



# Estética do GOSTO

TATIANA LUNARDELLI

## Instituto de Artes

Programa de Pós-Graduação em Artes  
Mestrado

Ficha catalográfica preparada pelo Serviço de  
Biblioteca e Documentação do Instituto de Artes da  
UNESP

Lunardelli, Tatiana, 1974 -  
L961e Estética do gosto / Tatiana Lunardelli. -  
São Paulo : [s.n.], 2012.  
151 f.

Orientador: Profa. Dra. Geralda Dalgligh.  
Coorientador: Profa. Dra. Mariza Bertoli.  
Dissertação (Mestrado em Artes) - Universidade  
Estadual Paulista, Instituto de Artes.

1. Gastronomia. 2. Estética. 3. Alimentos -  
Avaliação sensorial. 4. Paladar. 5. Chefes de cozinha.  
I. Dalgligh, Lalada. II. Bertoli, Mariza. III. Universidade  
Estadual Paulista, Instituto de Artes. IV. Título.

CDD - 641.013

Redação Tatiana Lunardelli

Orientação Prof. Dra. Geralda Dalgligh

Co-orientação e revisão Prof. Dra. Mariza  
Bertoli

Projeto Gráfico Luciana Inhan  
lucianainhan@gmail.com

Fotografia Studio Oz | www.studiooz.com  
Estúdio Gastronômico |

www.estudiogastronomico.com.br

Impressão InPrima | www.inprima.com.br/



*Dedico esse trabalho a todos aqueles que  
domam um fogão por dia, a todos os que se  
expressam, não através de tintas e palavras,  
mas sim através de memórias, aromas e sabores.*

*Mas principalmente dedico àqueles que  
conseguem ver, perceber e entender tudo isso.*

## Agradecimentos

À força divina.

A todos os mestres que passaram pela minha vida e que me deram a base do pensamento crítico. Em especial a Profa. Dra. Vera Lucia Maciel Barroso, Prof. Dr. Ricardo Fitz, em Porto Alegre e Prof. Dr. Claudio Banken em São Paulo.

À Profa. Dra. Geralda Dalgligh pela acolhida no programa de pós graduação da UNESP.

Aos colegas, professores e funcionários da UNESP que sempre fizeram o possível para contribuir para o desenvolvimento desse trabalho.

A Profa. Dra. Mariza Bertoli pela gentileza, sabedoria, disponibilidade e generosidade em sempre contribuir e compartilhar suas memórias primeiras relacionadas a comida.

Aos chefs queridos do meu coração Raphael Despirite, Henrique Fogaça e Helena Rizzo, que tão gentilmente sempre me receberam e colaboraram com suas idéias, concepções, técnicas, aromas e sabores para minha pesquisa.

À Profa. Dra. Sandra Ramalho por aceitar participar do meu processo de pesquisa de maneira tão generosa.

Ao Prof. Dr. Omar Khouri por aceitar participar da banca.

A CAPES pela bolsa que viabilizou minhas inúmeras viagens e livros.

Aos amigos e fotógrafos Daniel Ozana, Ana Cláudia V. Rodrigues e Luna Garcia pelo olhar.

A jornalista e diagramadora Luciana Inhan pela sensibilidade e profissionalismo.

Ao meu marido Hélio pelo companheirismo, apoio e por tornar meu sonho possível.

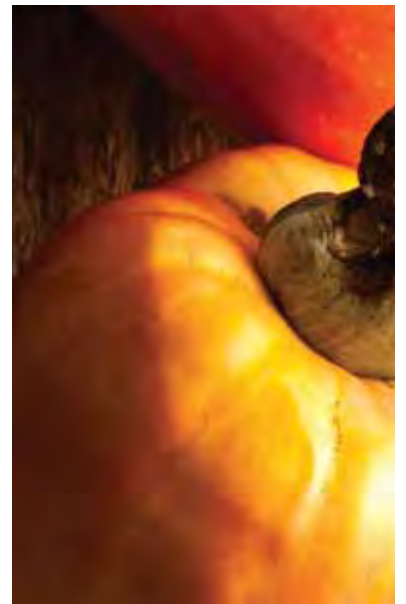
Aos queridos amigos Sara Accioly, Julia Rocha Pinto, Paula Aversa, Elaine dos Santos, Marcelo Mendes, Silvana Rocha Pinto, Luiza Christov, Tarcísio Garcia do Nascimento, Moira Bush, Carlos Alberto Dória, Viviana Venosa e Luiz Monforte por me ajudar a manter a sanidade mental e a alegria no trabalho.





# Sumário

06. **INTRODUÇÃO**  
Todos os passos
14. **CAPÍTULO 1**  
**Hedypatheia**  
Tratado dos Prazeres
24. **O Islã Medieval**  
E os Séculos Silenciosos  
na Europa
38. **Boas Maneiras**  
Sua invenção e  
a Mesa Cristã
44. **Renascença**  
(entre século XIV e XVI)
48. **A queda da Bastilha**  
período 1789-1799:  
A revolução, as refeições  
comunitárias e a  
invenção do restaurante
56. **Carême**  
O cozinheiro dos reis  
e o rei dos cozinheiros
60. **CAPÍTULO 2**  
**Alimentação no Brasil**  
História e influências
- Matriz indígena**  
**Matriz africana**  
**Matriz portuguesa**





84. **CAPITULO 3**  
**O desafio de traduzir o**  
**inenarrável**  
A gastronomia como  
objeto estético e  
linguagem

Restaurante Mani  
Restaurante Marcel  
Restaurante SAL

118. **CONSIDERAÇÕES**  
**FINAIS**

124. **REFERÊNCIAS**  
**BIBLIOGRÁFICAS**  
Periódicos  
Filmografia  
Internet  
Teses e dissertações

128. **ANEXO 1**  
**Jantar dos Rothschild** –  
transcrição do livro de  
Ian Kelly

133. **ANEXO 2**  
Entrevistado: Helena  
Rizzo

139. **ANEXO 3**  
Entrevistado: Raphael  
Despirite

144. **ANEXO 4**  
Entrevistado: Henrique  
Fogaça

146. **LISTA DE FIGURAS**





## RESUMO

Esta dissertação analisa a gastronomia como objeto estético. Assim, considerando a mesma como um campo da estética, recorri da memória gustativa, de fotos de pratos desenvolvidos pelos chefs brasileiros Henrique Fogaça, Rafael Despirite e Helena Rizzo e da linguagem visual de cada um dos restaurantes para construir o que entendo por estética do gosto. Essa pesquisa fundamentou-se na concepção de que o belo não está presente no objeto em si, mas é uma construção do observador, ou do degustador: o fato sensível fundamental para a experiência estética é a vivência pessoal de cada um. A comida une o chef e o degustador através da estética do gosto, do despertar do paladar. Trata da arte de produzir sabores e da recepção desses e suas extensões. Quer pontuar aspectos do papel da alimentação, desde o achamento do Brasil e do desenrolar desse processo no ritual alimentar, que acompanha as mudanças comportamentais ocorridas principalmente na Europa e no Brasil: da necessidade ao requinte, até atingir um mundo de delícia, que chegou a ser aproximado dos pecados da gula e da luxúria. É feita uma narrativa histórica da alimentação desde a Antiguidade clássica até o início da Era moderna, e enfoca o Brasil, com seu sincretismo, e as influências primeiras dos portugueses, dos negros e dos índios, que compõem a nossa originalidade. A argumentação se funda no trabalho dos chefs nominados e na forma como desenvolvem sua linguagem. Do preparo dos ingredientes à apresentação dos pratos, até o ambiente do restaurante. Considerou-se como ponto de partida a percepção para a apreciação de diversos aspectos dos pratos desses chefs, tais como cor, forma, textura, cheiro, gradações de calor que, aliados às evocações da memória – enfim, a experiência de quem prepara e de quem come – desencadeia o que se considera a estética do gosto.

**Palavras-chave:** Alimento, Estética, Gastronomia, Poética, Arte.

## ABSTRACT

*Thus, considering it a field of aesthetic, utilizing dishes created by Brazilian chefs Henrique Fogaça, Rafael Despirite and Helena Rizzo and the visual language of their restaurants to make up what I understand as the aesthetic of taste. This research was based on the concept that beauty is not present in the subject itself, but it is a construction of the observer (beauty lies in the eyes of the beholder) or the taster in this case, the most critical and sensitive fact to the aesthetic experience is one's own experience. Food unifies the chef and the taster through the aesthetics of taste, the awakening of the palate. It is about the art of producing flavors and the response to these flavors and their extensions. This will point out some aspects of the role of food since the discovery of Brazil and the unfolding of this process in the eating ritual that follow the behavioral changes, mainly in Europe and Brazil: from the necessity to the exquisiteness, to the point of reaching a world of delight that was very close to the sins of gluttony and luxury. The author makes a historical narrative of food from the ancient world to the early modern age and focusses in Brazil with its syncretism, and the first influences of the Portugueses, africans and native Indians which make up our originality. The argument is based on the work of renown chefs and how they develop their language. From the preparation of the ingredients and the presentation of the dishes to the ambiance of the restaurant. It was considered as a starting point the perception of the appreciation of various aspects of the dishes such as color, shape, texture, smell, temperature variation, allied to the evocation of memory – in short, the experience of those who cook and those who eat – initiates what is considered the aesthetic of taste.*

**Keywords:** Food, Aesthetic, Gastronomy, Poetics, Art.





› Introdução



Restaurante D.O.M., entrevista realizada por Tatiana Lunardelli com o chef Alex Atala no ano de 2006.

6. Gastronomia





interesse pela pesquisa surgiu no início da especialização em História da Arte na Universidade São Judas Tadeu quando percebi, de forma mais incisiva, que a comida, o ritual que a envolve, seu preparo, seus ingredientes, sua maneira de servir eram temas recorrentes na arte de todos os tempos e praticamente de todos os povos. Independentemente disso, tenho lembranças de infância e de viagens ligadas à comida.

Nada melhor do que o cheirinho de uma cebola sendo refogada, de um café coado. O fogo aceso é o coração pulsante da casa, assim como a madeira estalando no fogo e o ruído da panela de pressão. Muitas vezes, os cheiros, os sons, traziam muito mais à minha lembrança do que somente o gosto do prato que em breve seria servido. Isso tudo levava justamente às recordações infantis, recordações de família, das festas, da casa da avó, de vida de uma maneira geral.

Mas a grande questão que surgia era: como colocar todo esse interesse de maneira formal num trabalho acadêmico? Como não ser mais um livro de fotos belíssimas e não ter base teórica? Como não ser reduzido a um livro de culinária? Como não ser mais um crítico gastronômico?

No último semestre da especialização, em 2006, algumas dessas questões foram respondidas fazendo a disciplina *Estética e Análise Crítica da Obra de Arte*. Vi que era possível pensar a comida de maneira diferente, olhar a comida como quem olha um quadro e o analisa de forma “absoluta”, não com gostos pessoais e sim como base teórica, avaliando elementos de cor, forma, luminosidade, rugosidade e, porque não dizer, até de sonoridade.

Baseado na ideia de que beleza não pode ser uma propriedade do objeto, mas sim uma construção do espírito do observador – ou do degustador – um dos fatos sensíveis fundamentais para a experiência estética é a vivência pessoal





## › Introdução

de cada um, não importa mais a obra ou o prato, mas sim o que a pessoa experimenta dentro de si provando cada ingrediente. Será defendido que toda experiência sensorial tem importância e que só é possível a partir da vivência subjetiva da obra em si.

A culinária é uma categoria alimentar humana – e denomino categoria no sentido de classificação de ideias – que tem um inegável caráter cultural.

A comida também adquire um papel de comunicação com o outro, convivência com o outro, divisão da mesma mesa e confraternização com o outro. O chef *Anthony Bourdain* é um bom exemplo disso: em inúmeras viagens para lugares onde não se fala inglês, onde não se come nada semelhante a “nossa alimentação ocidental”, e onde mal se sabe onde fica a América, ele consegue um elo de comunicação e comunhão através da comida. Comungar em latim significa dividir, partilhar, comunicar, talvez nesse momento onde a comida se torna o único elo inicial possível, simbolicamente ela assume

A culinária é uma categoria alimentar humana – e denomino categoria no sentido de classificação de ideias – que tem um inegável caráter cultural.

› *Anthony Bourdain* é chef de cozinha e apresentador do programa “Sem Reservas”, exibido no Brasil pelo canal Discovery Travel & Living.



Cozinha do Restaurante D.O.M., de Alex Atala.

## 8. Gastronomia







um papel de entrega da alma, dos costumes e hábitos daqueles habitantes.

Atualmente a gastronomia é uma das esferas da cultura em que a criatividade está alcançando os níveis mais altos de excelência e inovação. E neste aspecto convém destacar que, sobretudo, a renovação da vanguarda gastronômica brasileira está sendo protagonizada por um grupo de cozinheiros, como Helena Rizzo, Raphael Despirite, Henrique Fogaça, cuja produção será meu objeto de estudo; assim como inúmeros outros chefs brasileiros, à frente dos quais brilha, com luz própria, a figura de Alex Atala, que foi capaz de criar e desenvolver no Restaurante D.O.M., em São Paulo, uma linguagem nova que revolucionou o mundo da gastronomia brasileira, entendendo que a técnica deve sempre estar a favor do ingrediente e revelar deles o seu melhor.

No âmbito desta pesquisa, e na tentativa de responder as questões iniciais, o foco será dirigido ao uso de bibliografia diversa, que passeia por diferentes campos, como a teoria da arte, a história, a antropologia e a gastronomia, além

de entrevistas e visitas a restaurantes. Neste momento é prudente dizer que gastronomia, ao contrário do que se possa entender, não é o mesmo que culinária – que é dela parte integrante –, vai muito mais além. Pois como bem diz Antonio Roberto Chiachiri Filho, em sua tese de doutorado intitulada *O Sabor das Imagens*,

*(...) gastronomia é todo um conjunto de fatores que se entrelaçam (preparo da refeição, pessoas, lugares, arrumação, decoração, ambiente etc.) para fazer daquele momento da refeição, um momento muito especial, pois os prazeres da mesa convidam outros prazeres. Não só os prazeres do gosto, mais os prazeres da vida.* (FILHO, 2008, p. 18)

Daí talvez a ligação tão comum entre comida e o sexo, ou o pecado da gula e da luxúria, pois comer é uma experiência sensual e sensorial, e a reunião em torno da mesa é um ato social. E o gosto está sendo apresentado como a habilidade de perceber o alimento, quase como um sentido humano, como um despertar do desejo.

Já desde os primórdios, a gula, assim como a luxúria, seu pecado gêmeo, reflete um sem número de atitudes ligadas pela confluência da necessidade e do prazer. Ao contrário dos outros pecados – soberba, avareza, inveja, ira e preguiça – a gula e a luxúria estão relacionadas por serem atitudes ligadas à sobrevivência do indivíduo e preservação da espécie. João Cassiano, teólogo monástico do século V, já falava em oito vícios principais: ganância, raiva, tristeza, tédio, ambição, orgulho, luxúria e gula, porém entendia que essas duas últimas não poderiam ser combatidas da mesma forma pelos fiéis, que teriam curas complexas.

A solução estava na sugestão de que o pecado só surgia no momento em que a gula e a luxúria passassem a ser apreciados, e não ser simplesmente uma necessidade, ou seja, seria possível se alimentar e fazer sexo, contanto que isso não fosse prazeroso. Assim, o autêntico fiel teria o desafio de se multiplicar sem sentir luxúria e de comer sem saborear a comida. Como diz

► João Cassiano, em latim Johannes Cassianus, monge e escritor monástico. Depois de viver sete anos no deserto do Egito, tornou-se diácono em Constantinopla (400-404). Suas obras foram muito populares na idade média, entre elas *De institutis coenobiorum et de octo principalibus vitiis* (sobre os oito vícios principais), de 420. in: Disponível em: <<http://www.johncassian.com/>>. Acesso em 01/04/2011.





## › Introdução



O Juízo Final, Hieronymus Bosch.

Francine Prose (2004, p. 17-18), “tanto a luxúria quanto a gula são menos uma questão de ação que de motivação, menos de conteúdo que de desejo, menos de impulso que de compulsão”.

A mentalidade medieval coloca definitivamente a gula e a luxúria lado a lado, São Tomás de Aquino (2005), apoiando-se em **São Basílio**, ao debater se a gula deveria ou não estar entre os pecados capitais – pois ela já que era considerada um pecado que leva à outros – especificava seis outros pecados que o excesso de comida iria certamente gerar: “alegria excessiva e inconveniente, grosseria, impureza, loquacidade e um incompreensível embotamento do espírito.” Também talvez a gula e a luxúria sejam pecados extremamente “visuais”, de fácil representação, ao contrário dos outros que se tornam extremamente difíceis pois são falhas mais interiores ou

› **São Basílio**: “pelo sentido do prazer em degustar – que sempre seduz para a gula pelo enfiar, o corpo, engordado e excitado pelos humores suaves que borbulham incontrolavelmente no interior, é levado a um frenesi rumo ao prazer da relação sexual” in PROSE, FRANCINE, 2004:24.

(...) o pecado só surgia no momento em que a gula e a luxúria passassem a ser apreciados, e não ser simplesmente uma necessidade, ou seja, seria possível se alimentar e fazer sexo, contanto que isso não fosse prazeroso.



puramente psicológicas. **Bosch**, no quadro *O Juízo Final*, coloca os glutões como comida, servidos como um gigantesco ensopado; já **Brueghel**, na ilustração chamada *Gula*, adverte na legenda sob os desenhos: “Afaste a embriaguez e a gula, porque o excesso faz o homem se esquecer de Deus e de si mesmo”. No caso de **Dante Alighieri** (1996), aos glutões cabe o terceiro círculo do inferno, região mais baixa que a ocupada pelos luxuriosos, apesar da semelhança entre esses pecados no aspecto de rompimento com a moderação e temperança.

Mais modernamente a indústria cinematográfica vem se utilizando desse “casamento” entre gula e luxúria. Um bom exemplo disso é o filme “*O cozinheiro, o ladrão, sua mulher e o amante*”, onde, no ápice da crueldade, o personagem principal chamado “Spica”, mata o amante de sua esposa e esta, em conluio com o chef Richard, transforma o morto em um belíssimo assado e faz

› **Hieronymus Bosch** (1450-1516) pintor holandês

› **Pieter Brueghel, o velho** (1525-1569) pintor belga

› **Dante Alighieri** Florença, 1265 - Ravenna, 1321.

› **Título original: The cook, the thief, his wife & her lover** (1969) Direção Peter Greenway.





Gula, Brueghel.

“Afaste a embriaguez e a gula, porque o excesso faz o homem se esquecer de Deus e de si mesmo”  
*Brueghel*



o marido glutão Spica comer. Outro exemplo é o filme “9 e meia semanas de amor”, onde o personagem principal, John (vivido por Mickey Rourke), vende a amante, Elizabeth (interpretada por Kim Basinger), e a coloca sentada em frente à geladeira com a porta aberta. Ali começa um jogo sensual onde John vai colocando alimentos variados na boca de Elizabeth para que ela adivinhe através do cheiro, da textura e do sabor cada um deles.

► Título original: *Nine 1/2 weeks* (1966) Direção: Adrian Lyne



Cenas do filme “O cozinheiro, o ladrão, sua mulher e o amante”.

Em nossos dias essa associação continua viva, talvez a gula já não seja um pecado tão grave, pois, com a Revolução Industrial, foi retomada a ideia de que fartura, abundância e até, porque não dizer, desperdício, eram plenamente aceitáveis. Com a crescente preocupação com o envelhecimento dos anos 1990, mencionada por Prose, as advertências do inferno eterno foram suplantadas pela própria morte, “a obsessão de viver para sempre nos faz sentir duplamente insultados pelo espetáculo dos obesos, cuja carne parece declarar que o prazer do momento foi escolhido em vez da promessa da longevidade.” (PROSE, 2004, p. 74) O deleite puro e simples foi abandonado em detrimento da nutrição.





## › Introdução

Portanto, se nos primórdios o alimento cumpria sua função básica, caracterizando-se por uma linguagem estética, hoje temos uma artistificação desses mesmos alimentos em determinadas tendências da gastronomia e uma tentativa de retorno ao puro deleite. Diante disso, a comida parece evoluir para uma percepção de arte, transformando-se talvez em linguagem artística. Surge então uma relação extremamente interessante: o alimento de construção estética com sua total fugacidade convive com o suporte como elemento peregrino. Permanente e efêmero reagindo mutuamente.

Para abordar aspectos ligados à construção estética dos alimentos – estética entendo por *aesthesis*, que é a percepção através dos sentidos, e percepção sendo colocada como uma experiência agradável, como é mencionada por Dewey – penso numa dissertação dividida em três capítulos. O primeiro é fundamentalmente histórico e tem por base o uso de bibliografias de estudiosos da alimentação como Roy Strong, Massimo Montanari e Paul Freedman, entrelaçados com o conhecimento e entendimento adquiridos durante minha formação na graduação. Os momentos elencados nesse capítulo foram escolhidos por representarem de maneira significativa uma mudança de abordagem



Filé mignon de queixada.

(...) hoje temos uma artistificação desses mesmos alimentos em determinadas tendências da gastronomia e uma tentativa de retorno ao puro deleite.

na maneira de servir e preparar os alimentos, tendo adquirido uma certa originalidade, e parafraseando Sandra Ramalho e Oliveira (2010), “isto quer dizer que a originalidade pressupõe a quebra das normas vigentes, por meio do uso de novas regras, ou da desobediência, simplesmente, das normas conhecidas”.

A linha de tempo apresentada vai desde a Antiguidade Clássica, passando pela Idade Média na Europa e países islâmicos, a Renascença e a Revolução Francesa, onde temos a invenção do restaurante, o aparecimento dos talheres, da importância da beleza da comida, da estética ao servir e consumir um prato, a mudança no formato das mesas e o cerimonial, envolvendo todo esse processo. Encerro essa parte mostrando como estava a Europa e seu imaginário diante da perspectiva de uma vida nova no Novo Mundo .

O segundo capítulo começa justamente nesse encontro com o outro. O encontro não só de europeus com americanos, mas de culturas, hábitos e mentalidades. Faço um panorama ge-



Raviloli de fumaça.

› Dewey, John. *A arte como experiência*. São Paulo: Martins Fontes, 2010.





(...) os ingredientes, de alguns anos para cá, também começaram a ser apresentados de maneira cada vez mais minimalista, deixando-se de lado as concepções às vezes até um tanto kitsch de alguns chef (...).

ral do Brasil antes do *achamento* e para isso me utilizo de autores como Carlos Fausto. Depois vejo como o intercâmbio de ingredientes e costumes, propiciado pelo trânsito de portugueses e escravos africanos vai desembocar no tronco principal da formação da identidade gastronômica brasileira, ou seja, a contribuição de negros, índios e portugueses na nossa formação e para isso me utilizo por exemplo de Laura de Mello e Silva, Carlos Alberto Dória, Câmara Cascudo, Sérgio Buarque de Holanda, entre outros.

O terceiro e último capítulo apresenta a reflexão sobre a significação da comida dos três chefs selecionados, incluindo a simbologia envolvida numa refeição e os elementos artísticos que são colocados nos pratos que foram escolhidos para compor essa dissertação. As entrevistas realizadas foram transcritas de maneira literal, utilizando-se para isso bibliografia específica que explica essa metodologia. Os pratos que serão apresentados foram uma escolha pessoal, mas sempre mantendo o critério do uso de ingredientes brasileiros em cada uma das execuções. A construção dessa escolha começou na observação de elementos comuns nos restaurantes que frequento na cidade de São Paulo. Além da louça, que invariavelmente é branca, formas até podem existir inúmeras, mas a cor é sempre o branco; os ingredientes, de alguns anos para cá, também começaram a ser apresentados de maneira cada vez mais minimalista, deixando-se de lado as concepções às vezes

até um tanto kitsch de alguns chef formados em escolas mais tradicionais, e sem grandes influências de novas tendências.

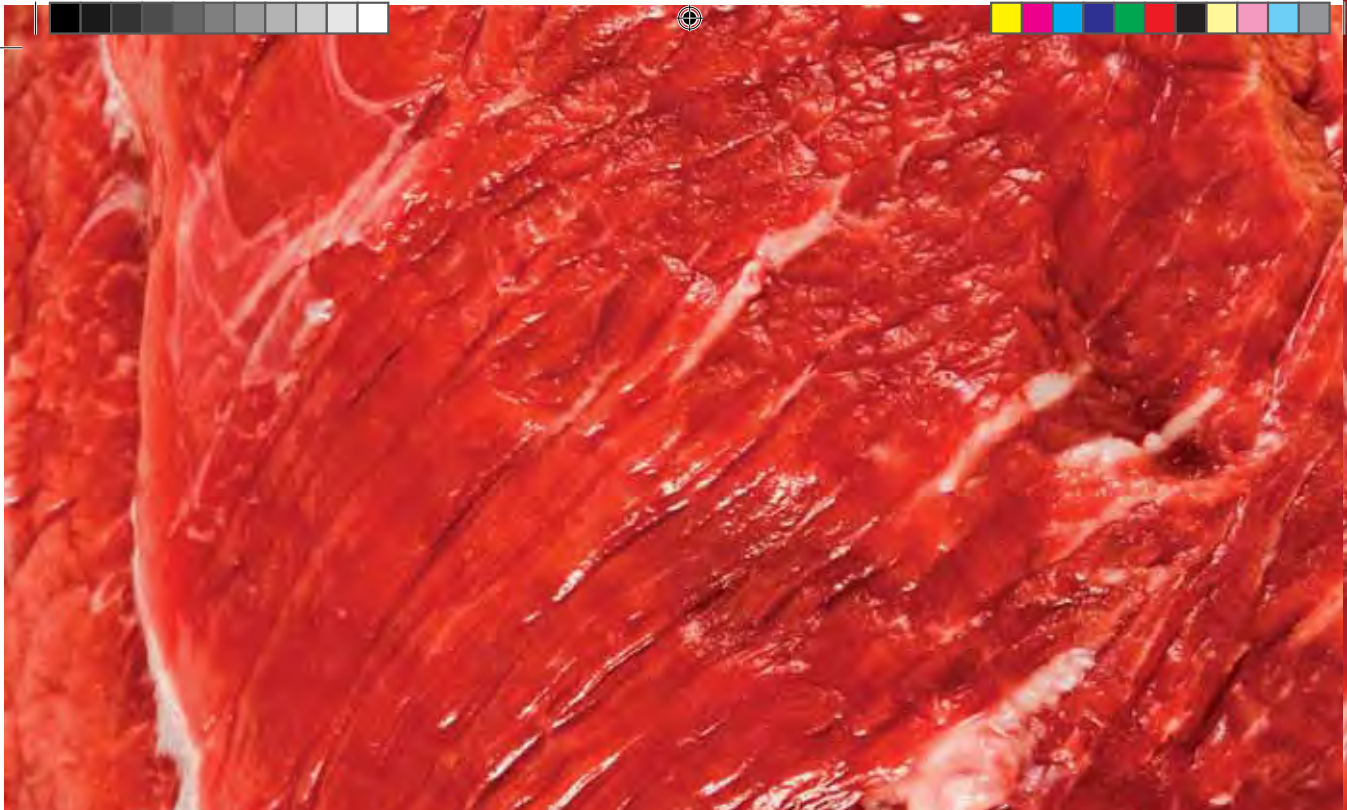
Foi então que surgiu a ideia de dar um olhar mais aprofundado para essas questões e para isso me utilizo de pratos onde os ingredientes de cor branca são predominantes, criando uma apresentação de aparência estéril, discreta e neutra, porém, com outras grandes qualidades além da visualidade. Desta forma, a cor que é um elemento estético cheio de significação, que apreende o olhar o apreciador, é neutralizada de maneira a chamar a atenção para outros elementos. Nesse momento entram em cena os teóricos da cor, da simbologia e da percepção para tentar desvendar o que pode haver por detrás de elementos estéticos desses restaurantes e cada um desses pratos selecionados. A identificação dos elementos que constituem a identidade visual desses restaurantes, apresentam a gastronomia como uma linguagem particular que tenta desvendar as razões que fazem um grupo optar entre este ou aquele restaurante. ■

► A palavra "*achamento*", escrita por Pero Vaz de Caminha em sua famosa carta do *Achamento do Brasil* datada de 1 de maio de 1500, não significa achado casual. Dentro do seu tempo e da sua história, empregava-se para designar o mais intencional dos descobrimentos portugueses. (DIAS, Manuel Nunes. "*Expansão Europeia e Descobrimto do Brasil*". São Paulo: Difusão Europeia do Livro, 1966, in: CARDOSO, Fernando Henrique. "*Brasil em Perspectiva*". São Paulo: Difusão Europeia do Livro, 1966.



Confit de pato.





# Tratado dos



14. Gastronomia



CAPÍTULO 1: HEDYPATHEIA

prazeres



› Capítulo 1: Hedypatheia



# Symposium e Convivium

Symposium, 420 a.C. Ânfora de Cerâmica, 33 cm de diâmetro. Salamanca, Espanha.

16. Gastronomia







► GRIMM, Veronika, in FREEDMAN, Paul (org.) "A história do sabor". São Paulo: Senac, 2009.

► Os Deionosofistas: De Athenaeus Neucratis, os sábios comensais, é comumente chamado de o banquete dos sofistas, embora δειονεω seja "fazer (eu faço) a refeição principal" e não necessariamente um banquete; cetero seria mais apropriado. Como é frequente, e mais curta, usa-se somente uma palavra grega no plural: os deipnosofistas. Disponível em: <<http://archive.org/details/deipnosophistae03athneq009z>>. Acesso em 23/03/2006.

**M**isture vinho mais forte. Uma taça para as mãos de cada convidado aqui debaixo do meu teto estão os homens que mais amo.' Ele fez uma pausa. Pátroclo obedeceu ao seu grande amigo, que deixou um pesado cepo à luz da lareira e atravessou nele um lombo de carneiro, de cabra gorda e o longo corte de um porco adulto, reluzente de banha. Automedon segurou as carnes enquanto o nobre Aquiles as cortou em quartos, retalhou-as bem em pedaços, perfurou-as com espetos, e Pátroclo apagou a lareira, um homem feito um deus remexendo o fogo. Quando o fogo apagou e as chamas morreram, e ele espalhou a brasa e atravessando os espetos sobre as cinzas, suspendeu-as sobre os suportes e salpicou sal puro. Quando as carnes estavam assadas e servidas em travessas, Pátroclo trouxe o pão, colocou-o na mesa em grandes cestas de vime. Aquiles serviu a carne. Então, face a face com seu nobre convidado Ulisses, tomou seu lugar na parede oposta, pediu ao seu amigo que sacrificasse aos deuses e Pátroclo atirou os primeiros cortes ao fogo. Eles se serviram das boas coisas que estavam à disposição. (Homero, Iliada, IX)

Toda discussão sobre os gregos antigos, incluindo tópicos de culinária e sabor, aqui nosso tema, deve começar por Homero, segundo a historiadora Veronika Grimm (2009). Era assim que pessoas civilizadas recebiam convidados, amigos ou desconhecidos no antigo mundo heroico retratado nos grandes poemas épicos.

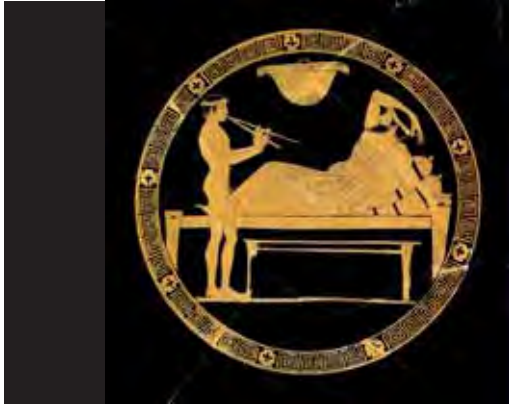
No caso da Grécia poucas publicações abordam o tema, e o que se sabe sobre a culinária, está contida em um livro chamado *Os Deipnosofistas*. Foi provavelmente concluído no ano seguinte à morte do Imperador Cômodo, em 192 d.C. e inclui 15 livros com forma de conversas ficcionais que aconteciam durante os jantares em Roma, com inúmeros tópicos, inclusive gastronomia na Grécia Antiga, pois os gregos foram os primeiros a reconhecer a culinária como uma das habilidades e artes básicas da vida humana.

Grimm ainda menciona que sobre o banquete há um relato em forma de poema de autoria de Filoxeno de Leucas, onde é descrita uma festa que pode ser datada do final do século V ou o começo do século VI a.C. Trata-se





## › Capítulo 1: Hedypatheia



Cena de banquete, 460-450 a.C.. Prato de cerâmica, 31,1cm de diâmetro.



Prato com peixes, 350-325 a.C. Cerâmica 3,8 x 19,8 cm. Louvre, Paris.



Symposium, 490-480 a.C. Fragmento de cerâmica de ânfora, 9 x 24 x 31 cm. Louvre, Paris.

de uma produção muito elaborada, com apenas homens presentes – cada um com seu escravo, reclinados em divãs, com pequenas mesas nas mãos (pág. 19). A influência vinda do Oriente era crescente assim como o aumento da opulência: o uso abundante de utensílios de prata e ouro durante a sequência do serviço com entradas, pratos com carne, frutos do mar, terminando com frutas, nozes e bolos, onde até recipientes individuais eram distribuídos para que cada convidado pudesse levar comida para casa se assim quisesse. O comer e beber em conjunto era uma forma de tornar iguais os cidadãos, e o banquete era fundamental no funcionamento da pólis, mas entenda-se igualdade como algo dos membros de um grupo específico que partilhava dos mesmos valores e também poder político; mulheres, crianças, estrangeiros e escravos não tinham lugar nesse sistema.

Contudo, dentro da estrutura de poder, surge o banquete cívico como uma forte expressão comunitária de unidade entre os cidadãos da pólis. Esses eventos sempre eram realizados começando com um sacrifício de sangue feito para

os deuses, após, a carne era dividida igualmente entre os cidadãos, cozida e comida em conjunto.

A admissão no banquete garantia a cidadania, embora a festividade tivesse um caráter de liturgia de Estado, era extremamente importante para aqueles que conseguiam tomar parte. Havia a divisão entre o jantar e a festa da bebida, e talvez essa divisão fosse o elemento mais marcante aplicado nos banquetes comunitários e que atravessou o tempo como costume, pois ainda hoje persiste em inúmeras culturas onde, em algumas casas, as mulheres deixam a sala de jantar enquanto os homens lá ficam, entregando-se a muita bebida e conversa. Na Grécia, esse ritual recebeu o nome de *symposium*.

O *symposium* era um universo masculino, um pequeno mundo à parte. O dono da festa decidia o que ia acontecer, o tema dos discursos, músicas a serem tocadas, tipo de mímica ou de dança que ia ser apresentada, ou que competições iam ser feitas entre os participantes, também podia ser um encontro homossexual. Platão em *Symposium* (385 a.C.) descreve como Alcebiades tentou seduzir Sócrates durante um evento desse tipo. Nessas mesmas ocasiões aconteciam as *libações*, que era o ato de derramar vinho, água ou azeite com a fi-

›Pólis: Modelos das antigas cidades gregas até o período clássico, vindo a perder força no domínio romano.



### 18. Gastronomia





São essas refeições que diferenciam os seres humanos dos deuses, os gregos dos não gregos, e os cidadãos no interior de sua pólis.



nalidade religiosa ou ritual, em honra de um deus, tal como aparece na Gênesis 35:14. “E Jacó pôs uma coluna no lugar onde falara com Ele, uma coluna de pedra; e derramou sobre ela uma libação, e deitou sobre ela azeite.”

São essas refeições que diferenciam os seres humanos dos deuses, os gregos dos não gregos, e os cidadãos no interior de sua pólis. Porém, nem todo ser humano está apto para o banquete. Essa prática é fortemente marcada pelo sinal da civilidade e, no sistema de representação dos gregos, os seres não-civilizados ou o ignoram, ou fazem mau uso dele. Aos olhos deste povo, a ausência de banquetes entre os não gregos revela, entre outras coisas, ou que essa população precisava de vida comunitária, ou que tinha vida nômade. Todo povo civilizado deveria conhecer os banquetes. O não grego era considerado bárbaro e seus “banquetes” não eram reconhecidos como tal.

Esse foi o legado da Grécia para Roma. Ao contrário da primeira, que tinha o olhar voltado para o Mediterrâneo, consequentemente para seus benefícios, os romanos se atentavam para a terra e sua relação com a comida – o ato de

Kylix de figuras vermelhas (490-480A.C.), retratando uma cena de um *symposium*: dois convidados, um flautista e um menino com uma jarra de vinho e uma concha para encher os copos. Os convidados estão jogando *kottabos*, jogo competitivo para ver quem consegue derrubar o alvo precariamente equilibrado.

comer era dominado por uma dualidade. Os alimentos eram divididos entre *fruges*, produtos do solo e *percudes*, produtos ligados ao sacrifício ritual, como bois, carneiros e porcos. Os que consumiam essas carnes de sacrifício – confinados às classes superiores – eram identificados como membros civilizados de uma comunidade. Os que se comportavam como as tribos germânicas, cuja dieta consistia em grande parte de qualquer tipo de carne, eram considerados bárbaros.

Para Veronika Grimm, poetas e satiristas da antiguidade clássica viam na descrição de hábitos alimentares ridículos um instrumento prático para caracterização de seus alvos, pois a intenção dos autores romanos raramente era a descrição objetiva do sabor ou da culinária. A maioria dos escritores usava o alimento e a bebida como instrumentos de expressão de opiniões, atitudes e emoções. Tendo como pano de fundo uma filosofia que enfatizava a frugalidade e a moderação de apetites como base da moralidade, uma pessoa boa era descrita como alguém que comia con-

►GRIMM, Veronika.  
In: FREEDMAN,  
Paul (org.) A  
história do sabor.  
São Paulo: Senac,  
2009





## › Capítulo 1: Hedypatheia

› **satyricon**: é uma obra de ficção que mistura prosa e poesia, sua autoria é atribuída a Gaius Petronius. Datado do século I D.C.

› **Banquete**: Federico Fellini fez uma livre adaptação desse banquete em seu filme "satyricon" de 1969.

› **STRONG, Roy**. Feast: a history of grand eating. Londres: Jonathan Cape, 2003.

troladamente, enquanto os inimigos dos poetas eram ridicularizados remexendo em quantidades imensas da mais grotesca comida. Percebendo que imagens alimentares continham uma riqueza de associações sensuais, fossem sedutoras ou repulsivas, os poetas romanos tornaram-se mestres no seu uso como metáforas vividas dos excessos, reais ou imaginários, da própria sociedade.

As primeiras descrições existentes sobre o banquete aparecem nos restos de um texto do século I chamada *Satyricon*, de Petronio. O anfitrião do **banquete**, chamado Trimálquio, que havia sido escravo, consegue acumular uma grande riqueza, maior ainda que seu senhor, e, orgulhoso, quer mostrar sua fortuna a todos. Esbanja seu dinheiro adotando um comportamento que julga ser aristocrático, culto, para ganhar a admiração de amigos e estranhos. Contudo, Trimálquio é retratado pelo autor como um fanfarrão, bêbado, aproveitador e que batia na

mulher. Um novo-rico vulgar e ignorante, cujas tentativas de imitar seus superiores acabavam em lamentáveis fracassos.

A narrativa em si trata das aventuras de um par de homossexuais, o narrador Encólpio e seu amigo Gitão. A certa altura do texto aparece um terceiro personagem inescrupuloso, Ascilto, que decide separar os amantes. Encólpio e Ascilto são convidados de Trimálquio, que serve como exemplo de como funcionavam esses espetáculos gastronômicos na Roma antiga. Embora o jantar de Trimálquio seja reconhecido como uma sátira que mostra o desdém aristocrático pelas classes médias, o episódio é usado como exemplo toda vez que se discutem os banquetes da rica elite romana.

Segundo o historiador **Roy Strong**, chegando na casa do anfitrião os convidados eram levados pelo porteiro por uma galeria cercada de colunas e decorada com cenas que glorificavam



Cena do filme *Satyricon*, de Federico Fellini.

### 20. Gastronomia





o anfitrião. Na entrada da sala de jantar um escravo dizia aos convidados para entrarem com o pé direito, o que prontamente era obedecido. Havia vários escravos pelo salão servindo bebida, oferecendo água para lavarem as mãos, cantando e dançando. Os inúmeros convidados instalavam-se nas almofadas e quando a esposa do anfitrião tomava seu lugar, a refeição tinha início.

O relato do banquete descreve a entrada do primeiro prato e logo depois segue em grande estilo.

*Nesse momento, Trimálquio, enfeitado de púrpura e jóias, entra numa liteira ao som de fanfarra. Sem se desculpar com os convidados por chegar após o primeiro prato ter sido servido, instala-se no lugar habitualmente destinado ao hóspede mais importante. Mesmo então continua ignorando os convidados, sem interromper um jogo de tabuleiro. Escravos trazem uma grande travessa com uma cesta contendo uma galinha de madeira com as asas estendidas, no ato de pôr ovos. Ao 'som ensurdecedor da música' os escravos pegam na palha, debaixo da galinha, grandes ovos pesando 250 gramas, feitos de farinha de trigo e fritos em óleo. Os ovos são distribuídos entre os convidados que, ao abrí-los, encontram passarinhos enrolados em gema de ovo temperada. (STRONG, 2003, p. 12)*

O espetáculo continua, são servidos vários tipos de carne e iguarias para cada signo do Zodíaco, escravos continuam servindo pão e vinho. Aparece então um *trinchante* – figura que por muitos séculos será a figura central dos banquetes – e corta as carnes ao ritmo da música. A sala de refeições tem divãs inclinados chamados de *triclínios*, onde os convidados estão acomodados. Ainda segundo Strong, a festa parecia não ter fim, surgiam acrobatas, atores, coroas de ouro e jarras de perfume descendo do teto; bolos que jorravam açafrão nos convivas e, por fim, o *secundae mensae*, que era a sobremesa: tortas recheadas de passas e nozes, marmelos parecendo ouriços do mar. Havia um ganso gordo cercado de todos os tipos de pássaros e escravos traziam

(...) quanto mais provisões fossem consumidas significava que maior era a capacidade de cobrança de tributos do soberano e quanto mais exóticos os ingredientes, (...) maior era o poder do governo.

ânforas de onde caíam cascatas de ostras e vieiras, meninos de cabelos compridos lavavam os pés dos convidados com perfume e enfeitavam suas pernas com guirlandas.

*A essa altura todos estão bêbados, e a história termina com Trimálquio reclinado como um cadáver, enquanto os músicos tocam uma marcha fúnebre e lêem seu testamento em voz alta. Nesse ponto, Encólpio, Ascilto e Gitão se retiram.” (STRONG, 2003, p. 13)*

Esta cena seria uma descrição fiel de um *convivium* romano? Pela literatura disponível que contém o relato é mais fiel do que podemos julgar com nosso “juízo contemporâneo”.

Os banquetes já tinham um grande papel na política dinástica, quanto mais provisões fossem consumidas significava que maior era a capacidade de cobrança de tributos do soberano e quanto mais exóticos os ingredientes, ou seja, quanto maior a distância para buscar tais elementos, maior era o poder do governo. “Os representantes de domínios reais que desejavam bajular o rei enviavam deliberadamente iguarias





## › Capítulo 1: Hedypatheia

(...) quanto mais cara, exótica e exclusiva é a refeição, mais o convidado vai se impressionar e, de certa forma, ficar “embriagado” com o ambiente, com os pratos, tornando mais propícia a manipulação do anfitrião.

para tentar o paladar real e o apetite dos convidados poderosos.” (STRONG, 2003, p. 15)

É evidente que desde essa época o uso de ingredientes raros e o desenvolvimento da *haute cuisine* – cozinha clássica que era servida aos reis – como decorrência da hierarquia, ligavam-se claramente à manipulação de um grupo por outro com finalidades políticas.

Contemporaneamente os banquetes continuam exercendo um papel bastante semelhante, grandes decisões são tomadas à mesa, acordos são firmados, são conciliadas oposições, aproximam-se os contrários, e quanto mais cara, exótica e exclusiva é a refeição, mais o convidado vai se impressionar e, de certa forma, ficar “embriagado” com o ambiente, com os pratos, tornando mais propícia a manipulação do anfitrião. Contudo, a sedução pela mesa não está necessariamente destinada ao sucesso. Mais contemporaneamente ainda, nos anos 1990, o então presidente da França, Jacques Chirac lança a macieira como logotipo da campanha presidencial e o slogan “Comam maçãs!” exaltando as virtudes da cidra, que o tornou um lí-

› Distrito Federal:  
Gauthier, Márcia. FHC elogia Serra, sonho e Buchada. Folha de São Paulo, 01 ago. 2002. Disponível em: <http://www.folha.uol.com.br/folha/brasil/01-08-2002.shtml>. Acesso em: 10 mar. 2012.

der simpático à opinião pública. Numa tentativa semelhante, José Serra, então candidato à presidência da República Federativa do Brasil pelo PSDB, comeu buchada de bode num restaurante popular no município de Samambaia, no Distrito Federal.

À medida que Roma passou de República para a capital de um vasto Império, a oposição entre essas duas abordagens da culinária foi notada e os luxos modernos eram vistos como um sinal de decadência se comparados à nobre frugalidade de tempos passados.

*Na verdade as satisfações complacentes estavam à disposição de quem podia pagar por elas. À medida que o império crescia, as iguarias do mundo conhecido fluíam para Roma. Aulos Gellios, em seu Noctes atticae, descreve uma sátira de Marcos Varro (116-27 a.C.) que mostra até que ponto esse tipo de gulodice imperial podia chegar. O poeta em sua sátira trata de elegância sofisticada nos banquetes e lista iguarias que os glutões buscavam.* (STRONG, 2003, p. 24)

A alimentação também era uma maneira de mascarar o abismo econômico entre ricos e pobres, pois havia uma crença verdadeira de que Roma havia sido construída sob o cultivo de uma rígida frugalidade, portanto era preciso controlar o estilo de vida dos ricos durante o período imperial, já que deixar esse aspecto fora de controle poderia significar uma ameaça a estabilidade social. A verdade é que, para a maioria da população, a comida consistia em uma sopa grossa de aveia e carne com pão, suplementada por nabos, azeitonas, feijão, figos, queijo e, de vez em quando, porco.

Mas a capacidade de usufruir riquezas deixou sua marca na gastronomia do Império Romano. No apogeu, a culinária romana foi a primeira cozinha internacional da história da Europa Ocidental e era praticada, com variações regionais, de um lado a outro do Império. O que começou como uma culinária rústica e vegetariana no tempo da República, tornou-se no Império cada vez mais sofisticada. O Alto





Cena de Symposium.

Império iria seguir essa tradição que, apesar de toda sua elegância, ainda tinha certo grau de restrição e conduziu-o na direção da decadência e do excesso. Com o fim do Império nos séculos V e VI d.C., a gastronomia romana gradualmente desintegrou-se.

No entanto, é ainda dessa época que surge a primeira escola de culinária. Fundada em Roma por M. Gabio Apício, um gourmet rico e excêntrico na ânsia de aproveitar melhor os alimentos e desenvolver exóticas receitas, teria inventado um tipo de foie gras de gansos alimentados exclusivamente com figo, ensinava *haute cuisine* na primeira metade do século I d.C., durante o reinado de Tibério e Augusto. Strong relata que muitas das receitas de Apício tornaram-se famosas e pratos que não eram dele receberam seu nome em sua homenagem. Apício escreveu em torno de 470 receitas que foram divididas em 11 livros, essa coleção chega até nossos dias, em sua maior parte, em dois manuscritos do século IX.

Muitas dessas receitas tinham claramente em vista um grupo específico de usuários, como fazendeiros que desejavam aprender como conservar alimentos, mas também havia um núcleo derivado de fontes médicas. No geral as receitas apresentadas não eram, de maneira nenhuma, de excessos, embora incluíssem o infame *arganaz* – rato silvestre – recheado. Apesar de sua preferência teórica pela simplicidade, Apício revela que os

Os molhos, nesse momento, tem portanto objetivos variados, podiam modificar ou aumentar o sabor, dar cor ou retirar a cor, azedar ou adoçar.

romanos não gostavam de nenhum ingrediente em sua forma pura, nos livros quase não há receita que não leve um molho que mude radicalmente o gosto dos ingredientes, ou seja, mudavam a percepção dos alimentos pelos comensais.

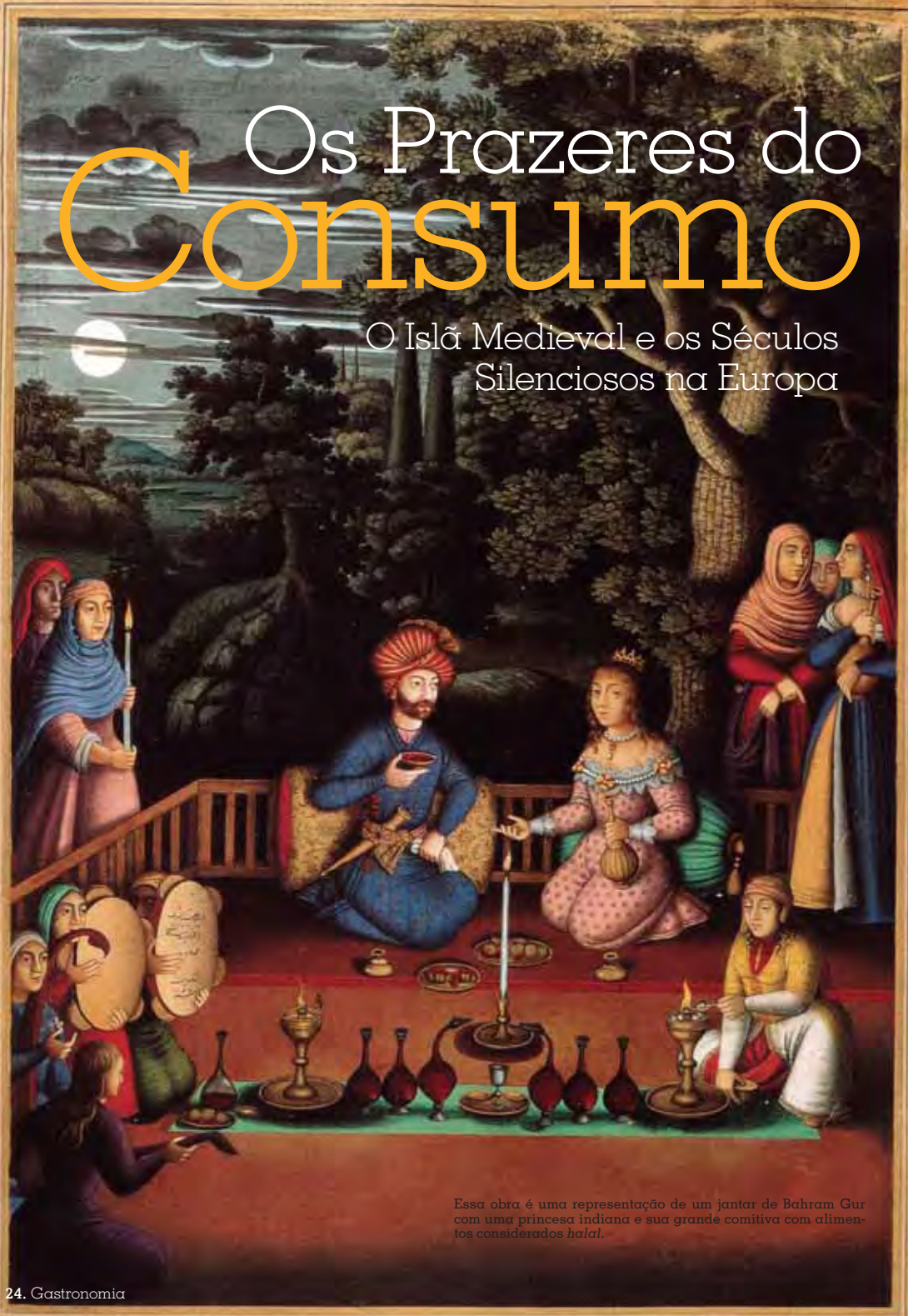
Os molhos, nesse momento, tem portanto objetivos variados, podiam modificar ou aumentar o sabor, dar cor ou retirar a mesma, azedar ou adoçar. Molhos adocicados predominavam nos pratos com carne; nos pratos de peixe os molhos agridoce. Para o preparo deles, usavam uma gama enorme de especiarias, 90% das receitas pediam caras ervas e temperos importados. A pimenta, seguida pela canela, gengibre, noz-moscada, cravos da Índia, Ceilão, baía de Bengala e China. Essa verdadeira obsessão por especiarias importadas, afirma Strong, seria na verdade o maior legado romano à Idade Média. Contudo, até hoje Apício continua sendo um documento confiável e de leitura agradável. ■

► Apício: "De Re Coquinaria", (do latim "sobre a cozinha"), possivelmente escrito por Apício no século I DC, durante o reinado de Tibério. O livro é composto de onze partes, divididas por alimentos e suas preparações: 1. epimeles, 2. sarcoptes, 3. cepuros, 4. Pandacter, 5. ospreos, 6. Tropetes Aeropetes, 7. Polyteles volatilia, 8. Tetrapus avadripedia, 9. Thalassa Mare, 10. Halieus Piscatura e 11. excerpta para vinidario. Disponível em: <[http://translate.googleusercontent.com/translate\\_c?hl=en&url=translate.google.com&sl=es&tl=pt&u=http://www.intratext.com/X/LAT0337.htm#vsq=ALKJrhg29AJollfdaw-F47DWb0\\_0yRe-ag?](http://translate.googleusercontent.com/translate_c?hl=en&url=translate.google.com&sl=es&tl=pt&u=http://www.intratext.com/X/LAT0337.htm#vsq=ALKJrhg29AJollfdaw-F47DWb0_0yRe-ag?)> Acesso em 20/03/2006.





› Capítulo 1: Hedypatheia



24. Gastronomia

Essa obra é uma representação de um jantar de Bahram Gur com uma princesa indiana e sua grande comitiva com alimentos considerados *halal*.





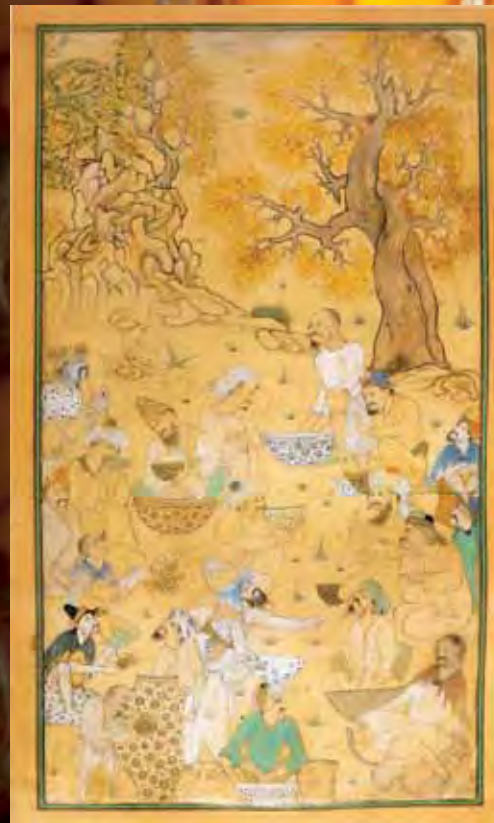


**A** prática islâmica, na Idade Média ia se tornando sofisticada e os árabes conquistavam as culturas culinariamente mais aventureiras. Algumas correntes islâmicas passaram a proibir muçulmanos de consumir especialmente animais carnívoros – como as aves de rapina, alguns moluscos, a maioria dos insetos, répteis, “animais com presas” e bebidas alcoólicas. Apesar disso ainda restava uma gama de ingredientes com os quais os primeiros cozinheiros muçulmanos medievais começaram a construir uma culinária islâmica com identidade. Grãos, leite, mel, vegetais, frutas, nozes, animais abatidos de forma correta, peixes e carne de caça – como javali, eram considerados permitidos, conseqüentemente, apropriados para uma refeição muçulmana e utilizados em larga escala pelos cozinheiros.

*Em várias passagens do Alcorão, começando com Surah 2:172-173, Alá ordena aos muçulmanos que “comam as coisas boas que Nós lhes fornecemos” e os proíbe de consumir o que é ilegal, mais especificamente carniça, sangue, porco, animais abatidos de modo impróprio, bebidas intoxicantes e qualquer coisa dedicada em adoração a outro que não Alá. Deste modo, para os muçulmanos os alimentos foram divididos, desde o início, em duas categorias, halal e haram, ou seja, o que é permitido e o que é proibido.* (FREEDMAN, 2009, p.135)

Contudo, apesar do rigor da dieta dos primeiros muçulmanos – ou até quem sabe por causa disso –, o Alcorão está repleto de alusões sobre a alimentação que aguarda um fiel na sua chegada ao Paraíso. Rios de vinho, leite que não talha e mel puro,

*fluindo por jardins com árvores frutíferas de todo tipo, onde a pessoa se senta em um trono dourado e a “carne de aves” é servida por saudáveis huris de olhos castanhos, enquanto*



SIMS, Eleanor. Peerless images: persian painting and its sources. Yale University Press, 2002, p.176. Esta cena representa um grupo de “darvishes”, num prado numa montanha tentando uma união mística com Deus por meio da ingestão de algumas bebidas alcoólicas, depois da expansão do Islã isso não foi mais permitido nem retratado, pois o álcool era algo considerado haram, ou seja, era algo proibido.





Califa recebendo convidados para banquete.

A proximidade geográfica com a Mesopotâmia e com as montanhas do Líbano e o Mediterrâneo, garantiam a Damasco uma grande variedade de alimentos (...).

*joventos esguios mantêm permanentemente cheio seu cálice de ouro e cristal". (H.D. MULLER, In: FREEDMAN, 2009, p. 137).*

Relato muito semelhante aos encontrados em Roma e Grécia, onde todos os fiéis seriam recepcionados "no paraíso" com rios intermináveis de vinho e leite.

Com a morte de Maomé e a expansão do Islã em 632, houve um grande crescimento demográfico dos adeptos da religião, e a extensão para além do deserto árabe concentrando-se em torno de Meca e Medina, colocou os primeiros muçulmanos em contato com gregos, egípcios e persas. Cada um desses encontros e cada região conquistada adicionava sabores e pratos típicos à culinária um tanto restrita pelas imposições do Alcorão.

Por volta da metade do século VII, a capital Meca foi mudada para a recém-conquistada



SIMS, Eleanor. Peerless images: persian painting and its sources. Yale University Press, 2002, p. 109. Esse manuscrito reflete a vida na cidade. Na parte inferior se vê um príncipe recebendo convidados para um banquete, esses convidados recebem taças de vinho, os serviços vem trazendo frutas e açúcar em forma de cones.



## › Capítulo 1: Hedypatheia

Damasco, citada por Freedman, como a cidade mais cosmopolita que os invasores muçulmanos já tinham visto. A proximidade geográfica com a Mesopotâmia e com as montanhas do Líbano e o Mediterrâneo, garantiam a Damasco uma grande variedade de alimentos, bem maior do que a simples dieta do deserto composta de grãos, tâmaras e carne. A mudança de Meca – bem limitada no terreno agrícola – para Damasco ainda garantiu os primeiros contatos com a culinária bizantina e persa, além de costumes e hábitos da corte greco-romana.

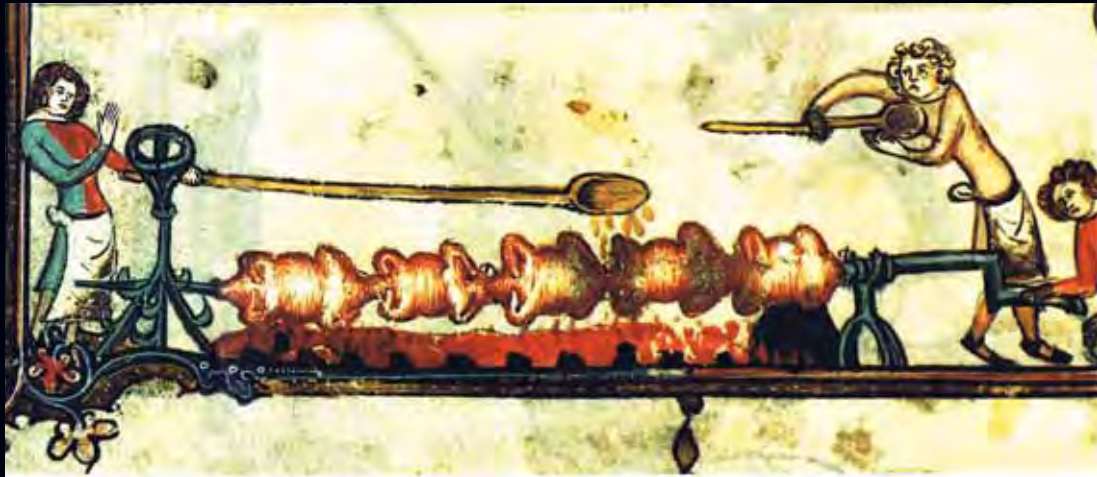
Em 762, a capital muda novamente, de Damasco para Bagdá. Cidade planejada às margens do rio Tigre, erguida quase totalmente sobre as ruínas de antigas cidades da Babilônia e Sassânidas, com material aproveitado dessas ruínas. Construída em três círculos concêntricos, tinha, ao centro, o palácio do califa e a grande mesquita. De acordo com Freedman, foi justamente em Bagdá que a culinária muçulmana atingiu seu mais alto status.

“Nesse clima de epicurismo, cozinhar não era tarefa a ser realizada por simples criados nos confins obscuros da cozinha imperial, mas uma atividade à altura do próprio califa.”

*de Bagdá já estava completamente obcecada por comida; não apenas por comer bem, mas também por ler e escrever sobre artes culinárias e até mesmo pela prática em si. Nesse clima de epicurismo, cozinhar não era tarefa a ser realizada por simples criados nos confins obscuros da cozinha imperial, mas uma atividade à altura do próprio califa. De fato, em uma das mais fascinantes histórias de as Mil e uma noi-*

*No começo do século IX, durante o reinado do lendário califa Haroun al-Rashid, a elite social*





Frangos sendo assados num espeto. Romance of Alexander, Bruges, 1338-44 (The Bodleian Library, Oxford, MS 264 fol 170v).

*tes, Sheherazade conta como Haroun al-Rashid, disfarçado, cozinha para um casal de namorados um prato de peixe que ele próprio pescara no rio Tigre.*

*Se cozinhar peixe não era uma atividade abaixo da dignidade dos califas abássidas, que logo após a mudança para Bagdá adotaram o estilo reservado e semidivino dos reis persas, além de seus extravagantes hábitos alimentares, escrever sobre culinária com certeza tinha igual valor. (FREEDMAN, 2009, p. 140*

Como em outras civilizações, no mundo muçulmano as refeições também representavam status. O cardápio de banquetes era algo tão elaborado que era digno de registro em poemas, algo no entanto corriqueiro em se tratando de califas, que eram os soberanos espirituais entre os muçulmanos. A humildade defendida por Maomé séculos antes cedia lugar a uma extravagância jamais vista desde a queda de Roma.

*Em feriados e dias especiais, uma refeição composta de vários pratos era servida para milhares de pessoas à custa do califa. E, quando os califas jantavam em casa com amigos, podiam se vangloriar do fato de que ao menos trezentos*

(...) desde o início desse período de “culto ao estômago” havia muitos médicos que, por questões de saúde, faziam restrições alimentares.

*pratos diferentes eram servidos numa só refeição. Assim como o número de mulheres no harém do califa, o número de pratos servidos em um jantar representava mais do que apenas o prazer de consumir. Era também uma maneira de o califa expressar sua riqueza e poder, e de os cidadãos de Bagdá sentirem orgulho da grandiosidade de seu governo e de vivenciarem, de forma indireta, as façanhas de um grande homem. (H.D.MULLER. In: FREEDMAN, 2009, p. 143)*

H.D Muller explica ainda que desde o início desse período de “culto ao estômago” havia muitos médicos que, por questões de saúde, faziam restrições alimentares. Foram escritos vários tratados sobre alimentação, em grande número baseados em teorias médicas gregas antigas.





## › Capítulo 1: Hedypatheia

Geralmente os estudiosos que escreviam sobre dieta, fossem eles médicos judeus, muçulmanos ou cristãos, eram vistos como figuras importantes na corte do califa. Eles eram frequentemente consultados durante o preparo de alimentos e, de modo frustrante, às vezes tinham o papel de proibir o califa de comer alguma coisa que julgassem incorreta.

*Contudo, alguns dos que se opunham ao consumo exagerado das elites sociais o faziam com base moral, argumentando que a devoção excessiva ao estômago impedia a verdadeira iluminação. Era o caso de Salih b. 'Abd Al-Quddus, que escreve no final do século VIII que 'vivemos no meio de bestas sempre à procura de novas pastagens, mas que não procuram a compreensão. Escrever sobre peixes e verduras é para eles um mérito, mas a exposição de assuntos realmente científicos os deixa entediados e cansados'. Realmente, o califa al-Mahdi achou os trabalhos de Abd al-Quddus tão entediados, cansativos e heréticos que, em 793, mandou matá-lo. (H.D.MULLER. In: FREEDMAN, 2009, p. 144)*

Neste contexto, a Bagdá medieval ficava situada ao centro do movimentado mundo islâmico, por onde passava uma enormidade de co-



(...) a gula desenfreada e grosseira era uma das únicas maneiras da classe alta expressar sua riqueza.

midas exóticas e de tradições culinárias, ditando o que era consumido e como era consumido. Um famoso exemplo, citado por H.D.Muller (In: FREEDMAN, 2009, p. 144), de como a cultura culinária de Bagdá influenciava o mundo é a história de Ziryab, um escravo liberto e músico que conseguiu emprego em Córdoba, na atual Espanha, na corte do bisneto do último omíada, tornando-se um dos maiores conselheiros de etiqueta já registrados.

Córdoba, em início do século IX, em nada podia ser comparada à Bagdá. Na época, recém liberta dos visigodos, encontrava-se como uma cidade em que a gula desenfreada e grosseira era uma das únicas maneiras da classe alta expressar sua riqueza. A comida, preparada de





modo pouco criativo apesar da grande variedade de ingredientes, era amontoada nos pratos e rapidamente devorada pelos comensais armados de colheres de pau e facas. A chegada de Ziryab a Córdoba, em 822, colocou fim a tudo isso. Embora tivesse sido contratado como músico, rapidamente estabeleceu um padrão para o comportamento das mulheres e homens andaluzes em questões como etiqueta, moda e culinária. Sua influência sobre hábitos culinários espanhóis e europeus persiste até hoje, segundo o texto de Muller.

Na cozinha Ziryab ensinou aos chefs andaluzes novos pratos orientais e convenceu os comensais de que valia a pena experimentar um velho ingrediente usado em Damasco: o aspargo. Uma de suas inovações mais significativas foi a introdução da prática do jantar composto de vários pratos. Embora já conhecido em Bagdá, esses jantares eram pouco usuais. “Entretanto, tornou-se um costume elegante na metade ocidental do mundo muçulmano, e, sob a direção de Ziryab, o jantar começava com sopa, seguida de peixe e, depois, ave ou carne e sobremesas; por fim, um pequeno prato de pistache ou amêndoas.” (H.D. MULLER. In: FREEDMAN, 2009, p.145) Percebe-se que esse é um estilo de jantar que permanece entre nós até hoje.

Ao contrário da Europa, no mundo islâmico sobreviveram alguns livros para contar a história dessa culinária dos tempos dos califas, com sua alta gastronomia medieval. Uma edição do

(...) a decoração era feita cuidadosamente com pequenos pedaços de frutas ou nozes, ou ainda ovos pochê, que ainda podiam ser coloridos com açafrão.

século X, chamado Kitab al-tabikh, em português, livro de culinária, é provavelmente o mais antigo livro culinário do período medieval em qualquer idioma. Lista centenas de alimentos, pratos, bebidas, utensílios, mas tudo com caráter enciclopédico. Outro exemplar já do século XI, ano 1226, é bem mais curto, contudo mais eficaz que o antecessor no que diz respeito a ingredientes e às instruções específicas de preparo.

Muitos pratos descritos nesse livro tem, além do sabor azedo, apresentam uma complexidade no preparo. Todos tem várias etapas minuciosas, incluindo moer diversos ingredientes em diferentes níveis de granulação, coar líquidos, misturar cuidadosamente várias especiarias e adicionar ingredientes especiais em momentos específicos do processo.

Nesse momento histórico é dada atenção especial ao aroma e impacto visual do prato. Segundo Freedman, pouco antes de irem à mesa os pratos eram borrifados com água de rosas, para realçar o aroma, a decoração era feita cuidadosamente com pequenos pedaços de frutas ou nozes, ou ainda ovos pochê, que podiam ser coloridos com açafrão. A instrução dada aos cozinheiros muçulmanos medievais era, ao final de cada receita, limpar a borda dos pratos para simplesmente realçar a apresentação.

Pouco se sabe sobre as receitas existentes entre Apício e as do século XIV na Europa, mas alguns relatos, como o do monge Giralus Cambrensis – que escreve em terceira pessoa – so-



## Durante a Idade Média aconteceram inúmeras mudanças nos hábitos alimentares que afetaram profundamente a história da gastronomia.

➤ **Hidromel:** Bebida fermentada a base de mel e água.

➤ **Clarete:** Bebida produzida de maneira semelhante ao vinho tinto, mas com uma boa proporção de uvas brancas, deixando o vinho com pouca cor.

➤ **Mosto:** Mistura açucarada destinada à fermentação alcoólica.

bre o jantar na abadia de Santo Agostinho em Canterbury, Kent no ano de 1180, descreve que já estavam em ação cozinheiros treinados, capazes de produzir pratos interessantes, mesmo trabalhando somente com tradição oral.

*Ele notou duas coisas: a multidão de pratos e a excessiva superfluidade de sinais que monges faziam uns para os outros. Havia o prior, que*

*passava os pratos aos monges que serviam, e estes, por sua vez, levavam-nos como presentes às mesas mais baixas; e havia aqueles para quem esses presentes eram dados, que faziam seus agradecimentos, e todos gesticulavam com os dedos, mãos e braços, e assobiavam uns para os outros em vez de falar, comportando-se de maneira extravagante, com modos mais liberais e frívolos do que decorosos; de modo que Giraldo parecia estar sentado num palco ou entre atores e bufões... E quanto ao número de pratos, devo dizer apenas que muitas vezes ouvi o próprio Giraldo declarar que 16 ou mais, muito caros, tinham sido postos à mesa em ordem, para não dizer de modo contrário a toda ordem [isto é, à ordem monástica]. Finalmente foram levadas todas as verduras a todas as mesas, embora pouco provadas. Havia muitos tipos de peixes, assados e cozidos, recheados e fritos, muitos pratos feitos com ovos e pimenta por hábeis cozinheiros, diversos temperos e condimentos compostos com a mesma habilidade para estimular a gula e despertar o apetite. Além disso podia-se ver em meio àquela abundância 'vinhos e bebidas fortes', hidromel e clarete, mosto e suco de amoras, e tudo que pode embebedar, bebidas tão finas que a cerveja, tal como é feita na Inglaterra e acima de tudo em Kent, não tinham lugar entre elas. (STRONG, 2003, p. 45)*

Durante a Idade Média aconteceram inúmeras mudanças nos hábitos alimentares que afetaram profundamente a história da gastronomia. A cultura bárbara não se baseava na agricultura como a romana, mas na exploração de recursos naturais – gado criado solto e caça. A trindade mediterrânea de pão, óleo e vinho tinha sua contrapartida bárbara em carne, leite e manteiga. No entanto, a longo prazo, a deca-







O jardim das delícias, Hieronymus Bosch. Detalhe central da obra carregada de uma mentalidade medieval. Traz a representação da luxúria, do gozo e do prazer efêmero.





## › Capítulo 1: Hedypatheia

(...) seria um erro considerar que nos séculos XIV e XV predominava um sistema culinário estável, parece impossível falar de uma cozinha medieval.

dência de Roma e a ascensão de reinos bárbaros resultaram numa síntese culinária e não em uma batalha. A passagem para alimentos derivados de florestas, pastos, riachos, lagos e rios era compensada pelo fascínio bárbaro diante das tradições romanas que sobreviveram nos territórios conquistados. Tal fascínio seria forçado pela progressiva conversão ao cristianismo,

uma fé enraizada na tradição clássica, com pão, óleo e vinho sendo utilizados em suas cerimônias mais importantes. Contudo, seria um erro considerar que nos séculos XIV e XV predominava um sistema culinário estável, parece impossível falar de *uma* cozinha medieval. Nesse campo da gastronomia medieval, que ainda é bem pouco explorado, as falsas pistas são quase tão abundantes quanto as teorias duvidosas.

Ao mesmo tempo, a comida tornou-se cada vez mais ligada a hierarquia. Tal diferenciação já estava presente na antiguidade, mas acabou permanecendo e até crescendo na medida em que a sociedade feudal assumia sua estrutura piramidal. A dieta da elite era, ao mesmo tempo, mais variada e seletiva na qualidade de alguns alimentos. A ciência dietética exposta por um antigo, chamado Antimo, hoje chamado São Antimo de Roma, já havia recomendado a





BRUEGHEL, Pieter. *A luta entre o Carnaval e a Quaresma*, 1559. Óleo sobre madeira de carvalho, 118 x 1645cm. Museu Kunsthistorisches, Viena.

carne, produto básico da dieta bárbara, como essencial para a força física. E essa era a força que preocupava diretamente a nobreza feudal, cujo papel na sociedade limitava-se a lutar e caçar como um treinamento para a guerra. Inevitavelmente, portanto, a carne, sendo a fonte de proezas físicas, passou a ser encarada como um atributo de poder e comando. Da mesma forma, a interdição de carne para malfeitores de alta estirpe no período carolíngio enfatizava seu significado como fonte de força e poder. Essa somatória entre carne e poder explica também as quantidades imensamente esbanjadoras consumidas pelas classes dominantes. Comer bastante era literalmente um sinal de verdadeira nobreza e o consumo de alimentos frescos um sinal de status.

Na Idade Média, os Cruzados começam a fazer contato com a culinária do Islã, promovendo assim um intercâmbio e um refinamento da

Nas tradições árabes o açúcar, açafrão e pimenta eram tidos como possuidores de grandes virtudes médicas.

culinária medieval. Fora isso os árabes desde o século VIII estavam estabelecidos na Sicília e no século IX ficaram a um passo da Itália e a Península Ibérica era ocupada em grande parte por eles.

Nas tradições árabes o açúcar, açafrão e pimenta eram tidos como possuidores de grandes virtudes médicas.

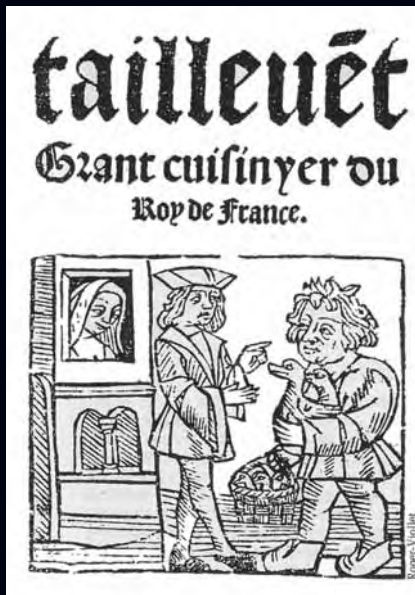
*O mundo muçulmano influi bem menos do que se supunha para essa mudança de gosto. Essa*





› Capítulo 1: Hedypatheia

36. Gastronomía



Viandier. Edição do século XIV.

*influência se deve, mais do que aos costumes trazidos das cruzadas, à introdução no Ocidente dos textos médicos traduzidos do árabe, e com eles todo um arsenal farmacêutico do qual faziam parte as especiarias.*

*A mudança das preferências em matéria de especiarias traduziu-se pelo desinteresse pela pimenta, que fazia parte de 80% das receitas de Apicius. No fim da Idade Média ela perdeu sua importância na cozinha ocidental, principalmente para o gengibre. Na França, o declínio foi mais precoce e mais acentuado, a ponto de essa especiaria, outrora muito preciosa, ser marginalizada a partir daí. Isto vale pelo menos para a cozinha mais elaborada, porque a pimenta continua sendo maciçamente importada pelos mercadores venezianos. Não há nisso qualquer paradoxo: com certeza seu preço baixo fez com que deixasse de ser privilégio de uma elite, sendo por isso preterida por esta. Prova disso é que a ela passou a preferir substâncias igualmente picantes, mas muito mais caras, como o pimentão da Índia ou a malagueta, cujo mapa de distribuição é exatamente inverso ao da pimenta do reino. (MONTANARI, 1998, p. 452)*

A privação de gorduras de carne e de laticínios, conseqüentemente da carnalidade e seus vícios associados, como gula e luxúria, ajudaria a assegurar a salvação da alma.

O livro mais antigo de culinária da França data do século XIV. O *Viandier*, cita uma combinação de elementos ácidos com especiarias, e essa combinação aparece em mais da metade dos pratos da mesma compilação, definindo um gosto tipicamente francês pelo picante. O *Viandier* também identifica o domingo, a terça-feira e a quinta-feira como os dias de carne.

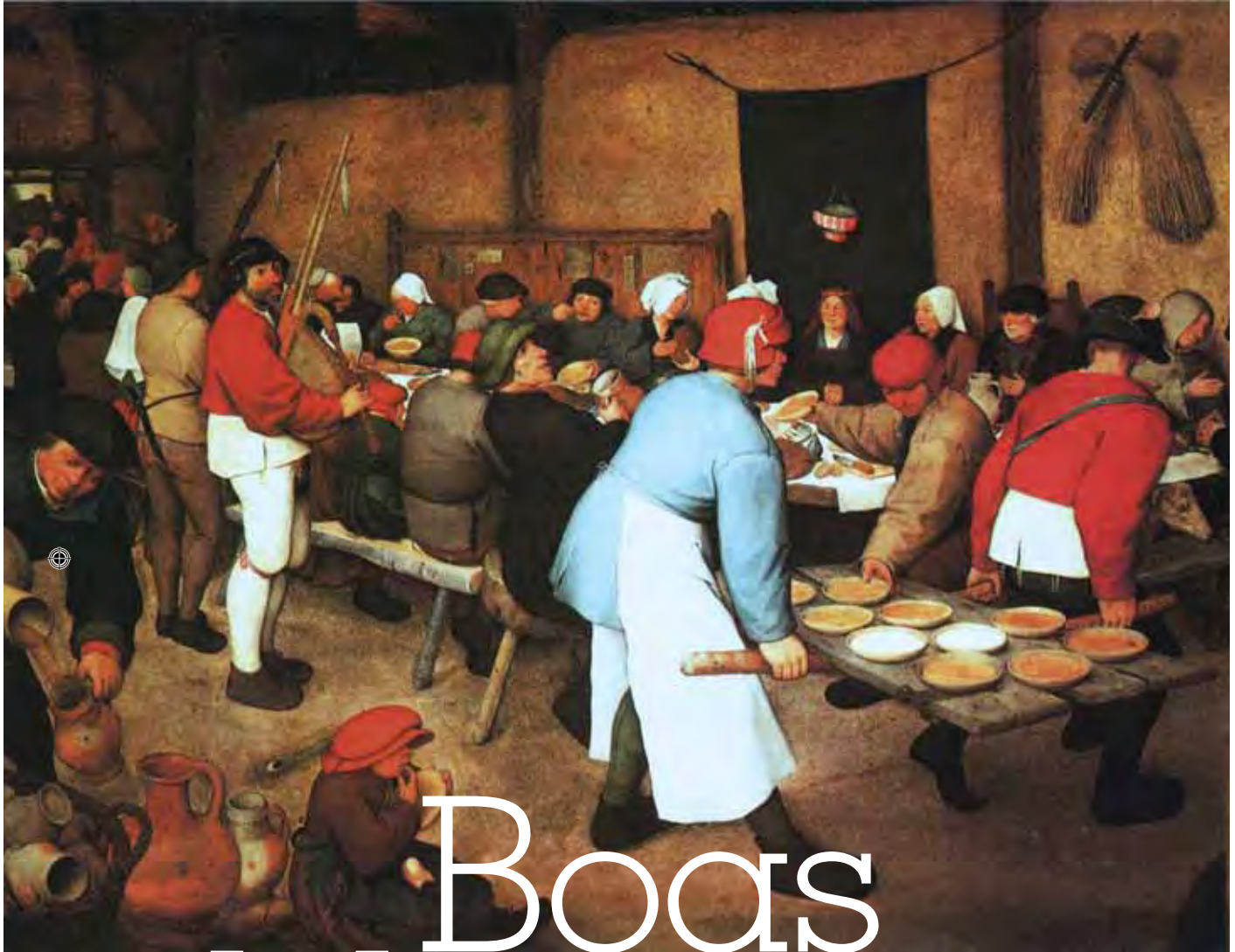
A associação entre dieta e virtude era um padrão alimentar determinante no mundo antigo. Depois do século IV, o cristianismo começa a estimular a abstinência por acreditarem nos seus benefícios espirituais: a salvação da alma seria facilmente alcançada pela privação de gorduras da carne e laticínios, ou seja, pela privação da carnalidade e seus vícios associados, por exemplo gula e luxúria. Todo esse culto ao jejum é fundamental para a compreensão da culinária e da identidade da gastronomia medievais.

*Na Inglaterra, no final do século XIII, uma residência nobre praticava a abstinência de carne em quase metade dos dias do ano: durante a Quaresma, todas as sextas-feiras e sábados, em muitas quartas-feiras, na véspera das festas dos evangelistas e das grandes festas Marianas, além de mais alguns dias, de acordo com a devoção pessoal. Os mais devotos adotavam períodos adicionais. Em outras partes da Europa os costumes eram diferentes. (FREEDMANN, 2009, p.166) ■*





› Capítulo 1: Hedypatheia



# Boas Maneiras

Sua invenção e a mesa cristã





**A** Embora os alimentos estivessem intimamente ligados à crença religiosa nas culturas grega e romana, em caso algum a religião tentou controlar quando e o que as pessoas comiam. Do tempo de Homero (séc. VIII a.C. aproximadamente) até a suspensão cristã do sacrifício pagão no final do Império Romano, o papel da comida na adoração e nos festejos a ela associados, permaneceu basicamente o mesmo: sacrifício solene de um animal, seguido pela divisão da carne, com uma porção para a divindade colocada no altar e o resto partilhado, igualmente, cozido e consumido numa festa – na qual se considerava a divindade presente como convidada de honra. Segundo Roy Strong (2003), com a conversão do imperador Constantino em 312, quando o cristianismo tornou-se a religião oficial do Império Romano, tudo isso foi condenado a mudar.

O cristianismo herdou da tradição judaica de prática regular, o que e quando as pessoas comiam. Juntamente com o sexo, a comida tornou-se sujeita a regras determinadas por Deus e, portanto, uma questão de conduta ética. Mas isso evoluiu ao longo do tempo. Os evangelhos, bem como as epístolas paulinas, não demonstram qualquer preocupação especial com a comida. Sua abordagem é natural e casual, encoraja o bem-estar entre os que assistiam ao banquete, considerando as numerosas ocasiões para comerem juntos como meio de fortalecer o sentimento de irmandade e convivência. Embora o jejum tivesse tanto lugar na tradição religiosa greco-romana como na judaica, não havia qualquer tentativa no cristianismo primitivo de promovê-lo, visto apenas como um poderoso suplemento da oração.

No cristianismo jejum era um “martírio” auto-imposto durante um período de perseguição. Seu desenvolvimento como sinal de santidade vem tanto da tradição judaica, quanto dos escritos dos filósofos pagãos, defensores da serenidade e do rigor sexual. Envolvia também uma certa resistência ao culto difundido na

antiguidade pelo corpo saudável, forte e bonito, o que poderia ser em parte conseguido pela observação cuidadosa de certas regras na dieta. O efeito a longo prazo dessa prática foi uma forma de ascetismo cristão no qual a fome voluntária se transformou num aspecto do caminho para a perfeição.

*No século VI, o ato de comer era visto como uma tentação que levava ao pecado da gula. Aos poucos, sob a égide da Igreja Católica, o jejum sistematizou-se. Na Igreja ocidental, quartas-feiras e sextas-feiras tornaram-se dias de jejum, que também precedia o batismo e acompanhava qualquer penitência prolongada. Inicialmente praticado apenas da Sexta-Feira Santa à manhã de Páscoa, estendeu-se de início por toda a Semana Santa, e depois, no século IV, pelos 40 dias que vieram a ser chamados de Quaresma. Para os leigos, jejuar não significa uma redução global da quantidade de comida, mas sim total abstinência de carne, aqui apresentada em seu papel de símbolo de violência, morte e todas as formas de corporeidade e sexualidade. (STRONG, 2003, p. 49)*

Os documentos monásticos são os únicos registros detalhados sobre a comida e a mesa desses séculos. Foram estabelecidas uma série de regras, coisas permitidas e proibidas entre os monges. O monge não pode ser um “bebedor de vinho” nem “um grande comedor”. Cabia que fizesse as refeições em silêncio, se precisasse se comunicar deveria fazê-lo somente com sinais, era estabelecido o número de refeições por dia e em quais horários deveriam ser servidas. O que fica claro nesse momento, é a construção de regras de conduta, de boas maneiras à mesa e, de alguma forma, no mosteiro haverá a continuidade do que a vila interrompeu, inclusive foi preservado um aspecto que só irá reaparecer com a **vila renascentista**: uma sala usada apenas para as refeições.

Outra mudança importante ocorrida nesse período diz respeito a posição do comensal à

Na página ao lado, festejo medieval.

► *Vila renascentista, ver em: CANFORA, Luciano. “Um ofício perigoso”. São Paulo: Perspectiva, 2003.*





## › Capítulo 1: Hedypatheia

mesa, de reclinado para sentado. É possível estabelecer uma datação dessa mudança a partir de pinturas da Última Ceia. Se a posição do comensal mudou, o mesmo aconteceu no formato da mesa, que por volta de 1100 tornou-se retangular e quase universal. E por volta de 1300 muda também o lugar de honra, que anteriormente era ao centro da mesa como na figura abaixo de Veronese, e transfere-se para a extremidade esquerda como na figura de Caliari.

► **Senescal:** Mordomo das casas reais. Tinha sob seu comando um comprador de alimentos; três cozinheiros; um zelador, que tomava conta do fogo na cozinha e no salão; um cuteleiro, que tomava conta do sal e da cutelaria; um mordomo, com uma equipe que cuidava do vinho; um pasteleiro, que com uma equipe de quatro ajudantes, produzia o pão necessário para cada refeição. In: STRONG, 2003, p.63.

► **Germânicos:** Der wälsche Gast (o convidado italiano). Tem forma de um poema com cerca de 15 mil linhas, da autoria de Tommasino di Circlaria (Tommasino di Circlaria).

O banquete continua sendo, nessa época, uma importante forma de “contenção” social, e durante os séculos XI e XII torna-se fundamental, esse importante evento culinário celebrava a relação entre senhor e seus vassallos – e o poder que essa relação produzia.

Na própria cozinha as relações hierárquicas ficavam cada vez mais fortes com o surgimento de novas e importantes funções, e com a especialização: como o *senescal*, mordomo, camarista, pasteleiro, cuteleiro, zelador. Comer tornou-se cada vez mais um ato solene onde toda casa tomava parte.

A divulgação da etiqueta à mesa começou a ser feita de forma escrita, retirando dos mosteiros a exclusividade dessas regras e demonstrando sua importância e a demanda por tais orientações. O mais antigo tratado de boas maneiras, *O Convidado Italiano*, de Tommasino di Circlaria, data aproximadamente de 1215 e foi escrito em forma de poema, por um italiano para os *germânicos*. O poema era dirigido aos jovens cavaleiros:

*Quando ele começa a comer,  
Com a mão nada toca  
Além da comida: isto é fazer bem as coisas.  
Não se deve comer o pão  
Antes de serem trazidos os primeiros pratos.  
O homem deve ter muito cuidado  
De não pôr [comida]  
Nos dois lados da boca.  
Neste momento deve ficar em guarda  
Para não beber ou falar  
Enquanto tiver alguma coisa na boca.  
Aqueles que se viram com o copo para os  
companheiros,  
Como se estivessem prestes a entregá-lo,  
Antes de afastá-lo dos lábios, que balançam o  
vinho de dentro,  
Que, bebendo, olham sobre o copo  
[Fazem o que] não é adequado a homens  
cortezes.*

(STRONG, 2003, p. 64)

Além da divulgação escrita das boas maneiras aparecem inúmeros livros de culinária, o que pressupõe uma classe alta consciente do que comia, obviamente que para os cozinheiros medievais, provavelmente analfabetos, sua tradição continuava sendo transmitida oralmente e esses manuscritos, feitos um a um, e naturalmente caros, não pertenciam aos que cozinhavam e sim àqueles para quem eles trabalhavam. Essa multiplicação de manuscritos denota também um interesse leigo pela culinária, assim como nos



VERONESE, Paolo. **Casamento em Cana**, 1563. Óleo sobre tela, 666x 990cm. Museu do Louvre, Paris.



CALIARI, Benedetto. **Última ceia**, segunda metade do século XVI. Óleo sobre tela. Basílica de São Giovanni e Paolo, Veneza, Itália.







manuais de etiqueta. Reflete também o fato da culinária estar se tornando tão sofisticada que era preciso uma transmissão escrita.

A enorme elaboração registrada nesses livros é um indicio crescente do interesse da corte pela comida como aspecto importante da cultura e da emergência de uma classe de *nouveaux riches* – que encarava as artes da mesa como parte de uma nova arte de viver.

Por volta de 1420, um chef chamado Chiquart – nos arquivos da cidade de Valais, Suíça, encontra-se o manuscrito “Du Fait de Cuisine” datado de 1420 –, que durante 25 anos foi cozinheiro da família ducal de Sabóia, compilou um volume de receitas. Volume este escrito a pedido do duque Amadeu VIII e nele é possível ver que Chiquart descreve seu trabalho como arte e ciência. Os duques de Sabóia eram ligados diretamente, por laços de casamento, aos duques de Borgonha, o livro é citado como cheio de receitas de um tipo que impressionaria as cortes mais ricas e ostentadoras do final do período medieval.

## O desejo de dotar o alimento de forma e cor era muito grande nessa época.

A corte de Borgonha no século XV, por sua vez, não possuía nenhum chef ou livro de receitas, segundo Strong, penso que talvez porque a ênfase da sua culinária não estava no gosto da comida e sim na sua aparência.

O desejo de dotar o alimento de forma e cor era muito grande nessa época. De repente passou-se a exigir que a comida assumisse uma forma que não apenas valorizasse o status do comensal, mas o afirmasse. Os cozinheiros começaram a transformar os alimentos que cozinhavam num espelho de tudo que era mais admirado na sociedade no final do período medieval, convertendo-os por meio de forma, cor e padrão numa visão superabundante de riqueza, beleza e aristocracia. Tal aspiração está contida no *Ménagier*. Sempre que qualifica um prato de *bonne* ou *belle*, refere-se não ao gosto mas sim a



IRMÃOS LIMBOURG, *As Mui Ricas Horas do Duque de Berry*, 1410. Iluminuras, 21 x 29 cm. Chateau de Chantilly, França.

aparência. Aqui se testemunha a maior revolução histórica da alimentação, na qual, o lado físico do comer é deslocado para o prazer estético do olhar. Em suma, a ênfase desloca-se da boca para os olhos. Passamos a ter o que chamo “estética do gosto”. Camporesi defende que o olho destrona o nariz nessa época, ou seja, o olho “favorece e exalta a policromia do desfile, o minueto das taças, o baile das iguarias. Policromia e miniaturização fundem-se no concerto bem temperado da refeição como numa graciosa frase musical”.

A corte de Borgonha transformou as refeições quase numa versão de *missa leiga*, onde a mesa ficava como num altar, consumia-se pão e vinho e o foco era o processo cerimonial e lavagens rituais, beijava-se objetos como se fossem relíquias, até mesmo a taça ducal era elevada quando levada em procissão, num gesto que evocava a elevação do cálice consagrado. O jantar real havia atingido a dimensão de um ato de Estado e a comida assumiu um papel importante, que mais tarde desempenharia nas monarquias renascentistas e barrocas. ■

►“Du Fait Cuisine”: Texto disponível em inglês no site <[http://davidfriedman.com/medieval/cookbooks/Du\\_Fait\\_de\\_Cuisine/Du\\_Fait\\_de\\_Cuisine.html](http://davidfriedman.com/medieval/cookbooks/Du_Fait_de_Cuisine/Du_Fait_de_Cuisine.html)>. Acesso em: 30 abr. 2006.

►*Le Ménagier de Paris*: é um guia medieval francês de 1393 que ensina as jovens esposas sobre o comportamento apropriado durante o casamento e a administração da casa. Inclui conselhos sexuais, receitas e dicas de jardinagem. Foi descrito por Viandier de Taillevent.

►*Missa leiga*: missa realizada por cidadãos comuns, condenada até hoje pela Igreja Católica.





› Capítulo 1: Hedypatheia



42. Gastronomia





BOTTICELLI, Sandro. *História de Nostalgia degli Onesti*. Têmpera, 83 x 142 cm. Parte 3: Banquete na floresta de pinheiros. Museu do Prado, Madri, Espanha.

A corte de Borgonha serve de exemplo para festejos e agora tem uma “concorrente” a altura: a corte de Este. Comer era um aspecto central na legitimação da importância de cada uma, e foi no ducado de Ferrara que o modo renascentista assumiu sua forma mais característica.

Cada serviço tinha sua própria música ou tipo de espetáculo, tudo perfeitamente integrado com a maneira de servir, numa forma que na linguagem moderna poderia ser chamada de *happening*.

*Um cortesão tocou um solo de alaúde, uma moça cantou madrigais, canções alla Pavana in villanesco que era uma coisa maravilhosa de se ouvir. Camponeses executavam um morisco, bufões representaram alla Bergamasca e alla Veneziana, um homem vestido de Orfeu cantou, acompanhado por uma lira, uma sonata alla alemana. E quatro moças francesas entoaram canzoni di gorga (a duquesa era francesa). Assim, todos os recursos musicais da corte de Este foram exibidos, sendo as apresentações vocais e instrumentais intercaladas com danças coreografadas. A festa chegou ao fim as cinco da manhã. Distribuíram-se presentes, luvas perfumadas, brincos, bússolas e anéis. Num grand finale, 20 rapazes vestidos de libré e carregando tochas irromperam vindo do caramanchão e dançaram um último morisco.* (STRONG, 2003, p.114)

O que coloca essa ceia à parte é o fato de que se tratava de uma ocasião privada, informal. Encontramos preocupações semelhantes com a decoração e as iguarias esculpidas em outras cortes, mas apenas em festas de grande significado político. Ainda esta ceia em particular, mostra perfeitamente o estilo de comer no Renascimento, quando não apenas a culinária mas a maneira de apresentá-la significava um requinte e elegância desconhecidos do mundo medieval.

>A Família este era o ramo italiano de uma importante dinastia europeia de príncipes, foi soberana nos Ducado de Ferrara (1440-1597) e no Ducado de Modena (1288-1640), além de importantes mecenas durante o Renascimento.

>Serviço: o uso do termo serviço vem do inglês course, ou andadura do jantar, ou a sequência de pratos. CAMPOS, Piero. “Hedonismo e exotismo. A arte de viver na época das Luzes”. São Paulo: UNESP, 1996.

>Happening: esse termo é criado no fim dos anos 1950 pelo americano Allan Kaprow para designar uma forma de arte que combina artes visuais e um teatro sui generis, sem texto nem representação. As improvisações conduzem a cena – ritmada pelas ideias de acaso e espontaneidade – em contextos variados como ruas, antigos lofts, lojas vazias e outros. o happening ocorre em tempo real, como teatro e a ópera, mas recusa as convenções artísticas. Definição retirada do site Itaú Cultural, disponível em: [http://itaucultural.org.br/aplicexternas/enciclopedia\\_ic/index.cfm?fuseaction=termos\\_textoacd\\_verbetz=3647](http://itaucultural.org.br/aplicexternas/enciclopedia_ic/index.cfm?fuseaction=termos_textoacd_verbetz=3647). Acesso em: 20 dez. 2011.





## › Capítulo 1: Hedypatheia



BRUEGHEL, Jan. *Os sentidos da audição, tato e paladar*, 1618. Óleo sobre painel, 176 x 264 cm. Museu do Prado, Madri. Banquete informal.

*Já tínhamos encontrado esculturas de açúcar antes, mas não como enfeites de mesa na abertura de um banquete. Além disso tratava-se aqui de figuras da mitologia clássica esculpidas, sem dúvida em imitação às antigas. Os guardanapos dobrados com grande cuidado também eram novidade, e a descrição da entrada e do primeiro serviço sugere que estamos diante de uma cozinha muito mais refinada. Acima de tudo, fica claro que testemunhamos um banquete concebido como uma experiência a ser desfrutada por todos os sentidos, sem qualquer sentimento de culpa. O olhar fica maravilhado com todos os aspectos, da decoração ao arranjo dos pratos. O olfato pode apreciar o delicado odor da água perfumada oferecida para as abluções, bem como o aroma dos alimentos que, ao serem comidos com a mão, também satisfazem o sentido do tato. E todo o tempo a audição se delicia com os doces sons da música. Em suma, o simples*

*ato de comer transformou-se numa expressão de arte sensual.* (STRONG, 2003, p.115)

Percebe-se claramente que na Renascença o naturalismo não fica presente só nas artes plásticas, estende-se também a gastronomia. Há uma intenção de apresentar ao comensal uma verosimilhança ilusionista quando esculpe-se figuras clássicas em açúcar para serem apreciadas nos banquetes. Os cozinheiros até o século

O banquete consegue finalmente abraçar todas as sensações produzidas pelos cinco sentidos humanos, colocando-se a serviço do sensório, que transmite informações e com essas informações é construído o conhecimento.





XX, assim como na pintura, consideravam que a perfeição da arte residia em criar imitações ilusórias da natureza nessas esculturas que ficaram tão em moda até a Revolução Francesa com o cozinheiro Carême.

O banquete consegue finalmente abraçar todas as sensações produzidas pelos cinco sentidos humanos, colocando-se a serviço do sensorio, que transmite informações e com essas informações é construído o conhecimento. O artista Brueghel ilustra em algumas obras essa nova tendência, de aliar o gosto pela música ao paladar, pelos objetos, pelos ingredientes raros, supõe-se que poderia haver essências no ambiente para aspiração de perfumes.

Nestas obras Brueghel faz um estudo de alguns dos sentidos humanos. No primeiro quadro (página ao lado) ele privilegia a audição, o tato e o paladar. Pode-se ver na imagem uma família em um banquete informal, numa das cabeceiras da mesa a mãe amamenta o filho e ouve a música executada pelo violonista ao seu lado, algumas crianças brincam na cena e alguns convidados servem-se sozinhos, pois justamente pela informalidade esse banquete não tinha

empregados. As mesas da cena estão repletas de alimentos e as paredes cobertas de obras de arte. Os sentidos que o autor se propõe são facilmente percebidos pela existência da música, da amamentação e da alimentação no banquete.

No segundo quadro, que pode ser visto abaixo, uma mulher está acompanhada por um sátiro, que é uma figura mítica e que parece servir o vinho na cena no canto esquerdo da tela. Parece ser um banquete feito na varanda de um palácio, as paredes são cobertas de obras de arte e esta mulher come sozinha. A mesa está repleta de alimentos, crus e cozidos, o chão também é coberto de alimentos, observa-se peixes, patos, frutas, lebres, uma cabeça de javali no canto direito inferior, pavões, um cervo dependurado e eviscerado. Toda essa representação diz respeito também a diversidade de carnes que se poderia cozinhar na época. A existência de um sátiro servindo o vinho faz alusão à luxúria, certamente sem conotação de pecado, somente para inebriar o paladar.

Giovan Battista Rossetti, trabalhou para Afonso II, de 1557 a 1576 na função de scalco e em 1584 publica *Dello Scalco*, onde explica as



RUBENS, Peter Paul e BRUEGHEL, Jan. **O sentido do paladar**, 1618. Óleo sobre painel, 64 x 109 cm. Museu do Prado, Madri.





## › Capítulo 1: Hedypatheia

funções desse profissional. Segundo ele, os atributos do scalco incluíam uma bela presença, elegância no vestir, conhecimentos, atenção e presteza. Tinha como obrigação organizar todos os banquetes da corte, escolhia o lugar, a decoração da mesa e do salão, cardápio, seleção de músicas, dobra dos guardanapos, roupa dos criados e presentes para os convidados.

*As habilidades de Rossetti são mostradas também em outro banquete para o casamento ducal de 1565. Neste, os convivas foram presenteados com a ilusão de comer sob o mar. O teto foi pintado com ondas e monstros marinhos, a toalha de mesa tinha ondas, os guardanapos eram dobrados como peixes, os saleiros reproduziam animais marinhos e até mesmo os pratos de maiólica eram conchas. O final foi um triunfo de Netuno com 90 esculturas de açúcar em volta da divindade. (STRONG, 2003, p.119)*

A Renascença, com suas alegorias e coreografias do banquete, ficou para trás. A refeição ainda era um exercício de discriminação social, mas de tipo muito diferente. Ter o nome marca-



TROY, Jean François de. **O almoço de ostras**, 1735. Óleo sobre tela, 180 x 126 cm. Musée Condé, Chantilly, França. Essa imagem retrata a informalidade de não ter criados a aristocracia toma contato com a informalidade.

do pelo rei era o ápice da aspiração, permitindo entrar em outro mundo e deixar os que não eram premiados com inveja e possivelmente com bastante ressentimento, conforme Norbert Elias.

Luis XV (1715-1774), cujas paixões eram a comida, a caça e as mulheres, tinha na Marquesa de Pompadour uma amante em que os três vícios coincidiam. Educada, preparada e bonita, tinha não apenas inteligência, mas extremo bom gosto. Assim, foi capaz de criar e manter em torno do rei um mundo privado no qual as aventuras da caça e do amor podiam florescer – e também em que seu gosto pela comida se realizava numa nova forma de refeição, o *souper intime*.

O *souper intime* seria um jantar reservado nos aposentos do rei, bem distante do ritual público do jantar real anteriormente praticado, onde o número de convidados era extremamente baixo e que os criados só ficavam até o início do serviço, depois se retiravam para uma liberdade maior nas conversas.

Na verdade esse tipo de refeição foi deliberadamente construída para que o rei pudesse escapar ao rígido protocolo da vida em público. Ceias semelhantes só haviam sido dadas pelo tio de Luis XV, Felipe, Duque d'Orléans, no Palais Royal de Paris. Neste caso, o objetivo tinha sido em grande parte a gula. O Duque d'Orléans havia aprendido a cozinhar na Espanha, e passou a usar os ingredientes afrodisíacos para a sedução dos convivas. Esta também se tornou parte do cenário de Luis XV, ali ele podia deleitar-se na caça e depois entregar-se a festas íntimas com os camaradas da caçada e um grupo seletivo de mulheres encabeçadas pela Marquesa de Pompadour. Esses jantares tinham uma atmosfera de alta moda, flertes, mexericos; o uso da mesa redonda poupava os comensais das complicações de precedência. A ausência de criados em grande parte da refeição, como se observa no quadro ao lado e na próxima página, não apenas desinibia a conversa como também o livre fluxo de vinho, que era colocado, junto com os copos, diretamente sobre a mesa.

A tendência à privacidade acarretou outra inovação, o cardápio, uma listagem por escrito da sequência de pratos a serem servidos. Em primei-

›Giovanni Battista Rossetti, trabalhou para Afonso II de 1557 a 1576 como scalco. Em 1584 publica *Dello scalco*, onde explica as funções desse profissional. Segundo ele, os atributos do scalco incluíam uma bela presença, elegância no vestir, conhecimento, atenção e presteza. Organizava todos os banquetes da corte, escolhia o lugar, a decoração da mesa e salão, cardápio, seleção de músicas, dobra dos guardanapos, roupa dos criados e presentes para os convivas.

›*souper intime*: sobre o aparecimento do "souper intime", ver Béatrix Savle, Versailles Gardens.





Foi preciso que o comer atingisse um ápice de grandeza tão opressora que era imperativo livrar-se desse espetáculo.

ro lugar havia menos serviços, apenas quatro pratos, mais a sobremesa. No entanto, é bem claro que tais cardápios marcavam um intenso interesse dos convidados que efetivamente comeriam. Pode-se dizer então que começava então a era do gourmet. Onde gourmet era aquele considerado um conhecedor e apreciados dos alimentos.

A sequência dos serviços mais formais, conforme Strong relata:

*A refeição iniciava-se com sopas e ragus ou oilles, passava para uma imensa variedade de entradas, depois para os assados e finalmente para os petit entremets. Nessa estrutura havia uma nova progressão, do picante ao doce. E também, o que é notável, incluíam-se pratos atribuídos a certas pessoas, ou que lhes levavam o nome, como Dindon du mareschal de Richilieu ou Pâté de madame la Marquise de Pompadour. O que isso quer dizer? Será que esses importantes personagens realmente cozinhavam tais pratos, ou eles eram spécialité de suas maisons? O que certamente podemos ver é que refletem uma culinária de complexidade até então desconhecida. (STRONG, 2003, p. 183)*

Um grande caminho foi percorrido desde o início do século XVII, onde as refeições eram extremamente formais e seguia-se fielmente um protocolo. Chegou-se à refeições onde a hierarquia era quebrada, os convidados se serviam, o foco estava nos discursos e nas inter-relações sociais elegantes. Nessas refeições, a arte culinária tornou-se tão interessante que os convidados queriam ler o que seria servido. A descrição do prato tornava-se um anúncio do gozo, o prenúncio do prazer em saborear pela maneira narrativa.



MOREAU, Jean-Michel. **Jantar Elegante**, 1781. Louvre, Paris.

Na figura acima percebe-se a informalidade e a ausência de serviçais, o que traria uma maior possibilidade de interação entre os convidados.

Claro que todas essas mudanças são muito mais complexas do que meramente proporcionar momentos de genuína descontração ao rei. Os *souper intimes* jamais poderiam ter ocorrido sem a perda da fé inocente da verdade do que se vê, ou seja, a ideia da mesa como veículo para o cerimonial e a alegoria. Outra mudança foi o aparecimento dos ideais sociais dos filósofos do Iluminismo e é preciso dizer que essas mudanças não foram simultâneas em toda Europa Ocidental, ocorreram somente na França. Foi preciso que o comer atingisse um ápice de grandeza tão opressora que era imperativo livrar-se desse espetáculo.

E nesse momento é importante dizer que na Renascença se testemunhou a chegada de novos ingredientes vindos das Américas, como abóbora, tomate (que só será usado na cozinha muito mais tarde), milho e feijão, para não mencionar o peru, que iria substituir o pavão da mesa renascentista. O gosto também se modificou e a carne de boi, por exemplo, que anteriormente era vista como algo apropriado para a criadagem, mas não para as mesas nobres, passa, juntamente à carne de vitela, a ter um status mais elevado. ■





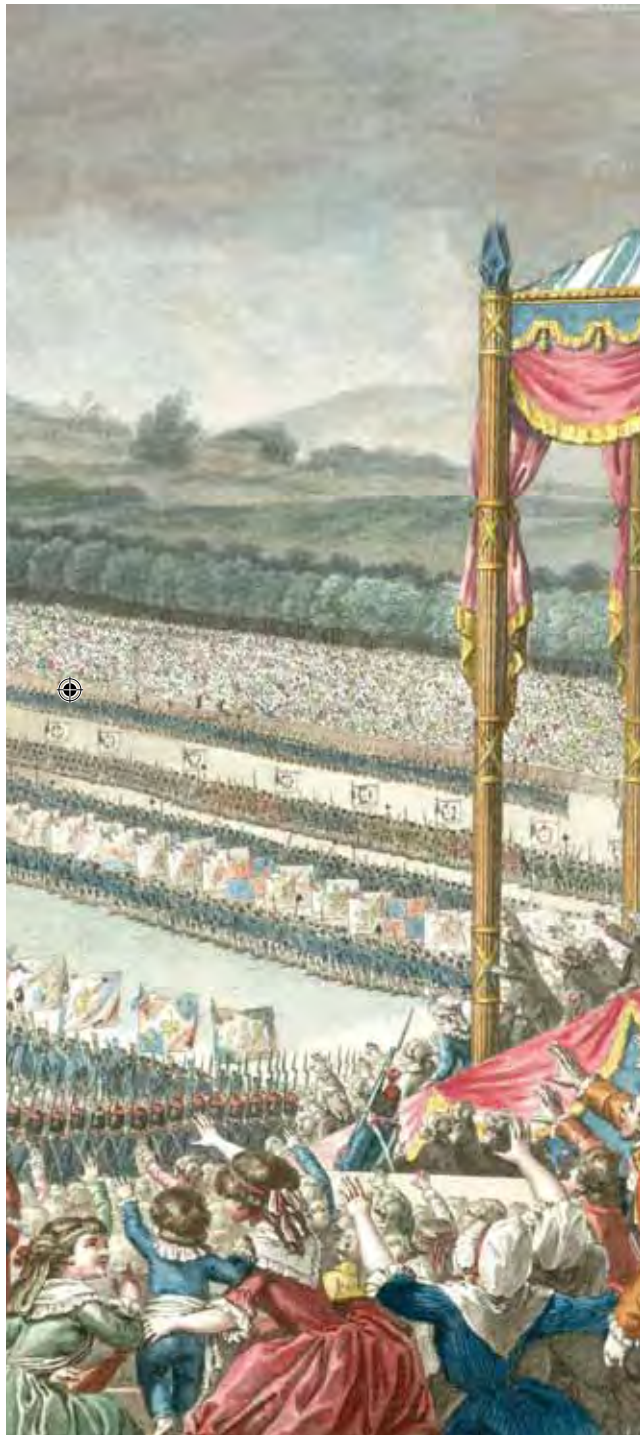
› Capítulo 1: Hedypatheia



48. Gastronomia







## Período 1789-1799: A revolução, as refeições comunitárias e a invenção do restaurante

Poucos acontecimentos na história moderna tiveram repercussão tão grande quanto a Revolução Francesa.

Em julho de 1789, poucos dias depois da queda da Bastilha, o marquês **Charles de Villette** propôs que o novo ideal de fraternidade talvez pudesse ser alcançado com um jantar comunitário nas ruas, onde os ricos e pobres se misturariam e todas as ordens se uniriam. A capital francesa seria uma grande família de ponta a ponta, um milhão de pessoas se sentariam à mesma mesa, e colocando de cabeça para baixo a tradição do antigo regime da família real jantando ou *grand couvert*, os ricos afirmavam que nesse dia toda a Nação teria seu *grand couvert*, o luxo de poucos não mais contrastaria com a miséria de muitos e reinariam as leis e não os homens. Mulheres, idosos e crianças famintas saberiam que encontrariam alimentos em mesas abertas nas ruas. Claro que essa proposta é a representação maior de manipulação da refeição à serviço do Estado que qualquer coisa já realizada na história.

Essa retomada da refeição comunitária é emblemática numa nova era de igualdade e prosperidade, e iria continuar num fluxo e refluxo nos primeiros anos da Revolução. No aniversário do primeiro ano da Revolução Francesa, foi encenado um Festival da Federação, precedido por uma “refeição patriótica” ao ar livre no Palais Royal, quando dois mil espectadores “assistiram” a uma refeição dos membros da Assembleia Nacional. As sobras desse fraternal banquete foram depois dadas aos pobres.

Na página ao lado, Festa da Federação retratada por Isidore-Stanislas Helman.

> **Charles de Villette**: político e escritor francês (1736-1793). Durante a Revolução Francesa escreveu artigos revolucionários no “Chronique de Paris”, onde propunha a retirada de Luís XVI do poder, mas o mantendo como chefe de estado.





## › Capítulo 1: Hedypatheia



Autor desconhecido. **Tomada da Bastilha: 1789-1791.** Óleo sobre tela. Museu da Revolução, Paris.

(...) certo tipo de culinária vista como prerrogativa da realeza e da nobreza estaria disponível a qualquer um que pudesse pagar por ela.

Do ideal manifestado de uma solidariedade à mesa, resultou num reforço do espetáculo opressivo de degustação visual, de demonstração de possibilidades de riqueza e poder, já praticado antes da Revolução.

Três anos se passaram até que outra ocasião como essa se repetisse. A ideia de Villette ganhou tom oficial. Nenhuma expressão de solidariedade cívica era considerada mais aceitável que os grandes e pequenos comendo e bebendo juntos a mesma refeição ao ar livre. Todos os passantes eram convidados a entrar. Em julho de 1794 refeições comunitárias em mesas postas nas ruas de Paris haviam se tornado obrigatórias. Até que Bertrand Barère de Vieuzac, um radical famoso, denunciou-as como farsas, exibições superficiais que davam aos aristocratas





não convertidos a possibilidade de reivindicar “fraternidade” somente gritando “Viva a República!”. Berène achava melhor que algumas famílias fossem convidadas a partilhar uma refeição frugal, e não aquela verdadeira “*saturnália*” nas ruas.

Em poucos anos tudo iria se transformar em pó. Mas o que aconteceu no período pós 1789 formou, em sua base, a evolução relativa à mesa até os nossos dias. Um efeito essencial foi dissolver a equação entre culinária e classe. Daí em diante, certo tipo de culinária vista como prerrogativa da realeza e da nobreza estaria disponível a qualquer um que pudesse pagar por ela. Essa mudança profunda teve como representação máxima uma nova instituição, o restaurante.

A política revolucionária – evidenciada no caso da refeição em torno da mesa comunitária sem classes, posta na rua – era a extinção deliberada entre as esferas públicas e privadas da vida. Mas o ataque à privacidade – vista como prerrogativa dos ricos e admitida pela intervenção do Estado entre 1789 e 1794 – a longo prazo produziu uma reação em direção oposta. A consequência acabou sendo a criação de um espaço doméstico privado, essência da era burguesa que estava por vir. Da mesma forma, as esperanças revolucionárias de emancipar as mulheres, derrubando a existente ordem sexual “natural”, também saíram pela culatra; a reação foi realocá-las como “deusas” domésticas na esfera privada da vida, que há pouco entrara em moda. No centro dessa esfera estava o jantar de gala que tais “deusas” iriam comandar.

Uma frase que se tornou famosa nessa época foi “alguns querem Robespierre, alguns querem um rei, mas todos querem um regime no qual possam comer”.

## A Revolução Francesa falhou na promessa de dividir a liberdade de forma equitativa e a igualdade não passava de uma simples ideia.

Assim, o efeito da Revolução sobre as classes arrancadas do poder na França e ameaçadas nos outros lugares da Europa, foi colocar em ação um renascimento de tudo o que a Revolução tinha buscado destruir. O desejo que alguns aristocratas pré-revolucionários tinham de agir e viver como cavalheiros comuns deu lugar a novos impulsos na direção da hierarquia, do esplendor e do luxo. A Revolução Francesa falhou na promessa de dividir a liberdade de forma equitativa e a igualdade não passava de uma simples ideia. Conforme Spang, os rumores em torno da gastronomia, a suspeita de que alguém estivesse comendo melhor e o desejo de estar fazendo o mesmo nasceu nessa época, na forma de uma aguda crítica política, uma mudança de foco do conflito revolucionário “do comedor e do comido”.

Até fins do século XVIII o que se chamava de *restaurant* era uma espécie de caldo para recuperar a saúde de maneira geral. Dizia-se que o consomé ou caldos de aves tinham excelentes propriedades para a recuperação da saúde, tanto quanto vinho, conhaque e licores.

*Alguns restaurantes são destilados a partir dos sucos de carnes leves e temperadas combinados com vinho branco suave, águas e preparados em pó estimulantes, conservas, electuários e outros ingredientes bons e adocicados. O aspic – gelatina salgada feita com caldo de carne, peixe ou legumes, normalmente clarificados para que adquiram um aspecto transparente – é um tipo de*

►Aulard, Paris pendant la réaction thermidorienne, vol. 2, p. 431. In: Rebecca Spang, 2003, p.176.





## › Capítulo 1: Hedypatheia



Para o comensal da esquerda, quarenta francos não era muito; e para o comensal da direita, quinze francos já estava além de suas posses, ou seja, o restaurante e uma boa refeição estavam ao alcance de quem pudesse pagar.

(...) os primeiros estabelecimentos surgiram antes de 1789, e eram lugares onde as pessoas de alta sensibilidade, respondendo à nova consciência iluminista da importância da dieta, iam tomar um caldo restaurador e bem saudável.

*restaurante, porém mais nutritivo e de consistência mais firme do que os outros, sendo líquido.*" (FURETIÈRE, Dictionnaire Universel, 1708 in: SPANG, 2003, p. 07)

A França do século XIX assistiu portanto, ao nascimento de um novo lugar público para se comer, o restaurante. Embora as tabernas existissem a séculos, elas não ofereciam pratos variados à escolha do freguês. O restaurante então seria uma experiência totalmente diferente, pois rompia o monopólio da elite no que dizia respeito à comida fina, tornando-a possível a qualquer um que pudesse pagar, como foi dito em a Fi-

siologia do Gosto de Brillat Savarin, qualquer um que tivesse quinze ou vinte francos no bolso e que se sentasse num restaurante de primeira classe estava certo que seria tratado pelo menos tão bem como se estivesse sentado à mesa de um príncipe. De acordo com Spang, os primeiros estabelecimentos surgiram antes de 1789, e eram lugares onde as pessoas de alta sensibilidade, respondendo à nova consciência iluminista da importância da dieta, iam tomar um caldo restaurador e bem saudável.

*Restaurateurs: Os restaurateurs são pessoas habilitadas a preparar os verdadeiros consomês, chamados restaurantes ou caldos de príncipe, e que tem o direito de comercializar todos os tipos de cremes, sopas de arroz e vermicelli, ovos frescos, macarrão, capão guisado, geléias e outros pratos delicados e salutareis.*

*Esses novos estabelecimentos, que desde o princípio foram chamados Restaurantes ou Casas de Saúde, devem sua instituição em 1766, nessa capital aos Messieurs Roza e Pontaillé.*

*O primeiro desses restaurantes, que em nada perdem para os cafês mais bonitos, foi aberto na*







## › Capítulo 1: Hedypatheia

(...)comer neste local tornou-se um processo de aprendizagem, um meio de ganhar e exercitar um atributo muito valorizado pelo Iluminismo: o paladar.

O restaurante iria mudar a maneira que as pessoas tinham em relação a comida. Fez com que aqueles que jamais haviam pensado nela se tornassem pela primeira vez conscientes da arte de cozinhar. Ao lerem um cardápio de restaurante, não podiam se conscientizar das dúzias de diferentes maneiras de preparar um único ingrediente. Tal variedade existia no passado, mas em círculos extremamente restritos. O consumidor médio não percebia isso e provavelmente jamais havia visto um livro de receitas. Fazer uma escolha num cardápio significava saber, por exemplo, como se fazia um *poulet à la marengo* – ou então descobrir o que era; para o restaurante a linguagem empregada no cardápio dava à ele um ícone identificável, prometia o universo numa travessa e civilizava

►CLARK, T.J.: A pintura da vida moderna – Paris na arte de Manet e seus seguidores, SP: Cia das Letras, 2004.



Ollivier, Michel-Barthélémy. *Jantar do príncipe de Conti*, 1777. Óleo sobre tela, 57 x 72 cm. Museu Nacional do Châteaux de Versailles, França.

os clientes. Assim, comer neste local tornou-se um processo de aprendizagem, um meio de ganhar e exercitar um atributo muito valorizado pelo Iluminismo: o paladar. Rebecca Spang, em seus comentários sobre a cultura do restaurante, vinculou a manutenção – ou talvez a criação – das fronteiras geopolíticas de uma nação com a estabilidade e a indicação de limites do desejo gustativo. Ela também cita um escritor da época chamado Louis Sébastien Mercier, que afirmava que os antigos chefs terem se tornado *restaurateurs*, faria com que as pessoas comuns fossem “corrompidas” pelos gostos nobres e que tornaria os trabalhadores preguiçosos, insolentes, gananciosos e glutões.

O aparecimento dos cafés em Paris, marca e intensifica o surgimento da burguesia e da classe trabalhadora. Estes espaços de convivência – onde todas as tensões sociais podiam ser observadas, conforme é relatado em T.J. Clark, e onde todo desejo de dissimulação de pertencimento gerado durante a Revolução com os jantares comunitários –, tinham nos menus e nos pratos já servidos de forma individual, uma mostra de como o burguês comia, forma esta que para os trabalhadores era algo digno de ser imitado.

(...) os antigos chefs terem se tornado *restaurateurs*, faria com que as pessoas comuns fossem ‘corrompidas’ pelos gostos nobres e que tornaria os trabalhadores preguiçosos, insolentes, gananciosos e glutões.





A comida exercia uma função hipnotizadora, de sedução do olhar e despertar dos desejos, e o café seria o *terrarium* construído para observar o estilo de vida de cada um.

A comida exercia uma função hipnotizadora, de sedução do olhar e despertar dos desejos, e o café seria o *terrarium* construído para observar o estilo de vida de cada um.

No poema de Charles Boudelaire, intitulado *Os olhos dos pobres*, e publicado no livro *Pequenos Poemas em Prosa*, aparece essa situação de um café repleto de burgueses sendo observados por olhos famintos.

*De noite, um pouco cansada, você quis se sentar num café novo na esquina de um bulevar novo, todo sujo ainda de entulho e já mostrando gloriosamente seus esplendores inacabados. O café resplandecia. O próprio gás disseminava ali todo o ardor de uma estrela e iluminava com todas as suas forças as paredes ofuscantes de brancura, as superfícies faiscantes dos espelhos, os ouros das madeiras e cornijas, os pajens de caras rechonchudas puxados por coleiras de cães, as damas rindo para o falcão em suas mãos, as ninfas e deusas portando frutos na cabeça, os patês e a caça, as Hebes e os Ganimedes estendendo a pequena ânfora de bavarezas, o obelisco bicolor dos sorvetes matizados; toda a história e toda a mitologia a serviço da comilança. Plantado diante de nós, na calçada, um bravo homem dos seus quarenta anos, de rosto cansado, barba grisalha, trazia pela mão um menino e no outro braço um pequeno ser ainda muito frágil para andar. Ele desempenhava o ofício de empregada e levava as crianças para*

*tomarem o ar da tarde. Todos em farrapos. Estes três rostos eram extraordinariamente sérios e os seis olhos contemplavam fixamente o novo café com idêntica admiração, mas diversamente nuançada pela idade.*

*Os olhos do pai diziam: "Como é bonito! Como é bonito! Parece que todo o ouro do pobre mundo veio parar nessas paredes." Os olhos do menino: "Como é bonito, como é bonito, mas é uma casa onde só entra gente que não é como nós." Quanto aos olhos do menor, estavam fascinados demais para exprimir outra coisa que não uma alegria estúpida e profunda. Dizem os cancionistas que o prazer torna a alma boa e amolece o coração. Não somente essa família de olhos me enternecia, mas ainda me sentia um tanto envergonhado de nossas garrafas e copos, maiores que nossa sede.*

*Voltei os olhos para os seus, querido amor, para ler neles meu pensamento; mergulhava em seus olhos tão belos e tão estranhamente doces, nos seus olhos verdes habitados pelo Capricho e inspirados pela Lua, quando você me disse: "Essa gente é insuportável, com seus olhos abertos como portas de cocheira! Não poderia pedir ao maître para os tirar daqui?" [...]* (BAUDELAIRE, 2010, p.74) ■



MANET, Édouard. *Um bar no Folies-Bergère*, 1882. Óleo sobre tela, 96 x 130 cm. Courtauld Institute Galleries, Londres.





› Capítulo 1: Hedypatheia

Ostras cruas, consumidas em grandes quantidades eram uma parte fundamental de qualquer bom jantar.



# Carême

O cozinheiro dos reis e o rei dos cozinheiros







**N**o início do século XIX, Antonin Carême, o menino abandonado aos dez anos na Rive Gauche em Paris e que passou pelos horrores da Revolução Francesa, já era um cozinheiro de fama internacional. Fama construída com jantares espetaculares, decorado com esculturas imensas no formato de templos gregos, como o que a escritora de viagens Lady Morgan estava prestes a presenciar.

“O chef deles, conhecido por todo mundo, era Antonin Carême. E toda Paris, inclusive Lady Morgan, desejava comer *à la Carême*.”



*Paris, 06 de julho de 1829, começo da noite. Uma caleça alugada sobe o Champs-Élysées. No interior, uma aristocrata tão miúda que mal se vê a peruca de cabelos curtos através da janela aberta. Lady Morgan, escritora de viagens, irlandesa radical e espirituosa, está pensando no convite para jantar, e na comida.*

*‘Você vai jantar na melhor mesa da França – da Europa!’*, lhe disseram. *‘Vai poder experimentar e avaliar pessoalmente o gênio!’*

*O convite dos Rothschild havia provocado, ao mesmo tempo, ciúme e espanto entre os anfitriões de Lady Morgan em Paris, e não somente por James e Betty de Rothschild serem o casal mais rico da França. O chef deles, conhecido por todo mundo, era Antonin Carême. E toda Paris, inclusive Lady Morgan, desejava comer à la Carême. Ela já ouvira falar do bolo de casamento que ele havia confeitado para Napoleão e a Imperatriz, dos banquetes pantagruélicos preparados para o czar da Rússia, dos elaborados patês criados para o Príncipe Regente em Londres (os quais, ela lembrava, haviam saído das cozinhas palacianas para serem vendidos inicialmente por preços exorbitantes). Já tinha até lido os livros de Carême.*

*Talvez Lady Morgan tivesse saltado páginas com milhares de receitas, mas tinha lido, com toda atenção, as suas descrições sobre a vida dos criados em São Petersburgo, em Paris e no Brighton Pavilion, e conhecia a história de sua ascensão, de como o órfão abandonado da Revolução Francesa veio a tornar-se o chef dos reis e o rei dos chefs.* (KELLY, 2005, p. 11-12)

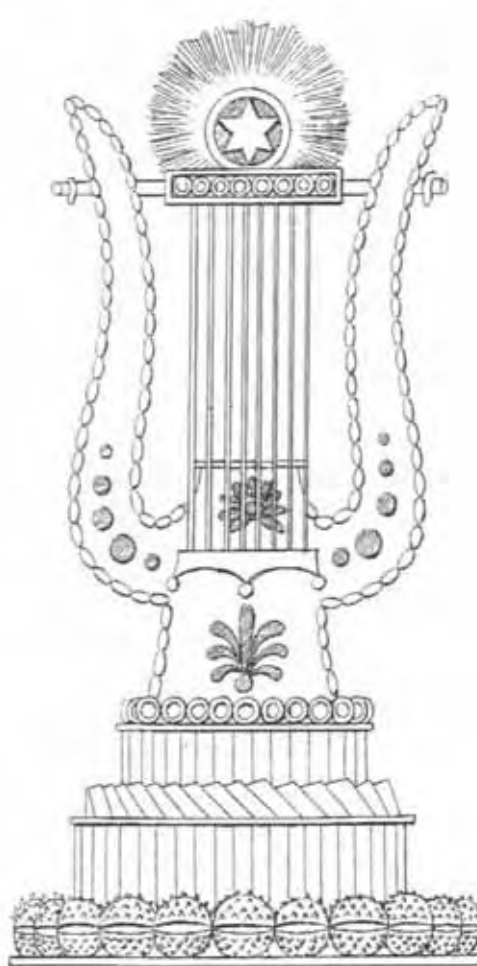


Ilustração do *Livre de Pâtisserie*, feita pelo próprio Carême para a confecção de esculturas de açúcar, cercadas por doces e pasta de confeitiro.





## › Capítulo 1: Hedypatheia

Kelly descreve toda esta narrativa com os detalhes da montagem do jantar (ver anexo 1), a sequência de todos os pratos e o andamento do trabalho na cozinha. O novo objeto de culto na França de 1829 era a gastronomia: as receitas de Carême estavam na boca de todos porque o assunto predileto do país era comida, tornando pela primeira vez na história a figura do chef uma celebridade.

Carême foi o último de uma linha de profissionais que transformou e transportou uma versão do estilo tradicional de culinária para os “*novos ricos*”. Ele publicou em 1815 o livro intitulado *Livre de Pâtisserie*, que foi totalmente concebido por ele, tanto ilustrações, quanto o texto.

Transformou a gastronomia numa síntese das artes – incluindo arquitetura, escultura, pintura, literatura e poesia – e das ciências – compreendendo física, química, economia, política e comércio. Quando a serviço de *Talleyrand*, estabeleceu uma reputação sem igual como mestre, sabia como controlar todos os aspectos de um grande evento culinário, não apenas em termos da escolha dos pratos e aparência visual, mas também como a mesa devia ser posta e a sala devia ser decorada e iluminada.

O orgulho e a alegria de Carême, como relata Kelly, eram as montagens escultóricas (*pièces montées*) do tipo que Lady Morgan descreve em sua coluna, resultado do tempo gasto estudando plantas arquitetônicas na *Bibliothèque Nationale da França*. As esculturas faziam parte do tabuleiro de sobremesas que ocupava o centro da mesa e ali ficavam durante toda refeição.

› Charles-Maurice de Talleyrand era um dos mais influentes diplomatas franceses durante o antigo regime na França. Considerado por muitos um traidor acabou tornando-se uma figura bastante controversa, sendo amado e odiado por muitos. CAMPORÉSI, Piero. “Hedonismo e exotismo. A arte de viver na época das Luzes”. São Paulo: UNESP, 1996.

Transformou a gastronomia numa síntese das artes – incluindo arquitetura, escultura, pintura, literatura e poesia – e das ciências – compreendendo física, química, economia, política e comércio.



Livro de Antonin Carême. *Lé Pâtissier Pitoresque*. Criações inspiradas na arquitetura e feitas em açúcar na forma de pavilhões, templos, torres e ruínas.

Conhecido como o “le Palladio da la cuisine”, Carême povoava a mesa com imitações em miniatura de um jardim anglo-chinês da segunda metade do século XVIII: ruínas, templos clássicos, colunatas e outras estruturas, numa variedade de estilos grego, romano, mourisco, indiano e chinês. Num banquete, citado por Kelly, para o então regente Jorge IV, dado em 15 de janeiro de 1817, suas criações incluíam as ruínas de *Antióquia*, uma casa síria afastada, as ruínas de uma mesquita turca e uma casa chinesa. Para construí-las usava qualquer coisa, de pedaços de toucinho a algodão doce e elas transformavam a paisagem da mesa.

As representações trazidas para o velho mundo pelos “artistas viajantes”, transformaram-se em paixões para Carême. Essas peças de exposição também representavam um retorno





Ilustração do *Livre de Pâtisserie*, feita pelo próprio Carême. À esquerda, cabeça de javali recheada: nesse tipo de montagem, o chef sempre colocava uma série de espetos com uma variedade de petiscos para que os convidados pudessem se servir facilmente. À direita, a montagem apresenta frutas de marzipã sobre pedestais construídos e esculpidos em massa de tortas.



à comida figurativa e uma tentativa de naturalismo, uma viagem de volta a uma era anterior, igualmente obcecada por transformar todos os ingredientes em algum formato reconhecível. A comida nos jantares de gala no século XIX teria muito pouca relação com seu ingrediente cru inicial.

Carême foi de grande importância pois, não apenas elevou a profissão de **chef** a novas alturas – sendo cortejado tanto pela realeza como pelos novos ricos – como também criou inúmeros livros ilustrados que colocaram em forma impressa os primeiros relatos da cozinha clássica. O mais importante é o livro em cinco volumes *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* (1833), cujos dois últimos volumes (1843-44) foram escritos por um discípulo, Plumery, chef do conde de Pähler. Entre outras coisas Carême reformou a feitura dos molhos, estabelecendo três tipos básicos como fundamento de um grande número de variações. Esses volumes seriam as bíblias da cozinha clássica até sua substituição pela obra de Escoffier no início do século XX.

Se Carême foi a figura de destaque na culinária francesa no século XIX, Georges Au-

guste Escoffier irá dominar o século XX até o advento da *nouvelle cuisine* na década de 1960. Seu *Guide Culinaire* (1903) foi durante décadas o principal texto usado na formação dos chefs. Ele próprio, chef do Ritz Hotel de Paris, e mais tarde do Savoy em Londres, seguia a tradição clássica embora sua culinária atendesse a uma nova busca de luxo e novidade por parte dos ricos internacionais da década de 1880 e 1890. Tratava-se de uma comida para os restaurantes novos e opulentos hotéis, estabelecimentos exclusivos povoados pela burguesia nas décadas que antecederam 1914 (lugares onde pela primeira vez mulheres da classe alta podiam comer em público). Escoffier também respondia a uma outra questão que estava no ar – a velocidade, já que começava a era do automóvel e do telefone. Em resposta a essa aceleração na vida, Escoffier dissolveu a divisão secular entre *cuisine* e *office*, acabando por abolir também suas antigas subdivisões. Como resultado disso, as antigas distinções artesanais desapareceram, e os pratos para uma refeição estruturada em vários serviços podiam ser produzidos muito mais rapidamente e apresentados sem demora. ■

> **Chef:** o trabalho de chef emerge como profissão reconhecida apenas no século XVIII. Brian Cowan em Paul Freedmann (2009).





# História e



60. Gastronomia



## CAPÍTULO 2: ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

# influências





› Capítulo 2: Alimentação no Brasil

Índios Mongoyó que habitavam o interior do Brasil, na região da Bahia.



# Matriz Indígena

62. Gastronomia





**E**nquanto eram preparadas iguarias delicadas com as coisas que as mulheres astecas trazem para vender, aconteceu uma coisa prodigiosa e aterrorizante, que amedrontou e mergulhou no estupor os habitantes de Xochimilco. Quando todos estavam sentados em seus lugares para comer, as iguarias se transformaram, à vista deles, em pés e mãos de homem, em braços, cabeças, corações humanos, em fígados e intestinos. Diante de coisa tão horrível, nunca antes vista ou ouvida, os habitantes de Xochimilco chamaram os áugures e perguntaram-lhes o que aquilo podia significar. Estes anunciaram que era péssimo presságio, pois significava a destruição da cidade e a morte de muita gente. (TODOROV, 2003, p. 89-90)

Esse trecho foi escolhido para abrir o segundo capítulo, pois o que se seguiu nos 100 anos após da chegada de Colombo à América foi justamente o que os augures previram, o genocídio. Mas junto com ele, e propiciado pelas navegações, acontece o intercâmbio, o estranhamento, a troca, a fusão e, porque não dizer, a globalização de vários ingredientes e costumes. O velho mundo passa a tomar contato com as coisas do “novo mundo” e a ideia de futuro toma fôlego.

Mundo novo este recheado de lendas, de monstros ultra-marinos, como nos relata Laura de Mello e Souza, em *O Diabo e a Terra de Santa Cruz*,

*(...) desde cedo, portanto, as narrativas de viagem aliavam fantasia e realidade, tornando fluidas as fronteiras entre real e imaginário: aventuras fictícias como a de São Patricio continham elementos extraídos do mundo terreno, aventuras concretas como as de Marco Polo se entremecavam com relatos fantásticos, com situações inverossímeis que, tendo ouvido de alguém, o mercador acreditava ter vivido. (MELLO E SOUZA, 1995, p. 24 )*

Claro que é importante dizer que os sistemas sociais indígenas das Américas as vésperas



DEBRET, Jean Baptiste. Índios Atravessando um Riacho (O Caçador de Escravos), 1830.

da conquista eram articulados, e ao que tudo indica através da literatura, vastas redes comerciais uniam povos e culturas diferentes, o comércio, a guerra e as migrações articulavam essas populações de maneira intensa.

Basicamente, segundo Carlos Fausto, a divisão cultural e geográfica do Brasil ocorre da seguinte maneira: a floresta amazônica; o cerrado,

(...) os sistemas sociais indígenas das Américas as vésperas da conquista eram articulados, e ao que tudo indica através da literatura, vastas redes comerciais uniam povos e culturas diferentes (...).

entendido como interior de maneira geral; e litoral. No caso específico dos povos das florestas tropicais – enquadrados num determinismo ambiental – eram populações de pouco adensamento, e que, obrigadas pela baixa fertilidade do solo, permaneciam nômades e isoladas, vivendo em aldeias de pequeno porte, praticando uma agricultura baseada na mandioca. Fausto, que explora inúmeras teorias de etno-historiadores, expõe ainda uma teoria contrária a essa do determinismo ambiental:





## › Capítulo 2: Alimentação no Brasil

*Lathrap defendia a ideia de que a Amazônia central fora um grande polo de desenvolvimento cultural: centro de domesticação de plantas e do sistema produtivo baseado na mandioca amarga, local do desenvolvimento da primeira indústria de cerâmica e de estilos artísticos sofisticados. De sua várzea, tão rica quanto disputada por uma população sempre crescente, teriam partido levas migratórias que iriam povoar a América do Sul. (FAUSTO, 2000, p.31)*

Por essa teoria já podemos pensar em um crescimento demográfico que ocasionaria migrações, e conseqüentemente uma leva de produção cultural da Amazônia central para outras regiões mais distantes. Logo após 1500 os cronistas, em especial os quinhentistas citados por Fausto, mencionam roças extensas e uma copiosa produção de milho e mandioca, que eram produtos nativos, alimentos que eram fornecidos em grandes quantidades aos europeus para que estes pudessem seguir na exploração do novo mundo e que provam o sedentarismo das comunidades, já que o milho é uma cultura que precisa necessariamente de plantio.

O cerrado e o interior, de maneira geral, ficavam à margem da floresta tropical, com uma vegetação rasteira e arbustiva, com escassez de recursos naturais, por isso limitaria o tamanho, tecnologia e desenvolvimento dos povos que ali se estabeleceram. Nessas regiões, segundo Fausto, os grupos de caçadores-coletores levavam uma vida nômade, e posteriormente, com a importação de técnicas de horticultura, se tornaram agricultores, com aldeias circulares, cultivavam milho, batata doce, não como alimentos primordiais para a dieta, e a mandioca, esta sim “onipoderosa”.

O litoral era povoado de forma bastante homogênea em termos linguísticos e culturais, e é sobre esse mundo, o tupi-guarani, que existem mais informações históricas, pois foram os primeiros a serem observados, documentados, escravizados e dizimados sistematicamente pelos conquistadores.

Câmara Cascudo, em *História da Alimentação no Brasil* fala que o primeiro contato dos









## › Capítulo 2: Alimentação no Brasil



Somente cinco dias  
depois do primeiro contato  
que os índios começaram  
a comer tudo que os  
portugueses davam.

indígenas com a comida europeia data da sexta-feira, 24 de abril de 1500. Que dois guaranis foram levados a Nau Capitânia e ao chegar se depararam com um carneiro e um papagaio, que lhes pareceu familiar, mas ao avistarem uma galinha tiveram medo. Os portugueses então deram-lhes de comer: pão, peixe cozido, confeitos, mel e figos, e tudo que era provado era lançado fora, não quiseram comer nada daquilo. Jogaram fora até o vinho que lhes foi dado. Somente cinco dias depois do primeiro contato que os índios começaram a comer tudo que os portugueses davam.

O autor ainda afirma que ao fim de sete dias de convivência os guaranis já tinham bebido vinho, comida presunto defumado, pão de trigo, passas de figo, confeitos de açúcar, massa doce envolta em farinha de trigo, ovos, água e açúcar, isso revela um alto índice de assimilação dietética, muito mais acentuado que o percebido mais tarde nos africanos chegados ao Brasil.

O registro de tudo que era visto no novo mundo era feito de maneira precisa, mas claramente com a mentalidade renascentista. Dizem os portugueses que os índios não lavravam, nem criam animais, que aqui não havia gado, cabras, ovelhas, galinhas ou qualquer outro tipo de animais que comumente eram criados na Europa. Por tudo isso e mais por não comerem condimentos, por não serem vistos trabalhando ou colhendo, mas sim dançando e imitando o ritual litúrgico, eram descritos por Pero Vaz de Caminha como bestiais, seres de ação espontânea e instintiva.







## › Capítulo 2: Alimentação no Brasil



**Homme Camacan Mongoyo.** Debret, Jean Baptiste, 1768-1848

Obviamente que a relação entre índios e estrangeiros nem sempre era pacífica, a interação foi marcada também por trocas e violência. Um dos mais famosos cronistas quinhentistas, Hans Staden, narra em livro vários costumes dos índios Tupinambás que ocupavam o litoral a partir de Cananéia (São Paulo). Tinham como base da alimentação a farinha produzida da mandioca amarga, e Hans explica como era o cultivo: “(...) fincavam as mudas da planta de raízes que usam como pão, entre as cepas das árvores. Este vegetal se chama mandioca” (STADEN, 2008, p. 162). Pode-se perceber que esse era, e continua sendo, um ingrediente fundamental e de extrema importância para a identidade da nossa cozinha. Naquela época, conforme relata Staden, havia três formas de preparar a mandioca. Primeiro, trituravam sobre uma pedra as raízes, em pequenos pedaços, extraíndo o suco, deste modo obtinha-se uma massa seca, que depois era passada por uma peneira – esse método permanece inalterado em comunidades isoladas no Brasil e a farinha de mandioca, hoje fabricada em larga escala, é consumida de norte à sul. Segundo, colocavam as raízes frescas dentro da água, e deixavam apodrecer, após retiradas da água eram secas na fumaça sobre o fogo. Estas se conservavam por muito tempo e para serem usadas, eram esmagadas e transformadas em





uma farinha branca, que era a matéria prima dos *beijús*. A terceira forma, também resultava em uma farinha, mas desta vez obtida a partir da mandioca totalmente apodrecida, que depois de torrada era moída.

*Preparam também uma sorte de farinha de peixe e carne, do seguinte modo: assam a carne, ou o peixe, na fumaça sobre o fogo, deixam-na secar de todo; desfiam-na, torram-na de novo depois, ao fogo, em vasilhas queimadas para tal fim e que chamam inhêpoã; esmagam-na após em um pilão de madeira e passam isto numa peneira, reduzem-na a farinha. Esta se conserva por muito tempo. O uso de salgar peixe e carne, nem conhecem. Comem a tal farinha junto com a mandioca, e isto tem muito bom gosto.* (STADEN, 2008, p.163)

A farinha e os *beijús* constituíam os elementos regulares, obrigatórios, indispensáveis e de maior importância na alimentação indígena. Na alimentação do europeu recém chegado, acompanhavam todas as coisas, das carnes até as frutas. Tudo que era feito com a farinha, mingaus, caldos, bolos, era registrado pelos estrangeiros, que por sua vez aprenderam a ampliar as roças para comer, vender, valorizar e posteriormente, melhorar as “casas de farinha”, fazendo em máquina de ferro o que anteriormente era feito de maneira frágil e precária, para chegar a exportar para as colônias africanas, nas palavras de Cas-



SILVA, Oscar Pereira da. *Descobrimento do Brasil*, 1902. Óleo sobre tela, 330, 190 cm. Museu Paulista.

cudo (2011, p.92): “impondo, viciando o negro da orla atlântica do continente negro com a revelação da mandioca, farinha, beijú, mingau, pirão”.

A farinha tornou-se à camada primitiva, a base fundamental na alimentação brasileira. Posteriormente, na época da catequese pelos jesuítas, o trabalho inicial era justamente de convencimento junto aos índios da dispensabilidade da farinha na alimentação, retirar essa identidade alimentar presente em todos os seres humanos e considerada como a camada mais profunda de identificação de uma cultura, para que o céu não precisasse necessariamente conter farinha, tornando-se assim um local agradável.

Conforme os relatos, a maioria das comunidades indígenas não comia sal, como é caso dos



STADEN, Hans. *Dois viagens ao Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 2008, p. 166 e p.160.





## › Capítulo 2: Alimentação no Brasil

Toda essa falta de mão de obra nativa fazia com que as expedições ao interior fossem cada vez mais frequentes e conseqüentemente expunha as populações indígenas a mais mortes por epidemias e confrontos.

Tupinambás por quem Staden foi aprisionado. Entretanto, as que usavam, como no caso dos Carajás (que haviam aprendido com os franceses, com quem mantinham contatos comerciais) obtinham o sal a partir de palmeiras. Curioso é que e desde aquela época já se falava que quem se habituasse e comesse muito sal “não vivia longamente”.

Os primeiros 100 anos que se seguiram ao achamento foram de extermínio das populações indígenas e Fausto apresenta taxas que dão conta que apenas uma pequena parte daquela população inicial existia no país, em 1594 oficiais espanhóis escreviam à Sua Majestade: “los indios (Guarani) que servían a esta ciudad están menoscabados, porque no hay nil a décima parte de los que debería haber, por várias causas y enfermidades, y también por los abusos de los españoles.”

Toda essa falta de mão de obra nativa fazia com que as expedições ao interior fossem cada vez mais frequentes e conseqüentemente expunha as populações indígenas a mais mortes por epidemias e confrontos. Os que conseguiam permanecer na terra eram influenciados cada vez mais pela culinária “branca”, iam gostando das frutas que o português estava semeando e iam vivendo “petiscando” de forma insaciável, de acordo com Câmara Cascudo.

Portanto, esses primeiros 100 anos depois da chegada do europeu foram praticamente um terremoto, as transformações eram incessantes e poderosas na economia nativa.

*As espécies comestíveis novas divulgaram-se rapidamente, com facilidade as bananas e os inhames. O gado bovino foi promovido à caça ambicionada. O cavalo determinou, em todo o continente americano, um ciclo de atividades imprevistas. Ovelhas, cabras, carneiros, porcos, trouxeram sabores procurados. Os galináceos não tomaram o lugar da caça de pena, ave dos rios ou lagoas, permanente ou de migração, mas foram estimadíssimos. Martius assombrou-se da rapidez com que as galinhas haviam atingido o interior das selvas recônditas, alheias a penetração dos brancos. Mas, na forma de costume, o indígena não abate o animal que cria na maloca, o xerimbabo, membro honorário da família. Assim, quase não come galinhas e ovos, mas os vende. (CASCUDO, 2011, p. 146)*

O intercâmbio foi realmente significativo, tanto os portugueses aprenderam a usar as castanhas e amendoins nos confeitados pelas suas mulheres, como aprenderam a usar gomas, frutos secos, raízes para substituir a farinha de trigo para as sobremesas lusitanas. Já os indígenas aprenderam a usar a cana-de-açúcar, utilizar os óleos vegetais na comida, como nas papas, mingaus e farofas, além de conservar a caça, aprendendo a antiga técnica do *confit*.

Do mundo indígena também foi absorvida a paçoca, a moqueca e o caruru, todos esses pratos bastante comuns e populares, nativos do século XVI e que foram sendo modificados e acrescentados ao nosso paladar. As formigas e larvas, tão apreciadas pelos indígenas, deixaram horrorizados os europeus civilizados apreciadores de cogumelos, queijos mofados, carnes pútridas e caracóis. “O mau cheiro para uns é *certain fumet* para outros”, diz Cascudo, tudo depende dos costumes. Hoje em dia o chef Alex Atala tenta reintroduzir a *formiga* no cardápio de seu restaurante, mas não tenho notícia se obtém sucesso. ■

› *Confit*: Técnica francesa de cozimento lento e em baixa temperatura, em gordura, mas sem fritar. Conservação de carnes na própria gordura.

› *Formiga*: MARTINELLI, Pedro. “Catadores de Formigas”. Disponível em: <<http://www.pedromartinelli.com.br/blog/?p=5111>>. Acesso em: 03 jan. 2012.







# Africaniana

## . Matriz



RUGENDAS, Johann Moritz. Negro e Negra da Bahia.

**E**sse intercâmbio seguiu, mas o que significou uma globalização de costumes e ingredientes, também representou o quase extermínio de um povo. Para suprir a lacuna de mão de obra era preciso importar escravos. Para isso, os portugueses voltaram-se para o continente africano e começaram uma nova etapa da formação da identidade da gastronomia brasileira.

De acordo com Bóris Fausto, jamais poderemos ter certeza de quantos e qual a origem dos africanos que chegaram ao Brasil, desde a primeira metade do século XVI, e Caio Prado Junior afirma que possivelmente os primeiros escravos negros chegaram já em 1531, com a expedição de Martin Afonso de Souza. O negro que chegou aqui estava totalmente mutilado de sua cultura, reduzido a escravatura. Mas uma boa parte deles era herdeira de grandes impérios, culturalmente ricos, com cultos a deuses e reis, trabalhavam metais, teciam, esculpam, pintavam, com uma ornamentação pessoal superior a indígena. Conheciam o gado, a domesticação de animais e a irrigação, mas







Na África não existia mandioca, o milho, o amendoim, ingredientes que após 100 anos do contato inicial se tornariam tão comuns que pareceriam nativos.

em inúmeros pontos, conforme Cascudo informa, estavam no mesmo nível dos indígenas brasileiros. Todos os africanos escravizados no Brasil tinham seus padrões alimentares, preferências e fórmulas para preparar carnes, cereais, vinhos, doces, possivelmente distantes dos tipos praticados por aqui, mas, ao chegarem, foram obrigados a se adaptar e ir tecendo uma nova rede de conhecimentos baseada, inicialmente, somente na percepção visual, para depois ir provando ingredientes, adaptando seus usos e reinventando sabores.

Na África não existia mandioca, o milho, o amendoim, ingredientes que após 100 anos do contato inicial se tornariam tão comuns que pareceriam nativos. Fabricavam manteiga, mas utilizavam para untar o corpo, cultivavam poucos legumes e verduras, portanto não tinham ensopados e guisados, assim como o índio brasileiro não sabiam fritar em óleo, só assavam, tostavam e cozinhavam. Os povos que viviam no litoral só tiravam do mar o necessário, pescavam com flechas e arpões, e Cascudo não sabe dizer se fabricavam farinha de peixe defumado como os indígenas. Do sorgo, que hoje é o 5º cereal produzido no mundo, também chamado milho-zaburo ou mapira, era a base da alimentação desses africanos; a presença da





› Capítulo 2: Alimentação no Brasil



No momento em que os escravos africanos eram apresados para serem comercializados e levados para o outro lado do Atlântico a aculturação alimentar começava.



pimenta era constante, pura, mastigada ou esmagada no caldo de carne ou peixe. Havia uma espécie de arroz que não era plantada em áreas alagadas, portanto era uma constante alimentar; ainda tipos diferentes de feijões, limão-cravo e bebidas fermentadas, muito semelhantes ao hidromel, já mencionado na passagem sobre antiguidade clássica.

No momento em que os escravos africanos eram apresados para serem comercializados e levados para o outro lado do Atlântico a aculturação alimentar começava. Não tinham mais o sorgo ou os inhames tradicionais, tinham que aprender a comer milho, farinha de mandioca, macaxeira, feijão-frade e também a espécie chamada “cutelinho” de Portugal. Não tinham mais o vinho fermentado e sim a cachaça, se até o momento da comercialização dos escravos o sustento era obrigação dos negreiros portugueses, depois de vendidos e enquanto aguardavam embarque essa obrigação passava ao comprador.

A disseminação de espécies nativas brasileiras foi um trabalho bastante eficiente dos portugueses. Das mais longínquas possessões traziam mudas, bulbos, sementes, raízes e introduziam em terras brasileiras. A mandioca, o amendoim,



JUNIOR, Christiano. **Negra do tabuleiro carregando filho às costas**, s/d. Descrição: Posando em estúdio, mulher vendedeira de tabuleiro carrega filho às costas à maneira africana.







O colar de ferro era uma punição aos negros fugitivos.

Se para os portugueses o milho era um produto que inicialmente só servia para alimentar os animais, para os negros era consumido sempre cozido em papas, angu e pirão.



Negros comerciantes de aves.

o milho e a batata-doce tiveram uma disseminação espantosa graças aos agentes portugueses.

Mas na África a mandioca não teve alto índice de cultivo como no Brasil. Teve uma grande lavoura pela orla Atlântica, passando pela região dos lagos, notadamente entre os povos bantos, já no lado Índico. Em algumas regiões de maior penetração a mandioca tornou-se ingrediente principal para alguns pratos tradicionais como: fu-fu (foo-foo), gari ou garri, abacha etc, citados por Jessica B. Harris. Teve na farinha d'água seu principal produto fabricado pelos africanos, mas o milho americano foi sim um ingrediente que a gastronomia negra incorporou e difundiu. Se para os portugueses o milho era um produto que inicialmente só servia para alimentar os animais, para os negros era consumido sempre cozido em papas, angu e pirão. Nas zonas de criação de vacas leiteiras, o milho era fervido com leite, anunciando que viria a ser aqui no Brasil o mungunzá, "seu alimento é, de preferência, uma espécie de angu de farinha de milho com água. Podem oferecer-lhe as mais finas iguarias. Sem aquele angu o negro não passa". (CASCUDO, 2011, p. 220.)

O caju foi levado para Goa, que por sua vez exportou a manga, a jaca e o arroz. A população negra vivendo no Brasil exigia humildemente certos vegetais familiares, como o quiabo, o gengibre, o inhame, o açafraão, o gergelim, a melancia, o jiló, e o tão esperado *tipi*, raiz de Guiné, simbolicamente apelidado de *amansa sinhô*. Amansava o senhor definitivamente, mandando-o para o outro mundo.

Seguiram ainda à África os abacaxis, o mamão, as batatas, as taiobas, as goiabas e os araçás. Em troca nos deram a banana. ■

> *Mungunzá*: do quimbundo mukunza: milho cozido.





› Capítulo 2: Alimentação no Brasil

# Matriz Portuguesa



O jantar. DEBRET, Jean Baptiste, 1768-1848.

78. Gastronomia





**M**as a dualidade em torno da identidade e da cultura tomou forma e força com o colonizador. Nunca foi interessante em países de passado colonial haver um processo de construção de símbolos culinários com a capacidade de unificar toda a população em torno de um mesmo pensamento, e a razão disso foi que o colonizador, no caso os portugueses, nunca quiseram se confundir com as populações nativas ou escravizadas, preferindo sempre a identidade europeia. Contudo, devido a precariedade de recursos de toda ordem, os portugueses que aqui chegaram foram de alguma maneira obrigados e “se misturar” com escravos e colonos, e essa mistura aconteceu na cozinha, e como bem diz Gilberto Freyre no magistral Casa Grande e Senzala:

*Na ternura, na mímica excessiva, no catolicismo, em que se deliciam nossos sentidos, na música, no andar, na fala, no canto de ninar do menino pequeno, em tudo que expressão sincera de vida, trazemos quase todos a marca da influência negra. Da escrava ou sinhama que nos embalou. Que nos deu de mamar. Que nos deu de comer, ela própria amolengando na mão o bolão de comida. Da negra velha que nos contou as primeiras histórias de bicho e de mal-assombrado. Da mulata que nos tirou o primeiro bicho de pé de uma coceira tão boa. Da que nos iniciou no amor físico e nos transmitiu, ao ranger da cama-de-vento, a primeira sensação completa de homem. Do moleque que foi o nosso primeiro companheiro de brinquedo.* (FREYRE, 1963, p. 331)

Para isso instalaram-se definitivamente recriando no Brasil seu ambiente familiar, cercaram-se de curral, quintal e horta, mais de todos os tratamentos que já eram habituados. Trouxeram vacas, bois, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, galos, pombos, patos e gansos; a parreira que lhes desse uvas, a cana-de-açúcar, os nabos, a couve, a hortelã, salsa,

(...) instalaram-se definitivamente recriando no Brasil seu ambiente familiar, cercaram-se de curral, quintal e horta, mais de todos os tratamentos que já eram habituados.

funcho, agrião, chicória, cenoura, acelga, maçã, pêra e marmelos. Mais que isso, trouxeram as festas tradicionais: quaresma, São João e natal. Os portugueses, segundo Bóris Fausto vinham de uma tradição extremamente carnívora da Europa da Idade Média, por isso também a preocupação em trazer diversos tipos de animais que fossem familiares, porém a técnica empregada para abate e conservação dessa carne invariavelmente mudou, porque na Europa sempre no início do verão, quando as forragens acabavam no campo, grandes quantidades de gado eram abatidas e a carne era armazenada precariamente conservada pelo sal, pelo fumo ou simplesmente pelo sol. Esses processos alimentares, usados também para conservação do peixe, dei-



Pedro Álvares Cabral vê o Brasil pela primeira vez.





› Capítulo 2: Alimentação no Brasil

*“Fazem-se estes caju de conserva, que é muito suave, e para se comerem logo cozidos no açúcar cobertos de canela não tem preço.”*





xavam o alimento intragável e a pimenta – tão cara e cobiçada na época – servia para disfarçar a podridão.

Rapidamente os portugueses formaram uma espécie de cinturão verde em torno de cidades como Salvador, Olinda, Rio de Janeiro e São Paulo. Cultivavam de tudo e acabaram por abastecer feiras ao ar livre onde tudo era trocado: os produtos nativos e aclimatados por sedas e panos de toda sorte. Segundo Cascudo, na segunda metade do século XVII um viajante deixou registrado que a cidade de Olinda era semelhante a uma Lisboa pequena, pela amplitude e fartura dos alimentos.

Os portugueses então contribuíram com dois elementos fundamentais na gastronomia e no paladar: a utilização do sal de maneira mais eficaz e apresentam o açúcar aos indígenas e aos africanos. Nasce então a noção do doce e do salgado para a população.

A mulher portuguesa vai para sua área de conforto, ou seja, os doces. Começa a utilizar um ingrediente que os negros ignoravam e os indígenas não davam importância: o ovo da galinha.

*A mão da cozinheira portuguesa deu preço as iguarias humildes, cotidianas, vulgares, fez um beijú mais seco, mais fino, do polvilho e molhou-o com leite. Do mingau vão nascendo os primeiros bolos brasileiros, com leite de vaca e gemas. As taiobas substituíram os espinafres prestigiosos. Os amendoins fizeram maravilhas. Passaram mesmo a condição de frutas. Desta fruta fazem as mulheres portuguesas todas as coisas doces, que fazem das amêndoas, e cortados os fazem cobertos de açúcar de mistura de confeitos. E também os curam em peças delgadas e compridas, de que fazem pinhoada; e quem não os conhece, por tal a come se l'ha dão. Os cajús são excelentes doces. Inapreciáveis. Fazem-se estes cajús de conserva, que é muito suave, e para se comerem logo cozidos no açúcar cobertos de canela não tem preço. (CASCU DO, 2011, p. 240)*

As misturas propiciadas pelo açúcar fizeram com que o doce, a sobremesa, ganhasse espaço

“Os portugueses então contribuíram com dois elementos fundamentais na gastronomia e no paladar: a utilização do sal de maneira mais eficaz e apresentam o açúcar aos indígenas e aos africanos.”

na alimentação brasileira. Claro que é importante dizer que até nas casas onde só havia 1 ou 2 escravos negros a condução da cozinha era de obrigação da escrava africana, mas as mulheres portuguesas que trouxeram o açúcar tinham que ir testando sabores, buscando na enciclopédia gustativa os sabores da metrópole, para reproduzir aqui na colônia algo o mais aproximado possível. A cozinha, como sempre, sendo o centro de experimentações sensoriais, que sob a batuta da dona da casa-grande, foram ou não mostradas para o “grande público”, exercendo assim quase a função de curadoria da cozinha, termo empregado por Ramalho e Oliveira em



Planta baixa da casa-Grande do Engenho São Roque, em Maragogipe, Bahia, que mostra que a cozinha, a sala de jantar e os depósitos ocupavam um grande espaço nas grandes edificações do Brasil do séc. XVI. (NOVAIS, 1999, p. 92)





## › Capítulo 2: Alimentação no Brasil

O recheado, o recheio culinário, ou o ato de substituir as vísceras do animal por uma mistura de especiarias, frutas secas, castanhas e a farinha de mandioca, foi também um aprimoramento do que já era feito na Europa.

*Sentidos à Mesa: saberes além dos sabores.* As frituras foram introduzidas também pelos colonizadores, africanos e indígenas não conheciam essa técnica.

O recheado, o recheio culinário, ou o ato de substituir as vísceras do animal por uma mistura de especiarias, frutas secas, castanhas e a farinha de mandioca, foi também um aprimoramento do que já era feito na Europa, e todo esse recheio envolvido pela manteiga, o que não era brasileiro e vinha de Portugal, acabou se tornando brasileiro pela continuidade do uso.

*Maneja grandes elementos, açúcar, ovos, canela, leite e manteiga de vaca, a goma da mandioca local, sabores que viajaram de Portugal, das Índias, do arquipélago malaio, Molucas, numa química insuperável. A portuguesa inaugura a sobremesa que os negros e amerabas desconheciam. Comida doce, fazendo-se comer sem vontade, comida de passatempo, sem intuito alimentar, aperitivo, para abrir o desejo, acompanhando bebidas, ajudando conversas, motivando convívios, era inteiramente distante da noção negra e indígena de comer para sustentar-se. Surgia agora nas mesas a sedução dos bolos e massas douradas, recobertos pelas camadas de ovos batidos, folhados, farnéis, beilhões, filhós, sonhos. Enfeita-os os cheiros insubstituíveis,*



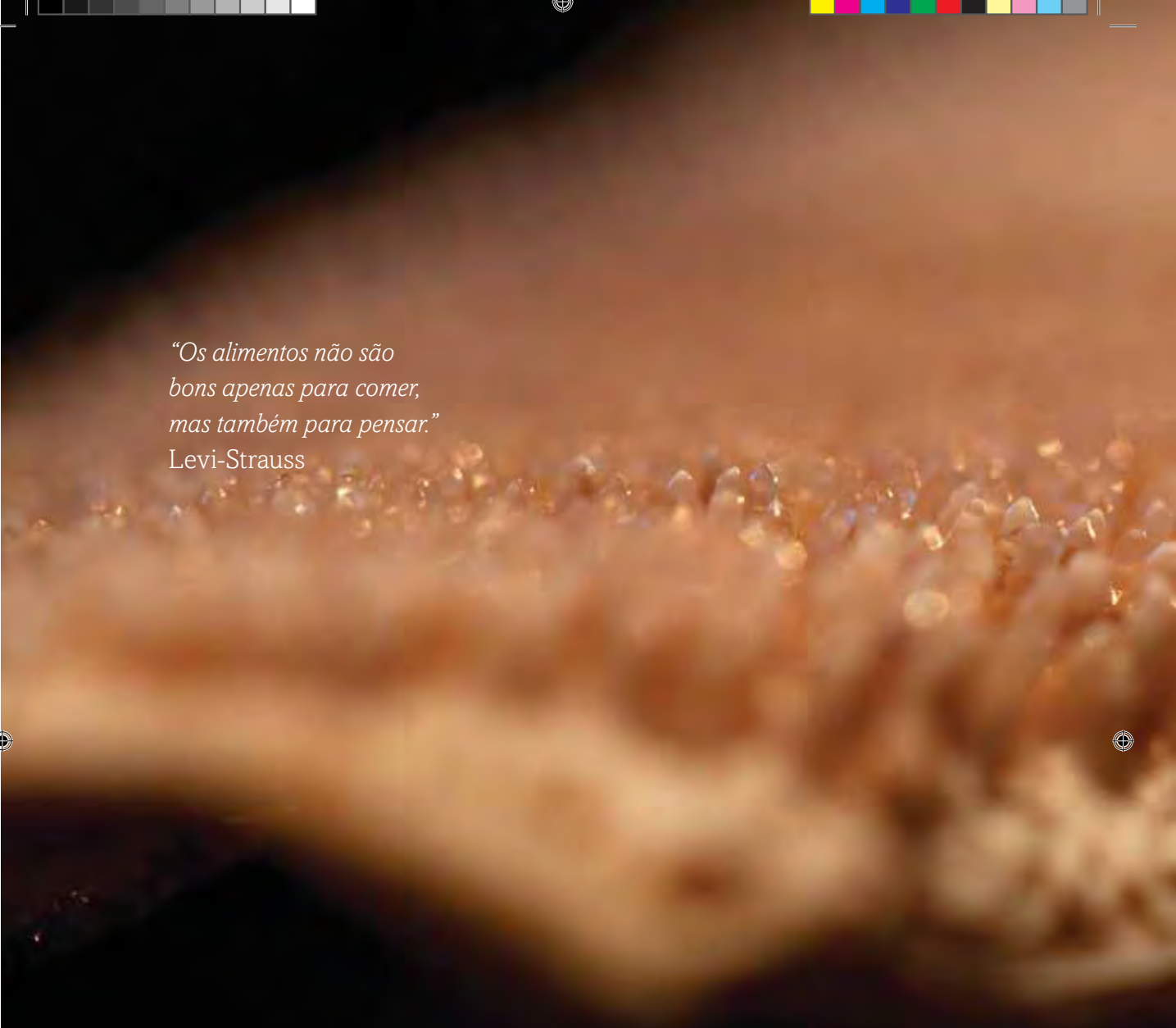
KIDDER, Daniel P. *Brazil and the Brazilians, portrayed in historical and descriptive sketches.*

*saudades portuguesas, hortelã, erva-doce, o raro 'cravo-da-india' (Eugenia caryophyllata Thunb.), a folha verde do alecrim mimoso. Canela. Desde as primeiras horas no Brasil a portuguesa incluiu as frutas da terra na igualdade útil dos sabores tradicionais em Portugal. Cajus, amendoins, ananases, mangabas, maracujás, são mencionados como gabos reservados às maçãs, peras, pêssegos, figos e marmelos. Com o nome de marmelada as frutas locais são enviadas, em massas bem macias e doces, para os amigos que ficaram em Lisboa, Porto, Viana do Castelo, Braga, nas ilhas, para os que lutam em Goa, Damão, Timor, Macau. (CASCUDO, 2011, p. 241)*

Sem dúvida, como afirma Raul Lody em *Vocabulário do açúcar*, cria-se uma doçaria identitária brasileira e essa própria doçaria mostra a história da ocupação colonial, e que a reinvenção foi permanente na culinária portuguesa. A memória tem um papel de ação da recuperação da tradição e a cozinha o lugar memorial. ■







*“Os alimentos não são  
bons apenas para comer,  
mas também para pensar.”*  
Levi-Strauss

# A gastronomia como objeto



CAPÍTULO 3:  
O DESAFIO DE TRADUZIR O INENARRÁVEL

omia  
o jeto de linguagem



## › Capítulo 3: O desafio de traduzir o inenarrável



uso da cor branca na alimentação vem do medievo, onde havia o *blanc mangier*, que começava com galinha, fécula de arroz e açúcar (ocasionalmente leite de amêndoas), considerado o prato branco universal. Talvez nessa época ter como resultado uma comida da cor branca não fosse tanto uma escolha, e sim um resultado desprezioso, mas que, de qualquer forma, está registrado em literaturas específicas como dos autores Cláudio C. Babenko Gonçalves, Michel Pastoureau, Israel Pedrosa e Frédéric Portal.

A cor, como elemento estético preenhe de significação, tem no branco, e outras tonalidades claras, o ponto em comum nos pratos dos chefs Helena Rizzo, Raphael Despirite e Henrique Fogaça, que serão meu objeto de análise nesse capítulo, juntamente com seus restaurantes. O branco, do ponto de vista físico é a soma de todas as cores, segundo Israel Pedrosa, e do ponto de vista psicológico, é a ausência delas. É sempre o ponto extremo de uma escala, partindo da luminosidade em direção as trevas, ou seja, do ponto inicial ao término. A oposição ao preto, é considerado dentro da hierarquia dos códigos de cores como aquele que assinala o mais fácil, a faixa branca no judo por exemplo, paralelamente é a cor da velhice, da sabedoria, os cabelos brancos das pessoas idosas, ao mesmo tempo que pode ser a cor do nascimento, da roupa de batismo e da inocência.

No século XIX o branco torna-se a cor oficial dos vestidos de noiva, então passa a ser associado a virgindade, a pureza, a castidade, as vestais, a roupa interior, aos lençóis, aos tecidos que tocam o corpo, ao mesmo tempo que pode significar a cor do frio, da higiene, dos sabões e do que é estéril; do angelical, do divino, da eternidade e, porque não dizer, da paz e felicidade. Na cozinha a prioridade é a cor branca, desde os *dólmans*, até os eletrodomésticos em cozinhas não profissionais. Concordo com Cláudio C. Babenko Gonçalves quando ele diz que provavelmente até consideremos um pão mais gostoso ou uma padaria mais limpa se o padeiro estiver vestido de branco. O branco é intensidade e serenidade, calma nula e ausente, o branco é a ausência de medida.

› *Dólmans*: Jaleco branco com dupla camada de tecido no peito usada por profissionais de cozinha.

› *PORTAL, Frédéric*: El simbolismo de los colores. Espanha: José J. De planeta, 2005.

Alguns autores, como *Frédéric Portal*, afirmam que a linguagem das cores está intimamente ligada a religiosidade, e que na medida em que o tempo vai passando e as religiões se modificando, a simbologia das cores muda também, mas mantém um mesmo “tronco” simbólico e manifesta três origens diferentes, a divina, a sagrada e a profana. O branco, dentro da linguagem divina, aparece como a verdade absoluta, adotado por inúmeros povos antigos como cor sagrada, símbolo de pureza, designava o princípio de bem. Na linguagem sagrada aparecem sempre as vestimentas brancas, no Egito uma tiara branca enfeita a cabeça de Osiris, os sacerdotes usavam túnicas de linho branco, já na Grécia, Pitágoras ordenava que só podiam cantar os hinos sagrados aqueles que estivessem vestidos de branco; as pinturas cristãs da Idade Média representam o Eterno vestindo branco, o mesmo acontece com Cristo na ressurreição. Na linguagem profana o marfim era um símbolo da verdade, por causa de seu branco intenso, e no Apocalipse os sonhos verdadeiros saiam do inferno por uma porta de marfim; é a cor da mutação da alma, o branco fosco do Oeste, da morte, que absorve o ser e o introduz ao mundo lunar, frio e feminino, o branco do Leste é o retorno, o branco da alvorada, da vida, onde a cúpula celeste reaparece.

Que cores foram escolhidas para compor os ambientes dos restaurantes dos chefs Helena Rizzo, Raphael Despirite e Henrique Fogaça? Como o chef entra em contato com sua biblioteca gustativa? Que tipo de informações ele resgata para executar um prato? Que simbologia é empregada para compor esses ambientes? Pois como bem coloca Sandra Ramalho e Oliveira (2010, p. 42),

*(...) a culinária tem sua dimensão estética, que se refere às suas formas e cores, sons, cheiros e sabores, e tem também sua dimensão estésica, ou seja, aquela das sensações que essas formas, cores, sons, cheiros e sabores podem provocar em nós, ou do prazer que podem nos comunicar.*

No desenrolar dessa pesquisa foi possível perceber que para Helena Rizzo, Raphael Despirite e





Henrique Fogaça, a memória tem um papel fundamental no processo de criação, que tudo para eles parte da experiência com a comida, e é a partir da elaboração do cardápio que vem toda formatação da linguagem visual do restaurante, ou seja, a comida sempre vem antes, ela é o gatilho que dispara toda uma cadeia de criação.

Mas os três tem uma grande dificuldade para expressar seus métodos particulares, suas maneiras de elaborar os pratos e tudo parece ocorrer de maneira puramente intuitiva e justamente por essa maneira ser intuitiva existe uma dificuldade em elaborar um projeto de trabalho antes da execução do prato, caracterizando uma falta de premeditação, palavra usada por Silvio Zamboni (1998), sobre processo de criação.

A memória gustativa dos chefs manifesta-se, em muitos momentos. Uma conversa com um amigo, uma leitura, um objeto encontrado, um ingrediente, uma cor ou até mesmo um novo olhar para um prato em construção pode desencadear esse processo: como no caso da chef Helena Rizzo que cria a partir de memórias gustativas fortes. A interação é muitas vezes responsável por essa multiplicação de caminhos: provoca uma espécie de pausa na continuidade, um olhar para trás, que acaba gerando uma teia de possibilidades para a criação de novas combinações e depois para a identidade visual do restaurante. E essas possibilidades levam a seleções e depois ao estabelecimento de critérios, do que se quer ou não usar, do que se quer ou não provar.

A criação como processo relacional, termo utilizado por Cecília Salles (2008), mostra que vários elementos aparentemente desconexos fazem parte do processo de criação. Já os critérios que selecionam esses pensamentos e os transformam em ações são particulares de cada chef. Os elementos selecionados já existiam, a inovação está no modo como são colocados juntos, ou seja, na maneira como são transformados e dados ao comensal.

Acredito que a visão romântica do chef, como aquele que concebe pratos e sabores a partir de sonhos de inspiração, deve ser repensada, pois a concepção e criação de um prato e de um restaurante, é fruto de trabalho, que abarca o raciocínio responsável pela introdução de ideias novas e, por sua vez, essa perspectiva de criação.

## Pensar as relações entre percepção, memória e a criação da linguagem gastronômica demanda levar em conta a unidade entre sensação e pensamento.

*Toda linguagem, seja qual for seu veículo, envolve o que é dito e a maneira como é dito, ou a substância e a forma. A grande pergunta no tocante à substância e à forma é: será que a matéria vem pronta, primeiro, e a busca pela descoberta de uma forma em que encarná-la vem depois, ou será que todo empenho criativo do artista é um esforço para dar forma a um material, a um fim de que ele seja, na realidade, a substância autêntica de uma obra de arte?* (DEWEY, 2010, p. 216)

Pensar as relações entre percepção, memória e a criação da linguagem gastronômica demanda levar em conta a unidade entre sensação e pensamento. Aquela admiração primeira com um prato, com um restaurante, é que nos faz recordar incessantemente da inesgotável riqueza de sentido do vivido, porque, como bem coloca Merleau-Ponty (1999), o visível é o que se apreende com os olhos, o sensível o que se apreende pelos sentidos, ou como reflete Dewey:

*As qualidades sensoriais são os portadores dos significados, não do modo como os veículos transportam mercadorias, mas tal como a mãe carrega o bebê quando este faz parte de seu próprio organismo. As obras de arte, assim como as palavras, são literalmente prenes de significado. Os significados, originando-se na experiência passada, são meios pelos quais se efetua a organização específica que distingue determinado quadro. Não são acrescentados por 'associação', mas constituem igualmente a alma cujas cores são o corpo, ou o corpo cujas cores são a alma – conforme nos suceda interessar-nos pelo quadro.* (DEWEY, 2010, p. 233)

A razão então passa a ser somente uma das formas para significar o vivido, poderosa sim, mas sem deter o monopólio do acesso às coisas. ■





› Capítulo 3: O desafio de traduzir o inenarrável







# Restaurante | Mani



►Tupi: COSTA E SILVA, Alberto.  
"Antologia de lendas do índio  
brasileiro". Rio de Janeiro: Instituto  
Nacional do Livro, 1957.

O restaurante Mani foi fundado na cidade de São Paulo no início do ano 2000, pela Chef gaúcha Helena Rizzo e o Chef espanhol Daniel Redondo. Com a proposta clara de juntar sabor, beleza e técnica com um forte resgate de memórias afetivas dos chefs em inúmeras execuções. E, aliado a isso, a preocupação de utilizar sempre ingredientes brasileiros, numa forma de valorização e descoberta de sabores, aromas e texturas.

O nome Mani vem da lenda criada pelos índios Tupi para explicar a existência da mandioca. Diz a lenda que a filha do chefe da tribo apareceu grávida e que o chefe quis saber quem tinha desonrado sua filha. Para isso empregou castigos e ameaças, mas a moça se mostrou inflexível e sempre afirmava que nunca havia tido relações com homem algum. O chefe então decide matar sua própria filha, mas em um sonho lhe aparece um homem branco, que lhe diz para não matar a própria filha, que ela era realmente inocente e que nunca tinha tido relação com nenhum homem.

Passados nove meses nasce uma criança linda e branca, causando espanto em todos daquela tribo e das tribos vizinhas, que vinham visitar a criança. Deram-lhe o nome de Mani. Ao cabo de um ano Mani já andava e falava, e um dia acaba morrendo sem demonstrar nenhuma dor.

Foi enterrada dentro da própria casa, como determinavam os costumes, e era regada dia-



Uma grande  
macieira a direita em  
frente ao restaurante  
e a esquerda uma  
floreira de temperos  
e ervas frescas.

MANÍ



riamente a sua sepultura. Depois de algum tempo brotou da cova uma planta que, por ser desconhecida, os índios deixaram de arrancar. Essa planta cresceu, floresceu e deu frutos. Os pássaros comeram esses frutos e se embriagaram, e esse fenómeno, totalmente desconhecido entre os índios, aumentou-lhes a superstição sobre a planta. A terra então abriu uma fenda, os índios cavaram e viram as raízes da planta, com seu interior muito branco, julgaram reconhecer naquilo o corpo de Mani. Comeram essa raiz e assim aprenderam a usar a mandioca.

O que se percebe logo na fachada do restaurante Mani é a simplicidade, a parede branca e as portas de madeira, com o nome do restaurante ao lado da porta principal, entalhado numa placa de madeira (página ao lado). Uma grande macieira a direita em frente ao restaurante e a esquerda uma floreira de temperos e ervas frescas.

Ao entrar percebemos um longo corredor, onde na parede direita tem um vidro e através

Essa é uma área de espera, cheia de pequenos sofás onde os comensais aguardam sua vez para ocupar as mesas.

dele podemos ver e acompanhar todo desenrolar frenético da equipe na cozinha na hora de almoço e jantar, como na figura acima. Na parede esquerda um grande painel pintado por Rita Weiner. Esse painel é extremamente colorido e ocupa toda o lado esquerdo da entrada contrastando com as pequenas janelas por onde se avista a cozinha. Essa é uma área de espera, cheia de pequenos sofás onde os comensais aguardam sua vez para ocupar as mesas. Essa espécie de túnel simbolicamente representa a espera inquieta, a espera impaciente para sa-

> Rita Weiner é estilista e artista plástica, neta de Pink Weiner.





## › Capítulo 3: O desafio de traduzir o inenarrável



O uso de madeira de demolição nesse, e nos outros espaços do restaurante, sempre me deram a impressão desse resgate de memória (...)

branco se sobressaem em toda decoração, desde os jogos americanos, a louça, os vasos, as paredes. O azul como cor celeste, como a cor que simboliza a lealdade, a castidade e a fidelidade. As paredes não tem um acabamento que as deixam lisas, mais uma vez a impressão de que o restaurante é na verdade uma casa simples, com um quintal ao fundo cheio de árvores frutíferas, onde um acabamento primoroso não é o principal, o principal seria recordar, comemorar, vivenciar e experimentar o momento da refeição. As mesas desse salão tem sobre algumas delas

tisfazer um desejo, o túnel aparece na epopeia de **Gilgamesh** como um caminho de iniciação, do acesso à luz, do início da vida. Talvez para muitos dos que vão ao Mani pela primeira vez, vão em busca dessa iniciação aos sabores de uma das **melhores cozinhas do mundo**, e certamente em busca da satisfação de um desejo.

Atravessando esse espaço chegamos ao primeiro salão, composto de mesas de madeira clara, o bar e uma grande cristaleira como vemos acima. O uso de madeira de demolição nesse, e nos outros espaços do restaurante, sempre me deram a impressão desse resgate de memória, afinal ali o uso da memória para o desenvolvimento dos pratos é fundamental, e madeiras “virgens” não teriam história, não teriam as marcas do tempo tão significativas para o despertar dessas lembranças. O teto é uma espécie de trepadeira ou videira seca, algo como uma cobertura, uma proteção que algum dia já foi viva.

Todas as mesas sempre possuem pequenos arranjos florais, flores coloridas e femininas como na imagem da página ao lado. O jogo americano, de papel, tem rabiscos feitos pela própria Helena Rizzo, rabiscos de ideias, de memórias, de desejos, tudo isso sendo compartilhado com aqueles que estão no restaurante.

O salão principal é também composto de pequenas mesas, mas dessa vez as cores azul e

► **Gilgamesh** é um herói mítico da antiga Mesopotâmia, atual Iraque. O poema “A epopeia de Gilgamesh” é provavelmente uma das primeiras obras conhecidas da literatura mundial. Na Bíblia Gilgamesh ficou conhecido como Noé. MERCADANTE, Antonio Alfredo. “História e vida: as sociedades antes da escrita, antigas e medievais”. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1990.

► No ano de 2011 o Mani ficou na 74ª colocação dos melhores 100 restaurantes do mundo pela revista britânica “Restaurant Magazine”.





O azul como cor celeste,  
como a cor que simboliza  
a lealdade, a castidade  
e a fidelidade.





## › Capítulo 3: O desafio de traduzir o inenarrável



pequenos vasos que são frascos antigos de perfume, algo que lembra o interior ou a casa da avó, onde esse tipo de frasco não era descartado, era guardado na gaveta de roupas íntimas ou virava um pequeno vaso por ter um vidro elaborado e bonito.

Um grande espelho foi colocado dependurado na parede, como podemos observar na foto acima. Símbolo lunar e do feminino, o espelho em inúmeras culturas é do mesmo modo relacionado com a revelação da verdade e com a pureza.

As pequenas mesas dão uma pista de que o restaurante é para um público de casais ou pequenos grupos, é um lugar que até certo ponto tem um romantismo pela escolha de cores e por

estar sempre com flores coloridas e alegres nas mesas, este não seria o espaço para encontros familiares, de grandes grupos ou de negócios.

A única mesa maior do salão fica numa área à direita. Como vemos na imagem da página ao lado, ali encontra-se uma mesa de 6 lugares, que remete às salas de jantar das casas, e não a uma mesa comumente achada em outros restaurantes. O chão é madeira, assim como o do restante do salão, mas nesse espaço a madeira foi deixada na sua cor original, não foi pintada de branco, como no restante do ambiente. Talvez tudo isso numa tentativa de deixar este espaço com mais cara de sala de jantar, com as marcas das cadeiras que movimentam-se pelo chão como testemunhas dos encontros ali feitos, emoções compartilhadas e lembranças construídas. O vermelho das almofadas do acento das cadeiras é uma cor que só aparece presente nesse lugar, e no simbolismo das cores o vermelho remete ao amor, o amor familiar entre aqueles que partilham daquela mesa.

As pequenas mesas dão uma pista de que o restaurante é para um público de casais ou pequenos grupos, é um lugar que até certo ponto tem um romantismo (...)





A última parte do restaurante é uma espécie de quintal, a área ao ar livre, debaixo de árvores como jabuticabeira, laranjeira, entre outras. Voltamos às mesas de madeira na sua cor natural, onde convivem as pequenas e grandes mesas, com seus bancos longos sem encosto, a lembrança de mesas de reuniões caseiras absolutamente informais, almoços de família ou de amigos, aqueles sem hora para acabar. O chão de pequenas pedras que aparece na imagem da próxima página, só reforça essa ideia de informalidade e aconchego, o teto dessa vez volta a ser a trepadeira seca, a videira que lembra tanto o Sul e que provavelmente foi a cobertura de tantos e tantos almoços de família da chef Helena e de todos da equipe gaúcha criadora do Mani.

Entendo que o Restaurante Mani é um local para celebrações de uma maneira geral, festas de família, jantares românticos, almoços entre amigos, não vejo como um espaço convidativo a uma ocasião formal de negócios.

O cardápio foi impresso em papel branco, a capa somente como o nome Mani discretamente centralizado no rodapé da folha. As letras são pretas, tipo arial, que carrega uma ideia de





### › Capítulo 3: O desafio de traduzir o inenarrável



› Revista Elle,  
editora Abril -  
edição Fevereiro de  
2011, pág. 166.

modernidade em seu desenho, e centralizados os pratos são nominados e explicados um a um, com seus respectivos preços. A sedução gustativa do comensal começa aí, ao receber o cardápio e ler todas as informações, refletir sobre como será a combinação de cada um daqueles ingredientes ali relacionados e técnicas aplicadas. Espumas, emulsões, perfumes, o que seria isso usado na comida? A curiosidade vai sendo aguçada a cada prato. Peixe do dia a baixa temperatura... Como assim “a baixa temperatura”? Como se consegue cozinhar com baixa temperatura? O comensal por mais familiarizado com ingredientes e técnicas fica no mínimo interessado em saber qual será o resultado daquela alquimia proporcionada pelos feiticeiros que habitam a cozinha. E consegue todas essas respostas provando os pratos que escolher.

O ovo, simbolicamente é o nascimento, a gênese do mundo, em inúmeras culturas. Para os africanos do Congo a gema é a umidade feminina, termo encontrado na obra de Jean Chevalier,

a clara o esperma masculino, a casca, que tem uma membrana, representa o sol, oriundo do ovo cósmico que teria queimado a Terra, se o criador não tivesse transformado a membrana em atmosfera úmida. Ao mesmo tempo que o ovo simboliza a criação, aparece igualmente como símbolo de renovação periódica, um retorno, uma repetição. Helena Rizzo diz que tem inúmeras lembranças de infância relacionadas a ovos, porque “na minha casa, quando era pequena, tinha sempre ninho de ovos”. O ovo foi o escolhido para ser o ingrediente principal e dar nome aos dois pratos analisados no Restaurante Mani.

“Ovo Perfecto” (página ao lado), esse foi um dos escolhidos como ícone do Mani. Esse prato, categorizado como uma entrada, é cozido a 63 graus por 2 horas e meia e servido sob uma espuma de palmito pupunha. Vem servido em um prato de porcelana de forma ovalada, parecendo mais um utilitário do que um prato convencional. Lembra talvez os potes produzidos a partir de cabaça, feitos para serem utiliza-







Quando chega a boca o primeiro bocado tem uma temperatura agradável, morna, dando uma sensação de aconchego, os grãos de sal por cima do ovo dão uma crocância divertida na boca e a cremosidade da gema se espalha e toma conta do paladar.





## › Capítulo 3: O desafio de traduzir o inenarrável

### A primeira reação ao pegar a colher é furar a gema, ver o amarelo tomar conta de todo o prato, se espalhando como uma tinta e interferindo no estéril branco.

► *Cuias*: BASTOS, Moira Anne Bush. "Poética da cabaca: fruto de tradição, arte e comunicação." Dissertação: Universidade Estadual Paulista, Instituto de Artes, 2010.

dos como copos, bacias, pratos, tijelas, baldes e *cuias*, ou seja algo que não tem uma forma determinada de uma só função.

O prato chega à mesa e o cheiro definitivamente transporta à infância, e por ser uma memória afetiva até um cheiro de ovo na vida adulta pode nos parecer algo bom, lembranças do ovo mole feito pela mãe nos cafés da manhã. A cor branca é predominante, para não ser única, no centro do prato existe o lindo e forte amarelo da gema e o dourado de pequenos pontos de azeite, ainda um toque de uma espuma branca ao lado da gema. A primeira reação ao pegar a colher é furar a gema, ver o amarelo tomar conta de todo o prato, se espalhando como uma tinta e interferindo no estéril branco.

Quando chega à boca o primeiro bocado tem uma temperatura agradável, morna, dando uma sensação de aconchego, os grãos de sal por cima do ovo dão uma crocância divertida na boca e a cremosidade da gema se espalha e toma conta do paladar. O prato todo parece então fazer uma entrada perfeita para aquele espaço tão feminino, somos levados subjetivamente ao aconchego do lar, da primeira infância, do colo materno, da cozinha da avó.

"O ovo" (página a seguir), foi o segundo prato escolhido. Esse categorizado como uma sobremesa, é na verdade uma brincadeira, uma representação de um ovo mas feito com sorvete de gemada, envolto em espuma de coco, sobre coquinhos crocantes. Vem servido num prato chamado vulgarmente de "chapéu chinês", pois lembra um chapéu invertido, é quase como um prato fundo, mas a parte central é menor e um tanto mais funda do que um prato fundo convencional. Tem uma enorme aba branca com um pouco de declive para que

eventuais molhos ou caldos que caíam ali rapidamente retornem ao centro da louça.

Os dois pratos tem a predominância da cor branca, dada tanto pelos ingredientes quanto pela louça. Ambos brincam com o referencial comum que temos sobre o ovo. O primeiro porque talvez quando lemos a descrição do prato nem temos ideia do que vamos receber, porque a maioria das pessoas, pelo menos até hoje, não tem o costume de comer em casa um ovo cozido por 2 horas e meia e que se conserva amolecido por causa da baixa temperatura. O palmito pupunha, é um ingrediente originário das florestas tropicais, mais precisamente da floresta amazônica e colombiana, e já era uma espécie utilizada pelos indígenas na fabricação de sal, como dito no capítulo anterior. O ovo apresenta uma textura cremosa, macia e aveludada, e mantém a gema completamente intacta, talvez na intenção de transportar o comensal a mesma sensação que tinha ao comer "ovo quente" ou "ovo mole" feito pela mãe quando criança, aquele que até hoje é obtido quando o ovo cozinha por 3 minutos em água fervente. A intenção, além de mostrar excelência de técnica gastronômica, ainda é a de despertar a memória afetiva.

O segundo por brincar com nosso referencial, até podemos imaginar receber talvez um doce de ovos, afinal quando pedimos uma sobremesa esperamos algo doce. Mas recebemos algo como um ovo cru, com clara e gema bem definidos, mas a gema é um sorvete e a clara uma espuma de coco, com uma espécie de "brinde" por baixo de tudo, que é o crocante das castanhas. A falta de atenção dispensada por índios e africanos pelos ovos definitivamente é superada nesses dois pratos, e o uso desses mesmos ovos pelas doceiras portuguesas é lembrado aqui, em técnicas apuradas de gastronomia de ponta.

O restaurante, de nome na língua tupi, usa o ovo, ingrediente antes desprezado pelos indígenas, cozido com as técnicas europeias e com dois ingredientes tipicamente brasileiros, a pupunha e as castanhas. ■

#### RESTAURANTE MANI

Rua Joaquim Antunes, 210, Jardim Paulistano, São Paulo-SP.





“Esse categorizado como uma sobremesa, é na verdade uma brincadeira, uma representação de um ovo mas feito com sorvete de gemada, envolto em espuma de coco, sobre coquinhos crocantes.”



Capítulo 3: O desafio de traduzir o inenarrável

10 Gastronomia



# Restaurante Marcel



**O** Restaurante Marcel foi fundado na cidade de São Paulo a exatos 57 anos pelo Sr. Raphael Durand, avô do atual chef. Apesar da pouca idade, atualmente 28 anos, Raphael Durand Despirite assumiu a cozinha do Restaurante do avô com pouco mais de 20 anos.

Estudou gastronomia na Ritz Escoffier de Paris e contou em entrevista concedida a mim em 28 de março de 2012, que a família não queria que ele seguisse a profissão de chef, que o restaurante era o ganha pão da família, mas que sonhavam que ele seria médico, advogado e nunca teria que se sacrificar com o trabalho de cozinheiro.

Ele conta que o pai, Demerval Despirite, morria de medo quando ele assumiu a cozinha, pois a clientela já era muito antiga, o restaurante bastante tradicional e os clientes poderiam não ter confiança num garoto tão novo assumindo esse posto. “Pouco a pouco conquistei os clientes, mesmo aqueles que vem a 30, 40 anos”, disse ele. Inicialmente foi reduzindo a quantidade de manteiga e creme de leite tão usados na cozinha tradicional francesa, e transformando os pratos em algo mais leve, aos poucos foi mudando o cardápio do tradicional Restaurante Marcel, e deu asas a imaginação. Abriu espaço para uma cozinha de sua autoria, sempre mantendo os tradicionais suflês introduzidos por seu avô na gastronomia paulista.





## › Capítulo 3: O desafio de traduzir o inenarrável



► **Heston Blumenthal** é chef proprietário do *Fat Duck* em Londres e tem 3 estrelas no Guia Michelin de gastronomia, a mais alta condecoração da gastronomia mundial.

Penso que hoje na cidade de São Paulo, Raphael Despirite é a mais perfeita tradução entre tradição, técnica apurada, busca de identidade e grande criatividade.

O restaurante está localizado no andar térreo de um hotel que fica no bairro Jardim Paulista e logo na entrada já se percebe a formalidade na linguagem visual. A porta de madeira acastanhada, como três grandes janelas como se vê na foto acima, por onde se vê uma luz âmbar, aconchegante e acolhedora. Ainda na entrada no canto direito da porta vemos um display de

cobre onde estão as folhas do menu, ali todos os que quiserem ver o menu tem essa liberdade sem que para isso precisem entrar no restaurante. No canto superior esquerdo, ainda num display com molduras de cobre, o nome Marcel, com letras do tipo clássica, elegante e leve, na cor azul e a palavra restaurante escrita em vermelho, acompanhando a figura da bandeira francesa e suas cores, anunciando claramente que o espaço é destinado a gastronomia de influência francesa.

Ao abrir essa porta existe, como no Restaurante Mani, uma espécie de sala de espera, com pequenas mesas, luz aconchegante e uma mesa logo a esquerda da entrada onde Raphael deixa propositalmente alguns livros de referência, como o livro do chef inglês **Heston Blumenthal** e um livro de frutas brasileiras, como vemos na página ao lado. Algum cliente desavisado pode se perguntar que tipo de cozinha irá encontrar ali naquele lugar, que tem uma aparência tão formal e tradicional, mas que tem como livros de referência do chef um de frutas brasileiras e ou-

Algum cliente desavisado pode se perguntar que tipo de cozinha irá encontrar ali (...) que tem como livros de referência do chef um de frutas brasileiras e outro de um chef inglês que trabalha com técnicas absolutamente modernas e tecnológicas.







› Capítulo 3: O desafio de traduzir o inenarrável



104. Gastronomia







Todo o conjunto compõe um degradé de cores, partindo do marrom e chegando no branco.

tro de um chef inglês que trabalha com técnicas absolutamente modernas e tecnológicas.

Logo após esse ambiente de espera existe um bar que faz comunicação com o único salão do restaurante (página 100).

Esse salão é composto de mesas de vários tamanhos, existem mesas para comensais sozinhos, casais, famílias e grupos, ou seja, o restaurante passa a mensagem de que é para todos os tipos de ocasião informal ou formal, de negócios, festas entre amigos, confraternizações, jantares românticos ou um jantar individual.

Em cada mesa também existe uma flor (como a da foto ao lado), uma única flor feita material plástico e na mesa redonda, duas flores de metal pintado, as mesas de madeira acasta-

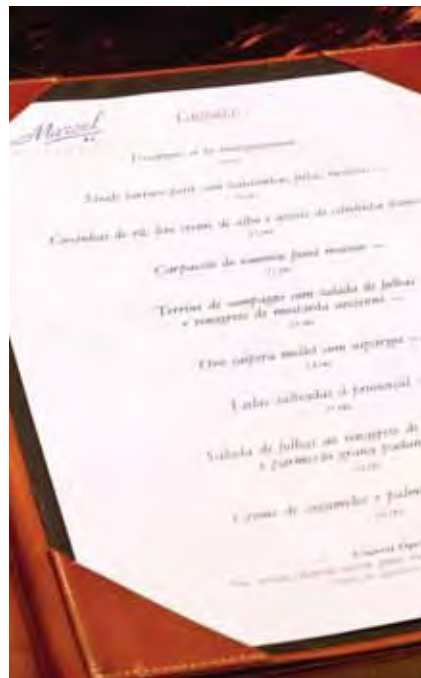




nhada, com cadeiras de estrutura de madeira, assento claro e encosto de palha trançada. As louças são brancas, taças de cristal e talheres de inox dão o tom da decoração de mesa. O jogo americano é feito de um material sintético, mas que dá a impressão de ser palha fazendo um conjunto de cores sóbrias com o guardanapo, também bege. Todo o conjunto compõe um degradê de cores, partindo do marrom e chegando no branco, como vemos na imagem abaixo. Para Israel Pedrosa o marrom significa humildade.

As grandes janelas de vidro com vista para a Rua da Consolação dão a impressão de duas grandes telas por onde o comensal pode observar o andamento do mundo real, enquanto ele desfruta do mundo de deleite proporcionado pelo ambiente e pelos pratos do chef.

As paredes tem inúmeras fotos de diversas épocas e diversos temas. Algumas são de pratos premiados do chef, fotos e mapas antigos, referências representativas desses 50 anos de existência do restaurante (página 104).





No prato em questão quase tudo tem forma circular, a manteiga usada como base é distribuída de forma circular, a vieira naturalmente é um molusco branco circular e a tapioca, neste caso, é feita como um pequeno círculo.



O cardápio e a carta de vinhos são apresentados dentro de uma pesada capa de couro marrom escuro, mais uma vez dando a ideia de sobriedade. O papel é num tom de areia e as letras são clássicas e elegantes. No canto superior esquerdo o nome do restaurante acompanhado da bandeira francesa, com a listagem de pratos no centro da página. Cada prato tem no nome seus ingredientes principais, pois como falou Raphael na entrevista que segue em anexo, seus pratos não tem uma complexidade grande em termos de ingredientes, nunca são usados mais que 4 ou 5 ingredientes nas receitas, portanto ao contrário do Restaurante Mani, não há a necessidade de além do nome de cada prato ter ainda uma brevíssima explicação sobre cada um. Ao lado de cada nome existe a data de criação, por exemplo, os *Escargots a la Bourguignonne* foram criados em 1955 pelo avô da Raphael e este mantém como uma forma de honrar a tradição do restaurante.

A cozinha do Restaurante Marcel é completamente fechada, reflexo da época em que o que interessava era o dono do restaurante e não o chef, conforme Raphael Despirite relata na entrevista, o importante era o bom andamento do serviço e os comensais não se interessavam pelo funcionamento das cozinhas.

O prato que foi objeto de análise segue os mesmos critérios de escolha empregados durante todo a pesquisa, ou seja, é um prato predominantemente da cor branca e com um importante ingrediente brasileiro, neste caso a mandioca.

A vieira e a mandioca são os dois ingredientes principais nesse prato. A tapioca é um prato tipicamente brasileiro, feita com a fécula extraída da mandioca. Esta fécula ao ser colocada numa frigideira quente coagula-se e vira uma espécie de panqueca ou crepe seco, em forma de disco ou, em algumas regiões, uma meia lua com recheios variados.

No prato em questão quase tudo tem forma circular, a manteiga usada como base é distribuída de forma circular, a vieira naturalmente é um molusco branco circular e a tapioca, neste caso, é feita como um pequeno círculo. Somente a louça branca não é circular.





› Capítulo 3: O desafio de traduzir o inenarrável



108. Gastronomia





Cada um dos  
ingredientes em  
separado tem seu sabor  
e texturas marcantes,  
mas juntos formam uma  
harmonia de sabores e  
sensações.

O círculo, segundo Jean Chevalier, é um ponto estendido, é a perfeição, a homogeneidade, ausência de distinção ou divisão. O movimento circular é perfeito, imutável, sem começo nem fim. Essa pequena vieira, como se fosse o recheio de um sanduiche, onde a tapioca faz o papel do pão, pode ser degustado de uma só vez, sem ser cortado.

*(...) ao afastar-se da unidade central, tudo se divide e se multiplica. Inversamente, no centro do círculo todos os raios coexistem numa única unidade, e um ponto único contém em si todas as linhas retas, unitariamente unificadas em relação às outras e todas juntas em relação ao princípio único do qual todas elas procedem. No próprio centro, sua unidade é perfeita; se elas se afastam um pouco do centro, distinguem-se pouco; se se separarem ainda mais, distinguem-se melhor. Em resumo, na medida em que estão mais próximas do centro, mais íntima se torna sua união mútua... (CHEVALIER, 1999, p. 251)*

O conjunto formado pelos ingredientes forma uma união perfeita, a crocância da tapioca lambuzada pela manteiga que serve como base, faz contraponto a camada delicada da vieira quente, succulenta, adocicada e macia. Cada um dos ingredientes em separado tem seu sabor e texturas marcantes, mas juntos formam uma harmonia de sabores e sensações. ■

#### **RESTAURANTE MARCEL**

Rua da Consolação, nº 3555.  
São Paulo-SP.



› Capítulo 3: O desafio de traduzir o inenarrável



Cabeça de javali que é um ingrediente usado em inúmeros pratos do restaurante SAL.



# Restaurante SAL



Restaurante SAL foi fundado no ano de 2005 de pelo chef Henrique Fogaça.

Henrique era bancário e descobriu a gastronomia e o prazer de cozinhar quando foi morar sozinho e se viu obrigado a enfrentar o desafio de conhecer ingredientes e tirar deles boas refeições. Paralelamente a função de chef Henrique mantém a posição de vocalista na banda de música punk chamada "Oitão".

O chef me contou em entrevista concedida em 04 de outubro de 2011 que depois de se formar em Gastronomia na FMU (Faculdades Metropolitanas Unidas) em São Paulo começou a

estagiar em alguns restaurantes e surgiu a oportunidade de abrir um pequeno café na **Galeria de Arte Vermelho**. Nessa ocasião e por ter já alguma experiência nos estágios em restaurantes, Henrique resolveu começar a vender refeições, e não só cafés, no pequeno espaço.

O Restaurante SAL está localizado numa pequena casa no Bairro do Higienópolis em São Paulo e tem uma concepção arquitetônica interessante. A parte dos fundos do restaurante é que fica de frente para a rua, ou seja, a porta que por vezes fica aberta para a Rua Minas Gerais é a da cozinha. Esta porta tem um grande grafite onde se vê uma caveira vestida com a roupa de

*➤ A Galeria Vermelho foi fundada em 2002, fruto das ideias de Eliana Finkelstein e Eduardo Brandão, a Vermelho foi inaugurada após um intenso processo de re-configuração e restauro das três pequenas casas localizadas na vila de número 350, da Rua Minas Gerais, no bairro de Higienópolis, São Paulo.*



chef de cozinha e empunhando uma grande faca e um rolo de massa como vemos na próxima página. A entrada do restaurante fica no pátio interno de uma antiga vila de três casas, duas delas são hoje ocupadas pela Galeria Vermelho, a entrada do restaurante é por um portão lateral e logo depois é a porta do SAL à esquerda. O que se vê é uma parede de vidro com uma grande porta, também de vidro.

O chão é preto e dessa vez o restaurante não conta com área de espera como no Restaurante Mani ou no Restaurante Marcel. O teto tem vigas de ferro pretas em contraste com o teto branco. O que se vê inicialmente é um ambiente onde teto e paredes, até uma altura de 1,70m são pretos e o restante da alvenaria é branca, com as vigas de ferro pretas junto ao teto. Aqui se percebe que o ambiente é bastante masculino, jovem e moderno, não penso no SAL como um restaurante para jovens senhoras fazerem um jantar de confraternização.

Somente uma única mesa é redonda, com tampo de madeira castanho escuro e cadeiras com pés cromados. Essa mesa por ser única tem essa diferença nas cadeiras. As demais mesas são todas quadradas, de madeira castanho escuro com a pequena flor no vaso de vidro, talvez na tentativa de quebrar um pouco com o ambiente tão obviamente masculino. Assim como Israel Pedrosa, Chevalier menciona o castanho escuro como cor da humildade.





As mesas são de madeira escura e de um lado tem cadeiras, também de madeira e do outro um grande sofá que se estende por toda extensão da parede.

Após essa mesa redonda em primeiro plano a direita, vem uma estante auxiliar e ainda a parede da cozinha totalmente exposta, um “aquário”, como no Restaurante Mani, onde a movimentação frenética dos cozinheiros pode ser observada. Ao contrário do Mani onde o público observa através de pequenas aberturas essa movimentação, no Restaurante SAL a cozinha está logo ao lado de todas as mesas, e participa como um convidado de todas as mesas e de todas as conversas, ou os comensais somente observam, como a um espetáculo dos alquimistas cozinheiros dirigidos pelo chef.

Na parede esquerda, onde estão todas as mesas, existem pequenas janelas com vista para essa passagem da parte da frente do prédio para os fundos, neste ambiente o que interessa não é o que se passa na rua e sim o que se passa na cozinha, talvez por isso a falta de janelas, como vemos abaixo.

As mesas são de madeira escura e, de um lado, cadeiras também de madeira, do outro, um grande sofá que se estende por toda extensão da parede (página anterior). Essa mobilidade das mesas em torno desse grande assento, torna possíveis as modificações no caso de uma reserva para um grupo maior de pessoas.

A louça como sempre é branca, talheres de aço inox e taças de cristal. Tudo contrasta com a madeira escura das mesas. A única cor diferente presente no mobiliário vem de um grande sofá, que é de um amarelo queimado, que ganha força entre o contraste com as paredes e o chão. No antigo Egito o amarelo era uma cor feminina, que tinha no vermelho sua oposição masculina, mas também estava ligado à imagem de Osiris, pois o ouro que, que também remete à cor amarela representa a carne dos deuses.

Já na mitologia grega, o amarelo simbolizava o másculo carro de Apolo, o deus da luz.





## › Capítulo 3: O desafio de traduzir o inenarrável



› **Gineceu:** órgãos reprodutores femininos de uma flor.

› **Estames:** órgãos masculinos de uma flor.

› **Endosperma:** Tecido vegetal que se encontra nas sementes.

O jogo americano é de couro marrom pespontado, e o couro de boi presente nessa peça me remete ao sacrifício citado pelos antigos gregos, aos bois de Apolo – presente na cor amarela – e a todos os ritos ligados a terra. Terra que nos oferece todo alimento que consumimos.

A simbologia do túnel está presente novamente, é preciso atravessá-lo para chegar a porta do restaurante.

O cardápio (página anterior) tem uma letra simples, com elementos básicos, masculinos, estáticos, tudo escrito numa folha bege que vem dentro de uma capa preta.

O primeiro prato é o sagu com leite de coco e calda de frutas. Mais uma vez a mandioca é o elemento principal do prato. O sagu são pequenas “pérolas”, que são obtidas a partir da fécula de mandioca granulada. No Brasil todo é con-

A sobremesa é fresca, leve e as bolinhas de sagu dão uma textura interessante na boca, hidratadas elas são macias e suaves, e o leite de coco dá um doce sutil.

sumido como sobremesa, cozido com leite, com vinho, com suco de frutas. Nesse caso particular o chef Henrique Fogaça hidrata as bolinhas em água e depois que estejam amolecidas, as mergulha em leite de coco até que elas fiquem completamente brancas, são então colocadas numa taça de martini com uma calda de frutas frescas. A sobremesa é fresca, leve e as bolinhas de sagu dão uma textura interessante na boca, hidratadas elas são macias e suaves, e o leite de coco dá um doce sutil. Acredito que algumas pessoas tenham a vontade de brincar com essas bolinhas dentro da boca, como provavelmente faziam quando eram crianças. A calda amarela tem diversas frutas, um mix de frutas que são nativas do Brasil, como o maracujá, que é o elemento principal, e que foram trazidas pelos colonizadores, como a Manga por exemplo.

O maracujá amarelo é originário do Brasil e foi levado para a África, para então se espalhar por outras partes do mundo. Em inglês tem o nome de “passion fruit” e leva esse nome, segundo o botânico e biólogo Gil Felipe, por causa da sua flor, que tem no formato do **gineceu** e dos **estames** lembrando a cruz e os pregos usados na crucificação de Cristo.

Do coco, ou coco-da-Bahia, como é denominado por Gil Felipe, comemos só a semente. O fruto contém uma só semente, e essa semente tem duas partes, uma casca marrom e um embrião com **endosperma** abundante, que consiste em duas partes: uma sólida e outra líquida. A parte da “carne do coco” é cremosa no fruto verde e dura no fruto maduro. Dessa parte cremosa ainda se obtém o leite de coco, que é fundamental para a execução dessa sobremesa. A parte líquida, a água de coco, é muito consumida de diversas formas, in natura, misturada a sucos, sobremesas, bebidas alcoólicas.

A segunda sobremesa (que vemos na página 116), é uma espécie de flan feito com cumarú, que é uma planta nativa do Brasil, é o fruto de uma vagem esponjosa e fibrosa, comestível. Essa semente tem a cumarina, que por ter um odor semelhante a baunilha é usada tanto em sobremesas e indústria alimentícia em geral, quanto em perfumaria. Esse perfume foi o que atraiu





“O maracujá amarelo é originário do Brasil e foi levado para a África, para então se espalhar por outras partes do mundo.”

› Capítulo 3: O desafio de traduzir o inenarrável





Henrique para desenvolver uma sobremesa que aproveitasse o gosto – que segundo ele lembra o do coco – e o perfume da baunilha.

O flan é absolutamente branco, servido em louça também branca, tem uma textura aveludada, aconchegante e de sabor que ao mesmo tempo que se aproxima da baunilha, se afasta por ter uma suavidade própria. Vem ainda acompanhado de calda de frutas vermelhas, que acrescenta a cor no prato e traz uma sabor levemente ácido das frutas.

O vermelho, por estar acompanhado do branco, torna-se escuro e terroso. O vermelho é quente, para muitos povos é o símbolo da energia, da decisão, da alegria. Cor da libido e do coração, era a cor de Dionísio para os pagãos e do amor divino para os cristãos.

No Brasil, a visão do vermelho está marcada pela fusão da cultura africana, indígena e portuguesa. Conforme Gilberto Freyre:

*(...) encontramos a pintura do corpo desempenhando entre os indígenas do Brasil função puramente mística, de profilaxia contra os espíritos maus, e, em número menor de casos, erótica, de atração ou exibição sexual.*

*Aos portugueses parece que a mística do vermelho se teria comunicado através dos mouros e dos negros africanos, e tão intensamente que em Portugal o vermelho domina como em nenhum outro país da Europa, não só o traje das mulheres do povo – as varinas de Lisboa, as tricanas de Coimbra, Aveiro e Ilhavo, as vianesas, as minhotas, as 'ribeiras', de Leiria – como por profilaxia contra malícias espirituais, várias outras expressões da vida popular e da arte doméstica.* (FREIRE, 1963, p. 164)

O processo de criação do chef Henrique Fogaça começa com a cor do ingrediente principal do prato e a partir dessa cor principal é que se desenvolvem as pesquisas para chegar no prato final.

Porém acredito que a existência de tantas caveiras, na decoração do restaurante e nas tatuagens do chef Henrique, a cor preta, a cor marrom escuro, são realmente uma simbologia para



O vermelho, por estar acompanhado do branco, torna-se escuro e terroso. O vermelho é quente, para muitos povos é o símbolo da energia, da decisão, da alegria.

a transmutação posterior a morte. Mas não a morte como algo definitivo, mas sim como algo dinâmico, instrumento de uma nova etapa de vida. “O esqueleto, com seu sorriso irônico e seu ar pensativo, simboliza o conhecimento daquele que atravessou a fronteira do desconhecido, daquele que, pela morte, penetrou no segredo do além.” (CHEVALIER, 1999, p.401)

Quando Petrônio escreveu *Satiricon*, um esqueleto de prata com articulações móveis faz uma aparição no banquete para simbolizar a brevidade da vida. Essa aparição tinha a intenção de mostrar aos convivas, em plena orgia, que deveriam usufruir mais intensamente dos efêmeros instantes de prazer. Penso que talvez a caveira vestida de cozinheiro, as caveiras da decoração e as caveiras das tatuagens de Henrique tentem nos transmitir a mesma mensagem. ■

#### RESTAURANTE SAL

Rua Minas Gerais, 352. Higienópolis.  
São Paulo-SP.





› Considerações finais



118. Gastronomia





# Considerações finais

**C**omida e bebida são inegáveis prazeres. Prazeres que alegram o corpo e o espírito, nos trazem recordações boas e por vezes até ruins. Nos transportam através de costumes e culturas humanas, mensagens são recebidas através da comida e conseguimos elos de comunicação também através dela.

Mas contar uma história através da comida não tem fim, porque a cultura alimentar não é algo que se esgota.

A proposta dessa pesquisa foi estabelecer uma linha de tempo onde os costumes fossem alterados juntamente com a percepção do alimento. Ficou claro que em diversos momentos da História as atitudes que temos em relação a comida é a mesma que antepassados distantes tinham. Que a comida pode ser usada para manipulação política, que a figura do chef de cozinha tornou-se, através dos tempos, glamourosa e que esses mesmos chefs usam a comida como forma de expressão.

Desde a Grécia antiga a sequência de pratos num banquete existia e o comer e beber era uma forma de igualar os cidadãos. A opulência dos banquetes facilitava as negociações, acalmava os ânimos, incluía os cidadãos na estrutura de poder, mas sempre houve, por questões religio-

sas ou de saúde, a preocupação com o que era ou não permitido consumir.

A carne, por exemplo, atravessou a História Antiga e Idade Média com alto valor simbólico, hora era algo que só os bárbaros apreciavam, depois tornou-se sinônimo de força, masculinidade e destreza física, para novamente, na Idade Média, tornar-se simbolicamente ruim e, a abstinência de carne daria direito aos céus, porque ela levava ao pecado da gula e da luxúria.

Na Idade Média do Islã a identidade gastronômica já parecia ser algo muito mais presente. A preocupação com a beleza do que seria servido, a harmonia de cores e a finalização com nozes e água de rosas nos pratos, onde os cozinheiros sempre almejavam o prazer dos comensais e conseqüentemente tentavam fazer com que estes exercitassem todos os sentidos e não somente o paladar ou a visão com o alimento. Nesse momento um personagem chamado Ziriyab é apresentado como um difusor de costumes e cultura muçulmanos. Leva para a atual Espanha sua identidade através de receitas culinárias, através de ingredientes – como as nozes, o açafraão, a pimenta, as frutas secas. É por intermédio dele também que o costume que temos até hoje,



Com o cristianismo o estímulo a abstinência é sistematizado e torna-se um benefício espiritual, o que e quanto as pessoas comiam, sexo e comida passam a ter regras determinadas e uma conduta ética, ao mesmo tempo que o comer junto passa a ser um fortalecedor da irmandade e convivência.



de limpar a borda dos pratos antes de serem servidos é difundido na Europa.

Com o cristianismo o estímulo a abstinência é sistematizado e torna-se um benefício espiritual, o que e quanto as pessoas comiam, sexo e comida passam a ter regras determinadas e uma conduta ética, ao mesmo tempo que o comer junto passa a ser um fortalecedor da irmandade e convivência. Porém, a frugalidade voluntária era o caminho da perfeição. Os monges nessa época podiam se comunicar apenas por gestos durante as refeições, então desenvolvem as boas maneiras e popularizam o uso da mesa retangular.

O primeiro livro de boas maneiras apareceu na Europa em 1215. E os primeiros livros de receitas também são dessa época, mesmo sendo extremamente caros, os ricos desejavam ter esses volumes, ou seja, estavam interessados em saber o que comer, como comer e como servir a comida. Contudo, os cozinheiros permaneciam transmitindo seus conhecimentos de forma oral, porque em sua maioria eram analfabetos.

Na Corte de Borgonha a comida virou instrumento de afirmação da identidade do comensal. No final da Idade Média o prazer foi transferido do lado físico do comer para o prazer estético do olhar, aparece nesse momento o que denominei de estética do gosto, ou seja, os comensais nesse momento estavam atentos a todas as sensações que a comida podia proporcionar, o alimento que antes cumpria um papel meramente de matar a fome, agora se transformava numa experiência sensorial. Se antes a função utilitária, e entendo utilitário como aquele que tem a utilidade como fim principal, era a principal, agora a função estética, que é a função de perceber através dos sentidos, toma espaço. O alimento transcende a sobrevivência e salta para uma condição de desejo, passando a fazer parte da ordem simbólica, da experiência estética.

O deleite visual era proporcionado pelo espírito naturalista que estava presente durante a Renascença nas artes plásticas. As esculturas de açúcar, que continuam existindo até nossos dias – feitas com açúcar, massa de pão, legumes e frutas – e se fazem presente principalmente no





ramo da confeitaria, ganham força e depois atingiram o auge com Carême.

Jan e Peter Bruegel foram o melhor exemplo dessa nova preocupação com a valorização dos sentidos como meios de percepção. Na série de obras intitulada *Cinco Sentidos*, em cada tela há a representação de uma cena relacionada a um dos cinco sentidos humanos. O paladar tem uma obra exclusiva e em outra aparece juntamente com a audição e o tato.

A manipulação social através da comida aparece novamente com muita força no século XVIII, o ápice da aspiração social era ser convidado para a mesa do rei, e com isso tendo a permissão para entrar em outro mundo, o mundo dos jantares íntimos e reservados. Esses jantares não tinham empregados para servir as bebidas ou anunciar a sequência de pratos, surge então o cardápio. Hoje em dia muitos restaurantes exercem quase a mesma manipulação, e a maior prova disso aconteceu na última *Virada Cultural* promovida pela Prefeitura de São Paulo no último dia 05 de maio, no evento *Chefs de Rua*, quando em torno de 5 mil pessoas se amontoaram às 2 horas da madrugada na disputa por uma das 500 porções da famosa Galinhada do chef Alex Atala. Seguramente todas aquelas pessoas queriam provar esse prato e provando poderiam dali para frente dizer: eu comi a comida do chef Alex

Atala, que é dono do 4º melhor restaurante do mundo, segunda a inglesa Restaurant Magazine. Ou então, passaram a tarde de domingo em intermináveis filas nas barracões que imitavam barracas de feiras livres, todas com chefs famosos, para poder fazer parte do “seleto” grupo de conhecedores da “alta gastronomia”.

O aparecimento do cardápio marcou também o aparecimento de um tipo de comensal que conhecia, apreciava e queria falar sobre os alimentos ali listados, essa figura era o *gourmet*.

A chegada de novos ingredientes vindos das Américas – como mandioca, maracujá, amendoim, batata-doce, milho, tomate, entre outros – e de inúmeras outras partes do planeta para a Europa contribuíram também para a formação e desenvolvimento do *gourmet*.

A invenção do restaurante e do cardápio também obrigaram as pessoas comuns a adquirirem uma série de outros conhecimentos no tocante a ingredientes e técnicas culinárias. Hoje em dia, numa grande cidade como São Paulo, optar entre este ou aquele restaurante também nos obriga a ter um vasto conhecimento sobre gastronomia de inúmeros países, respectivamente técnicas e ingredientes.

Acredito que tenha sido acertada e importante a decisão de apresentar esse panorama geral da história da alimentação na Europa e no Islã da

## › Considerações finais

Idade Média e, conseqüentemente o desenvolvimento do gosto pela comida, do prazer que ela pode proporcionar, e quando falo prazer não só pela visão, ou aroma, mas pelo prazer gustativo.

O Brasil então recebe, depois de 1500, europeus, em sua maioria portugueses.

Trazem provavelmente livros de receitas, trazem também o gosto pelos banquetes, pelas refeições belas, trazem as boas maneiras e os talheres.

O Brasil então recebe, depois de 1500, europeus, em sua maioria portugueses. Trazem provavelmente livros de receitas, trazem também o gosto pelos banquetes, pelas refeições belas, trazem as boas maneiras e os talheres. Aqui se depa-ram com o indígena, que tinham seus próprios “banquetes”, seus ingredientes nativos, sua identidade alimentar. Identidade esta que já sofreria influências significativas nos primeiros contatos com os portugueses, coisa que não aconteceria com os africanos mais tarde chegados ao Brasil.

A mandioca, ingrediente nativo do Brasil, começou a fazer parte da dieta de europeus e africanos, em parte porque aqui não havia trigo como na Europa, e no caso dos africanos esse passaria a ser seu alimento base desde que se tornavam mercadoria na África até sua chegada no Brasil.

A mandioca era um ingrediente tão importante na identidade indígena que os jesuítas logo perceberam que era necessário que o indígena entendesse que a farinha de mandioca era dispensável na alimentação, já que quando falavam em céu, eram indagados sobre a existência de farinha no Paraíso.

A essa altura os portugueses já usavam castanhas, amendoins, frutas, goma de mandioca; assim como os índios que passaram a usar a cana-de-açúcar; e os africanos, o milho, as batatas, as goiabas e também o açúcar.

Os restaurantes apresentados neste trabalho e seus respectivos pratos selecionados são portanto a amálgama de tudo isso. Amálgama que surge da memória, do referencial, do sonho de Helena Rizzo, Raphael Despirite e Henrique Fogaça.

Inicialmente durante a pesquisa houve quem não quisesse participar, chefs que se mostraram absolutamente refratários à ideia de ter pratos olhados por alguém que não fosse um analista simplesmente do gosto, do ponto de cocção, chefs que, talvez por timidez até, não quiseram se expor e falar sobre seus processos criativos dos pratos que fariam parte desse trabalho. Mas por outro lado apareceram outros objetivos e o que primeiramente seria uma reflexão somente do prato, acabou sendo um estudo sobre todo trabalho que envolve a criação da linguagem visual de um restaurante e como a história da alimentação foi se desdo-





brando até chegarmos nessa concepção de restaurante que temos hoje, na maneira de servir, na maneira de cortar, na maneira de utilizar os talheres, os guardanapos. Quando a figura do chef apareceu na história, para hoje se tornar praticamente um pop star. Se nos anos 80 muitos jovens gostariam de ser roqueiros, hoje muitos preferem ser chefs de cozinha.

Quando Lúcia Santaella diz que todo e qualquer fato cultural, toda e qualquer atividade ou prática social constituem-se como práticas significativas, ou seja, práticas de produção de linguagem e sentido, e a gastronomia constitui-se portanto num tipo de linguagem. Afinal, cozinhar é uma atividade que carrega inúmeros significados, assim como escolher a decoração, o cardápio, o nome de um restaurante.

Para criar um prato o chef tem que sair do tempo cotidiano e entrar no tempo sensível, isto é, tentar entrar em contato com lembranças de sabores, de cheiros, de sensações para traduzir isso sem pincéis, tintas, barro ou metal, e sim com carnes, verduras, legumes e frutas. E essa tradução de lembranças deve ser repetida todos os dias, com precisão e exatidão. A angústia e frustração são sentimentos muito presentes para todos os profissionais de cozinha, talvez a pressão da criação e reprodução seja a causa.

Essa amálgama também está presente no comensal, que também está ainda num processo de formação do gosto, constituição da identidade do paladar, organização do conhecimento de nossos ingredientes nativos. O que faz um grupo escolher entre um restaurante e outro? Certamente a resposta para esta escolha não deverá estar conscientemente pronta, mas como já mencionei anteriormente, não vejo um grupo de senhoras almoçando no restaurante SAL, assim como não vejo a clientela frequente de Henrique Fogaça ocupando as mesas do restaurante Marcel. Ou um grupo de executivos discutindo planilhas e custos no restaurante Mani. Concorro assim com a ideia de T.J. Clark que dizia que os cafés de Paris do século XIX eram *terrarium* para observar o estilo de vida de cada um. Hoje os restaurantes são nossos *terrarium*.

Só percebo que todos, chefs e comensais estão buscando cada vez mais a alta qualidade na cozinha, a valorização de ingredientes simples e corriqueiros, e principalmente, reconhecer o Brasil como um país riquíssimo em sabores, aromas e cores. Estão buscando também muito mais do que o simples suprir de uma necessidade, estão a procura de memórias, referências e da possibilidade de conhecimento através do sensível, para desenvolver cada vez mais sua estética do gosto. ■





Referências bibliográficas

# Referência bibliográfica

124. Gastronomia



- ALBERT, Jean-Marc. **Às mesas do poder**: dos banquetes gregos ao Eliseu. São Paulo: Senac, 2011.
- ALBERTI, Verena. **Manual de História Oral**. São Paulo: FGV, 2007
- ALICIA & ELBULLITALLER. **Léxico científico-gastronômico**: as chaves para entender a cozinha de hoje. São Paulo: Senac, 2008.
- ALIGHIERI, Dante. **A Divina Comédia**. São Paulo: Cultrix, 1996.
- ARNHEIN, Rudolf. **Intuição e intelecto da arte**. São Paulo: Martins Fontes, 1989.
- \_\_\_\_\_. **Arte & percepção visual**: uma psicologia da visão criadora. São Paulo: Nova Versão, 1994.
- ATALA, Alex. **Por uma gastronomia brasileira**. São Paulo: BEI Comunicação, 2005.
- AUGRAS, Monique. **A dimensão simbólica**. Petrópolis: Vozes, 1980.
- AUMONT, Jacques. **A imagem**. Campinas: Papyrus, 2004.
- AQUINO, São Tomás de. **Suma Teológica**. São Paulo: Edições Loyola, 2005.
- BACHELARD, Gaston. **A poética do espaço**. Rio de Janeiro: Livraria Eldorado Tijuca, s/d
- \_\_\_\_\_. **A intuição do instante**. Campinas: Verus Editora, 2007.
- \_\_\_\_\_. **A terra e os devaneios da vontade**: ensaio sobre a imaginação das forças. São Paulo: Martins Fontes, 2008.
- BALAKIAN, Anna. **O simbolismo**. São Paulo: Perspectiva, 1985.
- BAUDELAIRE, Charles. **O esplim de Paris**. Pequenos poemas em prosa e outros escritos. São Paulo: Martin Claret, 2010. Tradução: Oleg Almeida, p.74
- BOUAS, Florence. **Du fait de cuisine**: traité de gastronomie médiévale de maitre Chiquart. Actes Sud, s/d.
- BRAUNE, Renata. **O que é gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2007.
- BOURDAIN, Anthony. **Em busca do prato perfeito**. São Paulo. Cia. Das Letras, 2006.
- CAMPORESI, Piero. **Hedonismo e Exotismo. A arte de viver na época das Luzes**. São Paulo: UNESP, 1996.
- CANCLINI, Néstor Garcia. **A produção simbólica**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1979.
- CANFORA, Luciano. **Um ofício perigoso**. São Paulo: Perspectiva, 2003.
- CANTON, Katia. **Tempo e memória**. São Paulo: Martins Fontes, 2009.
- CARDOSO, Fernando Henrique. **Brasil em Perspectiva**. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1968.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade, uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação do Brasil**. São Paulo: Ed. Global, 2008.
- \_\_\_\_\_. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo. Ed. Global, 2011.
- CHELMINSKY, Rudolph. **O perfeccionista**. Rio de Janeiro: Record, 2007
- CHEVALIER, Jean. **Dicionário de símbolos**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1999.
- CLARK, T.J. **A pintura da vida moderna**: Paris na arte de Manet e de seus seguidores. São Paulo: Cia. Das Letras, 2004.
- COELHO ARAÚJO, Wilma Maria (Org.). **Gastronomia**: cortes e recortes. Distrito Federal: Senac, 2009
- CORNACCHIA, Fernando (Org.). **A arte da degustação**. São Paulo: Papirus, 2007.
- CORREIA, Ivone. **Dicionário Fundamental das Artes Visuais**. Venda Nova: Bertrand Editora, 1998.
- COSTA E SILVA, Alberto. **Antologia de lendas do índio brasileiro**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1957.
- DALBY, Andrew. **Siren feasts**: a history of food and gastronomy in Greece. [S.L]: Routledge, 1997.
- DEWEY, John. **A arte como experiência**. São Paulo: Martins Fontes, 2010.
- DONDIS, Donis. **A sintaxe da linguagem visual**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.
- DORIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista**: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Senac, 2009
- \_\_\_\_\_. **Estrelas no céu da boca**: escritos sobre culinária e gastronômica. São Paulo: Senac, 20006
- \_\_\_\_\_. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: PubliFolha, 2009.
- DORNENBURG, Andrew. **Culinary artistry**. Londres: John Wiley & Sons, Inc. 1996.
- DUMAS, Alexandre. **Memórias gastronômicas**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2005.
- ELIAS, Norbet. **A sociedade de corte**. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.
- \_\_\_\_\_. **O processo civilizador**: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.
- FAUSTO, Boris. **História concisa do Brasil**. São Paulo: EDUSP, Imprensa Oficial do Estado, 2001.
- FAUSTO, Carlos. **Os índios antes do Brasil**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.
- FELIPPE, Gil. **Grãos e sementes**: a vida encapsulada. São Paulo: Senac, 2007.





## › Referências bibliográficas

- FERNANDES-ARMESTO, Felipe. **Comida, uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.
- FERRARA, Lucrécia D'Aléssio. **Leitura sem palavras**. São Paulo: Ática, 2007.
- FIGURELLI, Roberto. **Estética e crítica**. Curitiba: Editora UFPR, 2007.
- FISCHLER, Claude & MASSON, Estelle. **Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos**. São Paulo: Senac, 2010.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet, uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2004.
- FRANCO JR, Hilário. **Atlas de história geral**. São Paulo: Scipione, 1995.
- FREEDMAN, Paul (Org.) **A história do sabor**. São Paulo: Senac, 2009.
- FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala**. Brasília: Ed. Universidade de Brasília, 1963.
- GOMBRICH, E.H. **Meditações sobre um cavaleiro de pau e outros ensaios sobre a teoria da arte**. São Paulo: Edusp, 1999.
- GOMES, Álvaro Cardoso. **O simbolismo**. São Paulo: Ática, 1994.
- GONÇALVES, Cláudio C. Babenko. **Para uma análise do fenômeno visual**. São Paulo. Edição do autor, 2005.
- GRABAR, Oleg. **Masterpieces of islamic art: the decorated page from the 8<sup>th</sup> century to the 17<sup>th</sup> century**. Munich: Prestel, 2009.
- GRIMM, Veronika. **From feasting to feast, the evolution of a sin: attitudes to food in late antiquity**. Londres: Taylor Print, 1996.
- HARRIS, Jessica B. **The Africa Cookbook: tastes of a continent**. Nova Iorque: Simon & Schuster Paperbacks, 1998.
- HEGEL, Gwf. **Cursos de estética I**. São Paulo: USP, 2001.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Visão do paraíso: os motivos edênicos no descobrimento e colonização do Brasil**. São Paulo: Cia das Letras, 2010.
- \_\_\_\_\_. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Cia. Das Letras, 2011.
- HUE, Sheila Moura. **Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI**. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.
- JAMES, Kenneth. **Escoffier: o rei dos chefes**. São Paulo: Senac, 2008.
- JOLY, Martine. **Introdução à análise da imagem**. Campinas: Papirus, 1996.
- JONES, Martin. **Feast: why humans share food**. Oxford: Oxford University Press, 2008.
- KELLY, Ian. **Carême: o cozinheiro dos reis**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed, 2005.
- KRONDL, Michael. **O sabor da conquista: ascensão e queda das três grandes cidades das especiarias**. Portugal: Edições 70, 2007.
- LEVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac&Naify, 2004.
- \_\_\_\_\_. **A origem dos modos à mesa**. São Paulo: Cosac&Naify, 2006.
- LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Senac, 2008.
- \_\_\_\_\_. **Vocabulário do açúcar: histórias, culturas e gastronomia da cana sacarina no Brasil**. São Paulo: Senac, 2011.
- MANGUEL, Alberto. **Lendo imagens: uma história de amor e ódio**. São Paulo: Cia das Letras, 2009.
- MARCHESI, Gualtiero & VERCELLONI, Luca. **A mesa posta: história estética da cozinha**. São Paulo: Senac, 2010.
- MCCORQUODALE, Duncan. **A visual history of cookery**. London: Black Dog Publishing, 2009.
- MARCUSE, Herbert. **A dimensão estética**. Portugal: Edições 70, 1999.
- MATSUHIRA, Nobu. **Nobu now**. Nova Iorque: Clarkson Potter Publishers, 2004.
- MEHY, Jo'se Carlos Sebe. **Guia prático de história oral**. São Paulo: Ed. Contexto, 2011.
- MELLO E SOUZA, Laura de. **O diabo e a Terra de Santa Cruz: feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial**. São Paulo: Cia das Letras, 1995.
- MERCADANTE, Antonio Alfredo. **História é vida: as sociedades antes da escrita, antigas e medievais**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1990.
- MERLEAU-PONTY, Maurice. **O visível e o invisível**. São Paulo: Perspectiva, 1971.
- \_\_\_\_\_. **Fenomenologia da percepção**. São Paulo: Martins Fontes, 1999.
- MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- \_\_\_\_\_. (Org.). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Senac, 2009.
- MUKAROVSKY, Jan. **Escritos sobre estética e semiótica da arte**. Lisboa: Estampa, 1981.
- MUNARI, Bruno. **Design e comunicação visual**. Lisboa: Edições 70, 2006.
- MURRAY, Sarah. **Moveable feasts: from ancient Rome to the 21st century, the incredible journeys of the food we eat**. Nova Iorque: St. Martin's Press, 2007.
- NERUDA, Pablo. **Antologia poética**. Rio de Janeiro: Sabiá, 1968, p. 171-172.
- NOVAIS, Fernando A. (Coord.) **História da vida privada**





- no Brasil:** cotidiano e vida privada na América portuguesa. São Paulo: Cia das Letras, 1999.
- ORTIZ, Fernando. **Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar.** La Habana: Editorial de Ciencias Sociales, 1991.
- OSBORNE, Harold. **Estética e teoria da arte, uma introdução histórica.** São Paulo: Cultrix, 1968.
- PANOFSKY, Erwin. **A perspectiva como forma simbólica.** Lisboa: Edições 70, 1999.
- \_\_\_\_\_. **Idea: a evolução do conceito de belo.** São Paulo: Martins Fontes, 1994.
- \_\_\_\_\_. **Significado nas artes visuais.** São Paulo: Perspectiva, 2004.
- PASTOUREAU, Michel. **Dicionário das cores do nosso tempo:** simbólica e sociedade. Lisboa: Editorial Estampa, 1997.
- PEDROSA, Israel. **Da cor à cor inexistente.** Rio de Janeiro: Senac, 2010.
- PIGNATARI, Décio. **Semiótica da arte e da arquitetura.** São Paulo: Cultrix, sd.
- PINHEIRO, Amálio. **A textura obra/realidade.** São Paulo: Cortez, 1982.
- PINTO, Mazzô França & CORRÊA, Thomaz Souto. **A cozinheira e o guloso:** conversas de comer e receitas de fazer. São Paulo: BEI Comunicação, 2008.
- PORTAL, Frédéric. **El simbolismo de los colores.** Espanha: José J. De Olañeta, 2005.
- PRADO JUNIOR, Caio. **Formação do Brasil contemporâneo.** São Paulo: Brasiliense, 1996.
- PROSE, Francine. **Gula.** São Paulo: Ed. Arx, 2004.
- RAMALHO E OLIVEIRA, Sandra. **Sentidos à mesa:** sabores além dos sabores. São Paulo: Edições Rosari, 2010.
- \_\_\_\_\_. **Imagem também se lê.** São Paulo: Edições Rosari, 2009.
- REICHL, Ruth. **Conforte-me com maçãs:** amor, aventura e os prazeres da mesa. Rio de Janeiro: Objetiva, 2003.
- REYNIÈRE, Grimod de La. **Almanach des gourmands.** Mercure de France, 2003.
- RIBEIRO, Carlos Manoel Almeida. **Gastronomia:** história e cultura. São Paulo: Hotec, 2006.
- ROGERS, Juliet. **A little taste of China.** Austrália: Murdoch Book's, 2003.
- SALDANHA, Roberta Malta. **Dicionário tradutor de gastronomia em seis línguas.** São Paulo: Antonio Belini Editora e Cultura, 2007.
- SALLES, Cecília Alemida. **Redes de criação:** construção da obra de arte. São Paulo: Horizonte, 2008.
- SALLÉS, Daniel Vázquez. **Comer com los ojos, un viaje culinario por el mundo del cine.** Barcelona: RBA Libros, 2006.
- SANTAELLA, Lucia. **Arte e cultura:** equívocos do elitismo. São Paulo: Cortez, 1990.
- \_\_\_\_\_. **A teoria geral dos signos.** São Paulo: Pioneira, 2000.
- \_\_\_\_\_. **O que é semiótica.** 4. ed. São Paulo: Brasiliense, 1986.
- SANTAELLA, Lucia & Nöth, Winfried. **Imagem:** cognição, semiótica, mídia. São Paulo: Iluminuras, 2008.
- SANTOS, Fausto dos. **A estética máxima.** Chapecó: Argos, 2003.
- SAVARIN, Brillat. **A filosofia do gosto.** São Paulo: Cia das Letras, 2011.
- SCULLY, Terence. **The Viandier of Taillevent:** an edition of all extant manuscripts. Canadá: University of Ottawa Press, 1988.
- SIMON, François. **Comer é um sentimento.** São Paulo: Senac, 2006.
- SIMS, Eleanor. **Peerless Images:** persian paiting and its sources. New Haven: Yale University Press, 2002.
- SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante.** Rio de Janeiro: Record, 2003.
- STADEN, Hans. **Dois viagens ao Brasil.** Belo Horizonte: Itatiaia, 2008.
- STEINGARTEN, Jeffrey. **O homem que comeu de tudo.** São Paulo: Cia. das Letras, 2005.
- STRONG, Roy. **Feast:** a history of grand eating. Londres: Jonathan Cape, 2003.
- SUASSUNA, Ariano. **Iniciação à estética.** Rio de Janeiro: José Olympio, 2005.
- THIS, Hervé & GAGNAIRE, Pierre. **Cozinha:** uma questão de amor, arte e técnica. São Paulo: Senac, 2010.
- TODOROV, Tzvetan. **A conquista da América:** a questão do outro. São Paulo: Martins Fontes, 2003.
- TROPP, Barbara. **The modern art of chinese cooking:** techniques & recipes. Nova Iorque: HarperCollins Publishers, 2001.
- TSUCHIYA, Yoshio. **The fine art of japanese food arrangement.** Estados Unidos: Kodansha International Ltda. 1985.
- VOLKWEIN, Ann. **Chinatown, New York:** portraits, recipes, and memories. Nova Iorque: HarperCollins, 2007.
- YOUNG, Carolin C. **Apples of gold in settings of silver:** stories of dinner as a work of art. Nova Iorque: Simon & Schuster, 2002.
- WATSON, James L. e CALDWELL, Melissa L. **The cultur-**





## › Referências bibliográficas

**al politics of food and eating:** a Reader. Estados Unidos: Blackwell Publishing, 2007.

ZAMBONI, Silvio. **A Pesquisa em Artes: um paralelo entre arte e ciência.** São Paulo: Autores Associados, 1998.

### Periódicos

Revista Elle – Elle gourmet – fevereiro de 2011

Revista Trip. Número 143 – abril de 2006

Revista da TAM – ano 01 – número 04 – abril 2008

Revista Prazeres da Mesa – número 58 – abril de 2008

Revista Gourmet – Maio de 2008

Folha de São Paulo – Caderno Ilustrada – 22 de maio de 2008

Revista Go Where – Gastronomia – dezembro 2007

### Filmografia

A FESTA de Babette. Direção: Gabriel Axel. Intérpretes: Bibi Andersson, Stéphane Audran, Philippe Lafont. Amazon Digital, 1987. 1 DVD (92 min.), son., color.

CHOCOLATE. Direção: Lasse Hallström. Intérpretes: Juliette Binoche, Johnny Depp. IMAGEM FILMES, 2000. 1 DVD (122 min.) son., color.

COMO ÁGUA para chocolate. Direção: Alfonso Arau. Intérpretes: Lumi Cavazos, Marco Leonardi, Regina Torné. FLASHSTAR, 1992. 1 DVD (105 min.), son., color.

NOVE semanas e meia de amor. Direção: Adrian Lyne. Intérpretes: Mickey Rourke, Kim Basinger, Margareth Witthorn. Fox Filme, 1986. 1 DVD (112 min.), son., color.

O COZINHEIRO, o Ladão, sua Mulher e o Amante. Direção: Peter Greenway. Intérpretes: Richard Bohringer, Michael Gambon e Helen Mirren. Aurora DVD, 1989. 1 DVD (124 min.) son., color.

RATATOUILLE. Direção: Brad Bird, Jan Pinkava. Walt Disney, 2007. 1DVD (111 min.), son., color.

SATYRICON. Direção: Federico Fellini. Intérpretes: Martin Potter, Hiram Keller, Max Born. Silver Screen, 1969, 1 DVD (128 min.) son., color.

### Internet

ALBERTIM, Runo. Comida antimonotonia. Disponível em: <<http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/2076/comida-antimonotonia>>. Acesso em: 07 out. 2010.

ATALA, Alex. Alex Atala. Disponível em: <[http://pt.wikipedia.org/wiki/Alex\\_Atala](http://pt.wikipedia.org/wiki/Alex_Atala)>. Acesso em: 09 maio 2008.

GOUTHIER, Márcia. FHC elogia Serra, sonho e Buchada. Folha de São Paulo, 01 ago. 2002. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/folha/brasil/ult96u35308.shtml>>. Acesso em: 10 mar. 2012

HAPPENING. Itaú Cultural, 2011. Disponível em: <[\[itaucultural.org.br/aplicexternas/enciclopedia\\\_ic/index.cfm?fuseaction=termos\\\_texto&cd\\\_verbete=3647\]\(http://itaucultural.org.br/aplicexternas/enciclopedia\_ic/index.cfm?fuseaction=termos\_texto&cd\_verbete=3647\)>. Acesso em: 20 dez. 2011.](http://</a></p></div><div data-bbox=)

SIMÕES, Eduardo; FIDALGO, Janaina. Movimento mistura erotismo e gastronomia. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/folha/ilustrada/ult90u374483.shtml>>. Acesso em: 09 maio 2008.

### Teses e dissertações

BASTOS, Moira Anne Bush. **Poética da Cabaça:** fruto de tradição, arte e comunicação. Dissertação. (Mestrado em Artes). Universidade Estadual Paulista, Instituto de Artes, São Paulo: 2010.

CHIACHIRI FILHO, Antonio Roberto. **O sabor das imagens.** Tese (Doutorado em Comunicação e Semiótica). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2008.

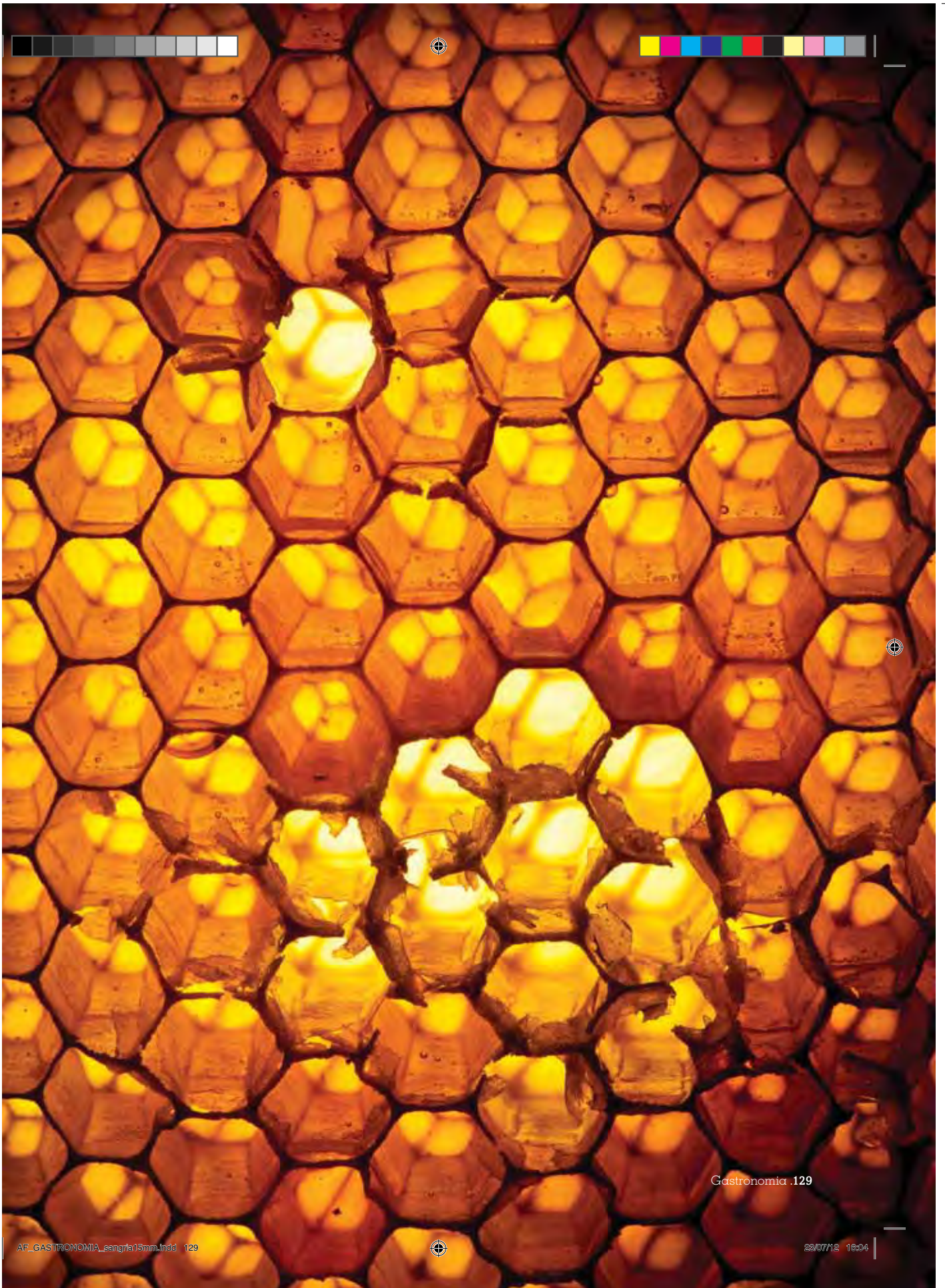
FERRAZ COSTA, Ana Beatriz Bueno. **Revista gula:** a formação do gosto na formação discursiva. Dissertação (Mestrado em Comunicação e Semiótica). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2009.

JESUS, Silvia Regina de. **A sensibilidade inteligível do chocolate:** uma análise do fazer estético apreendido, cultivado e comunicado. Dissertação (Mestrado em Comunicação e Semiótica). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2009.

SACRAMENTO, Adriana. **A culinária de sentidos: corpo e memória na literatura contemporânea.** 279f. Tese (Doutorado em Literatura). Universidade de Brasília, Brasília, 2009.









› Anexos

# Anexo 1

## Menu

6 de julho de 1829  
Castelo Rothschild, Boulogne-sur-Seine

### DUAS SOPAS

Sopa à la Condé  
Sopa inglesa à lady Morgan

### DOIS RELEVÉS DE PEIXE

Perca grelhada à inglesa  
Bacalhau à holandesa

### DUAS GROSSES PIÈCES

Quarto de cordeiro à inglesa  
Chartreuse com codornizes

### QUATRO ENTRADAS

Pequenos vol-au-vents à la Nesle  
Émincé de filé à la Clermont  
Frango à la Maquignon  
Coelho glaceado com chicória

### DOIS ASSADOS

Frango à la Reine  
Pombo lardeado

### DOIS RELEVÉS

Plombière de nectarina  
Laranjas recheadas com gelatina marmorizada

### QUATRO ENTREMETS

Feijão-branco à la Maître d'Hôtel  
Consomê de alface refogada  
Cafê Mocha com fanchonettes

Sultane à la Colonne  
Cafê



Os assados e as grosses pièces, altamente elaborados, estariam enfeitando a mesa na chegada dos convidados, juntamente com os pratos secundários (entremets) e a sobremesa principal, a sultane à la Colonne, que ficaria no centro. O *service à la française* determinava que tudo fosse disposto em perfeita simetria. Haveria, portanto, dois a quatro de cada um dos pratos na mesa. Por duas vezes pratos e talheres seriam repostos. Após a sopa, seriam servidos os pratos – os relevés – de peixe quente, e depois dos assados e entradas, novos relevés de sobremesas frias. A sultane à la Colonne, espetacular peça central feita em fios de açúcar com a forma de um clássico templo grego, permaneceria sobre a mesa a noite toda.

Na cozinha, o dia começou na ordem inversa à do menu: pela sobremesa. Antonin selecionou frutas para as sobremesas frias – plombière (sorvete) de nectarina e laranjas recheadas com gelatina em camadas. Isso exigia uma excursão às estufas e aos pomares e hortas murados, e uma visita preliminar à sala de jantar da Orangerie. Era um dia quente e abafado, e Antonin consultou os jardineiros sobre a possibilidade de chuva, que afetaria o ponto das gelatinas e da sobremesa de fios de açúcar. Deu instruções para que as janelas da sala de jantar fossem fechadas, mas que as fontes internas funcionassem o dia inteiro: era o melhor que se podia fazer em matéria de refrigeração do ar. O trabalho em fios de açúcar teria que ser adiado, e aumentada a proporção de gelatina nas sobremesas.

Oito da manhã. De volta às cozinhas, os fogões já estavam repletos de comida, e as suas laterais energrecidas iam se enchendo de panelas com o caldo das carnes preparadas na véspera: vitela, peixe, perdiz, além de um molho velouté a ser engrossado para transformar-se em “molho alemão”. Porções de gelatina de peixe, úbere de vitela, açúcar clarificado e nectarina, cascas de conchonilha e manteiga Isigny derretida aguardavam a chegada de Antonin. Ele acrescentou mais gelatina de peixe à porção, conferiu as ervas aromáticas – majerona, louro e tomilho – nas peneiras de vime ao lado





das panelas de caldos, e foi para um cômodo mais frio onde ficava a confeitaria.

Fechou a porta atrás de si. A doçura untuosa do leite de amêndoas, recém-prensado em seda, cortada pelo cheiro cítrico e oleoso do sumo da laranja – exatamente o contraste que havia pretendido para a sobremesa. Num canto da cozinha, um criado curvava-se sobre as amêndoas e a seda esticada; no outro, Jay cavava buracos nas laranjas com um cortados. Antonin pegou o instrumento das mãos fortes de seu futuro genro e demonstrou como fazer uma incisão primorosa; a fruta não podia se partir. Deixou seu assistente escavando as laranjas e foi ver como ia o trabalho em seu domínio preferido: a confeitaria.

Ali, sobre bancadas de mármore, dois confeitheiros passavam manteiga por entre as camadas da massa folhada para as fanchonettes recheadas de creme Mocha e para as saborosas e levíssimas entradas que ele mesmo batizou de “vou-au-vents”. Uma dobradura dupla, uma dobradura simples. Seis vezes. Vinte e quatro camadas de manteiga e massa. O ritual e o aroma da juventuda de Antonin. Mandou vir mais gelo picado do depósito e voltou para o cômodo mais frio da confeitaria.

Lá, Antonin arrumou as duas dúzias de laranjas escavadas a cinco centímetros de distância uma da outra, numa peneira de frutas de quase um metro de diâmetro cheia de gelo. A gelatina de peixe restrida foi trazida da cozinha junto com a cochonilha vermelho-sangue, a calda de açúcar clarificada e a geléia de nectarina. Antonin verteu a gelatina de peixe alternadamente no suco de fruta e no leite de amêndoas, para engrossar. Adicionou a cochonilha coada gota a gota, e uma colher de café de suco de limão à gelatina de laranja, e verteu o manjar branco cremoso e o suco viscoso cor de âmbar, alternadamente, dentro das conchas de laranja. Durante todo o dia ele retornaria, como que cumprindo os ofícios de uma dia monástico, ao frio glacial da confeitaria, testando cada camada, uma de laranja, outra de amêndoa, adicionando mais, construindo veios de mármore à medida que o gelo ia derretendo e escoando através da peneira. A receita de plombière, ao contrário, era mais simples de fazer. A geléia de nectarina coada, batida com gemas de ovos e calda de açúcar, foi colocada no gelo e deixada lá até mais tarde.

Onze da manhã – e a cozinha mais parecia um campo de batalha. O cheiro acre de penas queimadas e da combinação de sangue e bile sobrepujava até o aroma do Mocha torrando sobre o fogão. As codornizes, infantaria miúda da forma de chartreuse, estavam organizadas em fileiras, sem cabeça e amarradas. Filhotes de coelho esfolados alinhavam-se na mesa de madeira no centro da cozinha, cercados por

regimentos de pombos lardeados em cruz. Perdizes e frangos eram cortados, lavados, estripados e recheados. A carne crua de dois frangos desossados estava sendo prensada através de uma malha – tarefa nada fácil – pelas mãos fortes da cozinha, suadas e sujas de sangue. Apenas as goelas e a bile lívida eram descartadas. As cristas de galo e seus testículos – do tamanho e formato de ovas de peixe ou de amentilhos muito maduros – foram separados para os vol-au-vents de Nesle. Ossos e pés foram colocados em panelas para serem transformados em caldos grossos e gelatinosos. O carneiro, que seria fervido mais tarde à moda inglesa, havia doado os miolos e o timo para os vol-au-vents, e também os úberes das vitelas mais tenras, cozidos em fogo brando até formarem uma polpa cremosa, estavam sendo passados agora numa peneira. Antonin estimulava, provava, advertia, elogiava e consultava, de vez em quando, um grande relógio acima do calor da cozinha: dispunha de sete horas até o jantar. Ele pediu mais carvão, e champanhe.

Antonin bebia muito pouco e, quando o fazia, tomava somente o que havia de melhor. Três garrafas de champanhe foram abertas. Duas seriam usadas na sopa de peixe e quase meia no molho à italiana. O resto seria suficiente para o almoço. Se alguma cor voltava ao rosto do homem outrora conhecido como “o belo Carême”, era apenas pelo acúmulo de calor do dia. Ele ainda parecia mais velho do que na verdade era, e doente. “Sinto que envelheci muito depressa”, declarou, mas seus olhos escuros ainda brilhavam de excitação ao fogo refletido por uma bateria de caçarolas de cobre.

Meio-dia. Hora de começar a trabalhar na sobremesa “*extraordinaire*”: o templo com colunas de açúcar, ou sultane. “O açúcar em ponto de fio”, Antonin explicou a Jay, “exige uma preparação perfeita.” Escolheu duas panelas de cobre da *batterie de cuisine* dos Rothschild, ambas com doze centímetros de largura por sete de altura, com bico de cabo arredondado de cobre e dez centímetros de comprimento, por dentro do qual outro cabo de madeira podia ser inserido para facilitar a operação. As panelas de cobre, que recentemente haviam recebido novo forro de lata e foram esfregadas com areia, vinagre e sal betrão, seriam usadas num movimento de rotação para preparar o açúcar em fios. Jay retirou as outras panelas do fogão para evitar que qualquer coisa tocasse o açúcar do mestre ou que causasse, pelo calor, a sua descoloração. Duas fôrmas de cobre, uma com o formato de cúpula e outra plana, foram untadas com óleo de amêndoas.

Antonin pôs, em cada panela, oito pães de açúcar e quatro colheres de sopa de água do Sena filtrada três vezes. Colocou-as na parte mais quente do fogão e ficou vigiando. Jay, atrás





## › Anexos

dele, segurava uma xícara de água gelada e uma caixinha de lata com dois compartimentos bem fechados. Assim que o açúcar começou a ferver, formando bolhas brilhantes, Antonin estendeu a mão para trás e Jay abriu a caixa. Os dedos finos de Antonin pegaram detro dela o alume calcinado e, depois, o cremor de tártaro para jogar, uma pitada de cada vez, na lava de açúcar. As *ebullitions* (bolhas) tornaram-se tão grandes e brilhantes como os globos oculares de um bacalhau fresco.

Resfriando antes a mão em água gelada, Antonin mergulhou-a no açúcar em ebulição e de novo na água gelada. Um garoto que trabalhava na cozinha estava pasmo – o truque pâtissier de Carême sempre impressionava. O açúcar se movia e ainda teria que ficar no fogo. Para ficar macio assim, teve que ser fervido a 121 graus, mas precisava estar ainda mais quente para “quebrar” e ser trabalhado em fios.

Alguns minutos se passaram, e Antonin novamente mergulhou sua mão, primeiro na água gelada e depois no açúcar derretido, e sorriu. Em seguida pegou a faca mais afiada dentre as que trazia penduradas no cinto, enfiou-a no topo da lava de açúcar e depois dentro da xícara de água. Retirou-a logo a seguir, quebrando o açúcar cristalino que estava na faca. Voltou-se para Jay e para os outros que haviam interrompido o trabalho para assistir. O chef mestre, sabendo que tinha a platéia na palma da mão açucarada, permitiu-se um sorriso meio zombeteiro e anunciou para a cozinha, no seu forte sotaque parisiense: “*Cassé.*” O açúcar tinha quebrado e estava pronto para ser trabalhado.

Antonin afastou-se do fogão com uma das panelas de bico. A outra foi empurrada para fora do fogo. Ele segurou a fôrma plana junto à cintura, levantou a panela na altura da cabeça e começou a verter o conteúdo de uma para a outra. O fio de açúcar caía na fôrma como uma meada perfeita de cera quente enquanto, num movimento contínuo, Antonin o derramava em círculos. Para cima e para baixo com a panela, rodando dedicadamente a fôrma até passar para dentro dela todo o açúcar alabastrino; tão crespo como o linho de Limoges, tão branco como uma flor-de-lis. Esse açúcar formaria a base da cúpula do templo. A fôrma em forma de cúpula seria a próxima.

Jay colocou-a para rodar numa tábua de madeira lisa aos pés do seu mestre. Antonin abaixava e levantava a panela para manter o fio de açúcar, que esfriava, fino e constante. Um pouco parecida com a cúpula do Palácio Pavlovsk, um toque da Carlton House, com fios de açúcar Carême podia construir os palácios de seus sonhos e lembranças... Mas algo o despertou do devaneio; havia sentido uma corrente de ar que poderia ser fatal para os fios de açúcar. Mandou que um dos ajudantes de cozinha verificasse se todas as janelas mais altas estavam completamente fechadas.

O calor aumentou pouco a pouco. O carvão absorvia o ar circundante. Nove panelas de açúcar em ebulição, controladas por Jay, supriam, camada por camada, os fios de açúcar da cúpula, até que ela ficou pronta para ser retirada da fôrma untada, resplandecendo forte e imperial: um templo à espera de suas colunas. A seguir, Antonin encheu, pela metade, uma grande panela com brasas acesas tiradas da assadeira. As panelas de açúcar foram colocadas dentro dela, inclinadas para um dos lados. Ele enrolou uma folha de papel em volta dos cabos de dois garfos de prata e mergulhou o duplo tridente dentro do açúcar “quebrado”, puxando-o para cima até a altura dos olhos. Mergulhou novamente os garfos e começou a enrolar o açúcar entre os dedos da mão direita. Na esquerda, segurava a faca afiada. Jay observava seu mestre em silêncio extasiado, enquanto este mergulhava e enrolava, mergulhava e enrolava, de novo e mais uma vez. “Enrole”, ele sempre dizia, “de tal maneira que seja difícil ver o movimento dos dedos.”

Finalmente ficou satisfeito com a corda de açúcar que havia trançado – *cheveux d’anges*: cabelos de anjos. Colocou-a sobre papel-manteiga e imediatamente cortou-a em pedaços de dezoito centímetros cada, repetindo o gesto dezenas de vezes, até que a mesa ficou cheia de tranças retas e claras de açúcar, como pés de copos de vinho venezianos. Juntou-as então em feixes e enrolou-as, ainda quentes, para formar colunas de dezoito centímetros de altura por dois e meio de diâmetro.

Das sobras do fundo das panelas de açúcar, Antonin recolheu um açúcar morno e maleável e, como se fosse massa de amêndoas, com ele confeccionou plintos e grinaldas, capitéis e pedestais. A seguir, com uma pinça, pegou uma brasa ardente e, sentando-se à mesa principal, começou a montar seu templo grego, a sultane à la Colonne, queimando as extremidades do açúcar na brasa até se formarem bolhas do tamanho de cabeças de alfinete, pressionando cada peça contra a parte esquentada de outra e segurando por dois segundos, para que aderissem. Voilà! Pedestal à coluna. Coluna à arquitrave. Arquitrave à cúpula. Sobremesa.

Na sala de confeitaria, Jay, junto com o copeiro e um assistente de chef, tinha montado, sobre uma bandeja de prata, a primeira camada da sobremesa: um jardim de rochas de pasta de amêndoas, pintado à mão. Chegou-lhes uma mensagem para que fossem encontrar Antonin na cozinha. Eles mergulharam as mãos em gelo picado e as enxugaram em guardanapos enquanto percorriam os poucos metros que os separavam da cozinha. Conscientes dos olhos escuros e rápidos do mestre, os três levantaram o templo delicado pelos arcos da cúpula, as colunas por sua vez levantando a base translúcida, e então, movimentando-se como se fossem uma só pessoa, respiração





suspensa, caminharam cuidadosamente de volta à confeitaria. Uma vez colocada sobre o marzipã, à sobremesa só restaria mais um transporte delicado: até a mesa de jantar.

Mais tarde, Antonin guarneceria o templo com suspiros recheados com creme de baunilha, profiteroles caramelados e cobertos de açúcar cristal, pistaches picados e confeitos brancos. Acrescentaria também algumas colunas caídas, em estilo romântico, um pouco de “musgo”, feito com pasta de amêndoas tingidas de verde com espiafre e passada numa peneira, e, na coluna que ficasse próxima à convidada mais ilustre, escreveria com glacê real o seu nome “Lady Morgan”. Ele sabia quando bajular.

Por meio da tarde, as sopas estavam praticamente prontas. Para homenagear ainda mais a influente escritora, Antonin havia criado uma nova sopa de peixe com champanhe que levava o nome dela. Consistia num elaborado consomé de peixe em estilo inglês, com escalopes flutuantes de enguia, linguado e solha, talvez para fazê-la lembrar-se da Irlanda, e pequenos croquetes de merluza na forma de ovos, que foram enrolados, por insistência de Antonin, com a ajuda das mais finas colherinhas de café de prata. Guarnições extravagantes estavam sendo preparadas para as bordas dos pratos: rabos de lagostim, ostras e trufas cortadas em forma de pétalas. A segunda sopa era mais simples e mais classicamente francesa – sopa à la Condé -, do livro de receita do herói de Carême, o chef do príncipe de Condé, Vatel.

Perto, sobre o fogão, em banho-maria no fogo baixo, estava o molho italiano para a perca; um molho apurado de champanhe e velouté com ervas. Os peixes já estavam preparados e no gelo, o bacalhau fora recheado com sal grosso, sua carne talhada três vezes com incisões profundas em direção à cabeça.

Quatro da tarde. O calor se intensificava na cozinha, Antonin preparou os assados nos espetos e pôs a água a ferver nos caldeirões para a carne e o peixe. Pediu mais gelo a fim de conservar as sobremesas geladas e a confeitaria fria o suficiente para as massas ainda não cozidas. O chão estava molhado de gelo derretido, engrossado com serragem do moinho de madeira dos Rothschild, escorregadio com farinha e temperos, penas e gordura – até que o auxiliar de cozinha retornasse de outras tarefas e varresse tudo para dentro de um canal de drenagem.

A atenção de Carême voltou-se a seguir para o conjunto composto pela chartreuse de codorniz e os vol-au-vents à la Nesle, e para os molhos delicados que acompanhariam as entradas e os relevés de peixe. A chartreuse de Carême, ostentando as origens quaresmais do prato, contrastaria cama-

das de repolho, alface e espinafre, arrumadas em travessas fundas, com um exército profano de pequenas codornizes. Os vol-au-vents seriam cobertos com uma porção mínima de recheio de carne, tão pequenas que saísse ao toque da língua e se desmanchasse no céu da boca sob a mais leve pressão. Dez partes de massa (feita com pão francês), oito partes de purê de úberes de vitela, seis partes de carne de frango prensada: amassar mais e coar, juntar mais gemas e creme, uma pitada de noz-mascada, uma apara de trufa, enrolar entre colheres de café, escaldar em consomê, envolver em velouté. As cristas de galo, os timos, as trufas e os rabos de lagostas que se escondiam por baixo das camadas de vol-au-vents serviam apenas para provar que nada poderia suplantar a delicadeza do recheio perfeitamente calculado por Carême.

Seis da tarde. Os copeiros já haviam trabalhado por mais de uma hora na sala de jantar. Uma toalha branca adamascada cobria a mesa oval, arrastando no chão, como era moda. Antonin lembrava de ter visto, em sua juventude, homens educados usando a toalha de mesa como guardanapo. Não se fazia mais isso. A simplicidade neoclássica da sala de jantar da orangerie, um pavilhão obilongo de mármore grego, espelhava-se nos conjuntos de porcelana branca e elegante dispostos nos lugares sobre a mesa. Apenas uma colher grande e chata foi colocada em cada lugar, à direita, para a sopa; o brasão dos Rothschild virado para cima e a concha para baixo. À esquerda, guardanapos engomados estavam dobrados em forma de lótus. Jay e dois copeiros, comandados por Antonin, manobram a sultane à la Colonne da confeitaria, passando pela Orangerie, até o pavilhão de jantar. Um criado, com os pés enrolados num acolchoado protetor, subiu na mesa para ajudar a guiá-la até a sua posição central, ficando a coluna dedicada a lady Morgan de frente para o lugar à direita do barão. Antonin ainda decorou a sultane com folhas de louro e de laranja, e depois saiu.

Seis e quinze da tarde. Em meio ao frio da confeitaria e da pastelaria, Antonin testou a maionese em molheiras geladas, cortou metade das laranjas em quatro partes para deixar à mostra as camadas de gelatina e majar branco imitando mármore, e arrumou as outras com folhas de louro, em duas pirâmides. Para completar a plombière, misturou creme batido à calda de nectarina e empilhou-a como uma montanha dos Alpes sobre um pedestal de prata resfriado com gelo. Por enquanto, as sobremesas geladas permaneceriam no frio da confeitaria.

Seis e meia da tarde. A cena, em seu retorno às cozinhas, era bastante familiar a Carême:

Imagine-se numa grande cozinha antes de um jantar importante. Vêem-se ali vinte chefs realizando tarefas urgentes,





## › Anexos

indo e vindo, moviementando-se com rapidez num calor de caldeirão. Veja a grande quantidade de carvão ardendo, um metro cúbico inteiro para o cozimento das entradas e outro tanto nos fornos para o preparo das sopas, dos molhos, dos ragus, das frituras e dos banhos-maria. Some-se a isso uma pilha de lenha queimando, frente à qual giram quatro espetos, num dos quais está um lombo pesando de 20 a 27 quilos, noutro uma peça de vitela pesando de 16 a 20 quilos e, nos outros dois, caças e aves. Nessa fornalha em que todo mundo se movimenta numa velocidade tremenda, não se ouve som algum; somente eu tenho o direito de falar e, ao som da minha voz suave, todos obedecem. Por fim, colocando um ponto final na descrição dos nossos sofrimentos, por mais ou menos uma hora portas e janelas são fechadas para que o ar não esfrie a comida que está sendo colocada nas travessas. Foi dessa maneira que passei os melhores dias de minha vida.

Quinze para as sete da tarde. Antonin acrescentou suco de limão e manteiga ao molho italiano, observou a carne do bacalhau, cozido ao vapor de leite, a se desprender dos talhos, fritou o pão para a sopa à la Condé, preparou o consomê com a alface refogada, abriu as ostras para a sopa, guarneceu os frangos com folhados, as fanchonettes com miniaturas de duspiros, o carneiro com cebolas carameladas e a chartreuse com ovos de codorna. Os convidados começam a chegar à sala de jantar.

Eram sete horas quando lady Morgan tomou o seu lugar ao lado de James de Rothschild. Em meio ao tumulto de alemães, italianos, ingleses e franceses, entraram os criados com duas caçarolas de prata. Recolheram os pratos de sopa, substituindo-os por pratos aquecidos contendo a sopa guarnecida, da escolha de cada convidado. Quando a sopa foi servida, escreveria mais tarde lady Morgan, todos ficaram em silêncio.

Na cozinha não havia tanta calma. O molho holandês era transferido para duas molheiras idênticas, e a maionese acomodada em gelo. Embora os assados e as grosses pièces já estivessem na mesa, a refeição propriamente dita só ia começar agora. O peixe foi mandado para a sala, com pratos aquecidos e o primeiro conjunto de talheres: faca e garfo de três dentes em substituição às colheres de sopa, grandes e chatas.

Enquanto na Orangerie os convidados admiravam o balcão e a perca, na cozinha começava o trabalho de finalização das entradas. Os vol-au-vents foram montados: timos, cristas e testículos de galo, lagostas e trufas encimados com bolas de recheio de carne, tudo envolto em molho alemão. Os coelhos foram removidos dos espetos e decorados com chicória caramelada, os filés finos de carne bovina e os coelhos mais tenros foram colocados alternadamente em sal-

vas de prata, e cebolas foram recheadas com castanhas à la Clermont.

Enquanto isso, à mesa, o próprio Rothschild trinchava os assados. Usando os mesmos pratos em que comeram o peixe, os convidados serviam-se das elaboradas grosses pièces e dos acompanhantes – os monumentais arrajos de codorniz prensada e repolho que se estendiam à esquerda e à direita; os molhos, os delicados temperos, tudo misturado nos pratos coloridos.

Mandaram dizer a Carême que era preciso retardar as entradas. Na Orangerie, até a lady Morgan faltavam palavras. As cores e a originalidade a atordoavam: “Fazer justiça à ciência e à pesquisa necessárias para preparar um jantar assim tão bem servido exigiria um conhecimento preciso de química”, escreveu.

Chegou o criado com a leva seguinte de pratos, as entradas: os vol-au-vents, os filés, os frangos e os coelhos decorados com chicória. Na cozinha, pela primeira vez em muitas horas, Antonin sentou-se. Era hora de guarnecer a plombière gelada para ser levada a compor a mesa em sua arrumação final. A sultane já estava definhando por causa do calor das velas que acabavam de ser acessas com o cair da noite, os criados começavam a aquecer as xícaras de café e a sair apressados das adegas de vinho. A glória da arte de Antonin – tão longe em sua preparação – era breve.

Na sala de jantar, lady Morgan corou ao perceber que somente ela – em meio àquele grupo de pessoas que incluía os companheiros de política de Rothschild e até mesmo o compositor Rossini – tinha sido homenageada com a inscrição de seu nome no templo de açúcar de Carême. Pediu para ver o chef.

Antonin já estava entrando em sua carruagem quando lhe foi comunicado que deveria aguardar milady no saguão de entrada do castelo. Passou-se uma hora. Quando enfim se encontraram, Antonin já havia trabalhado por 18 horas. Sua cabeça rodava e seus braços doíam. Foi amável, mas breve.

“Era um cavalheiro nato”, observou lady Morgan mais tarde, um tanto infiel aos fatos. “Depois de nos congratularmos mutuamente, ele se curvou, entrou na carruagem e voltou para Paris.” Esse foi um dos últimos jantares formais que preparou. “Nosso trabalho nos destrói”, dissera Carême certa vez sobre a vida de um grande chef. “Depois de cozinhar, é preciso anotar e publicar, senão acabamos nos arrependendo.” Três anos mais tarde, estava morto.

**\*Anexo retirado do livro “Carême, o cozinheiro dos reis”.**





# Anexo 2

**Entrevistado: Helena Rizzo | Entrevistador: Tatiana Lunardelli**

Realizada no Restaurante Mani, cidade de São Paulo, 07 de novembro de 2011.

**R** (Helena Rizzo) / **T** (Tatiana)

**T:** Eu queria te perguntar o seguinte, queria perguntar do início do Mani. Se a tua concepção do restaurante sempre foi essa?

**R:** Então, assim, na verdade ele foi mudando aos poucos. A gente foi, a gente começou colocando algumas coisas no papel, tentando racionalizar algumas intenções, mas o Mani ele foi, ele foi todo um processo, ele foi crescendo, a gente começou com uma ideia de cardápio, no início a gente tava focado em várias coisas, não só na cozinha né? Mas em uma série de outras coisas que a gente tem que se preocupar né, o espaço, a obra, os equipamentos de cozinha, os pratos, os talheres, a equipe né, então assim a cozinha, o cardápio, pra fazer os preços, as técnicas, então de início a gente está muito mais concentrado, pressionado em fazer a coisa acontecer. Quando isso começa a tomar forma e passa de ser uma coisa que a gente tem que se preocupar, tu vai daí se direcionando mais para aquilo que tu... né no caso cozinhas. Daí é a cozinha, ela foi modificando né? E o restaurante também né, então assim o serviço, a maneira de atender né, tudo a nossa maneira de ser aqui, aí assim foi se transformando com o tempo.

**T:** Mas esse foco em ingredientes brasileiros, essa concepção que tem hoje, sempre foi a intenção?

**R:** Não, sempre foi. Eu acho que sempre foi, a gente sempre propôs assim fazer um... enfim trabalhar o nosso cotidiano assim um pouco. Trabalhar com as coisas que estão ao nosso redor assim né, então o ingrediente brasileiro entra como, enfim, terroir mesmo. Agente está trabalhando aqui e está utilizando essas coisas que estão em nossa volta que está acontecendo, não só brasileiros como ingredientes que fazem parte da nossa vida que tem... enfim né.

**T:** É que em... eu... em 2006, é foi 2006 eu entrevistei o Alex, o meu trabalho já vem desde 2006 e aí ele tava me falando dessa coisa de... de... não poder usar tanto naquela época só ingredientes brasileiros porque não era uma coisa super aceita, aí tinha que ter o foie gras, tinha que ter outras coisas assim mais estreladas no cardápio pro povo aceitar. Hoje tu sente ainda um pouco dessa resistência ou já esta mais...

**R:** Não, eu acho que hoje as pessoas buscam isso, buscam o exótico dentro do próprio país. né? O desconhecido que... hummm... mas eu assim como cozinheira e a gente cozinhando a nossa história, cozinhando as coisas que a gente vive assim, eu acho muito difícil tu te desassociar totalmente duma... até porque no Sul a gente tem essa coisa, sempre teve essa coisa italiana muito forte, alemão... eu acho que São Paulo tu tem também... a gente respira um pouco essas outras né. O que está passando é que a gente está voltando pra antes disso um pouco né, tá inventando um pouco esse tempo que a gente não conheceu, essa cultura que ficou esquecida que foi enfim, que ficou aí no esquecimento mesmo... hummm. Mas acho que hoje tem muito mais abertura né? Enfim, e acho que isso não é só, acho que isso tem todo um aspecto social né? Nessa busca, nessa mudança, enfim, no crescimento do país né... desenvolvimento... então acho que isso que essa coisa dos ingredientes brasileiros tá muito ligado com todo esse desenvolvimento assim né, do país, do sócio econômico.

**T:** É porque buscar que nem... essa cooperativa, que te traz essa araruta, uma coisa que é exótica, que nem tu falou, que aí as pessoas ficam conhecendo...





## › Anexos

**R:** É, só que é uma coisa muito antiga na verdade, muito antiga assim né? Isso da araruta é interessante porque assim tu as vezes pega lugares no nordeste assim as pessoas tem araruta no...ou pode plantar ou tem outras plantações, elas preferem comer o biscoito com amido de milho industrializado comprado no mercadinho né?, Assim então agente na verdade eu acho que é importante isso assim, essa, enfim, essa volta, esse freio um pouco assim né?

**T:** E essas, e esses ingredientes vem pra ti ou tu busca, ou tu sai uma época de férias ou sei lá busca?

**R:** E que eu não sou assim uma pessoa... (T: super estudiosa) super estudiosa, que pega sabe? Eu vou assim meio que sentindo o momento... essa coisa da araruta foi engraçado... porque foi... eu fui pro Japão ano passado, e daí lá a gente fez um trabalho conheceu o kuzu, que é uma fécula também que eles usam muito na culinária budista para fazer uns tipos de tofus lá, pra daí a gente, eu fiz um trabalho um pouco com esse kuzu, que eu já tinha visto na Espanha eles trabalharem com o kuzu, e daí voltando para o Brasil eu fui pesquisar sobre o kuzu pra ver se tinha o kuzu por aqui, porque lá na Liberdade deve ter, e pesquisando sobre o kuzu eu me deparei com a araruta como sendo plantas muito parecidas assim né? da mesma família e inclusive dizia que o kuzu tinha no Brasil, que tipo assim, tinha no Japão e na América do Sul. Achei super curioso... e nessa mesma semana que eu me deparei com a Araruta e daí eu comecei a ler sobre araruta, eu recebi uma mensagem no facebook da cesta orgânica. aaaaahhhh tavam trazendo araruta. Tu quer comprar um pouco? Não sei o quê, daí eu falei: ah eu quero. Daí assim que eu conheci o Sr. Pedro... ahhh... Tu me dá um minutinho? (atende ao telefone)

**R:** Fala Tatiana.

**T:** E essa, essa... identidade visual que o Mani tem... porquê eu acho que o Mani, assim desde a primeira vez que eu vim aqui achei muito feminino, mas a cozinha não é so tu né? Mas fica muito gritante o feminino aqui dentro.

**R:** É porque eu acho que é na verdade bem feminino né? A gente tem assim quem trabalha aqui,

quem toca a cozinha, mas é a Giovana na administração, quem fez a minha ambientação foi uma amiga nossa também, duas amigas na verdade que foi a Mari Kramer e a Juliana? Que são enfim, a gente fez tudo né? Se criou o conceito do restaurante, o que agente queria fazer assim juntas, junto com a decoração, com a comida, e a Fernanda, é uma mulherada aqui.

**T:** É porque olhando essas tábuas, aqui não sei se foi uma ideia tua... se não, foi tu que pensou nessas tábuas?

**R:** Não, as tábuas foi o Vitor, que é um outro amigo, que foi no Manioca, foi ele quem fez na verdade. A gente pensou um pouco na estética das favelas.

**T:** Porque é, eu tava agora pensando nisso, sempre que eu ouço a tua fala em lugares, vejo assim que tu fala sempre, a tua construção é muito em cima de lembrança e esses móveis que não são zerinho kilometro, elas tem uma história, elas tem uma lembrança também, então eu achei que era interessante toda essa concepção do restaurante que acaba casando mesmo com o discurso.

**R:** É, eu acho que assim, eu acho que as conexões elas quase nunca elas podem, a gente não pode explicar bem elas né? A gente tem uma explicação racional assim pra elas né? Então eu na verdade, isso é muito um jeito que eu gosto, que eu quero, que eu busco numa forma de viver assim, e na cozinha também assim de, assim como te falei, de deixar assim a gente preservar um pouco assim a espontaneidade, extinto. Sabe, não ter que ter tudo explicação, ah isso porque isso, por que aquilo, por que aquele outro, porque isso, porque tá tá tá, eu gosto de deixar as coisas meio que se atraírem assim e enfim, e o acaso meio que reger assim o que que vai ser feito enfim.

**T:** E como é que começa o teu processo de criação? Tem uma coisa mais ou menos que acontece sempre ou muito variado?

**R:** Então hoje atualmente eu começo por uma inquietação, na verdade uma cobrança minha de ter que fazer algo, ter que expandir, ter que trabalhar, ter que saber porque fica muito, as vezes fica muito mental, então há uma necessidade de







colocar em prática, assim né, mesmo que não, que não seja aquilo que tu tá esperando, que imaginou e... (um funcionário interrompe Helena)... então eu não sei muito bem... (T: não mas é difícil quem sabe) quem sabe né? é difícil né? Eu assim eu venho, me vem uma ideia assim né? E eu não sei porque eu acho que alguma coisa que eu comia, alguma coisa que eu lembrei que eu comi, algum ingrediente ou alguma coisa que eu li que me lembrou, sabe é um PUM, e daí cabe a ti buscar isso e desenvolver ou não né? Ou deixa de lado, e as vezes a gente deixa de lado e mais tarde eu acho que vem né? Acho que tem vários caminhos assim, vários caminhos aí pode ter, eu acho que existe muito do dia a dia, de estar na cozinha também de estar, de repente né, recebendo ingrediente novo e daí provar e fazer alguma coisa e daí quando tu começa a trabalhar com aquilo dali surge. Eu acredito muito nessa coisa de a gente começar assim, entrar na historinha e deixar a história se escrever meio que sozinha assim...

**T:** Essa coleção de talheres e potes, a última que é essa foto numero 5, tu chegou a ver a construção dessa... desse projeto? É muito legal. (me refiro a uma reportagem publicada no Jornal Folha de São Paulo, no caderno Comer daquele dia)

**R:** É demais né?

**T:** Porque é o fundo do mar... mas...

*(alguém da equipe do restaurante interrompe para falar com Helena)*

**R:** Fala gata.

**T:** E assim... por exemplo e o caso do ovo, que foram as fotos que a Luna fez aquele dia.. de quando são aqueles pratos?

**R:** Então o ovo é bem antigo né (T: tanto o doce quanto o salgado) é, a gente tem eles a uns 3-4 anos já.

**T:** E porque o ovo, porque o ovo, porque o ovo daquela maneira?

**R:** Então, o ovo daquela maneira foi, é uma coisa que a gente aprendeu na Espanha uma técnica que foi desenvolvida num restaurante que eu e o Danny trabalhávamos, lá eles faziam um ovo cozido a essa temperatura... eu acho que é um... ele fica com uma textura muito especial, enfim

é uma temperatura estudada para não coagular de todo nem a clara nem a gema, que tem toda essa coisa cremosa e a pupunha acabou eu não sei porque assim, eu gosto de ovo assim, eu gosto do ovo como produto gastronômico e eu gosto do ovo como objeto simbólico também assim. Por esse aspecto surrealista essa coisa do ovo assim, eu acho que tem muita coisa no ovo assim então a gente trabalha assim bastante com ovos. Agora porque exatamente desses pratos...

**T:** Não, é justamente essa, isso que eu tava querendo saber que tu tava me falando todas essas referências que estavam por trás.

*(telefone toca mais uma vez)*

**R:** Está foda hoje.

**T:** Tem dias que...

**R:** Perai... oi.

*(Helena fala ao telefone)*

**T:** Porque realmente vai tirar as vezes inspiração como tu disse, vê um ingrediente, uma coisa e vai buscar lá trás e não sabe nem por quê

**R:** Eu gosto muito disso assim, eu gosto muito do surrealismo. Gosto dessa coisa de até porque não sei se, enfim, de ir solto sabe? De ir fazendo sem, enfim, tu ter que ir explicando e justificando todo o processo daquilo, eu gosto, eu funciono muito assim, eu acho que funciono assim. E eu desenho também, se for ver meu desenho, meu desenho ele é também assim de deixar de não ir desenhando e então eu gosto de trabalhar isso assim né, essa coisa do fluido assim.

**T:** E algum... agora por exemplo, tem algum prato que está em processo, neste momento?

**R:** Tem, eu tenho na verdade ultimamente permitido o processo lento assim sabe? Sem pressa assim, sem uma coisa de aaarrggghhhhh. (gesticula como que indicando pressa) eu tô, a gente tá trabalhando o porco, eu fiz um, a gente fez cotenive (???) daí eu fiz um repolho roxo com maçã verde, com o suco da maçã verde, que é uma coisa bem do sul bem alemã, assim ficou super gostoso, daí com o porquinho não deu certo, daí agora eu vou tentar fazer um, eu to pensando em fazer uma salsicha de porco na verdade assim natural, sem porcarias e enfim eu to pensando nesse prato meio alemão que vai chamar chucrutes.





## › Anexos

**T:** Ah, é legal... que eu vi que tem uma feijoada, nas entradas, não tem?

**R:** Tem a feijoada, aí que é bem, tem essa coisa não sei porquê entendeu? Que me veio essa coisa, eu acho que veio, eu comi em Porto Alegre outro dia que eu fui, esse repolho roxo num buffet que agente foi aqui e me lembrei de como eu gostava assim, daí eu peguei uma receita desse negócio, em cima dessa receita trabalhei do meu jeito, então fiz esse repolho com maçã verde, com melado de cana, e ficou super gostoso assim pra acompanhar um porquinho. Entendeu, agora a gente tá, vai trabalhar... na salsicha ou lombo, agente fez uma marinada, no vácuo também. E tem uma brandade de pirarucu também que a gente tá trabalhando com rabanete e vinagrete de tucupi.

**T:** Tucupi é uma coisa assim, que... é... eu eu vi a tua fala no Paladar. E aí, no final tinha aquele copinho com um gnocchi, eu sou muito suspeito de falar do tucupi, porque o tucupi pra mim é uma coisa de outro mundo assim. Aí, nossa, eu eu fiquei besta assim com aquele gnocchi, achei fantástico mesmo e muito legal a fala, tu entender como é que foi todo esse processo da história da araruta, do dashi, e do próprio tucupi. Que é muito, assim, essa coisa que tu falou assim porque ah eu não tenho escrito a coisa do processo. Quase nenhum, ninguém tem, quase ninguém tem, quase ninguém sabe qual é o começo, quase ninguém tem o método. Então assim é essa, é isso que, que é o interessante de pesquisar. É essas, as pessoas os chefs que tem, existem estudos pra fazer essa análise crítica de gênese de criação de artistas plásticos. Então...

**R:** Eu acho que eles escrevem muito né? Os artistas... ah mas tem muito escrito de artistas sobre o processo criativo, não que seja isso mas assim uma tentativa, uma tentativa de explicar assim. Mas eu acho que agente sempre inventa um pouco, sempre mente e inventa um pouco. Tu quer um café? (cortou).

Fazer solto e daí depois tu interpretar assim né, assim eu acho que depois, eu acho que isso que é interessante assim né.

**T:** Esses pratos, essa coisa que tu tava falando que tu adora o surrealismo, gosta muito do sur-

realismo. Tinha lá no começo do movimento um processo assim de escrita, deixa... fazer o que vier, na hora que vier vai escrevendo pra ver o que dá. E aí vai aparecendo o que tiver que aparecer. E esse, e agora, o que assim, por exemplo, no teu cardápio de pratos principais, o que hummm... tu pode contar assim de processo que seja mais, não significativo, mas mais interessante nesse, nesses pratos de agora?

**R:** Eu acho que tem o roastbeef que é meio uma colagem de experiências também antigas assim de lembranças. É o roastbeef com lapsang souchong que é um chá defumado no carvão vegetal, vem com uma saladinha morna de batatas e gema de ovo. Que eu acho que é meio que uma colagem assim, de vivências, agora essa coisa da vivência, da lembrança assim eu acho que tem muito com uma busca assim por um tempo diferente assim sabe, por um tempo assim que tu se sentia mais as coisas em que não se pensava tanto. Sabe, eu acho que no meu caso essa coisa de voltar muito para trás, não que fosse assim lá trás, mas assim, de imaginar que fosse assim é uma forma de, enfim, de entrar num estado mais contemplativo em relação a hoje assim.

**T:** Tu busca toda, tudo o sensorio da experiência com a cozinha?

**R:** Não sei, talvez. As vezes acho que sim, as vezes acho que não.

**T:** Porque se perdeu, total, essa coisa de, que tu tava falando agora que tu ta entrando num processo lento.

**R:** É que eu acho que eu sinto hoje as vezes que eu observo em mim, eu não observo no outro, eu observo em mim o ritmo assim, a rapidez sabe as vezes assim, enfim, o hoje como é que é né, a vida hoje a ansiedade, as... então pra mim assim é muito confortante, eu gosto de fazer essa viagem assim para trás assim, como se sabe, é tipo assim lembrar assim qual foi a primeira coisa que eu comi na minha vida. Será que eu consigo me lembrar? Eu gosto de fazer esse exercício bem imaginário, até assim mas pra tu entrar num outro estado, assim então por isso que tem tanta referência né, porque eu acho que tem muito chef que não trabalha assim, aí memória, coisas assim... mas é mais do que o gosto





da infância, na verdade é um estado de criança de infância, um estado de criança da espontaneidade, da liberdade da criança da coisa né, da criança antes de ter sido carimbada com o que é certo e o que é errado, como se vive, o que se faz... tem que fazer isso blah blah blah... então tem muito a ver com isso assim na verdade com uma existência pura.

**T:** E porque a comida? Porque te expressar através da comida?

**R:** Então nega, eu acho assim então, desde criança eu sempre tive uma ligação muito forte com cozinha, com as comidinhas, sempre gostei, sempre me... não sei explicar assim, foi uma atividade assim que eu gostei de fazer assim. Lembrando a praia assim, meio adolescente assim, pré adolescente, e chovendo na praia e digo ai eu vou pra cozinha... meio uma ocupação assim, em fazer algo sabe? E as vezes hoje eu me pergunto se me satisfaz por completo sabe? Totalmente assim... se as vezes dou falta de outras coisas assim sabe, de escrever, sabe, fazer outras coisas assim as vezes eu acho que não, enfim, as vezes eu acabo sonhando e depositando muito em cima da cozinha e ao mesmo tempo eu tento desmistificar isso assim sabe? Trazer a coisa mais pro real... Fala Luju (Juju: eu vou precisar da receita da moqueca)... sabe... o que eu estava falando? (T: que tu ta questionando se a cozinha te preenche) Não, me preencher me preenche assim mas (T: satisfaz) esse exorcismo, as vezes assim é que eu acho que de fazer as vezes eu acho que não basta a cozinha assim, as vezes eu tenho essa sensação.

**T:** E tu acha que as pessoas percebem nos pratos tudo isso que você coloca neles?

**R:** As vezes algumas pessoas eu acho sim, mas eu acho que não... mas enfim, a gente também não pode ficar dependente da expectativa assim e do reconhecimento? A gente faz, a gente não tá pensando em receber, a gente tem que dar por dar né? Eu gosto dessa coisa da cozinha como um exorcismo assim um pouco né? Dessa coisa de fazer assim, vou fazer e colocar ali como umas coisas tuas assim né? Que tu não conhece.

**T:** Daí depois tu vai pescar o quê que é no prato. É porque todos os seus pratos, todas as vezes

que eu te ouvi, ou li tem alguma coisa lá trás. E foi, a primeira vez que eu te ouvi falar foi em 2008, foi né? Quando o Ferran veio, 2008 que tu falou da salada Waldorf da tua vó e tudo mais.

**R:** É eu acho que é, tem essa coisa do passado que eu te falei, mas por uma busca do passado, do estado primitivo, assim, de um estado, não valores de causa assim, tem um pouco essa busca assim eu acho em mim, assim, hoje pode ser que mude... pode ser que mude daqui a pouco... tomara.

**T:** Mas é muito interessante os processos, são muito diferentes, muito diferentes...

**R:** Do que que tu diz? De cozinheiro pra cozinheiro?

**T:** É, muito diferente.

**R:** É agora é óbvio que tem toda essa viagem assim, que seu eu te falar que é tudo um... entendeu? Tem todo um lado racional, o lado da prática assim, tu tem uma ideia, daí tu que fazer tua coisa, tu tem que pensar como é que vai fazer aquela receita, como tu vai cozinhar. Como tu vai cozinhar né? Como tu vai picar a cebola, tu vai dourar primeiro a cebola e tu vai colocar daí o caldo... tu vai fazer... então cada coisa que tu pensa tu tem que... tem uma... tem um caminho que tu tem que pensar como tu vai começar pelo menos né? Eu acho que isso é bem importante assim, é bem importante essa etapa assim sabe. Esse, essa, esse desenvolvimento assim, porque senão tu fica só... e eu pra mim eu acho que a cozinha é um grande desafio assim pra mim, nisso assim porque eu sou uma pessoa que tendo ficar muito no... no... fora do chão assim, eu entro muito no sonho, na terra do nunca, na terra da imaginação assim, então a cozinha ela me traz muito pro chão assim, né, o fazer cozinha, o estar dentro da cozinha o desenvolver uma receita, me traz assim... eu toco mais na realidade assim...

**T:** E há alguma que tu não conseguiu?

**R:** Muitas, muitas. Eu sou eternamente frustrada e angustiada porque são muitas coisas. Às vezes assim né, eu acho que tu tem que estar aberto a frustração assim pra cozinhar pra imaginar, se permitir imaginar e depois tentar fazer isso e se depara com uma coisa que não tem nada a ver, tipo, a grande ideia mirabolante que tu achou





## › Anexos

que era incrível... uma grande bosta assim, não vale nada, uma grande porcaria.

**T:** E assim, tem, esses mega restaurantes da lista dos 50 melhores geralmente, pelo que falam, eles não se pagam. São restaurantes que tendem a não se pagar, justamente, por esses processos super complicados de criação e tipo público mesmo... assim, tu acho que tu tá presa nesse cardápio, tem que levar inclusive isso em consideração, essa coisa de te pegar, ah pagar a tua infraestrutura.

**R:** Eu acho que isso foi consequência aqui no Mani na verdade agente não, bem tem a Giovana que tu conheceu aquela hora, a Pipa ela é muito assim, ela é ótima assim com o que ela faz na administração, ela fez a coisa funcionar mas, eu acho que o caminho não é pensar na venda e pensar no... eu acho que o caminho é tu fazer de coração o que tu faz assim e o que vier é consequência e tu tem que também estar disposto a arcar com essas consequências assim.

**T:** Mas quando tu tá criando tu não tá pensando em todos os fatores.

**R:** Não. Não que também... não, não, não. Não penso, eu penso em... eu penso em agradar, eu penso isso sim, eu penso em fazer uma coisa as vezes eu tento assim porque, eu sou uma pessoa que vivo muito assim, eu sou bastante introspectiva assim, mas eu tento me colocar no lugar do outro também e tentar perceber assim o que seria gostoso assim, eu vou num lugar eu quero almoçar assim, a gente tem um lado da comida, um lado mais simples aqui assim do Mani, principalmente no almoço né, os PFs mas mesmo nisso assim eu tento me colocar assim, o que eu gostaria de comer no almoço, simples, gostoso e o PF, agora pensando, tu falando mas o PF também tem coisa de antigamente assim, de trás.

**T:** Eu tava falando pro meu marido esses dias que a gente vai para Porto Alegre semana que vem né, e eu tava lembrando "nossa, lá em Porto Alegre é a La minuta".

**R:** A La minuta... que é ovo, bife, arroz e batata frita.

**T:** Tem umas expressões que não adianta que é lá, mas legal assim essa coisa dessa ligação que

tu tem, esse monte de referências que isso acaba refletindo no trabalho.

**R:** É eu acho que tem assim, tu acaba assim o ingrediente é de agora, de hoje assim, mas a ilusão é do passado, assim como é do tempo naquilo que eu te falei assim. É um estado do passado que ajuda a compor assim com o presente assim.

**T:** E essa coisa da, dessa divisão do cardápio esses doces, salgados, tudo tu não tem uma preferência em criar...

**R:** Eu tenho fases assim por exemplo esse ano eu fiquei muito com sobremesas assim.

**T:** Teve aquela reportagem que saiu na Menu.

**R:** Minha aula no Prazeres esse ano foi sobremesa também. Porque eu tava enfim, agente separou a confeitaria da cozinha e eu fico na cozinha, assim então as vezes eu me sinto também... como te falei vem essa cobrança.. eu to pouco na confeitaria então vou entrar mais na confeitaria esse ano agente comprou uma máquina de sorvete que foi um estímulo também, eu quero fazer sorvete e daí eu entrei mais aqui assim e trabalhei um pouco as sobremesas.

**T:** Legal. Achei assim muito interessante. Não esperava toda essa bagagem, referências, de ti assim pra chegar no que é o Mani hoje te agradeço mais uma vez.





# Anexo 3

**Entrevistado: Raphael Despirite | Entrevistador: Tatiana Lunardelli**

Realizada no Restaurante Marcel, cidade de São Paulo, 28 de março de 2012.

**R** (Raphael Despirite) / **T** (Tatiana)

**T:** Como foi participar dessa matéria da última revista Gosto (Ed. Fevereiro-2012) e realizar pratos inspirados no artista plástico Carlos Fajardo?

**R:** Tem uma sessão da Gosto que é isso, é mais pintura, mas para mim e meio diferente pq a maioria faz, os caras pegam uma pintura e fazem um prato parecido, e o meu não: é um cara fazendo um troço diferente, um cara fazendo uma pilha, umas grades e eu tinha que fazer isso na versão prato. Ai complica um pouso, mas o que eu queira reproduzir era menos isso, era mais as sensações, era mais de ser uma negócio com textura, mas no final ficou meio parecido.

**T:** Mas acho que isso, eu estava falando para Luna (fotógrafa), acho que foi sexta que eu vim aqui, sexta passada, meu marido comeu o ovo, nossa muito Kandinsky aquele prato para mim. Eu vejo, eu lembro de um prato, um quadro que é uma bola e partir dela surgem coisas, então me veio muito Kandinsky.

**R:** Sabe que uma coisa eu esta acontecendo cê vê que tem um padrão de foto de comida. De apresentação de prato, cê tem um pessoal que faz aquela coisa que faz uma coisa com cara naturalista, tipo Michael Braz, como se ele tivesse jogado ali as coisas, eu gosto disso. Mas muita gente vem fazendo a mesma coisa, o mesmo traço, muito parecidas, e ai uma coisa que te tira dessa idéia é ver outras coisas, ver a arte, te obriga pensar em outras coisas. Cê vê um cara legal fazendo um negócio, CE copia o cara e fica muito parecido. Ou tem pratos muito esquisitos, pelo menos eu lembro, os brotinhos, todo prato tem brotinhos, a gente brinca que brotinho aeromoça, aquilo não tem sentido. A rosa de tomate

**T:** Eu falo do brotinho, que todo mundo, quase todo mundo coloca brotinho no prato, e eu digo

que aquilo é a flor de tomate dos anos 80.

**R:** É, é assim né, o cara compra um mix de broto, enfia a mão e joga, não pensa em nada, não tem nada haver.

**T:** Não tem porque estar ali.

**R:** Só uma coisa que te esbarra assim, é na hora de montar o prato. é que tem que ter uma função a montagem tem que ter uma função na boca, cê vai ter, vai ter que ter o porque, CE não pode montar o prato com um molho lá no canto e o negócio aqui, ai o cara come o negócio e não come o molho, ai não tem haver.

**T:** Porque isso é tão difícil no meu trabalho as pessoas verem isso, as pessoas da arte verem isso e as pessoas da gastronomia, porque a gastronomia mexe com todo resto, não é simplesmente o visual, tem que ter a relação com o gosto, harmonização com o cheiro. Coisa que as artes plásticas não tem, é só harmonização com o visual.

**R:** Ou as vezes sensações.

**T:** Até uma exposição que tá rolando do Ferran até fevereiro do ano que vem, tem estações de cada sentido. Tem estação da visão, do olfato, pq é muito a brincadeira que ele fez.

**R:** É, agora eu to falando sobre isso e to...tem o, tem a manga, a historia, tem de brincar, essa brincadeira. Tem pessoas que ficam só na brincadeira, sem o sabor. Eu fui no Kike da costa eu achei uma merda, tudo assim nada tinha gosto de nada e tudo era muito artificial, mudou o estilo dele, porque ele é um cara super técnico, com noção de apresentação, estética visual muito boa, tanto é que os pratos dele são muito bonitos. Só que era muita coisa com gosto de nada, fora 16 pratos no degustação, eu tinha comido 10kg de xantana, com queijo de soja. Para ficar





## › Anexos

com cara... então chegava uma pedra, com algas penduradas, com um negócio, aí chegava uma floresta, legal !!! umas coisas muito legais outras.

**T:** É para não comer né, só para ver.

**R:** Eu passei super mal, eu cheguei no hotel e passei mal a noite toda, tinha comido tanta coisa em quantidades, e não se consegue identificar, o tempo inteiro o cara não fala o que cê tá comendo, e nem você sabe o que cê ta comendo.

**T:** Mas isso eu acho que tem uma diferença do Heston, tipo o Heston que fez os banquetes temáticos. Eu lembro de um dele que era sobre lembranças, ele fez reproduções de sobremesa que as pessoas comiam na Inglaterra, o cheiro de doces da infância, era muito legal que pelo menos te dava uma memória.

**R:** Lógico, isso é legal porque te dá uma lembrança. Uma das coisas que eu utilizo é memória mesmo. Porque não só de lembrar uma coisa de criança, mas sair também lembrando do que comeu.

**T:** Te proporcionar uma experiência que vá te fazer lembrar.

**R:** Porque é clássico sair de um restaurante e perguntar, cê gostou? Pó, Gostei . Mas o que cê comeu? Sei lá. Principalmente em menu largo, cê come um prato lembra do prato, mas menu largo... cê esquece.

**T:** Teve uma vez que tu trouxe o Joca Pontes,

**R:** É.

**T:** Acho que foi o último Bossa Nova, que o primeiro prato de vcs era todo em tons de rosa

**R:** É é é é...

**T:** Era muito bonitinho aquele prato.

**R:** Era uma camarão com, como era?? Era um caldo de cará.

**T:** Com cará, gengibre e era todo rosa.

**R:** E o Joca faz um estilo de comida, ele trabalhou com o ??? e ele faz uma comida muito dessa de misturar muitos ingredientes com influencia asiática. Posso falar que tem sempre gengibre, capim santo e tem uma pegada diferente da minha, pq tudo que eu faço tem 3 coisas, nunca tem mais do que isso, nunca vê um prato meu com 200mil ingredientes. Eu não faço combinações que vão dar numa coisa, eu pego os negócios e é isso só. Foi legal trabalhar com o Joca, foi

uma coisa muito louca, toda vez que eu vou fazer as coisas com ele, ele começa a misturar as coisas é meio alquimista, é muito diferente. eu falo: meu será??? precisa mesmo??? Jura? Ele: não! Não! Pôe! É meio engraçado essa diferença assim brutal.

**T:** Mas aquele prato eu me lembro é uma coisa, quantos meses? Faz um tempão.

**R:** Faz um tempão.

**T:** Eu me lembro nitidamente do visual daquele prato, eu achei muito bonitinho, muito fofo. Como o talharim de cenoura, que é muito bonitinho, cromaticamente, e ele é bom, é gostoso, mas cromaticamente é muito bonitinho também.

**R:** Eu gosto também. Ultimamente tenho feito muita coisa de mesma cor. CE não comeu o menu degustação novo né?

**T:** Não, não, sexta eu pedi o prato.

**R:** É porque o menu novo tem um bacalhau que é o ykonomiake.

**T:** É, eu vi na mesa do lado.

**R:** Então, tem aquela coisa legal por causa do Bonito que ele mexe, vem para mesa mexendo. Mas é tudo meio monocromático, é tudo branco, branco, branco e um pouquinho de bege.

**T:** Mas tu vinha num branco, numa coisa de buscando esse branco.

**R:** É mesmo, eu já fiz na vieira.

**T:** Tinha alguma coisa que era branca, o que era mesmo? Aquele que tem foto, acho que era bacalhau.

**R:** Tem o que é de mandioquinha.

**T:** Tudo mais ou menos branco, e agora nesse, estava falando para Luna, eu pedi com o tamanho de prato normal, aquele que é uma carne com as batatas, tudo mais, aquilo ali também, para mim e lendo teu menu degustação, é uma coisa totalmente vidas secas.

**R:** É é é mesmo.

**T:** Aquele prato para mim assim, vi o a la carte, vi outros pratos, depois tu publicou, mas aquele prato da carne total vidas secas

**R:** É verdade, tem aquilo mesmo, tem cogumelos secos, várias coisa.

**T:** Aquelas batatinhas secas, bem fininhas

**R:** Cê não comeu o menu degustação novo, está muito legal.





**T:** Eu queria voltar a perguntar, uma vez eu tava lendo a teu respeito numa entrevista que tu não queria na verdade seguir essa carreira.

**R:** É que na minha casa ninguém queria que eu seguisse.

**T:** Ah ninguém queria?

**R:** Então, eu tenho uma trajetória bem, ... dos chefs do Brasil sou quase o único, tirando o Thomaz, que tem essa já tem essa coisa dentro da família, então eu já sabia exatamente o que esperar, não é assim, é aquela parte e diferente, porque o parte do Thomaz o pai dele sempre foi midiático e na minha casa não, a gente tinha um restaurante era um negócio, e não tinha a Idea, na época que meu pai, meu avô estavam na cozinha o chef não era grande coisa, o que interessava era o dono do restaurante e olhe lá. Meu avô era famoso, lá no meinho de gastronomia, depois com o meu pai ate saiu um pouco da cozinha, ficou mais na administração, ficou fora da cozinha, então eu não tinha essa visão de ohhh chef midiático e tinha mais a coisa da cozinha, dia a dia, e na minha casa ninguém queria porque sabia que é um negócio que cê não tem fim de semana e na ideia de minha mãe era assim pô era assim, ter o restaurante e tal para ter só de boca, ter o Marcel e não precisar disso, mas eu curti o negócio. Mas a minha ideia não era ser chef de cozinha, era ser administrador de restaurante...

**T:** Ai não deu.

**R:** É porque assim, é muito mais legal a parte de cozinha, mas é um negócio que você ou se identifica de uma vez, e gosta daquilo da emoção da cozinha, não só da parte criativa, que foi me surpreender depois até, mas aquele negócio do pá pá todo mundo fazendo, pega não sei oque, quando eu era moleque, mais moleque, era muito mais legal, essa brincadeira da cozinha era isso que me encantava, tem que sair, tem que não sei o que lá, essa brincadeira era o que eu curti, ai eu não quis fazer a parte de administração, aquela coisa de paga o boleto, não era a minha praia, e não é até hoje.

E no começo não era para ser chef mesmo, era para ser administrador de restaurante, tipo meu pai assim. Eu quero ainda abrir ainda outro, a

minha ideia é ser mais, o que eu quero fazer é abrir tipo um guarda chuva de da marca e pegar um monte de coisas. Não o Marcel, ter um tradicional, ter um não, um de não sei o quê.

**T:** É porque o menu tá assim.

**R:** Como assim?

**T:** O menu já está um apanhado de coisas.

**R:** É, é eu quero fazer assim, eu quero fazer um negócio assim uma coisa bem mais informal, meu próximo, a próxima coisa que eu quero fazer é um restaurante super informal. o mais informal possível. Tipo um menu degustação, mas pede um por um, eu quero um desse, um desse, u desse, tomando um vinho. E nada de super tranquilo, nada de menu largo, que tenha que sentar, que tenha que ficar preocupado, tem que acabar com isso.

**T:** É esse ideia da cara do Marcel vem desde o teu avô? Esse molde do Marcel.

**R:** É bem diferente, na época do meu avo, o Marcel começou com o tradicional francês, tradicional, tradicional, mas isso que cês comeram hoje é muito tradicional francês. entrecote, cozimento diferente, steak tartar, e na verdade não tinha essas coisas. Na época do meu avo ele comprava umas peças de filé mignon, umas trutas que tinha um cara que produzia para ele, um peixinho do dia qualquer, os produtos do dia. Ele pegava a peça de fila, cortava o tanto que saia no dia, o negócio era bem assim, fazia seus 50 couvert e depois que fechou não interessa se chegar o papa, não fazia mais que isso... Uma visão francesa mesmo, faço isso ponto tchau. Ai meu pai já teve, foi botando pratos diferentes e tal.

**T:** Eu falo essa disposição das mesas, do estilo de louça.

**R:** Não, não, na verdade o Marcel era mais para cara do Casserole sabe? Era isso, bem isso, bem o estilo do Casserole. No então ali, atrás do Hilton, era um lugar pequeno tal e aí o Marcel foi ficando, foi sendo mai, talvez mais caro, talvez mais um restaurante top assim e tal, ai depois foi meu pai que levou mais para um negócio de bistrô e agora eu quero fazer o cardápio normal mais tradicional e a parte do menu degustação mais criativo. E ai vai ter as duas coisas ao mesmo tempo.





## › Anexos

Teve uma época que eu comecei a mudar o menu do Marcel e deixando ele mais moderno, mas acho que não é por aí. Acho que eu quero deixar o Marcel bem tradicional.

**T:** O pessoal sabe o que o vai receber.

**R:** Sim, isso, mas só que óbvio com uma interpretação mais moderna das coisas, então não vai ter um monte de bechamel. Você vai comer uma cozinha tradicional, mas datada pra o que a gente faz agora. Pra as necessidades do cara agora, ninguém vai comer um negócio que vai sair morrendo. Pra isso já tem as cantinas.

**T:** Mas por incrível que pareça tem um monte de gente que eu falo do Marcel e a pessoa fala: aquele lugar dos suflês?

**R:** É o suflês. A mais eu acho, outro dia até no Instagram eu coloquei lá: esse aqui pagou a minha escola, era a foto do suflê. É uma referência assim tão grande para as pessoas, tem um milhão de restaurantes lutando para ter uma referência de alguma coisa eu não posso ir lá e...

**T:** É uma assinatura.

**R:** Por exemplo como eu te falei, hoje vai dar movimento com certeza, por que muita gente vai sair, o cara vai pensar vamos sair para jantar hoje? Vamos no suflê do Marcel, friozinho e...

**T:** O cara vai lembrar. mas tem o suflê de cupuaçu que já...

**R:** É... aí eu já puxo para outro lado. No menu degustação muita gente acha que eu não gosto do suflê porque eu faço a outra... Porque todo mundo vai, pq para mim é meio mala, alguém me pergunta qual é teu restaurante? Eu falo é o Marcel, lá tal e aí o cara invés de falar poxa, cê faz a cozinha tal", "fala noooossa o suflê do Marcel!!!". Puta que pariu, (risos) de novo, sempre do suflê... Mas ao mesmo tempo no menu degustação é legal ter o suflê.

**T:** Sempre teve...

**R:** Só o de cupuaçu.

**T:** É mesmo, não tem o de queijo.

**R:** As vezes eu boto, eu deixo aberto no dia para fazer – pega o menu degustação.

**T:** O degustação sempre teve...

**R:** Desde o primeiro menu, eu mantive, eu não sou um cara de doce, eu odeio aquelas coisinhas de doce, ter que ter temperatura X, se passar da

temperatura cai tudo ou, por isso eu não trabalho muito... mesmo no salgado eu não tenho quase nada de cozimento a vácuo, não sei quantos graus, não sei quanto tempo, isso me enche o saco, eu não consigo.

**T:** E porque que agora tu tá nessa pegada de monocromático, teve alguma coisa ou foi pensado ou aconteceu?

**R:** Assim, não é nem o monocromático, ... o monocromático eu vi um cara que fez, eu fui para um restaurante em Paris chama "Passage 53", é um puta restaurante legal, quando eu fui já a ultima vez ele tinha ganho a segunda estrela Michelin, é um lugar minúsculo, de uns japoneses, não são nem franceses, e eles fazem uma cozinha de menu degustação e o prato que eu mais gostei era um prato monocromático. Era uma couve flor, com negocinho, varias texturas de couve flor, num prato branco, era tudo branco, eu fiquei pensando pô, que legal, isso é um negócio legal. Não precisa ter uma cor, textura, fiquei com isso na cabeça, porque normalmente eu teria uma coisa que, monto o prato e não vai um verdinho??? (risos) Mas todo fotografo gosta (risos). E aí não vai um negocinho diferente? Pra realçar.

**T:** Um brotinho? (risos)

**R:** Flor de tomate (risos) eu aí pensei na historia no menu degustação.... deixa eu pegar o menu para vocês verem. A minha ideia é mais contar uma história do que, não precisa ter, o que esta acontecendo agora na gastronomia em geral, não sei se você já percebeu. Existe aquele movimento das pessoas, todo mundo quer, tem que passar uma mensagem a partir do negócio, brasilidade ou qualquer coisa assim. Eu numa conversa com o Fajardo, ele falou um negócio bacana, assim: minha arte lá o que ele faz para ali, não tem continuidade, não sai dali do quadro tentando revolucionar o mundo. Cê vê acha legal e ponto.

**T:** É a sensação imediata.

**R:** E era isso que eu queria, eu queria contar uma historia no menu degustação sem ser de nada, de resgate, de brasilidade. Tem no menu tem uma sequencia de sabores, cê começa com esse aqui que é mais confortável, vai subindo,







esse aqui que é super refrescante e eu vou subindo ate a parte mais seca e consiste, tem que é parte que cê falou é que das vidas secas. Tem um negócio tradicional que é confortável, e eu chego num que é mais pancada, que é mais pesado, eu vou meio que evoluindo o sabor, não é em relação a cores. Mas isso também fica meio parecido, quando cê vai ver as cores são meio assim parecidas.

**T:** Porque assim hoje, a gente se conhecem em 2009.

**R:** 2010?

**T:** Acho que foi em 2009, e desde lá olhando assim de fora eu lembro que eu vim aqui antes de tu ires para Espanha e depois do retorno, vim algumas vezes. Mas logo depois da volta eu vim eu lembro que era um carrê de cordeiro, com um pesto de rúcula.

**R:** Sim, era um pesto de rúcula.

**T:** Aquilo “gritava” Espanha, pela cor. Então assim acho que talvez não seja uma coisa consciente tua, mas acho que muito te faz criar.

**R:** Sabe que para mim a maior decepção da história foi a Espanha. Eu tenho ido muito atualmente na Liberdade para comer, eu sou meio apaixonado pelo Japão, porque é o país mais puro gastronomicamente na história, porque trabalhar com o ingrediente mais legal possível, eles tem essa preocupação em fazer melhor possível com o ingrediente e na hora de trabalhar interferir o menos possível, é isso que eu mais gosto, pegar um ingrediente “animal” e fazer quase nada, é o que eu gosto, pensar poxa, eu não estraguei o negócio eu só tirei dele o que ele tem de melhor, que já era bom. E tem um prato que eu adoro lá dos restaurantes tradicionais japoneses que é o “okonomiyaki”, que é um omeletão, “okonomiyaki” quer dizer faça do seu jeito, então cê pode misturar o que quiser. Mas na verdade é um omelete que tem acelga, peixe, carne de porco, camarão, e maionese e tem o Bonito seco por cima. Então eu fiz do meu jeito, um bacalhau assado, a maionese é feita com a gelatina do bacalhau numa técnica diferente, palmito, nessa ideia de mesma cor, e o bonito seco. A minha ideia é que o sabor, a sensação, não é nem o sabor mas sim a sensação que eu tenho ao comer o prato

fosse traduzido naquele prato, mesmo sem ser o prato, tem os ingredientes como o Bonito, mas a sensação do Bonito seco, da maionese, da carne, de alguma verdura, de tudo ao mesmo tempo com alguma coisa gostosa ali era o que eu queria passar. Mesmo para quem nunca comeu um “okonomiyaki” o cara vai ter a sensação do que é um “okonomiyaki”. Talvez quando ele comer vai lembrar ou então se ele já comeu vai falar: nossa parece mesmo, mas é diferente. Não é a mesma coisa, mas te lembra isso, te da o conforto daquilo, porque a ideia de colocar maionese por cima é maluco, mas nesse caso é sutil.

Essa coisa da terra já tem, agora essa coisa da terra tem me interessado faz um tempão, sei lá eu gosto de chegar e pegar a terra, e esse negócio tem tudo a ver para comer, então nessa carne tem tudo de terra, o alecrim a cebola, a mandioquinha, o cará.

**T:** Sim, é tudo sub solo.

**R:** Sim, é tudo da terra. E a carne grelhada, o gosto do grelhado eu acho legal, eu queria essa conjugação, colocar o máximo de terra, aí coloquei o cogumelo seco.

**T:** Obrigada Raphael pela entrevista.

**R:** Obrigada e boa sorte com o mestrado!!!





› Anexos

# Anexo 4

**Entrevistado: Henrique Fogaça | Entrevistador: Tatiana Lunardelli**

Realizada no Restaurante SAL, na cidade de São Paulo, 13 de outubro de 2011.

**H** (Henrique Fogaça) / **T** (Tatiana)

**H:** Esse é o gravadorzinho? Legal.

**T:** Eu queria te perguntar teu início de carreira, como que aconteceu, porque você acabou na cozinha?

**H:** Tá. Eu, meu início de carreira foi mais ou menos uns 10-11 anos atrás, morava sozinho no apartamento, aí a gente viu que precisa fazer comida daí foi o meu interesse pela comida, trabalhava num banco, saí do banco, saí do banco. Não, durante o banco apareceram os cursos de gastronomia, prestei a faculdade FMU, entrei aonde começou toda a história da gastronomia. Aí fiz alguns estágios trabalhei em alguns lugares, até que apareceu uma oportunidade aqui de abrir uma cafeteria, era um espaço pequenininho faz 6 anos atrás. Aí abri a cafeteria, pus alguns lanches, umas coisas já diferenciadas, porque eu já havia/fazia estágios em alguns restaurantes, aí depois de um mês eu comecei a por pratos e foi indo e indo e fui mudando os pratos, as pessoas conhecendo e no boca a boca, aí fiz uma matéria para a guia da folha e para gula inclusive quando existia, não existe mais, não tinha virado gosto...

**T:** A equipe deve ter aberto novamente...

**H:** E foi assim o começo da trajetória do SAL.

**T:** E, assim, esse formato... sempre se manteve esse formato?

**H:** O SAL? Sim, o formato, o conceito... é cada dia mais fixado no meu conceito de comida. Porque quando eu comecei, comecei pequenininho, tinha as mesas, a ideia mesmo era para você aumentar um pouco porque era muito pequeno, só tinham duas ou três mesas. Mas, meu conceito de restaurante é um restaurante personalizado, agora eu amo o que eu faço, meu trabalho. Se você vai crescendo demais é muita gente, você vai perdendo o controle das coisas. Tem muita gente que tem mui-

tos restaurantes. Mas, pra mim, pra mim eu quero uma coisa personalizada posso te dizer.

**T:** É, que não é a mesma coisa, quando a pessoa cresce demais...

**H:** É, não, até... bom chefs que tem restaurantes e tal mas é diferente. O SAL é o único (T: Não quer abrir uma filial)... até tinha pensado tipo, tinha propostas mas não... o Sal isso aqui vai ser isso aqui sempre esse tamanho, com essa cara, com essa ideia.

**T:** E a coisa dos/desses ingredientes tipo Cumaru...

**H:** Veio através da Antonia, que é uma amiga minha que é de Belém, que ela mora aqui e ela está fazendo algumas coisas. O que é muito legal porque agente tipo não conhece quase nada que tem no nosso país, conhece coisas normais tipo manga, banana, maçã, essas coisas que tem. Mas tem muita coisa na Amazônia que fica por lá, sementes aromáticas, frutas diferentes, e tem essa pessoa que é de lá e tá trazendo essas coisas diferentes que tem nos meus pratos. E o Cumaru eu achei super legal, e uma semente de uma árvore amazônica, gosto gostoso, aí eu criei um doce.

**T:** E tu criou, assim, o que te fez experimentar essa semente e decidir que aquilo viraria uma sobremesa?

**H:** Então ela me trouxe na verdade umas 6 ou 7 sementes e eu simpatizei com o cumaru, pelo cheiro. Tinha umas outras lá, umas com o gosto mais forte, gosto de terra, tinha uma... eu nem me lembro o nome direito das sementes, é nome muito complicado. E o cumaru eu achei muito perfumado, e falei puta eu vou testar, e testei com o cumaru e aí eu gostei... e falei vamos por e comecemos a trabalhar com o cumaru.

**T:** Mas te remeteu a alguma coisa específica, alguma coisa que nem... as coisas que eu sempre pesquisei em cozinha sempre, qualquer chefe,





qualquer pessoa que vai comer sempre busca um referencial lá traz. Sempre tem lembrança de infância, ou de gosto ou de textura e as vezes pode acontecer...

**H:** Sim, lembrou um pouco o gosto de coco. Mas, nada me remeteu... achei gostoso o cheiro, perfumado, o gosto bom, por esse motivo eu falei vamos por no cardápio.

**T:** Ai tu achou... que fica... e pela beleza visual a calda?

**H:** Não pelo gosto, eu trabalho pelos sentido... a visão o olfato mas o que vai determinar mesmo é o gosto.

**T:** E a tapioca?

**H:** Tapioca? O sagu as pessoas fazem sempre com vinho e tal né? Então eu fiz esse jeito com... também é engraçado porque é com leite de coco mas não tem nada a ver. Só lembra o gosto um pouco né, e o sagu eu fiz por questão de algumas formas que eu faço... cozinho o sagu em água, depois eu escorro essa água dele e deixo submerso em uma outra água na geladeira que ele incha... parecendo uma pérola. Eu fui fazendo um teste e misturei com o coco para deixar ele branco e frutas, nossa, bem coloridas e bem saborosas para dar uma coisa mais tropical, uma coisa mais...

**T:** É que eu acho ele muito bonito, como eu estou muito na pegada de coisas brancas eu to procurando, as pessoas que eu estou fotografando eu to procurando os pratos brancos. Com essa visualidade acabou chegando nisso e o SAL não tinha nada a ver... (H: Mas é bonito, o sagu é legal, branco, aquelas bolas tipo pérolas, as frutas bem amarelas, vermelhas, bem verde) eu achei bonito. E assim, tem alguma coisa que tu está testando agora?

**H:** Não, realmente não. Fiz um prato flan de doce. Testei a semana passada uma duas semanas, uma anchova inclusive é um peixe branco. (T: Que é com aquela farofa) Com a mandioca, aquela farofa. Inclusive estou indo agora no Itaú, fechei com eles, vai ter o dia do Chef. Lá tem 10 mil funcionários no prédio do Jabaquara e eu vou dar um treinamento agora para os chefs de cozinha de lá, vou fazer o cumaru, fazer a anchova, fazer duas outras entradas. Agora a última coisa que eu... que eu demoro um tempinho para na correria com um monte de coisa as vezes acabo, não desenvolvendo coisas novas.

**T:** E as tuas buscas, assim, como que acontece o seu processo, por exemplo de criação?

**H:** Criação eu começo com as cores, tipo assim, com as cores e com o *– problemas na gravação –*

**H:** Vamos tentar, você quer fazer a anchova... eu queria deixar ele sem crosta sem nada então o peixe é branco, daí eu pensei em gosto, falei: puta, mandioca, mandioca amarela ai eu pensei no amarelo da mandioca com o peixe branco... o prato normalmente branco então eu pensei... visualizo as cores e através das cores eu vou acertando os sabores, por exemplo tem o peixe que é o principal, foi a anchova, então ela e branca o que eu poderia por? Tomate, daí eu penso nas cores e também na combinação dos sabores então é um... várias, várias, e pensamentos e sensibilidades(?) pra... o prato era branco, pensei na mandioca que é amarela e que também combina com o peixe, falei puta, vai ficar branco amarelo e eu preciso fazer a farofa porque tá bem úmida a mandioca o peixe também está ficando bem úmido e eu preciso de uma coisa crocante meio seca para dar um equilíbrio, pensei na farofa, cheguei na farofa com o pão preto, porque já tem o branco, tem o amarelo, fazer uma farofa com preto e branco, vai castanha do Pará, pão, coentro que já aparece um verdinho e o vermelho da pimenta então eu vou meio com as cores juntando os sabores e aprovo o prato, sabor dele tá bom no final, ai se ele estiver um prato não apetitoso você olhando, eu ponho broto, vou fazendo coisas para deixar ele uma cor... é, uma viagem.

**T:** Mas é interessante o processo começar pela cor.

**H:** Sim, pela cor, pelas cores. Eu pego um ingrediente principal, uma carne, ela é vermelha e vai ficar meio marrom e a partir desse marrom eu começo. Eu faço meio isso assim. E ai eu vou buscando as coisas... o peixe podia ser com um legume, uma raiz, um eu penso na cor, no sabor também e ai vai indo.

**T:** É castanha do Pará então que tem na...

**H:** Castanha do Pará e um pouco de castanha de caju e um pão preto que é tostado um pouquinho destruído assim, e folha de coentro e a pimenta. Ai fica marrom com um pouquinho de branco assim no meio, vermelhinho da pimenta e o verde.

**T:** Eu vi. Bom, obrigada mais uma vez por falar comigo.





› Lista de figuras

# Lista de figuras

148. Gastronomía





- Capa – Moeda de chocolate Macaé, Sara Accioly Chocolatier.
- Pag 1 – Semente de cacau. Foto Studio Oz.
- Pag 2 – Mandioca. Foto Studio Oz.
- Pag 2 – Noz. Foto Studio Oz.
- Pag 2 e 3 – Cajú. Foto Studio Oz.
- Pag 3 – Ovo Perfecto. Foto Estúdio Gastronomico.
- Pag 3 – Vieira. Foto Studio Oz.
- Pag 3 – Sagu com leite de coco. Foto Studio Oz.
- Pag 4 e 5 – Cacau. Foto Studio Oz.
- Pag 6 e 7 – Restaurante DOM, cidade de São Paulo. Foto Marcelo Yamaguchi.
- Pag 8 e 9 – Cozinha do Restaurante DOM, cidade de São Paulo. Foto Marcelo Yamaguchi.
- Pag 10 – BOSCH, Hieronymus. O Juízo Final, 1492. Óleo sobre madeira, 163,7 cm X 242 cm. Academia de Belas Artes, Viena.
- Pag 11 – BRUEGHEL, Peter. Gula.
- Pag 11 – Cenas de “O cozinheiro, o ladrão, sua mulher e o amante”. Direção: Peter Greenway. Intérpretes: Richard Bohringer, Michael Gambon e Helen Mirren. Aurora DVD, 1989. 1 DVD (124 min.) son., color.
- Pag 12 e 13 – Ravioli de Fumaça, File Mignon de Queixada e Confit de Pato. Fotos Edu Simões.
- Pag 14 e 15 – Textura de picanha. Foto Studio Oz.
- Pag 16 e 17 – Symposium, 420 a.C. Ânfora de cerâmica, 31 cm de diâmetro. Louvre, Paris.
- Pag 18 – Cena de banquete, 460-450 a.C.. Prato de cerâmica, 31,1cm de diâmetro. Louvre, Paris; Prato com peixes, 350-325 a.C. Cerâmica 3,8 x 19,8 cm. Louvre, Paris; Symposium, 490-480 a.C. Fragmento de cerâmica de ânfora, 9 x 24 x 31 cm. Louvre, Paris.
- Pag 19 – Cena de Symposium, 490 a.C. - 480 a.C. Fragmento prato cerâmico. Staatliche Antikensammlungen, Munique. In: FREEDMAN, Paul (Org.) **A história do sabor**. São Paulo: Senac, 2009, p. 76.
- Pag 20 – Cena do banquete de Trimálquio. **Satyricon**. Direção: Federico Fellini. Intérpretes: Martin Potter, Hiran Keller, Max Born. Silver Screen, 1969, 1 DVD (128min.) son., color.
- Pag 23 – Cena de Symposium, 475 a.C. Fragmento de um afresco. Paestum Museum, Itália.
- Pag 24 – Bahram Gur e a Princesa Indiana, 1675. Fragmento do manuscrito Shah Tahmasp de Klaamsa Nazami de Ashraf. 25,6 cm X 17,3 cm, The British Library, Londres.
- Pag 25 – Favo de mel. Foto Studio Oz.  
SIMS, Eleanor. **Peerless Images**: Persian paiting and its sources. Yale University Press, 2002, p. 176
- Pag 26 – SIMS, Eleanor. **Peerless Images**: Persian paiting and its sources. Yale University Press, 2002, p. 44.
- Pag 27 – SIMS, Eleanor. **Peerless Images**: Persian paiting and its sources. Yale University Press, 2002, p. 109.
- Pag 28 – Mapa disponível em: <<http://edenmanning88.files.wordpress.com/2010/09/map-of-muslim-east1.jpg>> Acesso em 15/05/2012.
- Pag 29 – BRUGES. Romance de Alexandre, 1338. Fragmento de manuscrito. Bodleian Library, Oxford.
- Pag 30 – Passas de uva. Foto Studio Oz.
- Pag 31 – Noz. Foto Studio Oz.
- Pag 32 – Favo de mel. Foto Studio Oz.
- Pag 33 – BOSCH, Hieronymus, 1500. **O Jardim das delicias** (detalhe). Óleo sobre madeira. 220cm X 389cm. Patrimônio Nacional da Espanha.
- Pag 34 – Açafraão. Foto Studio Oz.
- Pag 35 – BRUEGHEL, Pieter. **A luta entre o carnaval e a quaresma**, 1559. Óleo sobre madeira de carvalho, 118cm X 1645cm. Museu Kunsthistorisches, Viena.
- Pag 36 – Pimentas. Foto Studio Oz.
- Pag 37 – Viandier. Edição do século XIV. Disponível em: <<http://ens-prof-tertiaire.ac-dijon.fr/images/viandier.gif>>. Acesso em: 16 mar. 2012.
- Pag 38 – BRUEGHEL, Pieter. **O casamento de camponeses**, 1567. Óleo sobre papel, 124cm X 164cm. Museu Kunsthistorisches, Viena.
- Pag 40 – VERONESE, Paolo. **Casamento em Cana**, 1563. Óleo sobre tela, 666 x 990 cm. Museu do Louvre, Paris.
- CALIARI, Benedetto. **Última ceia**, segunda metade do século XVI. Óleo sobre tela. Basílica de São Giovanni e Paolo, Veneza, Itália.
- Pag 41 – IRMÃOS LIMBOURG, **As Mui Ricas Horas do Duque de Berry**, 1410. Iluminuras, 21 x 29 cm. Château de Chantilly, França.
- Pag 42 e 43 - BOTTICELLI, Sandro. **História de Nostalgio degli Onesti**. Têmpera, 83 x 142 cm. Parte 3: Banquete na floresta de pinheiros. Museu do Prado, Madri, Espanha.
- Pag 44 – RUBENS, Peter Paul e BRUEGHEL, Jan. **O sentido do paladar**, 1618. Óleo sobre painel, 64 x 109 cm. Museu do Prado, Madri.
- Pag 45 – BRUEGHEL, Jan. **Os sentidos da audição, tato e paladar**, 1618. Óleo sobre painel, 176 x 264 cm. Museu do Prado, Madri.
- Pag 46 – TROY, Jean François de. **O almoço de ostras**, 1735. Óleo sobre tela, 180 x 126 cm. Musée Condé, Chantilly, França.





## › Lista de figuras

- Pag 47 – MOREAU, Jean-Michel. **Jantar Elegante**, 1781. Louvre, Paris.
- Pag 48 e 49 – Helman, Isidore-Stanislas. **A Festa da Federação**. 1790. Gravura. Biblioteca Nacional da França.
- Pag 50 – Pintor anônimo. **A tomada da Bastilha**. 1789-1791. Óleo sobre tela. Museu da Revolução. Paris.
- Pag 52 – SPANG, Rebecca. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003. p. 268-269.
- Pag 53 – SPANG, Rebecca. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003. p. 204.
- Pag 54 – OLLIVIER, Michel-Barthélémy. **Jantar do príncipe de Conti**, 1777. Óleo sobre tela, 57 x 72 cm. Museu Nacional do Châteaux de Versailles, França.
- Pag 55 – MANET, Édouard. **Um bar no Folies-Bergère**, 1882. Óleo sobre tela, 96 x 130 cm. Courtauld Institute Galleries, Londres.
- Pag 56 – SPANG, Rebecca. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003. p. 287.
- Pag 58 – FREEDMAN, Paul (Org.) **A história do sabor**. São Paulo: Senac, 2009, p. 264.
- Pag 60 e 61 – POST, Franz. **Vista de Olinda**. 1662. Óleo sobre tela, 107,5cm X 172,5cm. Rijksmuseum, Amsterdam.
- Pag 62 – DEBRET, Jean Baptiste. Índia Mongoyó, 1768. Disponível em: <<http://www.brasiliana.usp.br/>> Acesso em 15/05/2012.
- Pag 63 – DEBRET, Jean Baptiste. **Índios Atravessando um Riacho** (O Caçador de Escravos), 1830. Óleo sobre tela, 80cm X 112cm. Museu de Arte de São Paulo.
- Pag 64 e 65 – Mandioca. Foto Studio Oz.
- Pag 66 – Batata Doce. Foto Studio Oz.
- Pag 67 – Milho. Foto Studio Oz.
- Pag 68 – Batata Doce. Foto Studio Oz.  
DEBRET, Jean Baptiste. Homem Mongoyó. Debret, 1768-1848. Disponível em: <<http://www.brasiliana.usp.br/>> Acesso em 15/05/2012.
- Pag 69 – SILVA, Oscar Pereira da. Descobrimto do Brasil, 1902. Óleo sobre tela, 330, 190 cm. Museu Paulista.  
STADEN, Hans. **Duas viagens ao Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 2008, p. 166.  
STADEN, Hans. **Duas viagens ao Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 2008, p.160.
- Pag 71 – Rapadura. Foto Estúdio Gastronomico.
- Pag 72 – RUGENDAS, Johann Moritz. **Negra e Negro da Bahia**. Disponível em: <<http://www.livrariacalil.com.br/gravur.htm>>. Acesso em: 04 maio 2012.
- Pag 73 – Pimenta. Foto Studio Oz.
- Pag 74 – Gengibre. Foto Studio Oz.
- Pag 75 – Feijões. Foto Studio Oz.  
JUNIOR, Christiano. **Negra do tabuleiro carregando filho às costas**, s/d. Fonte: Azevedo, Paulo César de & Lissovsky, Mauricio (Orgs.). *Escravos Brasileiros do século XIX na fotografia de Christiano Jr.* São Paulo: Editora Ex Libris, 1988. Disponível em: <<http://people.ufpr.br/~lgeraldo/familiaimagens.html>>. Acesso em: 16 mar. 2012. Descrição: Posando em estúdio, mulher vendeadeira de tabuleiro carrega filho às costas à maneira africana.
- Pag 76 – Cajú. Foto Studio Oz.
- Pag 77 – Le collier de fer: châtiment des fugitifs. Nègres en commission: par un temps de pluie. Transport de tuiles. Debret, Jean Baptiste, 1768-1848. Disponível em: <<http://www.brasiliana.usp.br/>> Acesso em 15/05/2012.  
Marchand de sestés, paniers qui se portent sur la tête. Nègre vendeurs de volaille. Debret, Jean Baptiste, 1768-1848. Disponível em: <<http://www.brasiliana.usp.br/>> Acesso em 15/05/2012.
- Pag 78 – Le diner. Les délassemens d'une après diner. Debret, Jean Baptiste, 1768-1848. Disponível em: <<http://www.brasiliana.usp.br/>> Acesso em 15/05/2012.
- Pag 79 – **Descobrimto do Brasil**, 1887. Francisco Aurélio de Figueiredo e Melo (1854–1916). Disponível em: <[http://en.wikipedia.org/wiki/File:Pedro\\_alvares\\_cabral\\_discovery\\_of\\_brazil\\_1500.jpg](http://en.wikipedia.org/wiki/File:Pedro_alvares_cabral_discovery_of_brazil_1500.jpg)>. Acesso em: 06 maio 2012.
- Pag 80 – Canela. Foto Studio Oz.
- Pag 81 – Planta baixa da casa-Grande do Engenho São Roque, em Maragojipe, Bahia. (NOVAIS, 1999, p. 92).
- Pag 82 – KIDDER, Daniel P. **Brazil and the Brazilians, portrayed in historical and descriptive sketches**. Philadelphia. Cópia: Special Collections Department, University of Virginia Library. 1857, p. 167. Disponível em: <<http://hitchcock.itc.virginia.edu/Slavery/index.php>>. Acesso em: 16 mar. 2012.
- Pag 83 – Gemas. Foto Estúdio Gastronomico.
- Pag 84 e 85 – Língua de Pirarucu. Foto Estúdio Gastronomico.
- Pag 88 – Restaurante Mani, cidade de São Paulo. Parede do espaço de Eventos Manioca (detalhe). Foto Estúdio Gastronomico, 07/11/2011.
- Pag 89 – Chef Helena Rizzo. Foto divulgação.
- Pag 90 – Restaurante Mani, cidade de São Paulo. Vista da porta principal. Foto: Estúdio Gastronômico, 07/11/2011.
- Pag 91 – Restaurante Mani, cidade de São Paulo. Corredor de espera. Foto: Estúdio Gastronômico, 07/11/2011.
- Pag 92 – Restaurante Mani, cidade de São Paulo. Primeiro salão. Foto: Estúdio Gastronômico, 07/11/2011.  
Restaurante Mani, cidade de São Paulo. Jogo americano.

150. Gastronomia





- Foto: Estúdio Gastronômico, 07/11/2011.
- Pag 93 – Restaurante Mani, cidade de São Paulo. Arranjo de flores. Foto: Estúdio Gastronômico, 07/11/2011.
- Pag 94 – Restaurante Mani, cidade de São Paulo. Salão principal, com espelho na parede esquerda. Foto: Estúdio Gastronômico, 07/11/2011
- Pag 95 – Restaurante Mani, cidade de São Paulo. Cardápio. Foto: Estúdio Gastronômico, 07/11/2011  
Restaurante Mani, cidade de São Paulo. Mesa maior do salão. Foto: Estúdio Gastronômico, 07/11/2011
- Pag 96 – Restaurante Mani, cidade de São Paulo. Detalhe da área de jantar da parte dos jundos do restaurante. Foto: Estúdio Gastronômico, 07/11/2011.
- Pag 97 – Restaurante Mani, cidade de São Paulo. “Ovo Perfecto. Foto: Estúdio Gastronômico, 07/11/2011.
- Pag 99 – Restaurante Mani, cidade de São Paulo. “O Ovo”. Foto: Estúdio Gastronômico, 07/11/2011.
- Pag 100 – Restaurante Marcel, cidade de São Paulo. Vista parcial do bar do restaurante. Foto: Estúdio Gastronomico, 28/09/2011.
- Pag 101 – Chef Raphael Durand Despirite. Foto: Divulgação.
- Pag 102 – Restaurante Marcel, cidade de São Paulo. Entrada do restaurante. Foto: Estúdio Gastronomico, 28/09/2011.
- Pag 103 – Restaurante Marcel, cidade de São Paulo. Livros de referência e mesa de apoio. Foto: Estúdio Gastronomico, 28/09/2011.
- Restaurante Marcel, cidade de São Paulo. Sala de espera. Foto: Estúdio Gastronomico, 28/03/2011.
- Pag 104 – Restaurante Marcel, cidade de São Paulo. Fotos decorativas. Foto: Estúdio Gastronomico, 28/03/2011.
- Pag 105 – Restaurante Marcel, cidade de São Paulo. Vista parcial do salão do restaurante. Foto: Estúdio Gastronomico, 28/09/2011.  
Restaurante Marcel, cidade de São Paulo. Arranjo de mesa. Foto: da autora, 28/09/2011.
- Pag 106 – Restaurante Marcel, cidade de São Paulo. Cardápio. Foto: Estúdio Gastronomico, 28/09/2011.  
Restaurante Marcel, cidade de São Paulo. Louças, talheres e copos. Foto: Estúdio Gastronomico, 28/09/2011.
- Pag 107 – Restaurante Marcel, cidade de São Paulo. Vieira com tapioca. Foto: Studio Oz, 25/03/2011.  
Restaurante Marcel, cidade de São Paulo. Vieira com tapioca. Foto: Studio Oz, 25/03/2011.
- Pag 108 – Restaurante Marcel, cidade de São Paulo. Vieira com tapioca. Foto: Studio Oz, 25/03/2011.
- Pag 109 – Restaurante Marcel, cidade de São Paulo. Vieira com tapioca. Foto: Studio Oz, 25/03/2011.
- Pag 110 – Restaurante SAL, cidade de São Paulo. Cabeça de javali. Foto: Estúdio Gastronomico, 05/04/2011.
- Pag 111 – Restaurante SAL, cidade de São Paulo. Chef Henrique Fogaça secundando a cabeça de javali. Foto: Estúdio Gastronomico, 05/04/2011.  
Restaurante SAL, cidade de São Paulo. Chef Henrique Fogaça. Foto: Estúdio Gastronomico, 05/04/2011.
- Pag 112 – Restaurante SAL, cidade de São Paulo. Vista parcial do salão e louças, talheres, taças e jogo americano. Foto: Studio Oz, 13/10/2011.
- Pag 113 – Restaurante SAL, cidade de São Paulo. Cardápio. Foto: da autora, 13/10/2011.  
Restaurante SAL, cidade de São Paulo. Caveira da porta dos fundos do restaurante. Foto: da autora, 13/10/2011.  
Restaurante SAL, cidade de São Paulo. Vista parcial do salão. Foto: da autora, 13/10/2011.
- Pag 114 – Restaurante SAL, cidade de São Paulo. Sagu com leite de coco. Foto: Studio Oz, 13/10/2011.
- Pag 115 – Restaurante SAL, cidade de São Paulo. Sagu com leite de coco. Foto: Studio Oz, 13/10/2011.
- Pag 116 – Restaurante SAL, cidade de São Paulo. Flan de cumarú com calda. Foto: Studio Oz, 13/10/2011.
- Pag 117 – Restaurante SAL, cidade de São Paulo. Flan de cumarú sem calda. Foto: Studio Oz, 13/10/2011.
- Pag 118 e 119 – Semente fresca do cacão. Foto: Studio Oz.
- Pag 120 – Polpa do cacão. Foto: Studio Oz.
- Pag 121 – Semente do cacão com polpa, com pele e sem pele. Foto: Studio Oz.
- Pag 122 – Polpa do cacão na casca. Foto: Studio Oz.
- Pag 123 – Polpa do cacão. Foto: Studio Oz.
- Pag 124 – Favo de mel. Foto Studio Oz.
- Pag 129 – Favo de mel. Foto Studio Oz.
- Pag 148 – Noz. Foto Studio Oz.
- Pag 152 – Noz. Foto Studio Oz.



