

## Terra e cibo (ou Pane e fame) na produção literária de Leonardo Sciascia, por Gisele Palmieri

em fevereiro 18, 2022



imagem: palmieri.com

*In occasione del Centenario della nascita di Leonardo Sciascia (1921-2021)*

Considerado um dos mais importantes escritores do *Novecento* italiano, Leonardo Sciascia, que fez de todos os seus livros um livro sobre a Sicília, nasceu em 1921, em *Racalmuto* – um *comune siciliano* da província de Agrigento – e morreu em Palermo, em 1989. Intelectual *umanista e scomodo*, Sciascia atuou também como político e professor. Grande crítico da realidade insular, se destacou como escritor *impegnato*, pelas suas denúncias contra o poder.

Dentre as seis palavras escolhidas[1] para a comemoração oficial do *Centenario della nascita di Leonardo Sciascia*, no ano de 2021, estão as palavras *“pane” e “terra”*, junto às outras palavras-chave: *“donna”, “mistero”, “diritto” e “giustizia”*, as quais Sciascia considerava as mais significativas para a sua vida, sendo as quatro primeiras ligadas à esfera dos sentimentos e as duas últimas, à esfera da razão. Cada uma delas possui dentro da produção literária do autor um destaque dentro das temáticas por ele desenvolvidas em seus livros. São ramificações de assuntos que se desenvolvem em temas relacionados à Sicília de sua época, sob sua visão crítica e comprometida com questões sociais e políticas. Para este texto, escolhi as palavras *“pane” e “terra”* a fim de explicitar a forma como Sciascia se relaciona com a temática do *cibo*, seja de forma crítica, evidenciando o alimento como uma preocupação política e social da Sicília ou como forma de expressão da identidade siciliana, em sua relação com a culinária típica da região.

Na literatura, destacando-se a italiana, sabemos que trechos em que a comida se evidencia como traço identitário remetem à forte ligação à terra e à cultura da região. Conforme afirma BONA (2001, p. 15) “[...] para o povo italiano, a “ciência” do bem comer e o instinto plenamente desenvolvido, mantidos através dos hábitos alimentares seculares, é de fácil percepção na crônica de seus escritores, de seus críticos sociais.” Ainda foram pouco exploradas essas representações dos hábitos alimentares dos sicilianos e da “ciência do bem comer” na produção literária sciasciana. Encontrei apenas um artigo científico e um livro[2] que abordam essa questão em referência aos romances do autor. No artigo de Ricciarda Ricorda, “Pane e coltello – Leonardo Sciascia e il cibo”, a pesquisadora aborda a temática do *cibo* em Sciascia em três níveis diferentes: no do campo sociológico-antropológico, e em que a abordagem à comida implica uma sensação de escassez, indicando um *status* social desfavorável; no do campo da memória e no do campo emocional. O livro de Salvatore Vullo, *Di terra e di cibo* – Fra le pagine di Leonardo Sciascia, que é dividido em duas partes, trata, em geral, da ligação de Sciascia com a *civiltà contadina*. Na primeira parte, o autor aborda as referências, nos textos de Sciascia, à Sicília agrícola dos anos 40 a 60. Na segunda, Vullo apresenta um compilado de *ricette sciasciane*, com pratos citados pelo escritor em seus textos literários ou pratos que Sciascia gostava de preparar em sua casa na *contrada Noce*.

Destacando, neste texto, a temática do *cibo* em Leonardo Sciascia em duas perspectivas diferentes: pela visão que Sciascia dedicou ao assunto enquanto crítica social e pela memória afetiva que amigos e parentes têm de Sciascia em sua relação com a culinária siciliana. Na primeira, explorando as referências em seus romances - pouco notadas em trabalhos de pesquisa - à culinária siciliana. Referências que, embora ocorram em quantidade significativa em sua produção literária, notamos que muitas delas não escapam de seu *impego ético-social*. Em um de seus títulos mais significativos, *Le parrocchie di Regalpetra* (1956), Sciascia fala de comida, mas também da fome, colocando em evidência a presença da comida, assim como a ausência dela. Para a segunda, apresento uma breve entrevista a Vito Catalano, um de seus netos, - concedida a mim por e-mail - a partir da sua colaboração com o recente lançamento de uma biografia gastronômica sobre seu avô, de autoria de Lillo Alaimo Di Loro.

### Pane e fame

O escritor siciliano fala de comida, em *Le parrocchie di Regalpetra*, quase sempre em um contexto de representação da miséria na Sicília dos anos 50, *ancora una terra amara*[3], narrando as condições degradantes de vida dos *zolfari, salinari* e de seus alunos da escola em que dava aula:

Non ho mai letto niente di quel triste nelle cronache, spesso desolate, che i ragazzi mi fanno delle loro giornate. Vedo la casa, umida e scura in quel quartiere di San Nicola che si era povero del paese; il ragazzo piangente (e magari avrà avuto un ceffone e qualche cattiva parola) per quella ducento lire che si era buscate al povero e che voleva spendere chi sa come, magari per avere i quaderni e la penna; e il padre che se ne va a *farsi il bicchiere*, ad ubriacarsi con i poveri quattrinello del suo bambino. Mai, come attraverso questo piccolo fatto, la miseria mi è apparsa in tutta la sua essenza di cieca e maligna bestialità. A guardar bene, ci sono nell’episodio tutti gli elementi che fanno la tragedia della nostra vita – e almeno della mia vita qui, in questo povero paese. Ed il giorno della grande festa cristiana, che fa da sfondo e condiziona l’episodio, pare divene, dietro questo bambino che piange nella sua casa oscura, una blasfema parodia. (SCIASCIA, 1991, p.194-195)[4]

Nesse contexto, num cenário de uma Sicília ainda bastante pobre, cuja escassez de outros alimentos é evidenciada por Sciascia, a palavra *pane* aparece com frequência, como símbolo da miséria:

Il paese era distante dalla zolfara; il paese di Francesco Lanza, ma allora non sapevo di Lanza, leggevo Hugo e Dumas padre. Un pomeriggio di domenica mio padre mi lasciò andare in paese in compagnia di un capomastro, gli operai mi fecero festa, vollero che prendessi gelati e dolci. Se ne stavano, indimenticai nei loro vestiti scuri, a sedere fuori della stanza terragna che era il loro circolo o, come si diceva, dopolavoro. L’indomani li avrei rivisti nella zolfara con i pezzi di copertone legati ai piedi, il loro **pane scuro** – mangiamo **pane e coltello** – dicevano, come dire che mangiavano solo pane, al massimo l’accompagnavano con l’acciuga salata o con un pomodoro. (SCIASCIA, 1991, p.50, grifo nosso)[5]

Uma volta, prima del fascismo, i braccianti vennero per dare l’assalto alla scuola, volevano bastonarci, e si che allora molti di noi facevano la fame, chi non aveva qualcosa di suo viveva a **pane ed acqua** con lo stipendio. (SCIASCIA, 1991, p.127, grifo nosso)[6]

Percebe-se que o pão é a base da alimentação desta terra, que, nos anos 50, ainda castigada pela miséria, era um lugar onde qualquer alimento além do pão acenava como indicativo de fartura:

L’alimentazione di questi uomini (i salinari) è quasi esclusivamente costituita da idrati di carbonio: **pane e cipolla cruda e pane e sarda salata** nei due pasti che consumano sul posto di lavoro; la sera, a casa, una minestrata a base di pasta di **pane e verdure**; la pastasciutta solo la domenica (SCIASCIA, 1991, p.150, grifo nosso).[7]

Em uma nota, posta como adendo ao capítulo “Cronache scolastiche”, Leonardo Sciascia discorre sobre as refeições oferecidas aos alunos nas escolas da região, respondendo aos comentários de seus leitores sobre essa questão e expõe sua visão de professor sobre a aparente melhoria da situação econômica dos trabalhadores locais:

D’altra parte, eguale consenso le cronache non riscossero tra i colleghi di Regalpetra; qualcuno le trovò addirittura fantastiche: fenomeno abbastanza comprensibile; qualche altro, pur trovandole vere, nell’è di 600 ma de 700 lire al giorno; quello dei salinari di 600 e non di 500; e i ragazzi non portano più i sandali di legno con striscette di cuoio, e alla refezione scolastica i ragazzi non tengono più come prima, molti lasciano le scodelle piene, prendono il **pane e la marmellata** e lasciano intatta la zuppa di fagioli o la pastasciutta. Da quest’ultimo fatto il collega deduce che non c’è più la fame di prima. Io non so se è da attribuire a sazietà o a invincibile disgusto il fatto che le scodelle restino piene: può darsi siano migliorate, nelle famiglie, le condizioni alimentari; ma è più facile sia stato il rancio scolastico a peggiorare, che da quegli studenti che era sia diventato addirittura impossibile. Nel 54-55 io non ho frequentato la refezione; ma già negli anni precedenti il rancio era tale che, ad entrare nell’aula dove veniva scodellato, mi affiorava il cattivo pensiero che a fame ingollare un cucchiaino per assaggio all’ora. assessore regionale sarei stato felice, e in quanto contribuente e in quanto maestro. Ogni centro di refezione assorbe l’attività di un maestro, esclusivamente a questo servizio distaccato, e di quattro cinque cucinieri e inserventi. Se invece di quella tremenda scodella di zuppa calda fessamente pensasse di far distribuire una refezione meno evanescente di biscotto e marmellata, o cioccolata, o formaggio, i ragazzi sarebbero felici; e il dispendio notevolmente ridotto. E buona l’idea di una refezione calda: patto che la cosa calda risulti commestibile. C’è da sperare che il nuovo assessore regionale per l’Inno a quello (istruo, invece di far circolari sul saggio ginccio di stercianina memoria e sul canto obbligatorio dell’Inno a Roma [istruo che cantano i misini] come il suo illustre predecessore, cominci ad occuparsi di cose più concrete, e anche della refezione. (SCIASCIA, 1991, p.143-144, grifo nosso)[8]

Nada escapava ao olhar incômodo do escritor, nem mesmo a merenda escolar de seus alunos.

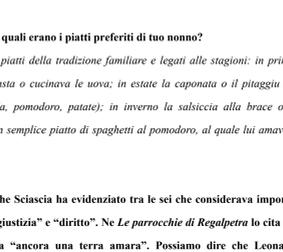
È finito l’anno della scuola. Il direttore ci riunirà per il conmiato, se Dio vuole sarà l’ultima riunione, in un anno ne abbiamo una decina, e ci sono poi i cosiddetti convegni che il provviditore vuole, discuterei problemi della scuola, e i problemi della scuola sarebbero quelli della radio, del cinema. Sarebbe imperdonabile far notare che qui c’è il problema del **pane**. Che c’entra il **pane** con la scuola? Parliamo della radio. Parliamo del cinema. Del resto, tutto è come allora. (SCIASCIA, 1991, p.142, grifo nosso)[9]

Vemos um compromisso vai além da escritura, mostrando que a dimensão de seu comprometimento transcendendo o campo da literatura. Assim como vemos que seu incômodo não se limitava à recorrente temática da “máfia”, aquela mais explorada quando se menciona o escritor.

Io penso – se fossi dentro la cieca miseria, se i miei figli dovessero andare a servizio, se a dieci anni dovessero portare la quattara dell’acqua su per le scale lavare i pavimenti pulire le stalle; se dovessi vederli meccanici e fristi, gli pieni di rancore; e i miei figli stanno invece a leggere il giornale, le favole, hanno i giocattoli meccanici, hanno il bagno, mangiano quando vogliono, hanno il latte il burro la marmellata; parlano di città che hanno visto, dei giardini nelle città, del mare. (SCIASCIA, Leonardo, 1991, p.131-132, grifo nosso).[10]

Não é indiferente à situação de vulnerabilidade alimentar em que se encontram algumas crianças de sua terra, ainda que seus filhos dispusessem de uma variedade de alimentos e tenham sido privados do trabalho infantil como aqueles dos *caristi* nas *zolfare* sicilianas.

A insegurança alimentar, temática que no Brasil retorna às manchetes dos jornais, em um retrocesso de uma condição de fome e miséria que o país nunca deixou completamente - mas já havia apresentado considerável avanço nesta questão - revela Sciascia como um escritor com preocupações que transcendem um determinado território e uma determinada época. Não por acaso, Leonardo Sciascia – mas não apenas por isso – é considerado um autor ainda bastante atual. Tinha razão quando dizia acreditar ser a Sicília a representação metafórica de todo o mundo.



### Terra e cibo

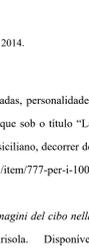
A comida enquanto expressão de identidade, no âmbito da exaltação gastronômica da cozinha siciliana, também merece algumas considerações na produção sciasciana, embora não tenham sido tão numerosas as menções à culinária típica da Sicília na sua produção literária quanto as ocorrências encontradas nos romances de Andrea Camilleri, por exemplo.

A escassa bibliografia que aborda essa temática em referência à literatura de Sciascia ganhou, no entanto, mais uma recente e significativa contribuição. Memórias afetivas de Leonardo Sciascia à mesa foram avivadas com o lançamento de *La ragione del cibo. Leonardo Sciascia a tavola* – Conversazione con Vito Catalano – (2021), de autoria de Lillo Alaimo Di Loro. O título, resultado de um resgate da memória que a um de seus netos tem de Sciascia, na relação do escritor com a culinária siciliana, promete ser a primeira biografia gastronômica do mestre de Racalmuto, mostrando um pouco de uma faceta de Sciascia ainda pouco explorada: a de amante de boa culinária.

Nesse livro, podemos acessar a imagem de um escritor um pouco diferente desta que permaneceu no imaginário de seus leitores: a de um escritor sério, de ar severo e inclinado a ter apenas visões pessimistas da vida. No livro de Lillo, as memórias que se evocam de Sciascia é de um homem prosaico, alegre e que soube gozar e compartilhar a vida com os amigos em sua casa de campo em *Noce*, no território de Racalmuto, local onde a maior parte de seus livros foram escritos. Alguns desses amigos eram os escritores Vincenzo Consolo e Gesualdo Bufalino, além do fotógrafo Ferdinando Scianna, que iam visitá-lo e acabavam saboreando os pratos preparados pelo próprio Sciascia.

Referências a pratos típicos da Sicília que passaram despercebidos aos críticos literários em seus romances também são relembradas, de forma a mostrar-nos um Leonardo Sciascia menos solitário, além de nos direcionar a uma abordagem menos explorada em sua produção literária, a do “cibo come “ambasciatore del paesaggio mediterraneo e della civiltà contadina, importante chave de leitura para compreender as dinâmicas social e culturais de uma sicilianità ancora da esplorare del tutto” (DI LORO, 2021, p.6). [11]

Com o objetivo de explorarmos um pouco este assunto, que foi possível de ser abordado a partir da visão de parentes e amigos próximos do escritor, entrevistamos Vito Catalano (1979), um dos netos de Leonardo Sciascia, que assim como seu avô, também exerceu o ofício de escritor, sendo autor dos romances: *L’orma del lupo* (2010), *Il vicere giusstiere* (2011), *La sciabola spezzata* (2013), *Il pugnale di toledo* (2019), *La notte della colpa* (2019) e *Il conte di Racalmuto* (2021).



Breve entrevista allo scrittore Vito Catalano, nipote di Leonardo Sciascia[12]

A cura di Gisele Palmieri

#### G: Hai ricordi dei pasti con Leonardo Sciascia?

V: *Si, mi nonno amava mangiar bene. Era un cuoco eccellente e quando viaggiava sceglieva con cura il ristorante. Era molto misurato, non mangiava tanto ma appunto voleva mangiar bene. E gli piaceva condividere con altri il piacere di una buona pietanza (e quindi molto con noi che eravamo i suoi nipotini).*

#### G: Della cucina típica siciliana, quali erano i piatti preferiti di tuo nonno?

V: *Amava la cucina siciliana, i piatti della tradizione familiare e legati alle stagioni: in primavera le fave o gli asparagi selvatici coi quali condiva la pasta o cucinava le uova; in estate la caponata o il piaggiu (un piatto della tradizione di Racalmuto con peperoni, cipolla, pomodoro, patate); in inverno la saliccia alla brace o la stigliola (un altro piatto siciliano). Andava bene anche un semplice piatto di spaghetti al pomodoro, al quale lui amava aggiungere del peperoncino (gli piacevano i sapori piccanti).*

#### G: Il pane é una delle parole che Sciascia ha evidenciato tra le sei che considerava importantes per la sua vita, oltre a “terra”, “donna”, “mistero”, “giustizia” e “diritto”. Ne Le parrocchie di Regalpetra lo cita più volte come simbolo della miseria di una Sicília che era “ancora una terra amara”. Possiamo dire che Leonardo Sciascia ha fatto delle considerazioni étiche-sociali anche sul cibo?

V: *Si, possiamo anche dirlo. Dopotutto l’etica e la società, ma anche il cibo e le tradizioni lo interessavano e dunque i temi in qualche modo si intrecciavano...*

#### Considerações finais

Nos trechos que destaquei em *Le parrocchie di Regalpetra*, a palavra “pane” é utilizada como referência ao alimento “pão” em si, mas também como uma metáfora da miséria de uma parcela considerável dos habitantes da Sicília na época da publicação do livro. O simbolismo identitário contido na referência a “pão”, alimento versátil, que serve como base de preparo para pratos típicos da culinária da região, neste livro de Sciascia surge com uma resspagem crítica, não de forma a exaltar a culinária típica da Sicília, mas de demonstrar a vergonhosa condição de pobreza, a partir da menção ao único alimento que era acessível aquela parcela da população a região.

Por outro lado, percebemos uma tentativa por parte de familiares e amigos de Sciascia em ativar uma imagem mais suave e diversida do escritor, como um típico cidadão siciliano, que apreciava a cultura e a tradição local, resgatando momentos de prazer e fraternidade à mesa, em sua casa de campo em Racalmuto. Memórias que, por serem afetivas, nos remetem a uma prazerosa experiência de familiaridade com o escritor.

Rememorar as experiências gastronômicas de Leonardo Sciascia e seu gosto pela culinária tipicamente siciliana, por fim, não o exime de seu olhar crítico às contradições da realidade insular no âmbito da temática do *cibo*. Ao contrário, evidencia uma postura que Sciascia buscava defender para si[13]: a de que era apenas um homem preocupado com as questões de sua terra, que tentava entender a realidade que o cercava, portanto não era nenhum especialista em assuntos específicos, uma espécie de acusação que recebia quando abordava aqueles temas polêmicos os quais nenhum outro intelectual queria comentar.

Como citar: PALMIERI, Gisele. “Terra e cibo (ou Pane e fame) na produção literária de Leonardo Sciascia”, v. 3, n. 2, fev. 2022. Disponível em:

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

DALLA BONA, Fabiano. “O Prazer Gastronômico No Reino Das Duas Sicílias: Entre O Sagrado E O Profano Na Representação Literária.” Tese. Doutorado em Letras Neolatinas. UFRJ, 2001, 171 f. Disponível em: <http://www.letras.ufrj.br/pgeolatinas/media/banoteses/fabianodallabonadotorado.pdf>

DI LORO, Lillo Alaimo. *La ragione del cibo. Leonardo Sciascia a tavola* – Conversazione con Vito Catalano. Caltanissetta: Salvatore Sciascia Editore, 2021

RICORDA, Ricciarda. “Pane e Coltello – Leonardo Sciascia e il cibo”. In: *A tavola con le muse. Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità*. A cura di Ilaria Crotti e Beniamino Mirisola.

Disponível em: <https://edizionicafoscari.unive.it/media/pdf/books/978-88-6969-187-4/978-88-6969-187-4-ch-06.pdf>.

SCIASCIA, Leonardo. *La Sicília come metafora*. Milano: Arnoldo Mondadori Editore, 1979.

\_\_\_\_\_. *Le parrocchie di Regalpetra*. Milano: Adelphi Editore, 1991.

\_\_\_\_\_. *A futura memoria*: se la memoria ha un futuro. Milano: Adelphi, 2017.

VULLO, Salvatore. *Di terra e di cibo*. Fra le pagine di Leonardo Sciascia. Caltanissetta: Salvatore Sciascia Editore, 2014.

[1] Pelo *Comite Nazionale Centenario Sciasciano*, uma reunião de entidades públicas, instituições privadas, personalidades públicas e pesquisadores para a promoção do centenário de nascimento do escritor Leonardo Sciascia, que sob o título “La patria di Sciascia”, realizou eventos e atividades na Itália e em outros países em homenagem ao escritor siciliano, decorrer do ano de 2021. Disponível em: <https://www.amicisciascia.it/attivita%3C%3A0-e-iniziativa/convegni-eventi/item/777-per-i-100-anni-dalla-nascita-il-comitato-nazionale-inaugura-le-manifestazioni-sciasciane-2021-2023.html>.

[2] RICORDA, Ricciarda. “Pane e Coltello – Leonardo Sciascia e il cibo”. In: *A tavola con le muse. Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità*. A cura di Ilaria Crotti e Beniamino Mirisola. Disponível em: <https://edizionicafoscari.unive.it/media/pdf/books/978-88-6969-187-4/978-88-6969-187-4-ch-06.pdf>. VULLO, Salvatore. *Di terra e di cibo*. Fra le pagine di Leonardo Sciascia. Caltanissetta: Salvatore Sciascia Editore, 2014.

[3] “Terra e cibo” é ancora uma terra amara” (SCIASCIA, L. *Le parrocchie di Regalpetra*. Milano: Ed. Adelphi, 1991, p. 16).

[4] “Nunca li nada tão triste nas crônicas, frequentemente desoladoras, do que as histórias que os meninos me contam sobre seus dias. Vejo a casa úmida e escura daquele bairro de San Nicola, o mais pobre do país; o menino chorando (e talvez deva ter levado um tapa na cara e ter sido xingado) pelas duzentas liras que recebera no jogo e que queria gastar sabe-se lá como, talvez para comprar os cadernos e uma caneta; e o pai que sai para buscar sua bebida, para se embriagar com o pobre dinheiro do filho. Nunca, a não ser por meio deste pequeno acontecimento, a miséria me apareceu em toda a sua essência de cega e maligna bestialidade. Olhando mais de perto, encontram-se nesse episódio todos os elementos que fazem a tragédia da nossa vida - e pelo menos da minha vida aqui, neste pobre país. E no dia da grande festa cristã, que é o pano de fundo e que condiciona esse episódio, parece tornar-se, por trás desta criança chorando em sua casa escura, uma blasfema paródia. (Sugestão de tradução).

[5] A cidade ficava longe da mina de enxofre; a cidade de Francesco Lanza, mas na época eu não o conhecia, estava lendo Hugo e o Dumas “pai”. Num domingo à tarde, meu pai me deixou ir à cidade na companhia de um mestre de obras, os operários me fizeram uma festa, queriam que eu tomasse sorvete e comesse doces. Eles estavam com suas roupas escuras do serão, sentados do lado de fora do ambiente terrroso, onde se localizava o seu clube ou, como diziam, estavam na reunião de “depois do trabalho”. No dia seguinte voltava a vê-los na mina de enxofre com os pedaços de lona atados aos pés e o pão preto - comemos “pão e feica” - diziam, como a dizer que só comiam pão, no máximo acompanhadas com anchovas salgadas ou tomate. (sugestão de tradução)

[6] Certa vez, antes do fascismo, os operários vieram assaltar a escola, queriam nos espancar, mas muitos de nós estávamos passando fome. Não tinha nada trabalhava de pão e água com o salário. (sugestão de tradução)

[7] A alimentação destes homens (os trabalhadores das salinas) é quase exclusivamente composta por hidratos de carbono: pão e cebola crua ou pão e sardinha salgada nas duas refeições que comem no local de trabalho; à noite, em casa, uma sopa à base de vegetais e restos de massa; macarrão só aos domingos” (sugestão de tradução)

[8] Por outro lado, as crônicas não receberam o mesmo consenso entre os colegas de Regalpetra; alguns até as acharam fantásticas: um fenômeno bastante compreensível; outros, embora as considerassem verdadeiras em seu conjunto, me indicaram que certos detalhes não correspondiam à realidade: o salário dos lavradores hoje não é de 600, mas de 700 liras por dia; a dos mineiros não sal, de 600 e não de 500; e os meninos não usam mais sandálias de madeira com tiras de couro, e as refeições escolares não são mais como antes, muitos deixam as tigelas cheias, pedgam o pão e a geleia e deixam intacta a sopa de feijão ou o macarrão. A partir deste último fato, o colega deduz que não haja mais a fome de antes. Não sei se o fato de as tigelas permanecerem cheias se deve à saciedade ou a uma repulsa invencível: as condições de alimentação podem ter melhorado nas famílias; mas é mais fácil que tenha sido a alimentação escolar a piorar, tornou-se totalmente impossível comê-la. Em 54-55 eu não frequentei a refeição escolar; mas já nos anos anteriores a comida era tão repulsiva, que ao entrar na sala onde estava sendo servida, me surgiu o mau pensamento de que fazer o Exmo. conselheiro regional engolir uma colherada daquela comida me deixaria feliz, como contribuinte e como professor. Cada cantina absorve a atividade de um mestre, exclusivamente neste serviço destacado, e de quatro ou cinco cozinheiras e atendentes. Se em vez daquela terrível tigela de sopa quente o conselheiro pensasse em oferecer um almoço menos evanescente de biscotto e geleia, ou chocolate, ou queijo, os meninos ficariam felizes; e as despesas, consideravelmente reduzidas. A ideia de um lanche quente é boa: desde que a coisa quente seja comestível. Espera-se que o novo conselheiro regional da educação pública, em vez de discutir sobre o ensaio ginástico da memória *starciana* e sobre o canto obrigatório do hino em Roma (aquele que canta os *misini*) conforme seu illustre predecessor, comece a lidar com coisas mais concretas, e também com a refeição. (sugestão de tradução)

[9] O ano escolar acabou. O diretor vai nos encontrar para a despedida, se Deus quiser será o último encontro, em um ano tivemos uma dúzia deles, e depois tem as chamadas comemorações administrativas. Gostaria de discutir os problemas da escola, e os problemas da escola seriam os do rádio, do cinema. Seria imperdoável apontar que aqui existe o problema do pão. “O que o pão tem a ver com a escola? Vamos falar sobre o rádio. Vamos falar sobre cinema.” Afinal, tudo está como antes. (sugestão de tradução)

[10] Eu penso - se eu estivesse sido cegado pela miséria, se meus filhos tivessem que trabalhar, se aos dez anos eles precisassem carregar baldes de água escada acima para lavar o chão, limpar os estábulos; se os visse frágeis e tristes, já cheios de rancor; mas meus filhos, ao invés disso, estão lendo jornal, os contos de fada, têm brinquedos mecânicos, tomam banho, comem quando querem, têm leite, manteiga, geleia; falam das cidades que viram, dos jardins nas cidades, do mar. (sugestão de tradução)

[11] (...)a comida como embaixadora da paisagem mediterrânea e da civilização camponesa, uma chave importante para a compreensão da dinâmica social e cultural de uma vida siciliana ainda a ser explorada. (sugestão de tradução)

[12] Breve entrevista ao escritor VITO CATALANO, neto de LEONARDO SCIASCIA / Concedida a Gisele Palmieri

G: Possui alguma recordação dos momentos das refeições com Leonardo Sciascia? / V: Sim, meu avô amava comer bem. Era um cozinheiro excelente e quando viajava escolhia com cuidado o restaurante. Era muito comedido, não comia muito, mas comia bem. E gostava de compartilhar com outras pessoas o prazer de uma boa refeição, principalmente conosco, seus netos.

G: Da culinária típica siciliana, quais eram os pratos preferidos do seu avô? / V: Amava a cozinha siciliana, tanto os pratos da tradição familiar quanto os ligados às estações do ano: na primavera, as faves e os asparagos selvagens com os quais temperava macarrão ou ovos cozidos; no verão, a *caponata* ou o *piaggiu* (um prato tradicional de Racalmuto que é composto por pimentão, cebola, tomate, batata); no inverno, língua grelhada ou *stigliola* (outro prato da Sicília). Apreciava também um simples prato de espaguete com molho de tomate, ao qual ele gostava de adicionar um pouco de pimenta (gostava dos sabores picantes).

G: O pão (*pane*) é uma das palavras que Sciascia destacou entre aquelas seis que considerava significativas para a sua vida, além como terra (*terra*), mulher (*donna*), mistério (*mistero*), justiça (*giustizia*) e direito (*diritto*). Em *Le parrocchie di Regalpetra*, ele a menciona diversas vezes como símbolo da miséria de uma Sicília que era *ancora una terra amara*. Podemos dizer que o alimento também recebeu de Leonardo Sciascia considerações de *impego ético-social*? / V: Sim, podemos dizê-lo. Afinal, a ética e a sociedade, mas também a comida e as tradições o interessavam e, portanto, os temas de alguma forma se entrelaçavam.

[13] “Non c’è nulla che mi infastidica quanto l’essere considerato un esperto di mafia, come oggi si usa dire, un mafioso. Sono semplicemente uno che è nato, è vissuto e vive in un paese della Sicília occidentale e ha sempre cercato di capire la realtà che lo circonda, gli avvenimenti, le persone. Sono un esperto di mafia così come lo sono in fatto di agricoltura, di emigrazione, di tradizioni popolari, di zolfara: a livello delle cose viste e sentite, delle cose vissute e a parte sofferite.” (SCIASCIA, 2017, p. 47). / Não há nada que me incomode tanto quanto ser considerado um especialista em máfia ou como se costuma dizer atualmente, um mafioso. Sou simplesmente alguém que nasceu, viveu e vive em uma localidade do oeste da Sicília e sempre tentei entender a realidade que me cerca, os acontecimentos, as pessoas. Sou tão perito em máfia quanto sou em agricultura, emigração, tradições populares e nas minas de enxofre: ao nível das coisas que se veem e se ouvem, das vividas e, em parte, sofridas (SCIASCIA, 2017, p. 47, sugestão de tradução).

