do Porto na obra de Eça de Queirós*, Colares Editora, Sintra.
- Andrade J.R. 2012, *Comer e comer: um verbo, dois (re)cortes em O Crime do Padre Amaro*, in "Revista Eletrônica do IFBA" 3, pp. 33-45.
- Andrade J.R. 2015, *Gula e literatura: diálogo gastronômico com a obra de Eça de Queirós*, in "Revista Desassossego" 14, pp. 204-218.
- Andrade J.R. 2015, *Jacinto, um português e dois chineses: a culinária crítica de Eça de Queirós e José Cardoso Pires*, in Santos G. Lellis, Vanzelli J. Carvalho e Souza M.J. Filho (ed.), *A obra de Eça de Queirós por leitores brasileiros*, Terracota, São Paulo, pp. 146-156.
- Andrade J.R. 2016, *Gênero e representação na literatura: cozinheiras e patroas em Eça de Queirós*, in Dias A. Ferreira, Santos E. Ferreira e Cruz M.H. Santana (ed.), *Gêneros, feminismos, poderes e políticas públicas: investigações contemporâneas*, Realiza, Campina Grande, pp. 2017-2031.
- Barthes R. 1957, *Mythologies*, Editions du Seuil, Paris, trad. in. di Lavers A. 1991, *Mythologies*, in "The Noonday Press", New York, pp. 58-64.
- Berrini B. (ed.) 1995, *Comer e beber com Eça de Queirós*, Index, Rio de Janeiro.
- Berrini B. 1997, *Eça de Queirós e os prazeres da mesa*, in "Semear" 1 [1], Rio de Janeiro, p. 53-66.
- Cal E. da G. 1969, *Língua e Estilo de Eça de Queirós*, Edusp, São Paulo.
- Feuerbach L. 1850, *Der Mensch ist was er ißt*, in "Blätter für Literarische Unterhaltung", trad. it a cura di Tomasoni F. 2015, *L'uomo è ciò che mangia*, Morcelliana, Roma.
- Hobsbawm E.J. 1975, *The Age of Capital*, Weidenfeld & Nicolson, London, trad. it. di Maffi B. 1979, *Il trionfo della borghesia. 1848-1875*, Laterza, Roma/Bari.
- Matos A. de C. (ed.) 1988, *Dicionário de Eça de Queiroz*, Caminho, Lisboa, Caminho.
- Modesto M. de L. 2014, *Comer e beber com Eça de Queirós*, Alétheia, Lisboa.
- Montanari M. 2015, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma/Bari.
- Monteiro O.P. 1994, *Sobre a excentricidade humorística de Fradique*, in "Queirosiana. Estudos sobre Eça de Queirós e a Sua Geração" 5/6, pp. 193-226.
- Nery A.A. 2012, *Eça de Queirós versus Papa Leão XIII: questões alimentares*, in "Horizonte" 28 [X], pp. 1363-1379.
- Peixinho A.T. 2016, *Estética alimentar queirosiana: notas gastronômicas na obra de Eça*, in Pinheiro J. E Soares C. (ed.), *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*, Imprensa da Universidade, Coimbra, pp. 199-218.
- Piedade A.N. 2003, *Fradiquismo e modernidade no último Eça*, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa.
- Pravettoni R., *Il cibo come identità culturale nel processo migratorio*, http://digilander.libero.it/piepatso2/tav_int4/cibo-cultura-migrazioni.pdf (28/02/2019).
- Queirós J.M.E.de [s.d.], *Obras*, Lello&Irmão, Porto.
- Queirós J.M.E.de 1916, *Cartas Inéditas*, Livraria Bertrand, Lisboa.

- Queirós J.M.E.de 1945, *Notas Contemporâneas*, Lello&Irmão, Porto.
- Queirós J.M.E.de 1978, *Correspondência*, Lello&Irmão, Porto.
- Queirós J.M.E.de 1997, *Obras Completas*, Nova Aguilar, Rio de Janeiro.
- Queirós J.M.E.de 2001, *A Cidade e as Serras*, Ulisseia, Braga.
- Queirós J.M.E.de 2002, *Textos de Imprensa IV. Da Gazeta de Notícias*, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa.
- Queirós J.M.E.de 2010, *O Primo Basílio*, Porto Editora, Porto.
- Queirós J.M.E.de 2011, *O Crime do Padre Amaro*, Porto Editora, Porto.
- Queirós J.M.E.de 2011, *Os Maias*, Porto Editora, Porto.
- Queirós J.M.E.de 1994, *A literatura e o gosto impuro da vida*, Topbooks, Rio de Janeiro, 1994.
- Reis C. 2000, *O essencial sobre Eça de Queirós*, Imprensa Nacional, Lisboa.
- Reis C. 2002, *Os silêncios de Eça*, in Reis C. et alii, *Eças e outros. Diálogos com a ficção de Eça de Queirós*, EDIPUCRS, Porto Alegre, pp. 21-36.
- Saramago A. 2006, *Convidou para almoçar seguido de Viagens do meu paladar*, Assírio e Alvim, Lisboa.
- Werneck F.J. dos Santos 1946, *As ideias de Eça de Queirós*, Livraria AGIR Editora, Rio De Janeiro.