

O prazer estético da comida em Gabriele D'Annunzio

Fabiano Dalla Bona¹

RESUMO: Gabriele D'Annunzio é, sem dúvida, uma das personalidades mais complexas da cultura e da literatura italianas. Homem de acentuado sentido estético, cultor do gosto, amante da arte e do refinamento, apreciador e fruidor do belo e do luxo, *dandy* por antonomásia, cultor de si mesmo, foi também um *gourmet*: era um personagem poliédrico, difícil de explicar em breves palavras. Amava os doces e consumia, de sobremesas, muitas frutas, e ao contrário do que se pensa, era bastante parcimonioso à mesa e dedicava-se a longos períodos de jejum. Com base nas obras de Perullo (2006), Visser (1998), Brillat-Savarin (1999 [1825]), Grimod de La Reynière (2005 [1812]) e em algumas biografias e ensaios críticos sobre o escritor, o presente artigo discute o papel da estética na comida, na gastronomia e nos rituais da mesa descritos nas obras de Gabriele D'Annunzio.

PALAVRAS-CHAVE: Gabriele D'Annunzio; Decadentismo; Literatura Italiana; Estética da comida.

ABSTRACT: Undoubtedly Gabriele D'Annunzio is one of the most complex personalities of Italian culture and literature. A man with a marked aesthetic sense, a priest of taste, a lover of art and a connoisseur, a lover and a spectator of beauty and luxury, *dandy* by antonomasia, a cultivator of himself, he was also a gourmet. As a multifaceted character, it's difficult to explain D'Annunzio in a few words. He was a lover of sweets and desserts, he consumed lots of fruit, and contrary to popular belief he was rather parsimonious at the table and engaged in long periods of fasting. This paper discusses the role of aesthetics in food, reviewing its role on basis of Perullo (2006), Visser (1998), Brillat-Savarin (1999 [1825]), Grimod de La Reynière (2005 [1812]) and some biographies and critical essays about the writer, this paper discuss the role of aesthetics in food, in gastronomy and in the rituals of the table described in Gabriele D'Annunzio's works.

KEYWORDS: Gabriele D'Annunzio; Decadentism; Italian Literature; Aesthetics of food.

Gabriele D'Annunzio (1863-1938), poeta, romancista, jornalista, dramaturgo e político italiano, é uma das figuras mais controversas da transição entre os séculos XIX e XX na Itália, e na Europa. É um dos principais expoentes do Decadentismo europeu, que projetou a literatura italiana na Europa e tornou-se sinônimo e referência do dandismo, do esteticismo e de excentricidade.

A figura de D'Annunzio, no âmbito da literatura italiana, está estritamente ligada ao movimento literário denominado "esteticismo", do qual ele é considerado o maior expoente. O movimento se origina das experiências que vão do romantismo ao decadentismo, contribuindo a formar um novo clima que o escritor respira, principalmente, no período em que desembarca em Roma, a recém-declarada capital italiana. A *Enciclopedia Filosofica* propõe a seguinte definição para o esteticismo:

O esteticismo é uma corrente artística que se desenvolve na segunda metade do século XIX. Teve origens nas teorias da arte pela arte nascidas na França dos parnasianos que falam de como viver um ideal estético. Fundamentalmente faz coincidir o conceito de obra de arte com aquele de vida. Portanto, todo tipo de expressão artística como, por exemplo, a poesia, a beleza, a busca pela máxima expressão artística, ou seja, da perfeição, que encontram justificativas para o esteta na realidade, mesmo à custa de infringir as leis da

¹ Professor Doutor na área de Italiano e no Programa de Pós-graduação em letras Neolatinas da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Contato: fdbona@gmail.com

moral. O limite do esteticismo está em justificar tudo na busca pela beleza e pela máxima fruição. Por isso, para o esteta, a este ponto, tudo aquilo que o satisfaz torna-se legítimo, em alguns casos separando-o da sociedade e das leis. O esteta refuta a vida comum, óbvia, banal, e se isola, vivendo no seu mundo circundado apenas pela arte e pela beleza. (ENCICLOPEDIA FILOSOFICA, 2006, p. 3756-3757)²

As ideias do esteticismo se difundiram na capital italiana através das revistas *Cronaca Bizantina*, *Convito* e *Marzocco*, sobretudo graças às contribuições de D'Annunzio e do crítico de arte Angelo Conti: o esteticismo foi uma das posturas mais expressivas da cultura decadente europeia.

Principalmente a revista *Cronaca bizantina* procurou dar espaço às novas vozes, dentre as quais se destacava aquela do escritor abruçês, que inicialmente colaborou com crônicas e que, mais tarde, tornou-se seu diretor. A revista se propunha a divulgar uma literatura apaixonada e sensual: uma crônica social mundana, de arte, de música e, certas vezes, com alguma polêmica. As crônicas dannunzianas ali publicadas apresentam traços bastante comuns com as páginas de seus futuros romances, principalmente de *Il Piacere*, impregnadas de um esnobismo provincial, característica marcante deste esteticismo, e que é uma característica marcante do decadentismo italiano.

A capital italiana, sem dúvida, constitui-se na atmosfera ideal para nutrir a alma esteticista-decadentista do escritor. O declínio da alta sociedade romana, tão distante da vida real do restante da nação recém-unificada e também da política europeia, casava-se perfeitamente com a natureza refinada e volúvel de D'Annunzio.

O seu esteticismo, portanto, é uma filosofia que incarnou uma visão de mundo que se tornou parte da sua vida e que, ao mesmo tempo, influenciou muito a sua produção. Na descrição daquele mundo aristocrático e mundano da Roma capital, esnobe e provinciano, daquela Roma “bizantina”, ele foi metuculoso, pois dela era assíduo frequentador. Em 1884 foi admitido na redação do jornal *La Tribuna* onde assinou as colunas *Giornate romane*, *Cronache romane*, *La vita a Roma*, *L'arte a Roma*, *Cronaca della moda*, entre outras. Assinou-as com o próprio nome e com os seguintes pseudônimos: Il Duca Minimo, Sir Ch. Vere de Vere, Bull Calf, Filippo La Selvi, Lila Biscuit, Miching-Mallecho, Pucck e outros. Foi colaborador de *La Tribuna* de 1 de dezembro de 1884 até o final de agosto de 1888.

Na coluna *Giornate romane*, de 21 de dezembro de 1884, sob o pseudônimo Sir Ch. Vere de Vere, comunica aos leitores a “transcrição” de algumas páginas do diário íntimo de Donna Claribel, “uma senhora loura, de uma opaca e cinérea lourice que coroa um vulto lilial (adjetivo tão novo

² “L'estetismo è una corrente artistico letteraria che si sviluppa nella seconda metà dell'Ottocento. Prese origini dalle teorie dell'arte per l'arte nate in Francia dai parnassiani che parlano di come vivere un ideale estetico. Fondamentalmente fa coincidere il concetto di opera d'arte con quello di vita. Dunque ogni tipo di espressione artistica quali ad esempio la poesia, la bellezza, la ricerca della massima espressione artistica ovvero della perfezione, trovano per l'esteta giustificazione nella realtà, anche a costo di pregiudicare le leggi della morale. Il limite dell'estetismo sta nel giustificare ogni cosa con la ricerca della bellezza e del massimo godimento. Per cui per l'esteta a questo punto tutto ciò che lo appaga diventa legittimo, separandolo in alcuni casi dalla società e dalla sue leggi. L'esteta rifugge dalla vita comune, scontata, banale e si isola, vivendo nel suo mondo circondato solo dall'arte e dalla bellezza”. Todas as traduções, quando não indicado explicitamente nas Referências, são do autor.

quanto belo)” (D’ANNUNZIO, 1913, p. 51)³. Informa também que é uma mulher gulosa e que “o seu *five o’ clock tea* tem fama de grande fineza: serviço japonês de prata nielada representando folhas e flores de sagrado lótus; chá obtido com uma sábia mistura de Si-a-Fayoone, de Mo-yon-tann e Khansky, biscoitos e fondants realmente ideais” (D’ANNUNZIO, 1913, p. 51)⁴. O tema principal da crônica, após oferecer um retrato da proprietária do diário, é o de um dia de caça nos campos de Divino Amore, nas circunvizinhanças de Roma. Após um passeio a cavalo, Claribel registra:

Que formidável força de apetite as caçadas oferecem nos dias de ar seco e frisante! Eu realmente tinha fome, uma daquelas fomes que não pedem por molhos excitantes e vinhos digestivos, mas refeições succulentas. Eu comi um almoço selvagem. Toda a carne da caça era à point, caças de terra, caças de pântano, caças de pelo e caças de penas. Comi uma lebre, toda fragrante de timo e de alecrim tostados durante o verão. Era uma lebre gorda, bem nutrida, perfeita. Depois comi um “patê” todo dourado na sua bela crosta untuosa revestida de pequenas fatias de lardo e todo recheado de um molho colorido, “glacé”, transparente como um espelho, que mantinha frescos as trufas odorosas, o fígado vermelho e também alguns pedacinhos de perdiz macia. Oh que “desossa” (se diz assim) sapiente. Depois comi certas fatias de não sei de que, colocadas sobre um leito de cogumelos picados, banhados de manteiga que tinha um gosto de “noisette” e de um molho que tinha gosto de “champagne”. Depois comi o faisão, no qual, após uma semana de “pendaison”, tinha se desenvolvido um aroma misto de um azeite delicioso produzido por um pouco de fermentação. Eras fatias finíssimas, irrigadas de um suco de miolos de boi, salpicadas de fragmentos de trufas e coroadas por uma grande trufa cortada em duas [partes]. Que delícia! O pecado da gula me seja perdoado pelo bom Deus. “How sad and bad and mad it is. But now, how it is sweet!” (D’ANNUNZIO 1913, p. 53-54)⁵

Um excelente documento das preferências gastronômicas da aristocracia romana, que, em geral, não são descritas com riqueza de detalhes em outras crônicas, pois o D’Annunzio jornalista preocupa-se mais com a aparência física das mulheres, da moda e de seus

³ “Una signora bionda, d’una opaca e cinerina biondezza coronante un volto *liliale* (aggettivo nuovo quanto bello)”.

⁴ “Il suo *five o’ clock tea* ha fama di grande squisitezza: servizio giapponese d’argento niellato rappresentante foglie e fiori del loto sacro; the ottenuto con una sapiente mescolanza di Si-a-Fayoone, di Mo-yon-tann e di Khansky, biscuits e fondants veramente ideali”.

⁵ “Che formidabile forza d’appetito danno le caccie nei giorni d’aria secca e frizzante! Io avevo una vera fame, una di quelle fami che non chiedono salse eccitanti e vini stomatici, ma pasti succulenti. Io ho fatto un pranzo selvatico. Tutta la selvaggina era à *point*, selvaggina di terra, selvaggina di palude, selvaggina di pelo, selvaggina di piume. Ho preso del lepre, tutto fragrante di timo e di rosmarino brucato durante l’estate. Era un lepre grasso, ben nutrito, perfetto. Poi ho preso del “patê” tutto dorato nella sua bella crosta untuosa rivestita di piccole fette di lardo e riempita tutta d’un sugo colorito, “glacé”, trasparente come uno specchio, che teneva in fresco i tartufi odorosi, il fegato rosso ed anche qualche minuzzolo di pernice tenerella. Oh che “disossatura” (si dice così) sapiente! Poi ho preso certe fette di non so che cosa, posate su un letto di funghi sminuzzati, bagnate di un burro che aveva un gusto di “noisette” e di un sugo che aveva un gusto di “champagne”. Poi ho preso il fagiano, in cui, durante una settimana di “pendaison”, s’era sviluppato l’aroma insieme a un olio squisito prodotto da un poco di fermentazione. Erano fette finissime, inaffiate di un succo di midolla di bove, sparse di tartufi in frammenti e coronate di grossi tartufi tagliati in due. Che delizia! Il peccato della gola mi sia perdonato dal buon Dio. “How sad and bad and mad it is. But now, how it is sweet!”

acessórios, das partidas de esgrima e das corridas de cavalo, da arquitetura da nova capital e da riqueza dos palácios antigos e de suas obras de arte do que da descrição da comida.

Ao falar, por exemplo, dos bufês de festas e bailes, ele se limita a dizer que “o *buffet* foi *sabiamente servido pelo excelentíssimo cozinheiro do Club de caça*” (D’ANNUNZIO, 1913, p. 72)⁶ no baile-piquenique no Palácio Pacca às vésperas do carnaval de 1885; ou que no baile no Palácio Pallavicini, sempre naquele mesmo ano, “o jantar foi delicioso e cordial” (D’ANNUNZIO, 1913, p. 79)⁷; ou ainda no baile infantil de carnaval na residência da Princesa de San Faustino “o jantar foi finíssimo; e o serviço foi chique e excelso, como sempre na casa San Faustino” (D’ANNUNZIO, 1913, p. 82)⁸; também destaca que no baile oferecido em casa Hauffer contou-se com uma “excelente jantar, com vinhos de todos os países, de todas as idades, de todos os perfumes e de todas as forças” (D’ANNUNZIO, 1913, p. 86)⁹, e, finalmente, no baile em Villa de’ Renzi “foi servido um *buffet* deliciosíssimo e copioso” (D’ANNUNZIO, 1913, p. 98)¹⁰.

Como se pode observar, o escritor coloca em evidência a comida através de uma adjetivação carregada e do uso de superlativos, sem se preocupar, como já dito, na descrição da comida em si, pois como adverte Accorsi, para ele (a comida) o alimento era “demasiado material, pouquíssimo espiritual, presente apenas como um raro símbolo” (ACCORSI, 2005, p.131)¹¹, que servia como artifício para revelar o caráter de quem come, já que para D’Annunzio os hábitos das pessoas tendem a se refletir naqueles dos protagonistas de seus escritos.

Perullo assevera que a gastronomia:

na sua estrita, mas “clássica” definição foi vista como uma das máximas expressões da vida estetizante – neste sentido entre gourmet e dândi, certamente algumas relações são possíveis. O gourmet é o fino degustador rico e que vive bem, e que concentra os próprios esforços no ato final – que tem em si o próprio fim, ou seja, o prazer que ele proporciona (PERULLO, 2006, p. 24)¹²

Assim, o dândi, *gourmet* e esteta que era D’Annunzio “não podia se rebaixar a descrever as comidas, os almoços, as iguarias, na atmosfera exaltada do amor e de teorias da arte, pintura, música, poesia e teatro na qual se movem os seus personagens” (ACCORSI, 2005, p.131)¹³ em sua literatura, mas, em contrapartida, são numerosos os documentos e testemunhos sobre seus gostos e sobre seus hábitos alimentares.

⁶ “Il *buffet* fu servito sapientemente dall’eccellentissimo cuoco del Club delle cacce”.

⁷ “La cena fu squisitissima e cordiale”.

⁸ “La cena fu finissima; e il servizio fu *chic* ed eccelso, come sempre in casa San Faustino”.

⁹ “Cena eccellente, con vini d’ogni paese, d’ogni età, d’ogni profumo, e d’ogni forza”.

¹⁰ “Fu servito un *buffet* squisitissimo e copioso”.

¹¹ “Troppo materiale, troppo poco spirituale, presente solo come un raro simbolo”.

¹² “La gastronomia nella sua definizione ristretta ma “classica” è stata vista come una delle massime espressioni” della vita estetizzante – in questo senso tra gourmet e dandy sono certamente possibili alcuni rapporti. Il gourmet è il fine degustatore ricco o benestante che concentra i propri sforzi sull’atto finale – che ha in sé il proprio fine, ovvero nel piacere che esso procura”.

¹³ “Non poteva abbassarsi a descrivere dei cibi, dei pranzi, delle pietanze, nell’atmosfera esaltata di amore e teorie dell’arte, pittura, musica, poesia e teatro in cui si muovono i suoi personaggi”.

O ritual estético do jantar sob a ótica dannunziana

É exatamente sobre o prazer oferecido pela comida que D'Annunzio descreve em algumas páginas de *Il Piacere*; o Vate faz um elogio, por exemplo, à sobremesa e eleva-a como elemento principal da refeição na casa Ateleta: “O final do jantar era, como sempre na cada da Ateleta, esplendidíssimo, pois o verdadeiro luxo de uma mesa está na sobremesa, todas aquelas deliciosas e raras coisas diletavam a vista, além do paladar, disposta com arte em pratos de cristal guarnecidos de prata” (D'ANNUNZIO, 1923, p. 61)¹⁴.

A sobremesa é indicada como a apoteose da gastronomia e, de fato, no trecho acima a comida não é diretamente descrita, colocando em relevo um dos fundamentos da obra dannunziana: o aspecto decorativo fala à vista e, portanto, ao intelecto e à alma, e não propriamente ao paladar. E completa:

os festões entrelaçados de camélias e de violetas se encurvavam entre os tortuosos candelabros do século XVIII animados por faunos e por ninfas. E os faunos e as ninfas, e as altas e graciosas formas daquela mitologia arcádica, e os Silvandros e as Filis e as Rosalindas animavam com a sua ternura, sobre as tapeçarias das paredes, um daqueles claros países citéreos que saíram da imaginação de Antonio Watteau. (D'ANNUNZIO, 1913, p. 61)¹⁵

O apelo às figuras mitológicas presentes na decoração e a comparação da arrumação a um quadro de Watteau denotam a já referida preocupação estética do escritor, mas também fica claro o valor estético das escolhas da anfitriã. De fato, o narrador indica que como ela:

Pouquíssimas damas podiam competir com a marquesa de Ateleta na arte dos jantares. Ela cuidava mais do preparo de uma mesa do que do vestuário. A delicadeza do seu gosto aparecia em tudo, e ela era, na verdade, um árbitro das elegâncias conviviais. As suas criações e os seus refinamentos se propagavam por todas as mesas da nobreza romana. Ela, exatamente, havia introduzido naquele inverno a moda das correntes de flores suspensas de um lado ao outro, entre os grandes candelabros; e também a moda do longilíneo vaso de Murano, lácteo e mutável como a

¹⁴ “Il finale del pranzo era, come sempre in casa d'Ateleta, splendidissimo poiché il vero lusso d'una mensa sta nel dessert. Tutte quelle squisite e rare cose diletavano la vista, oltre il palato, disposte con arte in piatti di cristallo guarniti d'argento”.

¹⁵ “I festoni intrecciati di camelie e di violette s'incurvavano tra i pampinosi candelabri del XVIII secolo animati dai fauni e dalle ninfe. E i fauni e le ninfe e le altre leggiadre forme di quella mitologia arcadica, e i Silvandri e le Filli e le Rosalinde animavan della lor tenerezza, su le tappezzerie delle pareti, un di que' chiari paesi citerei ch'esciron dalla fantasia d'Antonio Watteau”.

opala, com dentro uma só orquídea, colocado entre os variados copos defronte a cada convidado (D'ANNUNZIO, 1913, p. 52-53)¹⁶

A preocupação com a beleza do jantar e das recepções muito mais acentuada do que a preocupação com o vestuário da anfitriã, é uma pequena crítica do narrador, mas que logo após é seguida de um elogio, considerando-a uma anfitriã perfeita. O chefe de cozinha alemão Heinz Beck indica que “não existe prazer de comer sem o gosto da estética. Não me refiro à estética da matéria-prima, mas também àquilo que está em torno ao prato: onde e como servi-lo” (BECK, 2009, p 50)¹⁷. Ele ainda compara a estética do prato à arquitetura, feita de cheios e de vazios, de luzes e de sombras; na pintura, da mesma forma que a moldura compõe um unicum com a tela, da mesma forma o prato não pode ser alheio à forma e à cor do alimento nele servido. (BECK, 2009, p. 51). Todas indicações que se enquadram de maneira perfeita ao pensamento dannunziano.

Todos os objetos criados como corolário de uma iguaria, em virtude de suas características intrínsecas, estabelecem uma relação fundamental com o prato servido que, de diversas maneiras, pode influir sobre o prazer associado à degustação, a qual se produz sempre através da concatenação sintagmática dos sentidos. As variações na arrumação da mesa e a ressemantização das louças e das baixelas, por exemplo, podem exercer influências sobre a dimensão estética da refeição e sobre o impacto visual que envolverá os comensais, bem como, sobre a própria gramática da refeição (ou seja, a sequência na qual os pratos são servidos e o modo como eles são consumidos).

Assim, a estética de um prato, como no caso da sobremesa servida em pratos de cristal orlados de prata e a arte da decoração e da apresentação, são frutos do cuidado, da criatividade e da pesquisa de quem prepara ou oferece tal prato. E acrescente-se ainda o cuidado na disposição dos convidados de maneira positiva e cativante à degustação dos pratos, como no seguinte trecho:

Na mesa oval, ele [Sperelli] estava entre o barão de Isola e a duquesa de Scerni, tendo defronte o cavaleiro Sakumi, o qual estava entre a baronesa de Isola e Dom Filippo del Monte. O marquês e a marquesa ocupavam as cabeceiras. Sobre a mesa as porcelanas, a prataria, os cristais, as flores cintilavam. (D'ANNUNZIO, 1923, p. 52)¹⁸

¹⁶ “Assai poche dame potevan gareggiare con la marchesa d’Ateleta nell’arte dei pranzi. Ella metteva più cura nella preparazione di una mensa che in abbigliamento. La squisitezza del suo gusto appariva in ogni cosa, ed ella era, in verità, l’arbitra delle eleganze conviviali. Le sue fantasie e le sue raffinatezze si propagavano per tutte le tavole della nobiltà quirite. Ella, a punto, in quell’inverno aveva introdotta la moda delle catene di fiori sospese dall’un capo all’altro, fra i grandi candelabri; ed anche la moda dell’esilissimo vaso di Murano, latteo e cangiante come l’opale, con entro una sola orchidea, messo tra i variati bicchieri innanzi a ciascun invitato”.

¹⁷ “Non esiste piacere di mangiare senza il gusto dell’estetica. Non mi riferisco solo all’estetica della materia prima, ma anche a ciò che sta intorno al piatto: dove e come servirlo”.

¹⁸ “Nella tavola ovale, egli [Sperelli] stava tra il barone d’Isola e la duchessa di Scerni, avendo di fronte il cavalier Sakumi. Il quale stava tra la baronessa d’Isola e Don Filippo del Monte. Il marchese e la marchesa occupavano i capi. Su la mensa le porcellane, le argenterie, i cristalli, i fiori scintillavano”.

A anfitriã transforma desejos em experiências surpreendentes e todos os sentidos são generosamente satisfeitos com sabedoria e habilidade. Falamos de um verdadeiro ritual e Visser assim define o ritual do jantar:

Ritual é ação frequentemente repetida, numa forma em grande parte estabelecida com antecipação; visa a tornar corretas essas ações. Todos os presentes sabem o que deve ocorrer e reparam quando não ocorre. A refeição também é habitual e visa à ordem e à comunicação, e satisfazer tanto o apetite dos comensais quanto suas expectativas sobre a maneira de todos os presentes se comportarem. Nesse sentido, pode-se pensar numa refeição como ritual e obra de arte, com limites estabelecidos, desejos despertados e satisfeitos, seduções, variedade, estabelecimento de modelos e maquinação. Como numa obra de arte, não apenas a forma geral mas também os detalhes importam por demais. (VISSER, 1998, p. 18)

De fato, no jantar descrito em *Il Piacere* todos os detalhes importam. A cena narrada é comparável, sim, a uma obra de arte. Visser esclarece que no século XIX a mesa formal compreendia um grande aparato decorativo composto de arranjos florais, de centros de mesa e enfeites como árvores e animais de prata ou porcelana, grandes vasos com pés de vidro e candelabros, além, obviamente da louça, dos copos e dos talheres: “todos eram dispostos de modo ordenado, deixando desocupadas áreas definidas de toalha branca”. (VISSER, 1998, p. 216). Todavia, isto não quer dizer que os comensais não critiquem ou transgridam as regras do ritual. É o que faz Elena Muti ao censurar o andamento da refeição na casa da marquesa:

— Tu que és uma inovadora – dizia a Muti dirigindo-se a Dona Francesca enquanto molhava os dedos na água tépida de um vaso de cristal azul orlado de prata – deverias retomar o uso de dar água às mãos com a bacia e o gomil antigos, fora da mesa. Esta modernidade é horrível. Não vos parece, Sperelli? (D’ANNUNZIO, 1923, p. 63)¹⁹

A atenção do escritor recai, principalmente, sobre a atmosfera da sala e sobre os rituais do jantar, como já acenado. Beck esclarece que esse *feeling* não é criado apenas pela harmonia do percurso gastronômico, mas, principalmente, como no caso das descrições dannunzianas, do modo de propor o serviço e a oferta dos pratos, daquele conjunto de sensações que darão vida à emoção. Ele ainda acrescenta que para ser considerado um bom anfitrião é necessário pensar em tudo aquilo que gravita ao redor da degustação de um prato, desde o momento em que se senta à mesa passando pela decoração e arrumação do ambiente, onde nenhum detalhe é secundário: perfumes, apresentação dos pratos, harmonização de todos os ingredientes (BECK, 2009, p. 72).

É o mesmo raciocínio das recomendações de Grimod De La Reynière que, já em 1808 anotava: “Oito qualidades são indispensáveis para formar um bom anfitrião: fortuna, bom

¹⁹ — Tu che sei una innovatrice – diceva la Muti rivolgendosi a Donna Francesca, mentre bagnava le dita nell’acqua tiepida d’un vaso di cristallo azzurro orlato d’argento – dovresti rimetter l’uso del dare acqua alle mani col mesciroba e col bacino antico, fuor di tavola. Questa modernità è brutta. Non vi pare, Sperelli?”

gosto, sentimento inato da boa mesa, inclinação à magnanimidade, amor pela ordem, maneiras graciosas, coração ameno e um espírito encantador. Quase todas essas qualidades pressupõem uma boa educação” (GRIMOD DE LA REYNIÈRE, 2005, p.43).

Voltando rapidamente à crítica de Elena Muti à princesa de Ateleta, tal crítica é censurada por Grimod que julga tarefa dos convivas “tratar de conhecer bem o espírito das casas nas quais são recebidos, a fim de não dizer nada que possa magoar o Anfitrião, seja em seus afetos, seja em seus sentimentos, seja em suas opiniões” (GRIMOD DE LA REYNIÈRE, 2005, p. 47). Ela, portanto, infringe as regras do ritual do jantar e se opõe a Sperelli, verdadeiro conviva que demonstra maneiras mais afetuosas, inclusive em seu discurso.

O hedonismo convivial acaba por inscrever-se definitivamente no âmbito das boas maneiras e a iniciação ao gosto será adquirida a título de prestação cultural: possuir a chave para decifrar tais códigos é interpretado como sinal de distinção, visto que é capaz de conferir ao sujeito social aquele *savoir-faire* que corresponde a um *savoir-vivre*.

Das salas de jantar e das preferências alimentares de D’Annunzio

Embora seja compreensível que D’Annunzio se preocupasse mais com o aparato da refeição que com a própria comida, admirava a arte do bem comer, como se pode verificar no seguinte trecho de sua biografia, anotações do próprio escritor após uma refeição em Viena: “A fineza das comidas auxilia a harmonia mental – Uma galinhola – Cor magnífica – O molho dourado e fulvo no vaso de prata – As torradas sapientes – Os sabores delicados e complicados – O ‘*Marcobrunner*’ na fina taça, vinho d’ouro ardente” (ANTONGINI, 1944, p.17)²⁰

Assim, não apenas na ficção o abrucês se preocupava com o ritual do jantar e do local onde ele acontecia. Um de seus biógrafos, seu ex-secretário particular, informa que na residência de Garda, o *Vittoriale*, no primeiro andar,

A primeira saleta, de não mais de dez metros quadrados, deveria ser, pelo menos no conceito de d’Annunzio, uma saleta de jantar pessoal. É nesta saleta, na realidade, que o Poeta comia quando não usava a grande sala de jantar do segundo andar (algo que lhe acontecia raramente e apenas quando tinha hóspedes) ou quando ele não se fazia levar na saleta de trabalho (também situada no segundo andar) uma bandeja

²⁰ “La finezza dei cibi aiuta l’armonia mentale – Una beccaccina – Colore magnifico – Il sugo dorato e fulvo nel vaso d’argento – I crostini sapienti – I sapori delicati e complicati – Il “*Marcobrunner*” nel fine bicchiere, vino d’oro ardente”.

com comidas frias, uma xícara de chá e alguns biscoitos, o que acontecia com muita frequência. (ANTONGINI, 1944, p. 794-795)²¹

Já no segundo andar daquela residência encontra-se “a nova sala de jantar toda em tons vermelho-sangue e com as paredes inteiramente pintadas de laca da mesma cor” (ANTONGINI, 1944, p. 793)²², também chamada *Sala delle Cheli*, pela presença de uma enorme tartaruga em bronze, obra do artista Renato Brozzi, que foi obtida através da carapaça de uma tartaruga verdadeira doada ao poeta pela Marquesa Luisa Casati (o animal morreria de indigestão após ter comido os tubérculos de algumas flores do jardim). A presença da escultura do animal sobre a mesa servia para alertar os seus hóspedes contra os perigos da gula, visto que esta era a sala de jantar reservada a eles. Completa a decoração uma série de vitrais que imitam alabastro e uma abóbada em laca azul com frisos dourados, em cujas extremidades encontram-se duas *rocailles* douradas, bem como *rocailles* menores sobre as portas, em laca preta.

Sobre as preferências alimentares do gênio poliédrico, seu ex-secretário e biógrafo informa que D’Annunzio “come vorazmente e abundantemente” (ANTONGINI, 1944, p. 16)²³ e que ao longo de toda a sua vida “sempre aguardou a hora do café da manhã e do almoço com verdadeira alegria; fica com o humor intratável se não é prontamente servido”. (ANTONGINI, 1944, p. 17)²⁴ “Adora as frutas e come grande quantidade delas cruas ou cozidas, em todas as refeições e também fora delas” (ANTONGINI, 1944, p. 20)²⁵. E acrescenta que dentre as frutas ele

prefere as nectarinas, a uva, as tangerinas, as bananas e é louco por morangos; um dia, tendo-lhe eu mandado para Gardone um cesto daqueles grandes, de Milão, me escreveu imediatamente: “Recebi a pesada mala mágica de onde saiu o inesperado milagre dos morangos, semelhantes a rubicundos narizes de milionários transatlânticos. Assim pude comer quatorze vezes o nariz de Samuel Goldwin”. Também muito ama uma “salada de frutas” de fatias de laranja, minuciosamente peladas e das quais foram eliminadas as sementes, com algumas gotas de licor, molho que ele afirma de preparar pessoalmente, o que não é realmente verdade. Agrada-lhe o arroz, a carne grelhada, quase crua, e qualquer sorte de peixes, os doces de todo gênero, as amêndoas torradas e aquelas açucaradas e especialmente os “marrons glacés”. Tem uma verdadeira mania pelos sorvetes e, se se encontra em um lugar

²¹ “La prima stanzetta, di non più di dieci metri quadrati, dovrebbe essere, almeno nel concetto di d’Annunzio, una saletta da pranzo personale. È in questa saletta, in realtà, che il Poeta mangiava quando non usava della grande stanza da pranzo del secondo piano (cosa che gli avveniva raramente e solo quando avesse ospiti) o quando egli non si faceva portare semplicemente nella sua stanza da lavoro (situata pure al secondo piano) un vassoio con cibi freddi, una tazza di tè e qualche biscotto, il che avveniva frequentissimamente”.

²² “La nuova sala da pranzo tutta in toni rosso-sangue, e colle pareti interamente dipinte di lacca dello stesso colore.

²³ “Mangia voracemente e abbondantemente”.

²⁴ “Ha sempre atteso l’ora della colazione e del pranzo con vera gioia; diventa di umore intrattabile se non è prontamente servito”.

²⁵ “Adora la frutta e ne mangia in gran quantità di cotta e di cruda ad ogni pasto e anche fuori pasto”.

onde sabe de não estar sendo observado e controlado, é capaz de tragar dez ou doze de uma vez. (ANTONGINI, 1944, p. 20-21)²⁶

A escolha de alimentos e ingredientes refinados e exóticos, principalmente das frutas, também pode ser notada nas páginas de seu diário íntimo. Além do consumo destes alimentos, percebe-se que D'Annunzio também era adepto de longos jejuns:

Estou só. Após tantos dias de náusea e de jejum tenho fome. Como o presunto de San Daniele, o caviar de Lenine, as laranjas sicilianas do insigne psiquiatra Rosolino Colella, as tangerinas e as bergamotas calabreses de Candia, os lucuns de Istambul, os *saltcrakers* de Arthur Symons, os *parozzos* de Luigi D'Amico, a pessegada de Brescia, os zangolos de Comacchio, os morangos da Califórnia. Os sabores, os sabores! (D'ANNUNZIO, 1995, p. 102)²⁷

Mais de uma vez ele descreve jejuns e consumo de frutas; as frutas, em outro momento, recordam-lhe experiências vividas, principalmente as memórias de infância na terra natal e de lugares já visitados, em busca dos sabores perdidos (parafrazeando Proust) e que conotam a sua severa dieta enquanto se dedicava à escrita. O trecho anterior e o seguinte iniciam com a mesma afirmação (“estou só”) e que indicam um comportamento quase anacoreta do abrucês durante o seu processo criativo, que ele mesmo indica como um jejum *ritual*. Assim, após um deserto comunicacional os sabores despertam:

Estou só. Estou no cume do meu jejum ritual, no terraço do Apolino há uma ampla copa de frutas. Há uvas que ontem o conde Luigi Rizzo me enviou de Pegli, o meu dileto companheiro de Buccari, o meu almirante dos navios rebeldes ou roubados da Itália em Fiume. Há uvas de Bolzano enviadas por Smirka sob o pretexto de remorso. Há pêssegos estupendos que me recordam aqueles dos Abruzos; polpa e suco, suco e polpa; e o sabor que se afina na casca para doar-se apenas ao gosto delicado; e o caroço duro que não está lá senão para ensinar a volúpia da dureza envolto de maciez e de suculência: o caroço rugoso que encerra o veneno para os ignaros, nos

²⁶ “Preferisce le pesche-noci, l’uva, i mandarini, le banane e va pazzo per le fragole: un giorno, avendogliene io spedito a Gardone un cesto di quelle grosse, da Milano, mi scrisse immediatamente: “Ho ricevuto la pesante valigia magica d’onde è uscito l’inatteso miracolo delle fragole, simili a rubicondi nasi di miliardarii transatlantici. Ho potuto così mangiare quattordici volte il naso di Samuele Goldwin”. Ama molto anche una “macedoine” di fette d’arancio, minuziosamente spellate ed a cui siano stati tolti i semi, con qualche goccia di liquore, intingolo che egli afferma di preparare personalmente, il che non è affatto vero. Gli piacciono il riso, la carne alla griglia, quasi cruda, e qualunque sorta di pesci, i dolci d’ogni genere, le mandorle tostate e quelle inzuccherate e specialmente i “marrons glacés”. Ha una vera e propria mania dei gelati e, se si trova in un posto dove sa di non essere osservato e controllato, è capace di ingoiarsene dieci o dodici di seguito”.

²⁷ “Sono solo. Dopo tanti giorni di nausea e di digiuno ho fame. Mangio il presciutto di San Daniele, il caviale di Lenine, gli aranci siciliani dell’insigne psiquiatra Rosolino Colella, i mandarini e i bergamotti calabresi di Giuseppe Scalise, gli eroici grappoli di Luigi Rizzo conte di Grado, lo zibibbo damasceno, i datteri di Candia, i lucumi d’Istambul, i *saltcrakers* di Arthur Symons, i *parozzi* di Luigi d’Amico, la persicata di Brescia, le zangole di Comacchio, le fragole di Califórnia. I sapori, i sapori!”

anos da casa paterna, quebrados entre duas pedras, por mim, perigoso rapazola. (D'ANNUNZIO, 1995, p. 232)²⁸

Mas voltando a atenção para algumas das iguarias nomeadas nas citações anteriores, em sua maioria, elas são doces. O Vate fala de *lucumi* ou *lukumi* de Istambul, que também são reevocados em *Trionfo della Morte*, e contribuem a demarcar uma atmosfera de erotismo ligado ao seu consumo, como se percebe no trecho do diálogo entre Ippolita e Giorgio que estão sentados à mesa “rica de flores, de frutos e de confeitos, arroteavam-se as borboletas noturnas” (D'ANNUNZIO, 1936, p. 561)²⁹:

— Bebe! – convidou Giorgio vertendo nas novas taças o vinho brilhante.

— À futura primavera de amor! – augurou Ippolita, e bebeu até a última gota. Logo Giorgio encheu a taça vazia.

Ela meteu os dedos na caixa de lucuns, perguntando: — Queres a âmbar ou a rosa? Eram confeitos orientais enviados por Adolfo Astorgi, compostos por uma espécie de massa elástica de cor âmbar e de cor rosa, salpicadas de pistaches, tão perfumadas que davam à boca a ilusão de uma flor polpuda e rica de mel. — Quiçá onde estará agora o *Don Juan!* – disse Giorgio recebendo o doce dos dedos de Ippolita, brancos de açúcar. Ela o beijou com toda a boca engomada e açucarada, ainda não tendo engolido o doce – enquanto as borboletas, ao redor, davam voltas. (D'ANNUNZIO, 1936, p. 564)³⁰

O vocábulo *lukumi* representa um exotismo também lexical. De acordo com Passerini “*lukum* ou *Rabat lookum* é uma espécie de doce oriental de massa elástica e colorido de âmbar ou de rosa, coberto de pistaches e densamente perfumado” (PASSERINI, 1913, p. 363). O consumo do doce também denota algo de estético e de sinestésico, pois paladar, visão e olfato são convocados frente a ele, além de sugerir conteúdos implicitamente eróticos. E por sinestesia entende-se aquele resultado de uma imagem plurisensorial, isto é, como a tradução da percepção do real através dos sentidos. É um procedimento que procura traduzir a emoção em linguagem, assegurando um estatuto de comunicabilidade a uma estrutura

²⁸ “Sono solo. Sono nel colmo del mio digiuno rituale. nella Loggia dell’Apollino è un’ampia coppa di frutti. c’è l’uva che ieri m’invìò da Pegli il conte di Grado Luigi Rizzo, il mio diletto compagno di Buccari, il mio ammiraglio delle navi ribelli o rubate in Fiume d’Italia. C’è l’uva di Bolzano inviata da Smikra sotto la specie del rimpianto. Ci sono le pesche stupende che mi ricordano quelle d’Abruzzi: polpa e sugo, sugo e polpa; e il sapore che si assottiglia nella buccia per donarsi soltanto al gusto esquisito; e il nocciolo duro che non è là se non per insegnare la voluttà della durezza involupata di mollezza e di succolenza: il nocciolo scabro che serra il veleno per gli ignari, negli anni della casa paterna rotto tra due pietre da me fanciullo periglioso”.

²⁹ “Ricca di fiori, di frutti e di confetture turbinavano le farfalle notturne.

³⁰ “— Bevi! — invitò Giorgio versando nelle nuove coppe il vino brillante.
— Alla futura primavera d’amore! – augurò Ippolita, e bevve sino all’ultima stilla.
Sùbito Giorgio riempì la coppa vuota.

Ella mise le dita nella scatola dei lukumi, chiedendo: — Vuoi l’ambra o la rosa?
Erano le confetture orientali inviate da Adolfo Astorgi, composte d’una specie di pasta elastica dal color d’ambra o dal color di rosa, sparse di pistacchi, così profumate che davano alla bocca l’illusione d’un fiore polputo e ricco di miele.

— Chi sa dov’è ora il *Don Juan!* – disse Giorgio ricevendo il dolce dalle dita d’Ippolita bianche di zucchero.
Ella lo baciò profondamente con tutta la bocca gommosa e zucherina, non avendo ancora inghiottito il dolce – mentre le farfalle intorno turbinavano”.

psicofísica, alógica e complexa, pois “os sentidos falam apenas se memorizados em imagens” (LORENZINI, 1984, p. 47-48).

Sobre a sua mania por sorvetes, já apontada por seu biógrafo, Morello informa que já nos tempos da redação do *Fracassa*, ou seja, assim que D’Annunzio chegou a Roma e começou a trabalhar como jornalista, ainda muito jovem, certa feita foi-lhe oferecida uma cerveja no Bar Anglo Americano, “mas dali a pouco Gabriele, que tendia a *épater le bourgeois*, teria pedido um sorvete com uma porção de caviar por cima!” (MORELLO, 1910, p.34)³¹. Antongini também comenta o episódio: “Foi escrito que no tempo de sua primeira estada em Roma, pedisse, nos cafés, o sorvete de limão com caviar, mas suponho que, mesmo que o tenha feito uma vez, não possa tê-lo feito senão por brincadeira” (ANTONGINI, 1944, p.21)³². Sorvete de limão e caviar: desejo de chocar a burguesia ou mero exotismo, desde muito jovem D’Annunzio demonstrava a sua busca estética por sabores.

Sabores, sabores! Eis a busca incessante do escritor. A conjugação entre sabores e o caráter exótico das iguarias descritas, confirmam, mais uma vez, a preocupação estética de D’Annunzio: “gosto que de todas as partes da saciada terra venham os meus sabores, e que os inumeráveis meus amigos nos dois mundos, com a oferta, mostrem o desejo de degustar o último meu espiritual sabor” (ANTONGINI, 1944, p. 103)³³. É o que Perullo afirma ao indicar que “a comida, antes de tudo, é um instrumento cotidiano, um meio invasivo e pervasivo com algumas funções energéticas e nutritivas precisas, mas que, como tal, possui significados que exorbitam as próprias funções” (PERULLO, 2006, p. 9)³⁴. E acrescenta:

Mesmo sendo de grande interesse ao estudo da comida, tanto a relação à “pura” necessidade e à fome quanto ao “puro” prazer, mesmo que tudo isto ainda acarrete grandes problemas – existe a necessidade no prazer, existe fome no desejo, existe prazer na necessidade e na fome, etc. – não deveríamos esquecer que a experiência cotidiana da comida é, acima de tudo e ainda mais, constituída por zonas de mediação nas quais não se trata nem da pura fome e nem de puro hedonismo. Existe um *acima de tudo e ainda mais* da alimentação, um *man íst* que, às vezes, é obscurecido pelas formas extremas de experiência da comida, da fome ou daquilo que se diz comumente “gastronomia”. (PERULLO, 2006, p. 9)³⁵

³¹ “Ma da li a poco Gabriele, che tendeva a *épater le bourgeois* avrebbe chiesto un gelato con sopra una porzione di caviale!”

³² “Fu scritto che nel tempo del suo *primo soggiorno* a Roma, ordinasse, nei caffè, dei gelati al limone col caviale, ma ritengo che, se pure lo fece una volta, non possa averlo fatto che per celia”.

³³ “Mi piace che da ogni parte della sazia terra vengano a me i sapori, e che gli innumerevoli miei amici ne’ due mondi co l’offerta mostrino il desiderio di gustare l’ultimo mio spirital sapore”.

³⁴ “Il cibo è anzitutto uno strumento quotidiano, un mezzo invasivo e pervasivo con alcune precise funzioni energetiche e nutritive ma che, come tale, possiede significati che esorbitano le funzioni stesse”.

³⁵ “Pur essendo di grande interesse lo studio del cibo tanto in relazione alla “pura” necessità e alla fame quanto al “puro” piacere, pur sollevando tutto ciò ancora grandi problemi – c’è necessità nel piacere, c’è fame nel desiderio, c’è piacere nel bisogno e nella fame, ecc... – non dovremmo dimenticare che l’esperienza quotidiana del cibo è, innanzi tutto e per lo più, costituita da zone di medietà nelle quali non si tratta né di pura fame né di puro edonismo. Esiste un *innanzi tutto e perlopiù* dell’alimentazione, un *man íst* che talvolta è oscurato dalle forme estreme di esperienza del cibo, la fame o quella che si dice comunemente ‘gastronomia’”.

Todavia, a atenção dedicada aos alimentos mescla-se à experiência estética de seu consumo. A simplicidade do queijo regional, o queijo *cacio*, adquire um valor estetizante ao ser servido em pratos de majólica artística:

Um velho amigo de meu pai, um patriarca de Fara de' Pellegrini, me manda alguns todo ano. Peço ao servente que me traga a forma de onde foi cortada a fatia servida a mim, em um prato de Castelli, em uma majólica de Francescantonio Grue. É o queijo enegrecido, rugoso, duríssimo: aquele que se pode rolar pela estrada mestra a guisa de roleta de jogo. Observo e reobservo. Não como mais. Aos dez anos eu também era um andarilho na estrada de Chieti; e sabia amarrar o barbante no braço e envolve-lo ao redor do queijo e aquecer-me para puxar, ficando furioso se a minha gente ria de mim. (D'ANNUNZIO, 1995, p. 222)³⁶

O queijo emerge na sua memória e que, nos pratos típicos de sua região, encontra a oportunidade de se reapropriar, através do fio da nostalgia, de sua terra e de sua gente.

Infere-se, portanto, que D'Annunzio, à luz da definição que Brillat-Savarin oferece em 1825, foi um adepto da *gourmandise*, ou seja, daquilo “que é a preferência apaixonada, racional e habitual pelos objetos que agradam o paladar. Ela é inimiga dos excessos; todo homem que come até a indigestão ou se embriaga corre o risco de ser cortado da lista dos gastrônomos”. (BRILLAT-SAVARIN, 1999, p. 137). Ressalta-se aqui, que a *gourmandise* não se restringe apenas ao consumo de iguarias sofisticadas e caras, mas também se aplica àquelas iguarias da tradição, preparadas com gestos rituais que caracterizam tais preparações culinárias.

D'Annunzio se enquadra na perfeita definição de *gourmet* porque, sempre segundo Savarin “há indivíduos que a natureza recusou uma delicadeza de órgãos ou uma capacidade de atenção sem as quais as iguarias mais gostosas passam despercebidas” (BRILLAT-SAVARIN, 1999, p. 147), aforisma este que não se aplica ao escritor italiano.

Além de esteta e *gourmet*, ele também se dedicou ao preparo da comida, como se pode verificar no seguinte trecho de seu diário íntimo:

Eu me arrego mestre insuperável na arte da fritada por reconhecimento celestial. Ouvi-me. Nos bons tempos, na terra dos Abruzos, em Francavilla, no Adriático, eu vivia com meus irmãos de arte reunidos em uma espécie de fraternidade purificada de qualquer outra gente estranha, acordados e jurados a cozinhar a refeição cotidiana, em turnos. Em uma tarde de julho demoramos na delícia do banho e das competições de natação, quando me foi lembrado pelas vozes da fome que competia a mim o cuidado da refeição rústica. Não hesitei em me enrolar em uma veste de linho roubada de Ebe e de correr em direção à vasta residência construída de

³⁶ “Un vecchio amico di mio padre, un patriarca di Fara de' Peligni, me ne manda ogni anno. Domando al servitore che mi porti la forma onde fu tagliata la fetta a me servita, in un piatto di Castelli, in una maiolica di Francescantonio Grue. È il cacio nerastro, rugoso, durissimo: quello che può rotolare su la strada maestra a guisa di ruzzola in gioco. Miro e rimiro. Non mangio più. A dieci anni ero anch'io un ruzzolante su la strada di Chieti; e sapevo legarmi al braccio lo spago e avvolgerlo intorno al cacio e prendere la rincorsa per tirare, entrando in furia se la mia gente rideva di me”.

tufo e decorada com majólicas locais. Rompi trinta e três ovos do nosso galinheiro exemplar, e após tê-las batido com mãos corajosas e sábias, arrumei-os na frigideira do longo cabo de ferro, como aquele do nosso violão de tenço ou de um alaúde do Barbella. A grande arte está em girar a fritada para dar igual cozimento ao outro lado. A luz era escassa. Anoitecia. Os nossos meios de iluminação eram incertos. Então saí com a frigideira ao ar livre, no limite do vestibulo de tufo. Percebi a esfera da nova lua no glauco céu. *Reuni a sabedoria exata e o mesurado vigor nos meus braços e em minhas mãos que seguravam o cabo, desferrei um golpe, atentíssimo a receber a fritada revolta. A fritada não caiu. Pensais com qual angústia duvidei que por minha falha ela tivesse grudado no tufo. Estava certo de ter-me superado desta vez. Olhei e olhei novamente. Nenhum sinal! Ao direcionar o olhar para o céu, percebi no brilho do novilúnio a túnica e a asa de um anjo. Congelei. Na passagem, o anjo havia pegado a fritada no ar, a tinha raptado. Segurava-a com os dedos não usados senão para elevar a hóstia. Levava-a aos Beatos, oferta de perfeição terrestre. Não imitava a dourada circularidade da auréola? No Paraíso, oh! Meu hóspede glorioso, oh! Êmulo humilhado no Céu primeiro ele é pelos séculos dos séculos, auréola de Saint Omelette. (D'ANNUNZIO 1995, p. 333-334)³⁷*

Preparar a fritada, neste fragmento, assemelha-se a uma epifania místico-religiosa. Ela é preparada com 33 ovos, os anos de vida de Jesus. O lançar a omelete ao ar e o anjo tê-la apanhado, assemelha-se à descrição de um milagre; a visão do anjo na lua nova, que eleva a fritada ao céu, como uma hóstia, símbolo do corpo de Cristo oferecido em sacrifício para a redenção humana, funciona como uma paródia do *Vate*, em que uma iniciação gastronômica ganha laivos de iniciação espiritual.

Mas além de comidas refinadas ou preparações *gourmets*, ele também apreciava a comida rústica da sua terra natal, como já demonstrado nas páginas de seu diário, e esta evidência encontra-se mais também nas páginas do romance *Trionfo della Morte*, no seguinte trecho:

O almoço estava pronto. Segundo o costume, a mesa foi arrumada ao ar livre, debaixo da lógia. A grande lâmpada foi acesa. – Vês? – ela exclamou, enquanto a doméstica colocava sobre a mesa tigela de sopa fumegante. – Esta é obra de Candia.

³⁷ “Io mi vanto maestro insuperabile nell’arte della frittata per riconoscimento celestiale. Uditemi. Nel bel tempo, in terra d’Abruzzi, a Francavilla su l’Adriatico, io vivevo con miei fratelli d’arte accordati in una specie di fràtria monda di ogni altra gente estranea, accordati e giurati a cucinare il pasto cotidiano per turno. In un pomeriggio di luglio ci attardavamo nella delizia del bagno e nella gara del nuoto, quando mi fu rammentato con le voci della fame toccare a me la cura dell’imbandigione rustica. Non mancai di avvolgermi in una veste di lino rapita a Ebe e di correre verso la vasta dimora costruita di tufo e adorna di maioliche paesane. Ruppì trentatrè uova del nostro pollaio esemplare, e, dopo averle sbattute con mano prode e sapiente, le agguagliai nella padella dal manico di ferro lungo come quel d’una nostra chitarra da tenzone o d’una tiorbia del Barbella. La grande arte si pare nel rivoltar la frittata per dar ugual cottura all’altra banda. Scarsa era la luce. Annottava. I nostri mezzi d’illuminazione eran incerti. Allora escii con la padella all’aria aperta, sul limitare del vestibolo di tufo. Scorsi l’armilla della nova luna nel cielo glauco. Adunai la sapienza esatta e il misurato vigore nelle mie braccia e nelle mani che reggevano il manico, diedi il colpo, attentissimo a ricevere la frittata riversa. La frittata non ricadde. Pensate con quale angoscia dubitai che per mio fallo si fosse spiacciata sul tufo. Ero certo di avere questa volta superato me stesso. Guardai e riguardai. Nessuna traccia! Nel volgere gli occhi al cielo, scorsi nel bagliore del novilunio la tunica e l’ala di un angelo. Mi feci gelo. L’angelo nel passaggio aveva colta la frittata in aria, l’aveva rapita. La sosteneva con le dita non usate se non a levare l’ostia. La recava ai Beati, offerta di perfezione terrestre. Non imitava la dorata rotondità dell’aureola? In Paradiso, o mio ospite vantevole, o emulo straumiliato nel Cielo primo ell’è per i secoli dei secoli l’aureola di *Sainte Omelette*”.

Ela quis que Candia lhe preparasse uma sopa rústica, à moda do lugarejo: uma mistura saborosa, rica de gengibre, colorida e odorosa. Ela já a havia experimentado outras vezes, atraída pelo odor na casa dos velhos. Tinha-se tornado louca por ela. – Verás que delícia. Serviu-se de uma concha cheia, com um ato de gulodice infantil; e tragou rapidamente as primeiras colheradas dela. – Nunca comi algo de melhor. (D'ANNUNZIO, 1936, p. 551-552)³⁸

Em visita à terra natal, descrita por Geiger, houve uma refeição na casa materna onde se o biógrafo anota que, à mesa,

ela [a mãe] sabia que ele [D'Annunzio] reivindicaria os saborosos pratos da culinária local. Ele estava farto, diz ele, de menus palácios e de chefes das grandes casas! Viva a animada cozinha italiana, as massas e os peixes frescos saídos do mar! Viva a cozinha abrucesa, os tomates e o óleo saboroso. Enquanto deleitando-se com essas coisas suculentas, tão boas de reencontrar, tão boas para comer. (GEIGER, 1918, p. 95)³⁹

Nas páginas de seu diário íntimo, também relembra com carinho um episódio de sua adolescência quando, após um mergulho nas águas do Mediterrâneo, consumiu “o caldinho quente, cozido primeiramente na panela de barro, cheio de trilhas, linguados, lulas, escarlate de pimentões; e a fome, a fome, delícia e oblvio, com aqueles marinheiros ao meu redor, e beatos como ao redor de uma criatura de mar trazida à superfície, do fundo, com a pesca abundante na rede” (D'ANNUNZIO, 1995, p. 255)⁴⁰.

Conclusão

Inferese-se que D'Annunzio era um *dandy*, um esteta e um *gourmet*, pois como esclarece Perullo, “estudar esteticamente a comida significa estudá-la através de uma rede sensorial: como uma estética da música resultaria difícil sem a escuta, assim uma estética da comida

³⁸ “Il pranzo era pronto. Secondo il solito, la tavola fu apparecchiata all'aperto, su la loggia. La grande lampada fu accesa.
— Vedi? — ella esclamò, mentre la domestica posava su la mensa il vaso della minestra fumante.
— Questa è opera di Candia.
Ella aveva voluto che Candia le apprestasse una zuppa rustica, all'uso del paese: una mescolanza saporosa, ricca di zenzero, colorita e odorante. Ella l'aveva già gustata qualche volta, attratta dall'odore nella casa dei vecchi. N'era divenuta ghiotta.
— Sentirai che delizia!
Se ne versò una scodella colma, con un atto di golosità infantile; e ne ingoiò le prime cucchiariate rapidamente.
— Non ho mai mangiato nulla di più buono”.

³⁹ “Elle savait qu'il réclamerait les plats savoureux de la cuisine locale. Il en a assez, dit-il, des menus des palaces et des chefs de grandes maisons! Vive la cuisine italienne, les pâtes et le poisson tout frais sorti de la mer! Vive la cuisine abruzzaise, les tomates et l'huile savoureuse. Tout en se délectant de ces choses succulentes, si bonnes à retrouver, si bonne à manger”.

⁴⁰ “Il brodetto caldo, cotto lì per lì nel tegame di terra, tutto triglie sogliole calamari, scarlatta di peperoni; e la fame, la fame, delizia e oblio, con quei marinai intorno a me attoniti e beati come intorno a una creatura del mare tratta su nella rete dal fondo insieme con la pesca abbondante”.

se dá apenas de o seu objeto, o alimento, é reconhecido através dos sentidos a ele prepostos” (PERULLO, 2006, p. 25)⁴¹.

O alimento para D’Annunzio, foi assim conhecido através dos sentidos a ele prepostos e foi explorado nas mais diversas acepções. Esteve em estreita relação com o hedonismo e revelou-se como elemento estético em sua obra, pois “ou é algo de precioso e decorativo, como por exemplo, as frutas, [...] ou torna-se funcional às características [...] dos personagens”. (ACCORSI, 2005, p. 132)⁴².

Convoca-se, à guisa de conclusão, a afirmação de Perullo segundo a qual

levar a sério a comida, todavia, não significa exclusivamente enfrentá-la pelo lado da nutrição, da fome ou da obesidade, do problema da condição dos animais ou das economias que ele movimenta; efetivamente, uma das maiores objeções à “seriedade” da comida – mais particularmente da cozinha e da gastronomia – como objeto de reflexão teórica e filosófica, um dos principais motivos da sua exclusão do âmbito de estudos e de saber, sempre foi aquela da sua frivolidade constitutiva e evanescência, além da sua relação com o hedonismo e com o prazer material. (PERULLO, 2006, p. 8-9)⁴³,

porque, esteta como era, de certo modo evitou a demonstração de se entregar demais aos prazeres da gula, prazer este que poderia ter levado a associação da sua figura àquela das pessoas comuns, dos mediócras. Toda palavra e todo gesto para D’Annunzio eram calculados para produzir um efeito, e assim é a comida em sua obra: produziu efeitos estéticos.

Referências bibliográficas

ACCORSI, Maria Grazia. *Personaggi letterari a tavola e in cucina*. Palermo: Sellerio. 2005.

ANTONGINI, Tom. *Vita segreta di Gabriele D’Annunzio*. Milano: Mondadori, 1944.

BECK, Heinz. *L’ingrediente perduto, la filosofia e la passione di un gran maestro del gusto*. Milano, Mondadori, 2009.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A fisiologia do gosto*. Trad. Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

D’ANNUNZIO, Gabriele. *Cento e cento e cento e cento pagine del Libro segreto di Gabriele D’Annunzio tentato di morire*. Milano: Mondadori, 1995.

_____. *Trionfo della morte*. Roma: L’Oleandro, 1936.

⁴¹ “Studiare il cibo esteticamente significa studiarlo attraverso una griglia sensoriale: come un’estetica della musica risulterebbe difficile senza l’ascolto, così un’estetica del cibo si dà solo se il suo oggetto, l’alimento, viene conosciuto attraverso i sensi ad esso preposti”.

⁴² “O è qualcosa di prezioso e decorativo, come i frutti ad esempio [...]. oppure diventa funzionale alle caratteristiche [...] dei personaggi”.

⁴³ “Prendere sul serio il cibo, tuttavia, non significa exclusivamente affrontarlo dal lato della nutrição, della fame o dell’obesità, del problema della condição degli animali o delle economie che esso muove; in effetti, una delle più grandi obiezioni alla “serietà” del cibo – più in particolare, della cucina e della gastronomia – quale oggetto di riflessione teórica e filosófica, uno dei motivi principali della sua esclusione da ambito di studio e di sapere, è sempre stata quella della sua constitutiva frivolezza ed evanescenza, nonché del suo rapporto con l’edonismo e con il piacere materiale”.

..... *Il piacere*. Milano: Fratelli Treves, 1923.

..... *Pagine disperse, cronache mondane, letteratura, arte di Gabriele D'Annunzio*. (Org. Alighiero Castellì). Roma: Bernardo Lux Editore, 1913.

ENCICLOPEDIA FILOSOFICA. (Org. Virgilio Merchiore). Vol. IV. Milano: Bompiani, 2006.

GEIGER, André. *Gabriele D'Annunzio*. Paris: La Renaissance du Livre, 1918.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE, Alexandre Balthazar Laurent. *Manual dos anfitriões*. São Paulo: Editora Degustar, 2005.

LORENZINI, Niva. *Il segno del corpo: saggio su D'Annunzio*. Roma: Bulzoni, 1984.

MORELLO, Vincenzo. *Gabriele D'Annunzio*. Roma: Società Libreria Editrice Nazionale, 1910.

PASSERINI, Giuseppe Lando. *Il vocabolario della prosa dannunziana*. Firenze: G. C. Sansoni Editore, 1913.

PERULLO, Nicola. *Per un'estetica del cibo*. Palermo: Aesthetica, 2006.

VISSER, Margaret. *O ritual do jantar: as origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa*. Trad. Sônia Coutinho. Rio de Janeiro: Editora Campus, 1998.

Recebido em: 25/02/2017

Aceito em: 25/05/2017

Referência eletrônica: BONA, Fabiano Dalla. O prazer estético da comida em Gabriele D'Annunzio. *Revista Criação & Crítica*, São Paulo, n. 18, p. 65–81, jun. 2017. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/criacaoecritica>>. Acesso em: dd/mm/aaaa.