

AS DUAS FONTES DA COZINHA*

Jean-François Revel**

Como comer bem sem realmente se alimentar? Essa poderia ser a questão que a gastronomia busca responder. A fome nem sempre é um estado favorável para apreciar as comidas, já que as faz parecerem deliciosas. Inversamente, a saciedade, a semi-repleção permanente na qual vive o homem das regiões prósperas, se por um lado o tornam sensível às façanhas de seus chefs, por outro limitam a extensão e a frequência do uso que pode fazer dos talentos desses chefs e dos legados da tradição.

Ora, infelizmente este é um fato comprovado pela experiência: o prazer gastronômico só se manifesta realmente pela variedade, o contraste e, portanto, a multiplicidade dos pratos e dos vinhos. Assim, a arte atinge o seu apogeu precisamente naqueles períodos em que o refinamento das receitas associa a complexidade da concepção à leveza da execução. Eis um grande princípio do qual jamais deverá se afastar nosso espírito ao longo destas páginas: a cozinha conscienciosa não reside na mera acumulação; misturar não é combinar, os pratos mais extravagantes podem ser muito pesados sem ganhar em sabor. Inversamente, as preparações mais simples podem ser de alta cozinha quando, ao se juntarem dois ou três produtos, até mesmo comuns, resultar um sabor original, que só o preparo adequado pode obter.

Periodicamente, ao longo desta história, veremos o retorno ao produto natural se pleiteado em reação contra a cozinha excessivamente pesada e complicada. A arte verdadeira, no entanto, não é nem um produto no estado natural nem a elaboração complicada: um grande chef exalta os elementos naturais, utiliza-os no sentido da sua verdade própria, sabe extrair deles os perfumes, os sabores, e sublinhar suas consistências, transpondo-os ao mesmo tempo para um novo registro, em que se anulam para renascer no seio de

* REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras* — Uma história da sensibilidade gastronômica. Trad. Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1996, pp. 31-45.

** Editora J.-J. Pauvert.

um todo, devido à competência. Sob esse aspecto, conhecer as associações saborosas (que alimentos podem se valorizar mutuamente e sob que forma de cozimento?) é tão importante quanto conhecer as quantidades e as proporções que devem presidir seu casamento. Houve, p. ex., séculos inteiros em que todo prato submergia sob especiarias, e somente se sentia o gosto da canela, da noz-moscada, do açafrão ou da pimenta. Em outro lugar, num outro momento, tudo é afogado no creme ou no azeite de oliva, dois ingredientes culinários particularmente negativos quando a mão não mede seu emprego. Até cerca de 1970, início da nova revolução gastronômica, vi multiplicar-se, em certos restaurantes turísticos, o uso inadequado e teatral das ervas: o tomilho para os grelhados, os ramos de erva-doce para o robalo. Serviam-se filés cobertos de tomilhos, erva que jamais se prestou a ser ingerida. Ingera-se o chá que fica no fundo do bule? O tomilho deve o seu valor unicamente ao perfume com que impregna o molho, um ensopado ou, eventualmente, um grelhado de carneiro, mas só se pusermos *sob* a grelha uma pequena quantidade para queimar sobre o carvão. Quanto aos ramos de erva-doce, representava-se uma verdadeira farsa nos "grandes" restaurantes parisienses ditos "de peixe", toda vez que *maitres* uniformizados se esforçavam por conter, com dificuldade, um incêndio provocado por eles mesmos ao atear fogo a um monte de feno colocado sob flancos enrugados de um desditoso peixe, calcinando-lhe a pele enquanto sua carne esfriava. Não, senhores de casaca! Quando se assa um robalo ao forno, num molho de vinho branco e de limão, colocam-se delicadamente dois ou três ramos de erva-doce no ventre do animal, para que o aroma o impregne, raminhos que depois são retirados, ao se destacarem os filés.

Isso nos leva a observar que é muito raro praticar boa cozinha na sala de refeição. O pequeno balé em torno dos *crêpes suzette*, da omelete flambada, do filé com pimenta inundado de *co-
nhaque*, no fundo de uma travessa de prata sob a qual arde perigosamente um malcheiroso fogareiro a álcool, tudo isso tem a ver com atração de feira e vigilância dos bombeiros, não com gastronomia. Digamos de uma vez por todas: a cozinha regional não viaja. Eis uma grande verdade consagrada pela experiência. Antes de situá-la no grupo de princípios que serão expostos a seguir, darei algumas ilustrações exemplares disso.

Tomemos a *bouillabaisse marseillaise*: em todas as regiões marítimas, há um prato de pescadores que consiste em colocar peixes variados num caldeirão e colocar esse caldeirão sobre o fogo, juntando aos peixes condimentos que variam conforme as regiões: creme, pimentão, açafrão, vinho branco, cebola etc. O resultado desse cozido marinho (não necessariamente marinho, aliás, já que existe, na França, uma *bouillabaisse* de peixe de água doce ao

vinho branco, chamada *pochouse* ou *pauchouse*) é, primeiramente, uma sopa na qual nadam fragmentos de legumes, de pão e de peixe mais ou menos amolecidos pela ebulição. No *cacchiucco* de Livorno, acrescentam-se mexilhões; os próprios mexilhões à marinheira (com diversas receitas regionais) não são outra coisa senão uma caldeirada em que entram exclusivamente mexilhões. O *löffio* em *bourride* de Sète é uma caldeirada em que só entra esse peixe e cujo caldo é particularmente condimentado e refinado. Mas é preciso que o *löffio* provenha do Mediterrâneo e não do Atlântico: são dois peixes diferentes. O do Atlântico, também chamado *lotte*, cuja cabeça tem uma forma diferente da do *löffio* mediterrâneo, é um peixe excelente, mas não é canônico na autêntica caldeirada de Sète. Quanto à *bourride marseillesa*, é uma caldeirada com três espécies de peixes: *löffio*, robalo e pescada, que se caracteriza sobretudo pelo fato de se despejar o molho de alho com azeite no caldo, antes de servir. A partir dessas variantes, pode-se aperfeiçoar não a receita, mas a execução; em particular, saber calcular o tempo de cozimento de tal modo que se obtenha simultaneamente caldo saboroso e peixe que dê para comer, isto é, não muito esmigalhado; se necessário, aprender a mergulhar por último na panela os peixes de carnes mais frágeis. Se a caldeirada marseillesa conquistou algum renome, é porque o peixe do Golfo de Leão, chamado peixe de rocha, é particularmente saboroso e firme. Numa caldeirada bem-feita, entram peixes que não se comem e que servem apenas para perfumar — a *rascasse* é o principal — e peixes que se comem.¹ Mas esse parto está indissoluvelmente ligado a condições locais, no sentido de que seu mérito deve-se menos à receita, no fim de contas banal, que à natureza dos produtos e à sua proveniência. A caldeirada é muito difícil de realizar, dada a raridade do peixe de rocha e a dificuldade de se encontrar açafrão que não esteja com o sabor adulterado (ele é quase sempre adulterado, mesmo nos restaurantes provençais, que utilizam caldos básicos).² A verdadeira caldeirada só é possível na casa de particulares ou sob encomenda, isto é, nas circunstâncias em que ela nasceu, após a pesca, à beira-mar. Em geral, torna-se insípida quando se tenta reconstituí-la longe de suas fontes.

Em casos assim, o gênio culinário é o gênio do lugar. Infelizmente, a imensa maioria da clientela dos restaurantes no mundo inteiro confunde gastronomia com exotismo. O prato que sai do comum, a seus olhos, é o prato exótico. Ora, é precisamente este que tem menos chances de ser bem-sucedido. Por isso as pessoas se enganam ou com o chamuscado "robalo grelhado", ou, no caso

¹ A lagosta, nesse caso, não passa de uma superfetação turística: sua carne fica flácida, perde o sabor sem comunicá-lo ao prato.

² Ou, mais exatamente, restos, pois os verdadeiros caldos básicos são sucos de carne, muito caros, e que têm seu papel a desempenhar na grande cozinha.

da caldeirada, com a famosa "rouille", molho de pimenta ou maionese com alho, cuja relação com a caldeirada é tão extrínseca quanto a da mostarda com a carne. Quanto ao peixe grelhado, assinalo que o robalo é, de todos os peixes, o menos adequado para esse tipo de preparação, por ser um peixe seco. Nenhum tratado de cozinha provençal anterior a 1914 comporta uma receita de robalo grelhado. Ao ser grelhada, a carne do robalo perde o sabor e resseca. Somente os peixes gordurosos — sardinhas, cavalas — ganham com esse tratamento. Mas nossa época é a do "grelhado", é esse seu preconceito dominante, assim como outras épocas tiveram verdadeira obsessão pelo cozido e faziam ferver toda carne, mesmo a que se destinava a ser frita ou assada.

Quis dar aqui apenas alguns exemplos dos danos do *pitoresco* em gastronomia, pois, na maior parte das vezes, em vez de se aplicarem a preparar bem os pratos de sua região, muitos acreditam melhorar seu cardápio ao introduzir pretensas preparações exóticas que não são capazes de levar a cabo materialmente. É verdade que nem toda tradição culinária é intransponível, mas a cozinha provençal é uma das menos reconstituíveis em outros climas. Se insisto nisso, é por causa da predileção atual pelas cozinhas meridionais. Do mesmo modo, como executar uma *potée* [cozido] do Franche-Comté, espécie de cozido com toucinho e linguiças defumadas que ficaram penduradas na lareira durante meses antes de serem postas na panela? Fundamentalmente, o cozido é o prato camponês eterno, que se transforma, conforme o caso e as nuances, ou no *hochepot* flamengo, ou no toucinho salgado com repolho, ou na panelada lorena, cozida por três horas numa panela de barro forrada de couro de toucinho, sobre o qual se colocam, com legumes, toucinho de peito dessalgado e um presuntinho; ou, ainda, no simples cozido da Île-de-France, com ou sem osso de tutano. A arte de um chef consiste precisamente em saber o que pode retomar das diversas tradições sem traí-las.

Certamente, o leitor já terá se perguntado por que o autor deste livro adota um tom de censor e por que se transforma prontamente de historiador em moralista. É que, infelizmente — ou felizmente —, a cozinha é uma arte normativa na qual, como na gramática, na moral e na medicina, a descrição e a precisão dificilmente podem ser separadas. Além disso, para compreender bem a história da cozinha, é preciso compreender bem a origem dos diversos tipos de pratos.

A cozinha precede de duas fontes: uma popular e outra erudita, esta necessariamente situada nas classes ricas de todas as épocas. Ao longo da história, há uma cozinha camponesa (ou marinheira) e uma cozinha de corte; uma cozinha plebéia, familiar, executada pela mãe de família — ou a humilde cozinheira doméstica —, e uma cozinha de profissionais que só os chefs fanáticos,

inteiramente dedicados à pesquisa, têm tempo e ciência para executar.

A primeira cozinha tem a seu favor estar ligada à terra, explorar os produtos da região e das estações, em íntima concordância com a natureza, repousar no saber ancestral, transmitido pelas vias inconscientes da imitação e do hábito, aplicar procedimentos pacientemente testados e associados a certos instrumentos e recipientes de cozinha claramente fixados pela tradição. Pode-se dizer que essa cozinha não viaja, pelo menos não sem os produtos dos quais é o prolongamento. A segunda cozinha, erudita, repousa por sua vez na invenção, na renovação, na experimentação. Veremos produzir-se, da Antiguidade aos nossos dias, na Europa e noutras partes, um certo número de revoluções gastronômicas, sendo que as duas mais importantes, pelo menos em relação à cozinha européia, ocorreram no final do séc. XVII e no início do XIX. Veremos, inclusive, que algumas delas representam, às vezes sem que se saiba, um retorno ao passado: é assim que a aliança do salgado e do doce, da carne e das frutas (pato com pêssegos etc.), da carne e dos crustáceos (frango com lagostins), considerada há alguns anos sinal de excentricidade em alguns restaurantes, era regra na Idade Média e até meados do séc. XVII: quase todas as receitas de carne então levavam açúcar.³ Se, porém, a cozinha erudita inova, cria e imagina, ela se arrisca a cair, às vezes, na complicação inútil de que falávamos, num barroco perigoso, o que incita os aficionados a voltar periodicamente à cozinha da terra. Acrescento que um chef que perde todo contato com a cozinha popular raramente consegue inventar algo de realmente fino; aliás, é significativo que a grande cozinha erudita surja principalmente em países onde já existe uma cozinha tradicional saborosa e variada, que lhe serve de alicerce. Assinalemos, enfim, que com a formação das classes médias urbanas no século XVIII, e sobretudo no século XIX, vemos surgirem casamentos entre as duas cozinhas, a popular e a erudita, a inconsciente e a voluntária: é o que chamamos de cozinha "burguesa", codificada em numerosos tratados, que retêm a solidez e os aromas da cozinha camponesa e, ao mesmo tempo, introduz nela o nervo e a "estirpe" da alta gastronomia, como nos molhos, por exemplo.

Se a cozinha regional e camponesa tem qualidades de base e seriedade que permitem compará-la ao cavalo de tiro e de lavoura, se a alta gastronomia tem as virtudes elegantes e a fragilidade do puro-sangue, a cozinha burguesa é o que os criadores de cavalo chamam de meio-sangue: ela trota mas não galopa. No entanto,

³ Em *Le cuisinier*, de Pierre de Lune (1656), encontramos receitas que misturam a laranja à carne, frutas cristalizadas e tâmaras ao peixe salgado; uma sopa de framboesas, de melão, de pêra moscatel...

trota mais depressa que sua mãe camponesa, da qual recebeu a constância, a resistência, e por mais tempo do que galopa seu pai puro-sangue, do qual herdou a elegância e o gosto da velocidade. A cozinha burguesa não exclui, aliás, a invenção – ao contrário da cozinha estritamente tradicional, que se transmite com a fixidez de um patrimônio genético. Todo “cordon bleu” introduz naturalmente numa receita suas variantes pessoais, e todos nós já vimos em família aqueles livros de “cozinha burguesas” recheados de folhas manuscritas um pouco amarelecidas, preciosos testemunhos de um ensino oral vindo de uma avó, ou segredinho suplementar de descoberta recente. A história da gastronomia precisamente uma sucessão de trocas, de conflitos, de desavenças e reconciliações entre a cozinha comum e a arte da cozinha. A arte é criação pessoal, mas a criação é impossível sem uma base artesanal.

Um exemplo permitirá compreender o que entendo por colaboração entre cozinha popular e cozinha erudita: existe na Toscana um saber camponês para a preparação dos feijões brancos (*fagioli*) que os torna particularmente macios e saborosos. O procedimento consiste em introduzir os feijões até três quartos de uma garrafa, ou melhor, de um garrafão de vinho, previamente despojado de seu invólucro de palha, enchê-lo de água e depois suspendê-lo acima de um braseiro contínuo e suave de carvão de madeira e cinzas quentes, de modo que o garrafão penda ligeiramente inclinado. Ao cabo de oito a dez horas, ou mais, de lenta evaporação e cozimento, os feijões, macios e aveludados embora inteiros e firmes, podem ser comidos seja all'uccelletto, isto é, com molho de carne, seja com azeite de oliva e cebolas cruas (o que, no meu entender, valoriza-os ainda mais). Um quadro de Annibal Carracci, o *Mangiafagioli* (O comedor de feijões), atesta a antiguidade, na Itália central e na Toscana, do gosto por essa iguaria.⁴ Eis um caso de verdadeira cozinha popular, em que a inteligência e a experiência descobrem a melhor preparação possível de um alimento sem nenhuma perda da matéria-prima. De que maneira, agora, a grande cozinha poderia articular-se sobre essa dádiva da tradição camponesa? Bem, integrando feijões cozidos em garrafão a uma receita engenhosa (Que deixo ao leitor a tarefa de imaginar, pois na Toscana ela não existe).

A cozinha é um aperfeiçoamento da alimentação. A gastronomia, por sua vez, é um aperfeiçoamento da cozinha. Um chef que não comece por cozinhar ou temperar pelo menos tão bem quanto um camponês os alimentos de base da cozinha, os quais devem ser para ele as notas de uma sinfonia mais complexa, é um impostor,

⁴ A receita, evidentemente não pode ser anterior ao século XVI, já que o feijão foi importado da América. O quadro de Anibal Carracci (1560-1609) se encontra em Roma, na Galeria Colonna.

como seria um regente de orquestra que pensasse melhorar sua arte reunindo uma grande quantidade de músicos que, individualmente, tocassem desafinado. Cozinheiros dessa espécie destroem a cozinha: só os flagelos da gastronomia moderna e turística. Não estou dizendo que a arte seja sempre o prolongamento da cozinha popular, que é uma alimentação refinada mas que jamais pesquisa, que evita o imprevisto: muitas vezes os reformadores da gastronomia devem, ao contrário, saber reagir contra a cozinha doméstica, tão apegada a seus erros quanto às suas qualidades, e que é capaz tanto de afogar na gordura quanto de matar de ebulição o que deveria ser grelhado seco ou apenas cozido na água quente. Entretanto, quis indicar, por essas observações, que a grande cozinha não é só uma cozinha de privilegiados. Os povos ricos, as classes ricas não são, como por um determinismo vulgar do bolso, aqueles entre os quais se come melhor.

Já na Antigüidade, um verdadeiro conhecedor como Horácio reage com uma afetação voluntária de rusticidade judiciosa contra as pretensiosas misturas dos gastrófilos novos-ricos, os quais, mediante combinações pesadas, prestavam um culto a seu orgulho e não a seu estômago. Longe de mim a idéia de contestar a legitimidade da grande arte, mas as misturas sublimes de um Antonin Carême não estão ao alcance de um dileteante de ocasião, da mesma forma que a *terribilità* de Michelangelo não serve de modelo ao primeiro martelador que aparece. Talvez fosse um tanto imoral tratar do assunto “cozinha” se só o dinheiro fosse o bastante para se comer bem. Foi entre a população pobre que o autor do presente livro comeu pratos refinados: a *barbacoa* dos índios do México, cabrito montês cozido lentamente sob terra quente, o *mole poblano*⁵ no mesmo país, ou ainda, na Sicília, a *caponata*.⁶

Mas infelizmente é verdade que, se o nível de vida elevado não basta para suscitar a grande arte, uma tradição gastronômica

⁵ O *mole* é um guisado de peru ao chocolate. O chocolate, em estado natural não é doce; é a farinha de cacau pura. Esse era o prato pré-colombiano par excelência, uma vez que tanto o peru quanto o chocolate são de origem americana e eram desconhecidos na Europa antes de Cristóvão Colombo. *Poblano* pode vir de *pueblo* (povo ou aldeia), o que significaria que o mole é um prato popular (pelo menos dos dias de festa) ou de *Puebla* (cidade), o que indicaria uma proveniência regional o mole poblano é de cor castanha, mas há também o mole verde com um molho verde à base de pimenta local (chile). O *mole* ao chocolate é igualmente muito apimentado.

⁶ Mistura de tomates (o tomate, importado da América, só intervém na receita a partir da Renascença), azeitonas, berinjelas, abobrinhas, pimentões cozidos estufados com azeite de oliva, esse prato muito saboroso — do qual se encontram variantes (com ou sem manjerição anchovas, alcaparras, açúcar etc.) ao redor de toda a bacia mediterrânea, desde a ratatouille de Nice até a Romênia — não requer; como se percebe, nenhuma riqueza, mas somente idéia. Não confundir com a *caponata* (com dois *pp*) sarda, prato típico de Carloforte, na ilha de San Pietro, feita com pão endurecido embebido em água e vinagre, sobre o qual se colocam atum e tomate cortados em pedaços e regados com azeite de oliva.

difficilmente resiste a uma miséria demasiado aguda e prolongada. A Sicília é um bom exemplo disso: pátria da gastronomia na época da Grécia clássica — pois mesmo em Atenas utilizavam-se livros de culinária escritos por sicilianos, e Platão, no *Górgias*, fará inclusive Sócrates citar explicitamente um “Mithaicos, autor de tratados sobre a cozinha siciliana” —,⁷ a Sicília, digo, deve ter tido muita dificuldade em conservar esse patrimônio culinário ao longo de seus séculos obscuros. Uma tradição só pode se perpetuar se cotidianamente aplicada, e só pode ser aplicada com um mínimo de abundância média. E, se os *tacos*⁸ mexicanos têm um sabor e um aroma perto dos quais nossos sanduíches comuns, por mais numerosas que sejam suas camadas, geralmente não são mais que papel mata-borrão incrementado com borracha, não nos iludamos quanto à imensidão do cataclismo que submergiu as cozinhas pré-colombianas no empobrecimento indígena, devido à era colonial; tampouco esqueçamos que a cozinha dos colonizados revolucionou a dos colonizadores, como demonstrou o brilhante erudito Xavier Domingo em seu prazeroso e instrutivo estudo *De la olla al mole*.⁹

Tais são as duas fontes da arte gastronômica e seu sutil e indispensável entrecruzamento. Notemos, porém, que a história da gastronomia é, antes de tudo, a da gastronomia erudita, pois esta é que deixou mais vestígios escritos. Os grandes livros de cozinha são evidentemente o fruto da pesquisa, da invenção ou o reflexo de uma mudança, e não o ramerrão dos costumes. As refeições de que a história nos conservou testemunhos são, decerto, as refeições memoráveis, bodas de príncipes, cardápios dos dias de festa. Isso é um inconveniente quando se quer fazer a história das sociedades, de sua vida comum. O mesmo não ocorre quando se quer escrever a história da gastronomia enquanto arte, uma vez que é no excepcional que a imaginação criadora dos grandes mestres tinha licença e meios financeiros para se manifestar plenamente.

⁷ *Górgias*, 518 b. Menciona-se igualmente a existência de um outro autor de gastronomia, Arquestrato de Siracusa, do qual restam alguns textos.

⁸ Carne e pimentões ou feijões-pretos (*frijoles*) enrolados em panquecas de milho (*tortillas*). Assinalemos ainda, como refeição ligeira barata e muito saborosa, os tamales, feitos de semolina de milho quente, tendo a forma aproximada de um pãozinho e perfumados com pimentão.

⁹ Madri, 1984.