

# A prosa gastronômica de Pellegrino Artusi

Cultura, gosto e alteridade em um receituário oitocentista

Isabella Magalhães Callia<sup>1</sup>

**RESUMO:** A presente reflexão é uma leitura interpretativa dos enunciados de três receitas do livro *A Ciência na cozinha e a Arte de comer bem – Manual prático para as famílias*, compilado por Pellegrino Artusi (1891), considerado cânone histórico da culinária moderna italiana. Discorrendo sobre os conceitos de cultura, gosto e interculturalidade, o foco se encontra na relação entre a inovativa forma escrita da obra e a sua recepção por parte do público. A intenção é de evidenciar que a inclusão do “outro” nas narrativas das receitas – alternando-se como sujeito e objeto – foi um diferencial na escrita de Artusi, e seus aspectos interculturais.

**PALAVRAS-CHAVE:** Artusi; Etnografia culinária; Interculturalidade alimentar; História da gastronomia; Literatura italiana.

## THE GASTRONOMIC PROSE OF PELLEGRINO ARTUSI: CULTURE, TASTE AND DISTINCTION IN A 19TH CENTURY COOKBOOK

**ABSTRACT:** The present paper uses the interpretative reading of the introduction of three recipes from the book *The Science in the Kitchen and the Art of Eating Well: Practical Manual for Families*, Compiled by Pellegrino Artusi (1891), considered the historical canon of Italian cuisine. Discussing the concepts of Culture, Taste and Interculturality, it seeks to problematize the relationship between the innovative written form of the work and its reception by the public. The intention here is to emphasize that the inclusion of the *other* – whether as subject or object – was a differential of Artusi’s writing, and its intercultural aspects.

**KEYWORDS:** Artusi; Culinary ethnography; History of gastronomy; Interculturality of food; Italian Literature.

Devido ao caráter transversal da alimentação, e, neste caso, em comunhão com a literatura, o receituário oitocentista *La Scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene – Manuale pratico per le famiglie*, compilado da Pellegrino Artusi (*A Ciência na cozinha e a Arte de comer bem – Manual prático para as famílias*, compilado por Pellegrino Artusi), de 1891, e seu êxito singular, foram e continuam sendo estudados por historiadores, antropólogos, filólogos, gastrônomos e literatos. Trata-se de uma obra que foge a rótulos devido ao seu abrangente conteúdo cultural e à sua multifacetada forma narrativa nos moldes de *pastiche*, a qual transita entre a autobiografia, o receituário e o manual de aconselhamento doméstico.

*La Scienza* não foi escrita por um *chef*, mas por um viajado comerciante e literato dileitante que a publicou aos 71 anos. Trata-se, portanto, da compilação de centenas de receitas coletadas por décadas, as quais serviram de base para a articulação de enunciados satíricos, odepóricos, epistolares, sanitaristas e patrióticos. Nas confidentes narrativas, que soam como crônicas ensaísticas, nos é possível captar intenções para além dos temas culinários. Assim sendo, a presente reflexão propõe a leitura interpretativa de três enunciados de receitas artusianas, problematizando a relação entre seu conteúdo (juntamente com sua forma comunicativa), e a sua recepção pelo público leitor. Nesse caso específico, por intermédio do comentário da escritora Ada Boni (1891-1973), autora do receituário *Il talismano della felicità* (*O talismã da felicidade*), de 1929, a qual expressou publicamente seu parecer crítico um tanto polêmico sobre a receita 46. *Cuscussù*.

<sup>1</sup> Italianista, docente e pesquisadora em História e Cultura da Alimentação, com ênfase nas práticas alimentares da Roma Imperial. Mestranda em Língua, Literatura e Cultura Italianas, pelo Departamento de Letras Modernas pela Faculdade de Filosofia Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, tratando do receituário de Pellegrino Artusi, *La Scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene* (1891). Contato: isabellacallia@gmail.com

O intuito é de enfatizar como Pellegrino Artusi (1820-1911) inovou no gênero literário gastronômico e de que forma a inclusão do “outro” foi um diferencial. Para tal, é no recorte das receitas autobiográficas de cunho odepórico que este estudo se ancora. Neste *corpus*, nos é possível verificar a observação participativa do autor, configurando a prática etnográfica em sua escrita, por meio da coleta, catalogação, experimentação e publicação das receitas. De fato, “a Artusi não interessam os *cozinheiros dos sultões* (como os designa em seu *Prefácio*), ou seja, os sacerdotes da cozinha, aqueles que exigem respeito pela sua inimitável arte e não se preocupam em estabelecer um contato, uma sintonia com seu público”<sup>2</sup> (MONTANARI, 2012, p. 8, grifos do autor). Parte da inovação de Artusi está em refutar uma cozinha de elite codificada, distante da realidade familiar, que pensava e falava em francês; não o atraía um trabalho fechado em si mesmo.

Em se tratando de um manual de cozinha burguesa e popular do século XIX, não menos importante do que a queda da Bastilha, a Revolução Industrial foi determinante para a formação e consolidação de uma sociedade burguesa, a qual tinha grande confiança em seu progresso material e na consequente aquisição de bens, de conhecimento e de cultura. Diante desse panorama, *La Scienza*, pode se configurar como um claro testemunho dos desdobramentos sociopolíticos decorrentes desses eventos, através da metáfora da mesa.

## Degusto, logo, existo

247. *Cacimperio*<sup>3</sup>. Quem frequenta restaurantes poderá formar uma ideia da grande variedade dos gostos das pessoas. Com exceção dos devoradores, que tal como lobos não são capazes de distinguir entre, por exemplo, um bolo de marzipã e um prato de espinafres, você ouvirá às vezes um prato ser endeusado por alguns, por outros será tido como medíocre, e por algumas pessoas ainda, será até mesmo considerado péssimo, rejeitado. Então, retornará em sua mente a grande verdade daquela sentença que diz: *De gustibus non est disputandum*.<sup>4</sup> (ARTUSI, 2010, p. 277, grifos do autor)

Nesse enunciado sobre o *fondue*, Pellegrino Artusi distingue em tom satírico pessoas de devoradores, o que nos dá a oportunidade de iniciarmos esta reflexão discorrendo sobre o

<sup>2</sup> “A Artusi non interessano i “cuocchi di baldacchino” (come li chiama nel *Prefazio*), cioè i sacerdoti della cucina, quelli che esigono rispetto per la loro inimitabile arte e non si preoccupano di stabilire un contatto, una sintonia con il loro pubblico”. Tradução nossa, assim como as demais não indicadas nas referências bibliográficas.

<sup>3</sup> “247. *Cacimperio*. Chi frequenta le trattorie può formarsi un’idea della grande varietà dei gusti nelle persone. Astrazione fatta da quei divoratori, come lupi che non sanno distinguere, sto per dire, una torta di marzapane da un piatto di scardiccioni, sentirete talvolta portare al cielo una vivanda da alcuni giudicata medíocre e da altri perfino, come pessima, rigettata. Allora vi tornerà in mente la gran verità di questa sentenza che dice *De gustibus non est disputandum*”.

<sup>4</sup> Máxima latina que quer dizer “sobre os gostos não se pode discutir” (tradução nossa). Fonte: Vocabolario on line Treccani. Disponível em: <<http://www.treccani.it/vocabolario/de-gustibus-non-est-disputandum/>>. Acesso em: 15 maio 2017.

conceito de cultura, de que aqueles que devoram indistintamente, sem o crivo da apreciação gustativa, não seriam homens<sup>5</sup>, mas selvagens.

Essa distinção entre o civilizado e o selvagem por meio da alimentação encontra-se patenteada pelo “Canto VII” da *Odisseia* de Homero, em que os homens são designados por “comedores de pão” (*sitofagòi*). Dessa forma, aquele que domesticou a natureza e produziu seu próprio alimento que não se encontrava *in natura* produziu cultura, e, portanto, *civiltà* (MONTANARI, 2004, p. 9). O “comedor de pão” representa o homem civilizado. Por essa razão, o termo “cultura” está intrinsecamente ligado à alimentação (*coltura*), aos verbos civilizatórios “cultivar” e “colher” - os quais remetem à educação e à transformação - e ao termo “culto”, em sua acepção religiosa. Um aperfeiçoamento de saberes que conduz o ser humano do estado bestial à civilidade. Tal concepção nos consente compreender a razão pela qual, mesmo sendo onívoro, o homem elege e delimita suas predileções gustativas a partir da cultura na qual está inserido.

Com intuito de avançarmos nesta digressão, adotaremos inicialmente o entendimento do termo “cultura” como “conjunto de valores, dos símbolos, das concepções, das crenças, dos modelos de comportamento e das atividades materiais que caracterizam modos de vida de grupos sociais”<sup>6</sup> (TRECCANI, 2017a), definição que permeará a abordagem de parte das receitas de Artusi aqui consideradas como breves narrativas etnográficas sobre um emaranhado de diversificadas culturas geográficas e sociais (italianas e estrangeiras), que constituem em seu conjunto a cultura culinária italiana.

Retornemos ao enunciado 247. *Cacimperio*, no qual o autor discorre sobre a “grande variedade dos gostos das pessoas” (ARTUSI, 2010, p. 277), a fim de demarcar o segundo alicerce desta discussão, que é o conceito de gosto. Mais do que um manual com abrangente receituário, *La Scienza* tornou-se cânone culinário por ser considerado um dos documentos culturais mais representativos do gosto nacional de uma Itália pós-unificada, cuja burguesia emergente ansiava por uma identidade.

Sobre essa identificação em relação à reunião dos diversos gostos em um só documento, o linguista e antropólogo Piero Camporesi atestará que o reconhecimento quanto à representatividade da obra por parte dos italianos das variadas regiões, com seus distintos dialetos, deu-se efetivamente à mesa. Para tal, Camporesi compara o receituário ao icônico romance de Alessandro Manzoni, *I Promessi Sposi* (Os noivos), de 1840. A obra, inovativa por ter sido escrita em italiano florentino coloquial, representou o nascimento da língua italiana moderna, tendencialmente acessível e unitária<sup>7</sup>.

A importância da obra de Artusi é notável e é necessário reconhecer que *La Scienza in cucina* fez pela unificação nacional muito mais do que conseguiu fazer a obra *I Promessi Sposi*. Os gustemas artusianos conseguiram criar um código de identificação

<sup>5</sup> O termo “homem” aqui é utilizado enquanto designação do “ser consciente e responsável dos próprios atos, capaz de se destacar do mundo orgânico objetivando-o e servindo-se dele para os próprios fins” (tradução nossa). Fonte: Vocabolario on line Treccani. Disponível em: <<http://www.treccani.it/vocabolario/uomo/>>. Acesso em: 15 maio 2017.

<sup>6</sup> “L’insieme di valori, dei simboli, delle concezioni, delle credenze, dei modelli di comportamento e anche delle attività materiali che caratterizzano i modi di vita dei gruppi sociali”.

<sup>7</sup> Para uma leitura aprofundada sobre *La Questione della Lingua*: Nencioni (1993), Migliorini (1960), De Mauro (1963), Vitale (1978) e Serianni (2013).

nacional onde faliram os estilemas e os fonemas manzonianos.<sup>8</sup> (CAMPORESI, 2007, p. XVI)

A nação em fase de unificação<sup>9</sup> legitimou os “gustemas artusianos”, suas *unidades de gosto*, mais do que a “língua manzoniana”, pois, como observa Camporesi, nem todos leem, mas todos, sem dúvida, comem, desse modo reforça a noção de que “a culinária é a forma mais antiga de cultura popular, por excelência oral”<sup>10</sup> (CAMPORESI, 2007, p. XVI).

Diante disso, aqui o polissêmico termo “gosto” deve ser compreendido segundo a concepção dos campos da Ética e da Estética, os quais o designam como “capacidade de entender, reconhecer e apreciar o bom e o belo”<sup>11</sup> (TRECCANI, 2017b), extrapolando a definição estritamente ligada ao paladar, ou seja, o gosto como sabor. Sobre isso, excluindo, naturalmente, os “devoradores” desprovidos de gosto, Artusi comenta que, mesmo entre as pessoas pretensamente dotadas de sensibilidade e pertencentes a uma mesma classe (“quem frequenta restaurantes”), não poderá haver uma opinião unânime, pois “gosto não se discute”.

Efetivamente, o que Artusi nos transmite é que, em sua obra não é o gosto (enquanto sabor) que está em questão. Tal afirmação, vinda de um receituário canônico, nos soa um oxímoro. Muitos dos enunciados sugerem aos leitores livre-arbítrio ao utilizar os vegetais da estação ou em substituir um molho por outro, “de acordo com o gosto do freguês”.

47. *Minestrone*<sup>12</sup>. Depois de três testes, aperfeiçoando-o sempre, eis como eu o teria feito para o meu gosto: sintam-se totalmente livres para modificar segundo o vosso modo de preparo, o gosto de cada localidade e das verduras que ali se encontram. (ARTUSI, 2010, p. 64)

Observe-se no trecho “[...] eis como eu *teria* feito para o *meu* gosto” o uso do modo condicional e a ênfase de que se trata de uma escolha pessoal é clara, dados relevantes para o desenrolar da discussão que culmina nos aspectos interculturais que a alimentação pode proporcionar. Esse enunciado explicita um engajamento do autor não com a padronização dos gostos, visando à repetição de fórmulas infalíveis, uma vez que essa tarefa ele deixa para os livros de cozinha, ainda que com ressalvas, como nos adverte no segundo parágrafo de seu prefácio: “Desconfiem dos livros que tratam desta arte: são na maior parte falaciosos ou incompreensíveis, especialmente aqueles italianos”<sup>13</sup> (ARTUSI, 2003, p. 9).

<sup>8</sup> “L’importanza dell’Artusi è notevolissima e bisogna riconoscere che *La Scienza in cucina* ha fatto per l’unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare I Promessi Sposi. I gustemi artusiani, infatti, sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove gli stilemi manzoniani fallirono”. Tradução nossa, assim como as demais não referenciadas na bibliografia.

<sup>9</sup> A proclamação do Reino da Itália ocorreu em março de 1861.

<sup>10</sup> “La culinaria è la più antica forma di cultura popolare, per eccellenza orale”.

<sup>11</sup> “Capacità di intendere, riconoscere e apprezzare il buono ed il bello”.

<sup>12</sup> “47. Minestrone. Dopo tre prove, perfezionandolo sempre, ecco come lo avrei composto a gusto mio: padronissimi di modificarlo a modo vostro a seconda del gusto d’ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano”.

<sup>13</sup> “Diffidate dei libri che trattano di quest’arte; sono la maggior parte fallaci o incomprendibili, specialmente quelli italiani”.

Evidencia-se em suas narrativas uma preocupação em representar da forma mais abrangente possível a diversidade do conjunto de práticas e costumes da(s) cultura(s) italiana(s) por ele compiladas. Artusi parece assumir uma postura observativa quanto às diferenças e em se mostrar consciente de que em muitas receitas é a paisagem que vai à panela, pois é a estação do ano que dirá o que está disponível (“as verduras que ali se encontram”), bem como leva em consideração as variações quanto às diferentes formas de manipulação de acordo com a origem de seu leitor (“segundo o vosso modo de preparo e o gosto de cada localidade”).

Ou seja, diferentemente dos livros de receitas que pregam como se deve preparar e comer um determinado prato, *L'Artusi* descreveu como preparar e comer aquele prato *segundo e para quem* o preparava e servia. A receita sob outra perspectiva, uma inversão de papéis entre sujeito e objeto. A meta não é mais executar tecnicamente uma receita fechada em si mesma, mas considerá-la parte de um *todo* de “ingredientes”, sendo parte desses ingredientes também a estação do ano, o local onde se preparará e o gosto de quem ali vive, ou seja, uma receita em que o leitor (sujeito) passa a ser ingrediente (objeto). Dessa forma, pode soar um tanto anárquico – e democrático – vir de um livro de receitas o conselho: “sintam-se totalmente livres”!

### Zona de tradução

Artusi, nascido emiliano e florentino por adoção<sup>19</sup>, provavelmente concede a si próprio essa forma libertária de escrever pela experiência de vida adquirida, por ter percorrido boa parte da península Itálica ao longo de toda sua vida como comerciante (entenda-se: durante quase todo o tumultuado século XIX), seguindo os passos de seu pai, homem de prósperos negócios. Devido aos constantes deslocamentos a trabalho, e ao contato com pessoas do campo, agricultores, banqueiros, antiquários, médicos, fornecedores de todo tipo de mercadorias importadas e um considerável círculo de fregueses por todo o centro-norte da Itália, o autor transitou por distintas realidades, das quais observou diferenças linguísticas e culinárias, como foi documentado em suas receitas. Por esse motivo seu cosmopolita receituário, que amalgamou gostos variados, por meio de uma linguagem agradável e acessível (que abarcava termos dialetais, estrangeirismos e a língua toscana), tornou-se uma leitura de massa.

Em 1891, Artusi, já aposentado e com 71 anos, publicou a primeira edição de *La Scienza* (às suas expensas) com 475 receitas. Mais quatorze reedições autorais derivariam dessa, pelos vinte anos seguintes. A derradeira, de 1911, alcançou a cifra de 790 receitas. O aumento exponencial do receituário deveu-se à dedicação exclusiva ao seu *work in progress*, respondendo a inúmeras cartas de leitores, fenômeno que se instaurou após as primeiras edições. Essa relação epistolar entre os leitores e o autor se deu graças à presença de seu endereço na página final do livro (forma que Artusi encontrou para a solicitação de novos exemplares), desta forma, juntamente com o pedido de um livro, os leitores passaram a

<sup>19</sup> Nasceu em 20 de agosto de 1820, em San Rufillo de Forlimpopoli, província de Forli, na Emília Romanha. Em 1851, estabeleceu-se definitivamente em Florença, na Toscana, onde viveu até sua morte, em 30 de março de 1911.

enviar cartas com comentários sobre os resultados obtidos, sugestões de modos de preparo e novas receitas. Artusi passou a responder às solicitações, acatando sugestões, testando receitas e incluindo seus interlocutores nos enunciados de muitas delas. Uma obra inicialmente rechaçada pelos editores, a qual no século XIX foi um *best-seller*, e no século XX foi um *long-seller*, com três milhões de cópias vendidas (BECCARIA, 2001, p. 3).

Esse êxito chancela a relevância da obra enquanto código identitário. O manual reuniu tradições culinárias da Toscana, Emília-Romanha, Lácio, Campânia, Trentino-Alto Adige, Lombardia e Vêneto, por onde viajou a cavalo e em diligência e, a partir da década de 1840, de trem. Ainda outras regiões que constam em suas receitas, Artusi conheceu por intermédio de conversas, cartas e leituras. Mais do que um censor culinário, o autor foi um observador, que de quase tudo provou nos territórios italianos por onde passou, como comenta o historiador da gastronomia Alberto Capatti sobre sua *Autobiografia*, de 1903:

As leituras eram compensadas por viagens e, em especial, as paradas. Delimitando o espaço geográfico da *Autobiografia*, chega-se à área de formação do *gosto artusiano*. Evidenciando as cidades visitadas e citadas, o ponto mais ao sul é Nápoles e aquele no extremo oriente, o porto austríaco de Trieste; prosseguindo na direção oeste, encontram-se Milão e Turim. Nestes limites [...], [Artusi] vai e vem em breves trajetos radiais, pendulando da montanha ao mar e à planície.<sup>15</sup> (CAPATTI, 1999, p. 93, grifos do autor)

O “gosto artusiano”, fruto da amálgama dos paladares e vocábulos oriundos dos montes, mares e planícies de um vasto território, por meio de sua prosa acessível e do conteúdo inclusivo de seus textos, conseguiu comunicar aos italianos que, mesmo sendo diferentes e às vezes incompreensíveis entre si, tinham pontos de convergência: os “gustemas artusianos”, as unidades gustativas compartilhadas, através das quais se reconheciam e se saboreavam, dessa forma agregando diferenças e somando forças.

Nesta afinidade despertada (e sua decorrente interatividade) por parte de um consistente público de leitores em relação à *La Scienza*, ancora-se o poderoso recurso comunicativo presente na comida, a qual permite um câmbio cultural não verbal, mas tangível. Consequentemente, a comida pode ser vista como o ingresso mais acessível a outra cultura: podemos não falar a língua ou não compreender o dialeto de um povo, mas podemos experimentar sua culinária - outra forma de conhecimento - ainda mais íntima e incorporativa e, portanto, aproximativa. Em sua raiz etimológica, “sabor” deriva de “saber”; o sabor é um saber sensorial, não pertencente ao plano platônico das ideias lógicas, e sim efetivo, físico e pessoal. Sobre esse plano subjetivo de contato e interação, o antropólogo Franco La Cecla, em seu artigo *Mangiarsi l'identità* (Comer a identidade), afirma que “a cozinha representa a primeira base do contato intercultural”<sup>16</sup>, pois o *saborear* é uma “zona de tradução” (LA

<sup>15</sup> “Alle letture sopperiscono i viaggi e in particolar modo le soste. Delimitando lo spazio geografico dell’*Autobiografia*, si ottiene l’area di formazione del gusto artusiano. Evidenziando le città visitate e citate, il punto più a sud è Napoli e quello all’estremo oriente il porto austriaco di Trieste; procedendo verso ovest, si incontrano Milano e Torino. Questi i confini [...], va e viene con brevi tragitti a raggiera, pendolando dal monte al mare, alla pianura”.

<sup>16</sup> “La cucina rappresenta la prima base del contatto interculturale”.

CECLA, 1996, p. 1). Essa zona de tradução sensorial atua de forma material (a comida em si) e simbólica (as crenças, ritos e práticas que a permeiam), produzindo significados, reforçando a ideia de que comida é cultura.

Partindo do pressuposto de que comida é cultura, e adensando a reflexão, a propósito da construção de significados - simbólicos e materiais - trata justamente o conceito de cultura do antropólogo Brian Street em seus estudos relacionados à comunicação humana. Ele a define em seu artigo *Culture is a verb: Anthropological aspects of language and cultural process* (Cultura é um verbo: Aspectos antropológicos da linguagem e processos culturais) como algo vivo e dinâmico, enquanto um “processo significante – a construção ativa de sentido – em vez de estático e reificado ou nominalizador dos sentidos”<sup>17</sup> (STREET, 1991, p. 23). A cultura, sob este prisma, vista como imanente à própria transitoriedade da vida, não passível de ser coisificada. Segundo a interpretação dos linguistas Scollon, Scollon e Jones em *Intercultural Communication: a discourse approach* (Comunicação Intercultural: uma abordagem discursiva), ao dizer que “cultura é um verbo”, Street estaria afirmando que cultura é algo que se *faz* e não algo que se possui ou na qual se vive (2012, p. 5, grifo dos autores), ou seja, a cultura é também (e *principalmente*) o presente, impermanente e modificável.

Portanto, se comida é cultura e a cultura é um verbo, também a comida é um verbo. O historiador da alimentação Massimo Montanari em sua introdução no livro *O mundo na cozinha - história, identidade, trocas*, a descreve como um sistema linguístico, em uma analogia que contempla o plano técnico-estrutural, e principalmente os valores simbólicos-significantes:

A cozinha tem sido equiparada à linguagem: como esta, possui vocábulos (os produtos, os ingredientes), que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentido aos ingredientes, transformando-os em alimentos), de sintaxe (o cardápio, isto é, a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos do convívio). [...] Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo. (MONTANARI, 2009, p. 11)

Portanto, o entendimento de que a *língua da comida* possui uma dupla valência: a intelectual (em sua lógica ritualística) e a gustativa (material, concreta). É precisamente sobre essa fluidez na transmissão de significado que torna interessante a análise de um receituário enquanto documento cultural, como no caso de *La Scienza in cucina e L'Arte di mangiare bene*. Patentear que a comunicação contida na cozinha seja depositária de tradições e das identidades de grupos - e, assim, inclusiva e representativa - encarna o eixo da presente análise sobre a obra. O autor, ao documentar e difundir práticas que envolvem o ato de cozinhar e de comer a partir de suas vivências (e não por meio do domínio técnico), criou um potente veículo de autorrepresentação e comunicação.

Dessa forma, e retornando ao texto de Artusi, quando o leitor se depara em uma receita artusiana com a sugestão de realizá-la utilizando-se do livre-arbítrio sobre quais

<sup>17</sup> “[...] culture as signifying process – the active construction of meaning – rather than the somewhat static and reified or nominalising senses [...]”.

ingredientes usar, de acordo com o seu contexto sazonal e geográfico, ele passa a ser *agente* da receita, criando a *sua* própria receita, tornando-se seu (co)autor dentro desta (livre) “zona de tradução”. Trata-se de uma dinâmica na qual práticas alimentares são perpetuadas e ao mesmo tempo modificadas, em um fluxo de ressignificação material e simbólico, de tal forma que, “aquilo que chamamos *cultura* coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação”<sup>18</sup> (MONTANARI, 2004, p. 10, grifo do autor).

## Alter

A concepção de que a cultura seja modificante/modificável nos serve de base para esta aproximação analítica ao receituário oitocentista de Pellegrino Artusi, sendo a comida, ou o ingrediente, a metáfora para a consolidação da noção de gosto enquanto identidade de uma nação pós-unificada, ainda fragmentada em muitas identidades culturais (herança de diversas dominações estrangeiras), e, portanto, impermanente e em constante comunicação e intercâmbio consigo e com o “outro”, em um incessante conservar tradições *versus* acolher e incorporar inovações.

Com o intuito de ilustrar tal percepção e imergir em sua prosa gastronômica, vejamos a seguir o caso da receita 46. *Cuscussù*. Presente já na primeira edição de 1891, está aqui reproduzida em sua íntegra com intuito de ilustrar como Artusi conjuga distintos elementos estilísticos em sua receita (forma), dentro da qual explicita e discute aspectos da cultura e do gosto (conteúdo). Um emaranhado de fontes literárias, culturais e culinárias.

Tendo em vista a melhor fruição do texto, é importante ressaltar que os procedimentos por ele descritos, e suas recomendações de manipulação, podem soar bastante confusos ou, por vezes, incongruentes (alguns ingredientes que figuram no desenrolar da receita não constam na lista inicial, como sal, pimenta do reino, pão e o azeite<sup>19</sup>) e, por vezes, de sinuosa tradução, pelo fato do autor se utilizar de termos próprios e não técnicos, como será visto.

Para o trecho em que cita o “Inferno”, de *La Divina Commedia* (no qual Artusi com auto ironia adverte seus leitores de que explicar esta receita não foi uma empreitada banal, pois sua descrição é uma “grande confusão”); para este trecho foi utilizada a tradução de Italo Eugenio Mauro. A receita 46. *Cuscussù* em sua totalidade é, portanto, uma leitura fundamental para nossa análise.

<sup>18</sup> “Ciò che chiamiamo *cultura* si coloca al punto di intersezione fra tradizione e innovazione”.

<sup>19</sup> Este “lapso” pode ter se dado pelo fato de que talvez Artusi tomasse por certo que seu público leitor possuísse, *a priori*, em sua cozinha estes ingredientes. Para maior aprofundamento sobre tradições culinárias italianas: Camporesi (1989) e Montanari (1993; 2010).

46. *Cuscussù*<sup>20</sup>. O cuscuz é um prato de origem árabe que os descendentes de Moisés e de Jacó, em suas peregrinações, levaram pelo mundo a fora, mas quiçá quantas modificações terá sofrido pelo tempo e pelo longo caminho percorrido. Agora é um prato usado na Itália pelos judeus, dois dos quais fizeram a gentileza de me deixar experimentar e de me mostrar como se prepara. Posteriormente, voltei a fazê-lo na minha cozinha para testar, portanto sua legitimidade, eu garanto; mas não garanto que vocês o entendam bem.

*que não é pra quem julgue-a empresa chã  
descrever bem esta grande confusão,  
nem pra língua que diz papá e mamã.*

A dose seguinte poderá bastar para seis ou sete pessoas:

pedaço de peito de vitelo, 750 gramas

vitelo magro sem osso, 150 gramas

grãos grossos de semolina, 300 gramas

um fígado de frango

um ovo cozido

uma gema de ovo

verduras de qualidade, como cebola, salsão, couve, cenoura, espinafre, acelga ou outras.

**20** “46. Cuscussù. Il Cuscussù è un piatto di origine araba che i discendenti di Mosè e di Giacobbe hanno, nelle loro peregrinazioni, portato in giro pel mondo, ma chi sa quante e quali modificazioni avrà subite dal tempo e dal lungo cammino percorso. Ora è usato in Italia per minestra dagli israeliti, due de’quali ebbero la gentilezza di farmelo assaggiare e di farmi vedere come si manipola. Io poi l’ho rifatto nella mia cucina per prova, quindi della sua legittimità garantisco; ma non garantisco di farvelo ben capire. *Che non è impresa da pigliar a gabbo / Descriver bene questo grande intruglio / Né da lingua che chiami mamma e babbo.* La dose seguente potrà bastare per sei o sette persone: spicchio di petto di vitella, grammi 750, vitella magra, senz’osso, grammi 150, semolino di grana grossa, grammi 300, un fegatino di pollo, un uovo sodo, un rosso d’uovo, erbaggi di qualità diverse come cipolla, cavolo ver-zotto, sedano, carota, spinaci, bietola od altro. Mettete il semolino in un vaso di terra piano e molto largo, oppure in una teglia di rame stagnata, conditelo con un pizzico di sale e una presa di pepe e, versandogli sopra a gocciolini per volta due dita (di bicchiere) scarse di acqua, macinatelo colla palma della mano per farlo divenir gonfio, granuloso e sciolto. Finita l’acqua versategli sopra, a poco per volta, una cucchiata d’olio e seguitate a manipolarlo nella stessa maniera, durando fra la prima e la seconda operazione più di mezz’ora. Condizionato il semolino in tal modo, mettetelo in una scodella da minestra e copritelo con un pannolino, il sopravanzo del quale, passandolo al disotto, legherete stretto con uno spago. Mettete al fuoco lo spicchio di petto con tre litri d’acqua per fare il brodo e dopo schiumata la pentola copritene la bocca colla scodella, già preparata, in modo che il brodo resti a qualche distanza; ma badate che le bocche dei due vasi combacino insieme e non lascino uscir fumo. Lasciato così il semolino per un’ora e un quarto onde abbia il tempo di cuocere a vapore, aprite l’involto a mezza cottura per mescolarlo e poi rimetterlo com’era prima. Tritate col coltello i 150 grammi di carne magra, unite alla medesima un pezzo di midolla di pane sminuzzata, conditela con sale e pepe, fatene tante polpettine grosse poco più di una nocciola e friggetele nell’olio. Tritate alquanto gli erbaggi e metteteli per prima la cipolla a soffriggere nell’olio e quando questa avrà preso colore gettate giù gli altri, conditeli con sale e pepe, rimestate spesso e lasciate che ritirino l’acqua che fanno. Ridotti quasi all’asciutto, bagnateli con sugo di carne, oppure con brodo e sugo di pomodoro o conserva, per tirarli a cottura insieme col fegatino di pollo tagliato a pezzetti e colle polpettine. Levate il semolino dall’involto, mettetelo al fuoco in una cazzaruola e senza farlo bollire scioglietegli dentro il rosso d’uovo, versate nel medesimo una parte del detto intingolo, mescolate e versatelo in un vassoio, ma quasi asciutto onde presenti la colma, la quale fiorirete coll’uovo sodo tagliato a piccoli spicchi. Il resto dell’intingolo mescolatelo nel brodo della pentola e questo brodo mandatelo in tavola diviso in tante tazze quanti sono i commensali, accompagnate, s’intende, dal vassoio del semolino; così ognuno tira giù nel suo piatto una porzione di semolino e gli beve dietro il brodo a cucchiaiate. Lo spicchio di petto si serve dopo per lesso. Fatta questa lunga descrizione, sembrami verrà spontaneo nel lettore il desiderio di due domande: 1. Perché tutto quell’olio e sempre olio per condimento? 2. Il merito intrinseco di questo piatto merita poi l’impazzamento che esso richiede? La risposta alla prima domanda, trattandosi di una vivanda israelita, la dà il *Deuteronomio*, cap. XIV ver. 21: *Tu non cuocerai il capretto nel latte di sua madre*; i meno scrupolosi però aggiungono un pizzico di parmiggiano alle polpettine per renderle più saporite. Alla seconda posso rispondere io e dire che a parer mio, non è piatto da fargli grandi feste; ma può piacere a chi non ha il palato avvezzo a tali vivande, massime se manipolato con attenzione”.

Coloquem a semolina em um recipiente de barro chato e muito largo, ou então em uma assadeira de cobre areada, temperem-na com uma pitada de sal e um punhado de pimenta-do-reino e, derramando gotinhas (de um copo cheio dois dedos) de água, amassem-na com a palma da mão para fazê-la ficar hidratada, granular e solta. Quando acabar a água, derramem, aos poucos, uma colherada de azeite e continuem a manipulá-la no mesmo modo, durando entre a primeira e a segunda operação mais de meia hora. Preparando a semolina em tal modo, coloquem-na em uma cumbuca e cubram-na com um pano, o que sobrar do pano, passem por baixo e amarrem apertado com um barbante.

Coloquem no fogo o peito de vitelo com três litros de água para fazer o caldo e, depois que espumar a panela, cubram a boca com a cumbuca, já preparada, de modo que o caldo fique a certa distância; mas tomem cuidado para que as bocas dos dois recipientes se encaixem perfeitamente e não deixem sair o vapor. Deixando assim a semolina por uma hora e quinze minutos para que possa cozinhar no vapor, abram o invólucro na metade do cozimento para mexê-lo e depois deixem como estava antes.

Piquem com a faca os 150 gramas de carne magra, acrescentem a esta um pedaço de miolo de pão esfarelado, temperem com sal e pimenta-do-reino, façam pequenas almôndegas pouco maiores que uma noz e fritem-nas no óleo.

Piquem também as verduras e coloquem primeiramente a cebola para refogar no azeite e, quando esta ficar dourada, joguem as outras, temperem com sal e pimenta-do-reino, mexam sempre e deixem que seque a água que soltarão. Quando estiverem enxutas, molhem-nas com o caldo de carne, ou então com molho de tomate, para chegarem ao cozimento junto com o fígado de frango cortado em pedacinhos e com as pequenas almôndegas.

Retirem a semolina da trouxa, levem-na ao fogo em uma panela e, sem deixar ferver, desmanchem dentro dela uma gema de ovo, despejem sobre a semolina uma parte do refogado, mexam e despejem em uma bandeja, sem estar úmida demais, preenchendo-a toda, a qual vocês decorarão com o ovo cozido cortado em pedacinhos. O resto do refogado misturem com o caldo na panela e mandem para a mesa dividido em tantas cumbucas quantos forem os comensais, acompanhadas pela bandeja de semolina; assim cada um coloca em seu prato uma porção de semolina e toma em seguida o caldo em colheradas.

O peito de frango se serve depois, cozido.

Feita esta longa descrição, me parece que será espontânea no leitor a vontade de fazer duas perguntas:

1. Por que todo aquele azeite e sempre azeite para condimentar?
2. O mérito intrínseco desse prato merece mesmo todo esse trabalho?

A resposta à primeira pergunta, tratando-se de um prato judaico, a apresenta o *Deuterônimo*, cap. XIV, vers. 21: *Tu não cozinharás o cabrito no leite de sua mãe*; os menos

escrupulosos, porém, adicionam uma pitada de parmesão às almondegas para deixá-las mais saborosas. À segunda, posso responder eu mesmo e dizer que, a meu ver, não é um prato de muito louvor; porém, poderá agradar também a quem não tem o paladar avesso a tais comidas, saborosas se preparadas com atenção. (ARTUSI, 2010, p. 99, grifos do autor)

Como se pode observar, em tom confidente e dialógico, Artusi transmite sua experiência e suas impressões. Trata-se da descrição comentada de uma prática alimentar “outra”, estrangeira, incorporada ao gosto culinário italiano. O autor contextualiza histórica e culturalmente as origens do prato, qual foi sua fonte (“pelos judeus, dois dos quais fizeram a gentileza de me deixar experimentar e de me mostrar como se prepara”), e frisa não ser tarefa fácil a passagem da oralidade para a escrita, pois demonstra preocupação de não a ter documentado de forma clara.

A fim de reforçar a dificuldade em transmitir esta prática estranha à sua cultura culinária, Artusi garante sua autenticidade, mas de forma bem-humorada utiliza de uma passagem de *La Divina Commedia*, para ilustrar a confusa empreitada narrada. O trecho literário original diz: “*Che non è impresa da pigliare a gabbo / Discriver fondo a tutto l’universo / Né da lingua che chiami mamma o babbo*” (Inferno XXXII, p. 7-9), o qual, traduzido por Italo Eugenio Mauro, pode ser compreendido da seguinte forma: “Que não é pra quem julgue-a empresa chã / a descrição do fundo do Universo / nem para a língua que diz *papá e mamã*”<sup>21</sup> (MAURO, 2000, p. 211, grifos do autor). Nesse *pastiche* relacionado ao verso de Dante, a passagem “*a fondo tutto l’universo*” é substituída por “*bene questo grande intruglio*” (“bem esta grande confusão”), antecipando seu juízo crítico quanto a sua façanha. Artusi com essa estratégica abertura de seu texto, permeada de autocrítica, se utiliza do recurso de retórica latina *captatio benevolentiae*, o qual mira “atrair a benevolência” dos leitores de forma espirituosa.

Certamente, se a intenção do autor em sua compilação fosse a reprodução de fórmulas precisas de um manual técnico, “estandardizador dos sentidos”, como poderia definir Street, essa receita não constaria. Parece-nos que Artusi está mais interessado nos estímulos da “construção ativa de sentidos” que ela provocará no *experimentar, apreender (sabor, saber)*, pois, ao final, ele próprio a problematiza no que tange à motivação daquelas escolhas referentes ao gosto culinário judaico (a motivação oculta do uso “de todo aquele azeite”<sup>22</sup>), e defende que, se mesmo sendo um prato que satisfaça a predileções de “outro” gosto, goza de um “mérito intrínseco” que justifica sua execução e consumo. As questões não ficam em aberto: Artusi nos fornece duas fontes para respondê-las. A primeira é extraída do *Pentateuco*, e o autor situa o gosto culinário judaico, expondo uma regra alimentar advinda de crenças e valores religiosos, expressando assim conhecimento e respeito pelas escolhas que não fazem parte de sua cultura. Mostra-se cauteloso ao mencionar que algum “inescrupuloso” poderia desprestigiar essas tais regras e usar uma pitada de queijo parmesão

<sup>21</sup> A obra *La Divina Commedia* (séc. XIII) foi escrita em língua vulgar, e não em latim. No terceiro verso do trecho selecionado por Artusi, Dante ao se referir ao vulgar, sua língua materna (língua dos afetos), como sendo a “língua que diz *papai e mamãe*”, dá a entender que a considera inadequada (imberbe, imatura) em face à grandiosidade de seu argumento, de “explicar a fundo o universo”.

<sup>22</sup> Para uma leitura aprofundada sobre história agrária, identidades culinárias e tabus alimentares: Montanari (1993), Flandrin e Montanari (1998), Schäfer-Schuchardt (2002), Mazoyer e Roudart (2008).

para acrescentar sabor ao prato, mas não o condena. A segunda fonte é o próprio autor, que confia sua avaliação do prato, o qual não louva nem tampouco desqualifica. Como se o autor apresentasse a receita por meio de uma abordagem interpretativa de sua peculiar “linguagem culinária”, nos termos de Montanari, propondo aos leitores uma *leitura crítica*.

Artusi parece estar querendo dizer: “talvez este prato não seja tão gostoso assim, e dê muito trabalho fazer, mas entenda por quê – e por quem – é feito dessa maneira”. Podemos entender seu estilo de escrita como um possível meio de educar para compreender e aceitar a cultura alheia, como um convite ao exercício da alteridade, promovido pelo jogo narrativo do autor em que sujeito e objeto trocam de posição, pois o prato em si fica em segundo plano, passando a ser o foco da narrativa o protagonismo da *fonte* da receita, com seus valores e idiosincrasias.

Esse processo dúbio e complexo que qualifica o “outro” como diferente - talvez de difícil *digestão*, mas nem por isso menos interessante, em um dinâmico processo significativo, que inovou a escrita gastronômica e cativou um imenso público de leitores - provocou também reações que nem sempre foram de apoio. O incômodo causado por essa postura receptiva, aberta e crítica, incomum ao meio da clássica literatura culinária<sup>23</sup>, preocupado com a reprodutibilidade do objeto e não com a transformação do sujeito, foi divulgado em uma nota publicada juntamente à receita tida como “correta” de cuscuz, no livro *Il talismano della felicità*, de grande sucesso do gênero literário, da escritora italiana Ada Boni.

O Artusi, com aquela sua invejável desenvoltura de diletante, tão inábil quanto presunçoso, como de costume, acolheu em seu livro também uma receita de cuscuz hipotético; naturalmente esta receita, como todas as outras, é absolutamente errada e empírica.<sup>24</sup> (BONI, 1928 *apud* CAPATTI, 2010, p. 100)

Boni, embora declare abertamente ter lido e invejar a liberdade de expressão de Artusi, demonstra não tolerar que um senhor, que não seja nem *chef* nem pai de família e, portanto, “inábil” tanto sobre as técnicas culinárias quanto sobre as questões domésticas, ouse passar uma “receita hipotética” de cuscuz.

Vale a atenção sobre o termo “hipotético” utilizado por Boni e sua contribuição para nossa análise, cujas acepções são: “*raciocínio hipotético-dedutivo, partindo de premissas hipotéticas com base na observação dos fatos; deduzir as consequências, a fim de verificar se há ou não acordo entre os pressupostos e a realidade empírica*”<sup>25</sup> (TRECCANI, 2017c). Assim, o que a autora almeja conclamar é que Artusi seria um “observador” e que, por meio de suas pretensas receitas, realizaria uma “ciência experimental culinária” (e não exata) a partir de meras deduções empíricas e que, portanto, sua receita “é errada”, assim como “todas as outras”, ou, interpretando sua nota, como o *próprio* Artusi.

<sup>23</sup> Para um panorama sobre os clássicos da literatura culinária: Trefzer (2009).

<sup>24</sup> “L’Artusi con quella invidiabile disinvoltura di delettante altrettanto inabile quanto presuntuoso che lo distingueva, ha nel suo volume accolto anche una ricetta di cuscussù ipotetico; e naturalmente questa ricetta, come tutte le altre, è assolutamente sbagliata e empirica”.

<sup>25</sup> “Ragionamento ipotetico-deduttivo, ragionamento che, partendo da premesse ipotetiche basate sull’osservazione dei fatti, ne deduce le conseguenze al fine di verificare se esiste o no accordo tra le ipotesi e la realtà empirica”.

Referindo-se a Artusi dessa forma, o que Boni atesta é de não o identificar apto e competente o suficiente para ensinar a cozinhar – ele seria apenas um “presunçoso”. A autora explicita não compartilhar dos mesmos valores que ele, o qual vê a experiência humana como sendo um dado relevante a ser compartilhado, mais que a formulação de ingredientes. Ou seja, os autores atribuem significados diferentes para uma mesma palavra, uma distinção hiperonímica, semântica. Ainda que ambos participem de uma mesma cultura, em um âmbito generalista, a compreensão sobre o que seria uma “boa receita” é divergente.

Segundo estudos da linguista Paola Baccin, “toda comunicação é intercultural porque coloca em contato pessoas que, de alguma forma, em grau maior ou menor, possuem hábitos, crenças, valores e regras diferentes” (2012, p. 26). É interessante notar a pluralidade dos aspectos interculturais nessa discussão, pois, quando Artusi narra a receita 46. *Cuscussù* situando-a culturalmente, contribui para “a compreensão de que o outro vive em culturas diferentes das nossas, e que as soluções encontradas para determinadas situações podem diferir da solução que nós, em nossos grupos sociais, consideramos melhor” (BACCIN, 2012, p. 26). Ou seja, nos é possível identificar a dimensão intercultural presente nessa receita, seja entre Artusi e os que o ensinaram a fazê-la, seja entre Artusi e seus leitores, nesse caso, Ada Boni.

A autora, ao sentenciar Artusi, faz de sua crítica elogio, pois, o que o autor – o qual nunca se definiu *chef*, mas compilador – nos ensina através da metáfora da comida é que somos todos diletantes, que todas as receitas são, de fato, hipotéticas, por não nos ser possível codificá-las, coisificá-las, objetificá-las, e devemos, isso sim, *vivê-las*, cada uma ao seu modo. Esse entendimento coincide com o conceito fluido de que a cultura é um verbo, em sua construção ativa de sentido.

O que *move* a receita 46. *Cuscussù* é a peregrinação de seu povo e sua modificação no tempo-espço que ela percorre, inevitavelmente em um processo de estranhamento e apropriação característico da interação intercultural. Através da prosa gastronômica de Artusi fica patente que, assim como a cultura e a noção de gosto, a receita é presente, impermanente e modificável.

## Referências bibliográficas

- ALIGHIERI, Dante. *A Divina Comédia*. Trad. e notas Italo Eugenio Mauro. São Paulo: Editora 34, 2000.
- ARTUSI, Pellegrino. *Autobiografia*: a cura di Alberto Capatti. Bra: Slow Food Editori, 1999.
- \_\_\_\_\_. *La Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*: a cura di Alberto Capatti. Milano: Rizzoli, 2010.
- \_\_\_\_\_. *La Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*: a cura di Piero Camporesi. Torino: Einaudi, 2007.
- BACCIN, Paola G. *O dicionário bilingue para aprendizes: uma ponte entre duas culturas*. 2012. Tese (Livre-Docência) - Departamento de Letras Modernas/FFLCH/USP, São Paulo, 2012.
- BECCARIA, Gian Luigi. *Varietà e unità nella lingua di Artusi: Il secolo Artusiano*. Firenze: Accademia della Crusca, 2011.

- CAMPORESI, Piero. Introduzione. In: ARTUSI, Pellegrino. *La Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*. Torino: Einaudi, 2007.
- LA CECLA, Franco. *Mangiarsi l'identità. I malintesi alimentari tra culture religiose* (1996). Disponível em: <<http://www.fondazioneancarolo.it/conferenza/mangiarsi-lidentita/>>. Acesso em: 16 maio 2017.
- MONTANARI, Massimo. *Il cibo come cultura*. Bari: Laterza, 2004.
- \_\_\_\_\_. *Il secolo artusiano: Atti di Convegno* (Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011). Firenze: Accademia della Crusca, 2012.
- \_\_\_\_\_. *O mundo na cozinha*. São Paulo: Senac, 2009.
- SCOLLON, R.; SCOLLON, S. W.; JONES, R. H. Jones. *Intercultural Communication: a discourse approach*. S.l.: Wiley-Blackwell, 2012.
- STREET, Brian. Culture is a Verb: Anthropological aspects of language and cultural process. In: *Language and Culture*. Inglaterra: Multilingual Matters, 1991.
- TRECCANI. Cultura. Universo del corpo. Disponível em: <[www.treccani.it/enciclopedia/cultura\\_%28Universo-del-Corpo%29/](http://www.treccani.it/enciclopedia/cultura_%28Universo-del-Corpo%29/)>. Acesso em: 16 maio 2017a.
- \_\_\_\_\_. Enciclopédie on line. Gusto. Disponível em: <[www.treccani.it/enciclopedia/gusto/](http://www.treccani.it/enciclopedia/gusto/)>. Acesso em: 16 maio 2017b.
- \_\_\_\_\_. Vocabolario on line. Ipotético. Disponível em <[www.treccani.it/vocabolario/ipotetico/](http://www.treccani.it/vocabolario/ipotetico/)>. Acesso em: 16 maio 2017c.
- \_\_\_\_\_. Vocabolario on line. Sapóre. Disponível em: <[www.treccani.it/vocabolario/sapore/](http://www.treccani.it/vocabolario/sapore/)>. Acesso em: 16 maio 2017d.

### Agradecimentos

A minha orientadora, Cecilia Casini, agradeço pelo seu incentivo generoso, sempre.

Sou grata igualmente aos professores Paola Giustina Baccin, Adriana Iozzi Klein e Danilo Paiva Ramos, pela acolhida nos campos da Lingüística, da Literatura e da Antropologia, aos amigos historiadores e literatos Silvia Cunha Lima, Plínio Freire Gomes e Cosimo Bartolini, pelas preciosas dicas, pela revisão atenciosa de Salvine Maciel e equipe da *Revista Criação & Crítica*, e, finalmente, a minha irmã Maria Magalhães e à minha mãe Stella Maris Callia.

Recebido em: 28/02/2017

Aceito em: 30/05/2017

**Referência eletrônica:** CALLIA, Isabella Magalhães. Prosa gastronômica de Pellegrino Artusi: Cultura, gosto e alteridade em um receituário oitocentista. *Revista Criação & Crítica*, São Paulo, n. 18, p. 82–95, jun. 2017. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/criacaoecritica>>. Acesso em: dd/mm/aaaa.