# Capítulo IV: Chefs, cronistas e consumidores

Car, puisqu'enfin si l'on ne veut mourrir,
Tout homme doit chaque jour se nourrir,
Ne nous donnez que d'excellentes choses!
BERCHOUX[198]

## 1. A despensa moderna

Foi somente em época relativamente recente que as sociedades humanas se emanciparam das restrições sazonais da agricultura. Certamente algumas civilizações antigas alcançaram níveis semelhantes, como seria o caso do México que causou admiração nos conquistadores com um mercado que atraía diariamente 60.000 pessoas ou de Roma que no apogeu do Império podia contar com ingredientes oriundos de todo o mundo conhecido, inclusive do Oriente longínquo. Ainda que o conceito de "primícia" pareça ser de pouco uso nos países situados na faixa entre os trópicos, onde a diferença entre as estações do ano pode ser imperceptível, todos os anos a simples observação da evolução do preço dos alimentos *in natura* permite constatar que persiste uma idéia de primícia e ela constitue uma das restrições que influenciam a escolha dos recursos a serem empregados na refeição.

O peso das restrições de tempo e de espaço na procura de recursos alimentares e a preocupação com obter deles um mínimo de eficácia nutricional, levaram as sociedades a privilegiar alguns alimentos, considerados, então, como os alimentos de base. Como aponta Igor de Garine, estes alimentos "asseguram o essencial da consomação calórica, calmam a fome, proporcionam uma saciedade que dá sensação de segurança e testemunham a solicitude divina." Dentre esses alimentos de base, um é elevado à categoria[199] por vezes chamada de "super alimento cultu-ral" e emerge como o pão quotidiano. Este alimento especial influencia as atividades da sociedade, dando origem ao estalão do tempo e a características da vida religiosa. Esse processo de sacralização do alimento de base principal faz deste um dos apoios da formação da identidade étnica de um grupo;

[198]BERCHOUX, *La Gastronomie,* p. 175: "Porque finalmente se não queremos morrer / Todo homem deve cada dia se nutrir, / Dai-nos somente coisas excelentes!"
[199]GARINE, *Les modes alimentaires*, p. 1.474.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

o sistema de obrigações afirmativas e restritivas, cominatórias na assignação e na interdição, matriz da idiossincracia. O "pão quotidiano" carrega uma força simbólica poderosa. É associado à mãe que nutre, ao lar que cria e acolhe, ao lugar onde se vive, com seu jeito de nicho ecológico. Há consubstancialidade do pão quotidiano com o homem que o consome e até mesmo com a divindade que ele adora. O processo culmina com "Dá-nos hoje o pão de cada dia ...". No sentido inverso, o sacrifício de um ser vivente ou de um deus pode ser substituido pelo sacrifício de imagens, feitas de algum alimento básico, freqüentemente do principal.

> "The Custom of eating bread sacramentally as the body of a god was practised by the Aztecs before the discovery and conquest of Mexico by the Spaniards. Twice a year, in May and December, an image of the great Mexican god Huitzilopochtli or Vitzilipuztli was made of dough, then broken in pieces, and solemnly eaten by his worshipers."[200]

Proporcionando equilíbrio material e emocional, o alimento de base, sacralizado, respeitado, procurado, tem a capacidade de anular a falta de variedade. O alimento de base não parece monótono aos consumidores tradicionais, que reconhecem estarem recebendo exatamente o que lhes convêm. Cada sociedade encontra no alimento de base um meio de ajustar -se a sua alimentação real e possível o que é hoje menos observável nas sociedades tecnicamente mais avançadas, predominantemente urbanas. Nas cidades, a demanda de alguns alimentos é flexível e tende a seguir um modelo mais amplo, talvez de âmbito nacional ou mesmo além fronteiras. Nos meios que ficam mais ligados à tradição, na prática não se oferece escolha. Come-se o que houver, dependendo do que está disponível e que a dona de casa possa preparar melhor.

Como em muitas artes, tradicionalmente a produção da refeição não procura a novidade e sim a execução sem falhas. Não é o tema - o prato - que pode ser elogiado e sim o tratamento e a qualidade da produção - a preparação e apresentação. Desta disposição, mental e material, pode nascer a gastronomia tradicional. Inicialmente, na impossibilidade de escolher, não há lugar para exercer a seleção que sustenta a gastronomia, mas o confronto e a comparação dos costumes

[200]FRAZER, *The Golden Bough*, vol.II, p.79: "O costume de comer pão sacramentalmente como o corpo de um deus era praticada pelos aztecas antes da descoberta e conquista do México pelos espanhóis. Duas vezes ao ano, em maio e dezembro, uma imagem do grande deus mexicano Huitzilopochtli ou Vitzilipuztli era feita de massa, depois quebradas em pedaços e comidas solenemente por seus adoradores."
A extensa descrição do ritual pelo Pe. José de Acosta, S.J. em seu *Historia natural y moral de las Indias*, 1590, é uma das citadas por James G. Frazer na seção 11 - Eating the god, do Capítulo III, com muitas outras que demonstram a vasta difusão destas práticas.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

próprios com outros costumes alimentares a provocam por aceitação e adoção. Não há nisto oposição necessária entre tradição e gastronomia. A primeira tria as possibilidades alimentares para dar lugar à segunda, sob a influência de outros fatores sociais que impulsam e modulam a mudança. Como, referindo-se ao artesanato, escreve Dewey, "O artesanato, para ser artístico no sentido próprio, tem de ser 'afetuoso'; tem de cuidar profundamente do objeto sobre o qual é exercida a habilidade." A cozinha tradicional é afetuosa e segura. A receita não é seu principal modo de transmissão. Até a atualidade, a cozinha tradicional se apóia na tradição oral, que dá pouco espaço à mudança de gosto. Inculcado desde a diminuição do aleitamento, o gosto que dá preferência à cozinha tradicional é como se fosse inato, porque o indivíduo torna-se consciente de possui-lo quando já faz tempo que o possui. Frazer assevera: "As might have been expected, the superstitions of the savage cluster thick about the subject of food."[201] Há um forte sentimento conservador embutido na continuação do regime alimentar.

Em janeiro de 1889, desde Turim para onde se retirara, Nietzsche escreve a um amigo contando ter saboreado a melhor refeição da sua vida: minestrone, ossobuco e brócolis com uvas para sobremesa. Um intelectual de renome que não se acanha em aceitar a comida como tema e comentá-la com um toque de intimismo. Consciente da importância enaltecedora e magnificadora da percepção possuída pela comida, Nietzsche a utiliza freqüentemente como referência ao *soma*, à fisiologia básica do ser humano; básica não só como sustentáculo material mas como fonte da própria compreensão. "O disfarce inconsciente das necessidades fisiológicas sob as cobertas do objetivo, ideal, puramente espiritual, alcança níveis aterradores -- e amiúde tenho me perguntado se, adotando uma visão ampla, a filosofia não tem sido uma interpretação do corpo e uma incompreensão do corpo."[202] A comida oferece uma resposta metafórica ao problema metafísico de ser possível conhecer a realidade. Sem fome de mundo não se pode conhecer o mundo, e, como afirma em Zaratustra, todo desejo procura a eternidade.

Em *A gaia ciência* (*The Gay Science*), Nietzsche considera os efeitos de a cultura cristã haver reprimido a reflexão sobre a matéria:

---

[201] Id., Ibid., p. 207: "Como poderia ser esperado, as superstições dos selvagens se agrupam densamente em torno do tema do alimento."

[202] NIETZSCHE, *The Gay Science*, Preface for the Second Edition, pp.34, 35.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

> "O que se conhece dos efeitos morais dos diferentes alimentos? Existe uma filosofia da nutrição? (A constante reativação da barulhenta agitação a favor e contra o vegetarianismo prova que não existe ainda essa filosofia)."[203]

Ou, em *Ecce homo*[204] :

> "Estou muito mais interessado numa questão da qual depende a 'salvação da humanidade' bem mais do que de qualquer opinião de teólogo: 'como você, dentre todas as pessoas, deve comer para alcançar sua força plena, sua *virtu* no estila da Renascença?'"
> "Quantas coisas pesam sobre a consciência da cozinha alemã em geral! A sopa *antes* da comida (nos livros venezianos do século XVI ainda são denominadas *alla tedesca*); as carnes demasiado cozidas, as verduras gordurentas e enfarinhadas; a degeneração dos pudins, que chegam a ser como pesa-papéis! Se a isso se acrescenta a imperiosa necessidade, verdadeiramente bestial, dos antigos alemães, e não somente dos *antigos*, de beber depois de comer, você compreenderá de onde vem o *espírito alemão*, de intestinos alterados. O espírito alemão é uma indigestão, não põe fim a nada." [205]

Na época em que o filósofo se livrava a estas considerações, a ciência da nutrição começava a tomar corpo. Justus von Liebig abria o campo de estudo da bioquímica, investigava a economia biológica do ser vivo. Pela primeira vez dava provas da necessidade de equilibrar o consumo e o insumo de energia, demonstrando que o homem é o que come. A perspectiva de Nietzsche vai além desse positivismo. A conexão entre a nutrição e o homem resultante se manifesta não somente na sua *physis* mas também, e com terríveis e enigmáticas conseqüências, na sua *psyche* e o que dela provém.

> "*Gosto mudado.* - A mudança no gosto geral é mais poderosa que a das opiniões. As opiniões, junto com todas as provas, refutações, e toda a mascarada intelectual, são apenas sintomas da mudança no gosto e certamente não o que ainda freqüentemente se pensa que elas são, suas causas.
> O que muda o gosto geral? O fato que alguns indivíduos poderosos e influentes anunciam sem pejo, *hoc est ridiculum, hoc est absurdum* (Isto é ridículo, isto é absurdo), em suma, o julgamento de seu gosto e da sua náusea; e, então, eles impõem tiranicamente sua decisão. Assim eles coagem muitos e gradualmente muitos outros desenvolvem novos hábitos e, eventualmente, *todos* uma nova *necessidade*. A razão pela qual estes indivíduos mudaram de sentimentos e gostos é amiúde encontrada em alguma peculiaridade de seu estilo de vida, nutrição, ou digestão, talvez um *déficit* ou excesso de sais inorgânicas em seu sangue e cérebros; em breve, na *physis* deles. Eles

---

[203]Ibid., Book One, section 7, pp.81, 82.

[204]São relevantes estas diatribas cheias de ressentimento e amargura conquanto este título, *Ecce homo*, pode surpreender tanto quanto a algaravia do conteúdo. Com *Eis o homem!* o autor se refere a si mesmo, exclamando "Ouvi-me! Porque eu sou tal e tal pessoa. Sobretudo, não me confundam com outro." (Textualmente no Prefácio) *Ecce homo* proclama *Eis aqui um homem!* Um homem novo, correspondente a uma visão renovada da humanidade; sem poder ou querer ser nem santo nem sábio, e sim uma versão moderna do homem.

[205]NIETZSCHE, *Ecce homo*, "Why I Am So Clever" In: *Basic Writings of Nietzsche*, traduzido e comentado por W. A. Kaufmann pp. 693, 694.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

> têm a coragem de tomar o partido de suas *physis* e obedecer suas exigências até nos mais minúsculos detalhes. Os juízos estéticos e morais que os indivíduos enunciam se encontram entre os "minúsculos detalhes"da *physis*.[206]

A consolidação do crescimento urbano, a aceleração do progresso tecnológico e a radical modificação social da França, fatores que não agem independentemente uns dos outros têm conseqüências que vão aparecendo enquanto eles se influenciam mutuamente. Esse encadeamento, tensões e resoluções que se entrechocam, criam, como descreve Karl Marx em *The 18th de Brumaire of Louis Bonaparte*[207], o "*suitable up-to-date environment*" que permite a novas formas sociais se desenvolverem.

> "Camille Desmoulins, Danton, Robespierre, Saint-Just, Napoleon, the heroes as well as the parties and the masses of the old French Revolution, performed the task of their time in Roman costume and with Roman phrases, the task of unchaining and setting up modern *bourgeois* society. The first ones knocked the feudal basis to pieces and mowed off the feudal heads which had grown on it. The other created inside France the conditions under which alone free competition could be developed, parcelled landed property exploited and the unchained industrial productive power of the nation employed; and beyond the French borders he everywhere swept the feudal institutions away, so far as was necessary to furnish bourgeois society in France with a suitable up-to-date environment on the European Continent."[208]

As inovações tecnológicas estão de tal modo incorporadas à visão e esperança coletiva que de buscar nelas cada vez mais soluções, tornaram-se a fonte destas por excelência e finalmente, a fonte exclusiva. É uma manifestação da fé em que a busca de uma solução científica compensa o esforço. A confiança nas leis do mercado e na possível "comodificação" de qualquer objeto de interesse lança uma multidão que espera obter lucro de uma inovação tecnológica e adotam conceitos como eficiência, ensaio, racionalização, medição e comparação, incorporados aos seus métodos de operação lhes impõem profundas modificações.

Há nesse processo um princípio básico localizado no próprio ato de perceber que há outra forma de produzir o que já se produzia, tanto quanto detectar a existência de novos produtos possíveis. O caso clássico é o da introdução do tear mecânico e do controle da energia da máquina de vapor. Na área alimentar o impacto da tecnologia embora menos alardeada não é menos importante. As

---

[206] NIETZSCHE, *The Gay Science*, p. 107.

[207] A edição consultada, de International Publishers, New York, é baseada na tradução para o inglês da segunda edição de *Der 18te Brumaire des Louis Napoleon*, Hamburg, 1869, corrigida por Marx.

[208] Karl MARX, *The 18th Brumaire of Louis Napoleon* , p. 16.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

formas de comercialização da produção alimentícia -- com o respeito da tradição e o "calor humano" na produção e na entrega dos produtos ao consumidor como as características que o industrial e o comerciante de alimentos deseja ver associadas a seus produtos -- não são favoráveis a uma associação direta com a inovação tecnológica. No entanto, ao investigar os novos produtos postos à disposição do duo cozinheiros & clientes (ou patrões) e os fatores que os tornaram disponíveis, tem-se a possibilidade de compreender algumas das molas da evolução alimentar que em certas circunstâncias, algumas das quais já foram vistas, propiciam o desenvolvimento de modalidades específicas de alimentação, podem ser a gastronomia -- com a introdução do árbitro do gosto --, a *fast food*, e outras de utilização menos abrangentes usualmente incluídas entre as dietas; molas cuja ausência pode explicar ou pelo menos jogar luz, sobre um processo diferente de adoção de novos costumes alimentares.

A *neofobia* alimentar[209] é um barreira à inovação alimentar encontradiça. Considerada como uma atitude defensiva pode ser considerada por demais sábia. A incorporação de ingredientes novos à dieta deve ter sido um processo lento e cuidadoso, que tendo ocorrido milênios atrás, não sabemos quantos mártires custou cada conquista. Podem ter sido milhares, até que cada planta, cada animal, cada tempero fosse provado e aprovado. Basta considerar que a mandioca pode ser venenosa, a azeitona recém colhida da oliveira não é comestível e a lenda da descoberta do café é inaceitável.[210] O que as cabras iemenitas comeram é intragável para qualquer ser humano, principalmente para um pastor que já tem seu sustento assegurado com alimentos comprovados. E no entanto, cada um destes produtos, no caso todos vegetais mas raciocínio semelhante pode ser aplicado a

[209]A neofobia é um impulso do indivíduo que se manifesta particularmente em casos de tensão nervosa e insegurança. Peter Farb em *Consuming Passions* aponta que mesmo os astronautas americanos, que pela aprópria atividade enfrentavam corajosamente situações completamente novas na história da humanidade ao aventurar-se no espaço, para as refeições tinham pratos que ofereciam a segurança e aconchêgo emocional do bacon frito, bife com *gravy*, molho típicamente familiar norte-americano a base de farinha e do molho da carne que foi usada, *corn flakes* e bolos de frutas, especialmente o de morangos.

[210]A mandioca, *Manihot esculenta*, deve ser moída e lavada para retirar-lhe o tóxico que naturalmente contém. A azeitona é amarga e dura quando retirada da oliveira, embora esteja madura e cheia de óleo (azeite). É preciso submetê-la a um tratamento bastante violento, seja com cinzas de madeira, por seu alto teor alcalino, seja por imersão em salmoura. Em outro texto, especulo sobre uma forma em que foi descoberto que a azeitona era comestível. O café, como todos sabemos, precisa ser moído e torrado para aceitar uma infusão. A torrefação e a moenda servem para trazer à tona o sabor e o aroma da fruta, mas sem elas, não há o que fazer com o grão.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

animais[211], serviu de sustento a vastas comunidades humanas ou se tornaram economicamente importantes. Os minoanos, os micenianos e os romanos já comerciavam ativamente com os excedentes de olivas. O Oriente Médio e partes da África Oriental produzem e comerciam café há séculos. Como terá sido a transição do fruto vermelho e marrom no arbusto no meio agreste até os salões de café na Turquia e províncias do império Otomano, dos quais a Europa tirou os primeiros exemplos?

**Chocolate, esterilização, refrigeração açúcar, batata.** A industrialização da produção dos alimentos tem dois objetivos diferentes, quando considerada desde o ponto de vista da industrialização per si. A industrialização dos produtos básicos, inclusive os agrícolas, e a industrialização do produto acabado. É este último aspecto que aqui interessa por estar ele intimamente ligado à distribuição, à venda no varejo do produto produzido em massa, a um público numeroso e com a possibilidade de encontrar-se muito distante dos locais de manufatura.

A saga da industrialização da produção de alimentos é extremamente interessante, contém muitos casos de descobrimentos por acaso, de erros que produzem melhores resultados que os desejados, acertos na espectativa inesperada do público. Tem também sua dose de suspense com falsificações, adulterações e intervenções policiais e judiciárias, ingredientes que a tornam curiosa e mostram como ela pertence ao dia-a-dia de esforços humanos para adaptar-se às mudanças do meio em que se encontra. Sem querer intentar uma história da alimentação, mundial, ainda mais, é útil ter dela uma idéia geral e abordar em detalhe alguns pontos mais importantes. Para essa visão geral, principalmente no período da produção industrial de alimentos, falta de uma única fonte que apresente todas as etapas de um processo que está ainda em curso. Uma fonte ampla bastante conhecida, e algo antiquada, é a história em dois volumes do Dr. Gottschalk[212] que se propõe descrever descobertas, introduções de ingredientes e adoções de costumes alimentares desde a pré-história. O livro do Dr. Gottschalk, uma coleção de eventos, abunda em exemplos, a grande maioria dos quais são franceses. As

[211]O caso japonês do fugu é apenas o mais espetacular. Quanto trabalho e quantas mortes, até descobrir que o peixe poderia ser consumido se o fígado fosse retirado com cuidado. Como chegar a localizar todo o perigo num só órgão?

[212]Dr. Alfred GOTTSCHALK, *Histoire de l'Alimentation et de la Gastronomie de la Préhistoire jusqu``a nos jours*.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

ilustrações, entretanto, são de grande utilidade dentre as quais algumas são difíceis de encontrar. Jack Goody[213] oferece uma versão reduzida mas esclarecedora. Embora, tal como Gottschalk escreve sobre a França, Goody escreva sobre a Grã-Bretanha e suas colônias, o livro apresenta bem o jogo de fatores, tanto econômicos como históricos, que vêm moldando a industrialização dos alimentos. Para os objetivos aqui visados, bastaria mostrar que houve uma industrialização que afetou o suprimento de produtos alimentares e os padrões de consumo. É o que se pretende ilustrar com os exemplos oferecidos a seguir.

O **chocolate** foi conhecido na Europa desde o descobrimento da América. Cristovão Colombo levou amêndoas de cacau para a Espanha depois da sua quarta viagem em 1502. Em 1519 Hernán Cortés provou *xocoatl* (de palavras Nahuatl que significam *água amarga*) na corte de Montezuma; uma bebida amarga feita das amêndoas do cacau, do qual ele não gostava mas que levou à Europa. A difusão bastante rápida do chocolate foi propulsionada pelos jesuítas que procederam ao equivalente da sua "comercialização". Inicialmente, seguindo o costume asteca, o cacau era temperado com pimenta[214]. A preferência passou ao cacau temperado com açúcar e perfumado com baunilha e canela, que se tornou a mistura padrão[215]. Nos séculos seguintes o chocolate continuou a ser uma bebida preparada com água. Refinada, por exótica e cara, atraente por não ser alcoólica e favorecida por suas qualidades medicinais, entre outras a de ser um fortificante sexual, recebeu o apoio eclesiástico ao ser decidido que seu consumo não

[213]Jack GOODY, *Cooking, Cuisine and Class. A study in Comparative Sociology*, ver o capítulo 5, Industrial food: towards the development of a world cuisine.

[214]Os astecas preparavam o chocolate carregado de especiarias, entre as quais havia vários tipos de pimenta, mas também podia encontrar-se mel e flores secas. Montezuma fazia servir depois das refeições chocolate colorido em diversas tonalidades em taças de ouro. Até hoje o *corpus* alimentar mexicano inclui corriqueiramente pratos preparados com chocolate, dos quais o mais comum talvez seja o *mole de pollo*, isto é, o frango ao chocolate. Este *mole* pode ser encontrado nos menus dos restaurantes em vários estados dos Estados Unidos que recebem influência mexicana. Mesmo nestes casos o chocolate é aplicado como líquido, o molho. Na Espanha duas especialidades aragonesas, a língua de vitela e a lagosta, são preparadas com chocolate. Na Sicília, talvez por influência espanhola direta, prepara-se um prato de coelho com chocolate. *Larousse Gastronomique*, pp. 250, 251.

[215]"Chama-se *chocolate*, por convenção, a mistura que é feita com a amêndoa torrada e moída do cacau, açúcar e canela: essa é a definição clássica do chocolate. O açúcar é parte integrante, porque com cacau puro só se faz pasta de cacau, e não chocolate. Quando ao açúcar, à canela e ao cacau se adiciona o aroma delicioso da baunilha, atinge-se o *nec plu ultra* da perfeição a que este preparado pode chegar." Brillat-Savarin, *Fisiologia do gosto*, tradução em português, página 106. Fica claro que essa "definição clássica", escrita em 1825, ainda corresponde a uma bebida, e que não era de consumo popular.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

quebrava o jejum[216]. Diversos ingredientes aumentavam as suas qualidades. Brillat-Savarin nos confidencia suas receitas com âmbar[217], mas para ele ainda é uma bebida. É só no século dezenove que o progresso tecnológico atinge o chocolate e este passa a ser solidificado e vendido em barras graças aos trabalhos do holandês C.J. van Houten que em 1828 patenteou um procedimento para obter "chocolate em pó" retirando a maior parte da manteiga de cacau - a gordura do cacau - do grão torrado e moído por compressão; à contribuição em 1847 da firma inglesa Fry and Sons em 1847, que combinou a manteiga de cacau com o xarope de chocolate e açúcar para produzir o chocolate que pode ser comido em barras [218], e a Daniel Peter da Suíça, que mais tarde iria se juntar à empresa Nestlé, que em 1876 acrescenta leite em pó, outro resultado do progresso tecnológico, para produzir *chocolat au lait*. Assim, durante o século dezenove tomou forma e se regularizou a produção do chocolate que todos podem comer. Não é, então, o ingrediente em si que separa o fenômeno gastronômico de seus precedentes e sim a forma que adota, o volume de sua produção e a capilaridade de sua distribuição que alcança camadas de menor poder aquisitivo. A gastronomia envolve uma constante pesquisa, tendo assim uma vertente comercial. É só um de seus aspectos, mas ajuda a compreendê-la.

**Preservação - por esterilização**. Embora as causas da decomposição da máteria orgânica não fossem determinadas, muitos remédios eram conhecidos desde a Antigüidade. Alguns eficazes, como imersão em banha ou salmoura, outros com resultados erráticos, como o acréscimo de resina ao vinho para retardar o avinagramento. Mas em geral não se conhecia um método de aplicabilidade geral. O charqueamento da carne a faz durar, mas não guarda as qualidades da carne como o fazem o *carpaccio* ou o presunto defumado, nem é um método que possa ser aplicado a todas as partes do animal nem a todos os animais. No século dezoito a viagem marítima de longa duração era praticada por todos os países europeus com possessões em outros continentes ou com pretensões a tê-las. Um

[216]BRILLAT-SAVARIN, p. 106: *Liquidum non frangit jejunium*.

[217]Ver descrição no Anexo II.

[218]Não é a produção de uma forma sólida que constitui a novidade. Os astecas formavam pequenos bolos para serem dissolvidos ao preparar a bebida. Na Europa as casas de chocolate mantinham a reserva também em forma de bolos de cacau a ser temperado. Nada disto tornou a bebida mais acessível para o povo. Somente a introdução de processos mecanizados desde a torrefação e moenda, mencionados por Brillat-Savarin, por exemplo, até a produção de chocolate em barras que pode ser comprado em pequenas quantidades e por um preço razoável para uma gulodice. Essa é a contribuição de van Houten e outros *entrpreneurs* ativos desde o início do século XIX.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

dos obstáculos mais difíceis de contornar na execução dessas viagens era a alimentação da tripulação. No final do século dezoito as campanhas militares se tornaram mais longas, eram efetuadas em praticamente qualquer tempo, por exércitos mais numerosos. Para Napoleão, que introduziu muitas dessas modificações, um exército andava sobre seu estômago. O abastecimento era parte essencial do planejamento e execução de qualquer campanha. Os métodos de conservação em uso dependiam em muitos casos de um local, uma despensa. Fora dela os alimentos começavam a estragar-se. Alguns produtos, barris de carne em sal ou de pickles, podiam ser transportados em seu meio conservador, mas dessa forma tomavam muito espaço e aumentavam o trem de bagagens. Nos navios se embarcava gado, mas os problemas eram mais incômodos que o de transportar barris. Compelido pelas necessidades da guerra, na França, o Diretório ofereceu um prêmio a quem desenvolvesse um método para conservar alimento a ser transportado.

O prêmio foi ganho por Nicolas-François Appert em 1810 depois de quatorze anos de pesquisa. No ano seguinte publicou[219] uma descrição de seus resultados, condição para receber o prêmio de 12.000 francos, dinheiro que foi investido na primeira empresa de conservas, a Maison Appert em Massy, que funcionou de 1812 até 1933.[220]

A *appertisação* é tipicamente um método industrial, e bem sucedido, estando em uso até hoje. Esta forma de preservar alimentos consiste em colocar o alimento -- Appert trabalhou com carne, frutas, legumes e leite -- num recipiente, que no início era de vidro, fechado completamente com uma rolha, segura por meio de arame e cordas e com as beiras seladas com cera. Assim encerrado, o recipiente era submetido ao calor por um tempo que variava de alimento para alimento e que foi determinado por Appert.

Brian Donkin, na Inglaterra, ativo no negócio de fundição, percebeu que a invenção de Appert poderia ser aplicada a recipientes de ferro forrados de estanho. O processo de aplicação do estanho como camada que impeça o contato do conteúdo com as paredes do continente era conhecido e é a mesma que se usa atualmente para revestir internamente as panelas de cobre. Em 1812 Donkin - com

---

[219] *L'Art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales*. Esta obra foi reeditada em 1811 e 1813 com título de *Livre de tous les ménages*.

[220] Nicolas-François Appert, Chalons-sur-Marne, 1750 - Massy, 1841.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

admirável rapidez - montou uma fábrica de enlatados e seis anos mais tarde já produzia bife apresuntado, bife cozido, cenouras, ensopado de cordeiro, vitela e sopa. Tannahill[221] menciona que em 1830 já era possível receber paté de lebre do Périgord em locais aos pés dos Himalaias onde se encontravam acantonadas tropas, e oficiais, do império britânico.

No começo, sendo a comida enlatada mais cara que a fresca, só aqueles que não podiam prescindir do alimento de longa duração -- principalemente os viajantes, navegadores, soldados e exploradores -- utilizavam alimentos enlatados. Com o desenvolvimento do mercado, o cordeiro e o bife australiano enlatado acabaram custando menos da metade do que a carne fresca na Grã Bretanha. Da Inglaterra o processo passou aos Estados Unidos e já no início dos anos vinte os *entrepreneurs* Underwood e Mitchell exportavam conservas, principalmente frutas, em vidro para a América do Sul.[222] O interesse das forças armadas de vários países contribuiu muito para o desenvolvimento das técnicas da conserva em lata, desde o início. O motivo desse interesse é ao mesmo tempo higiênico, logístico e político. Martin Bruegel descreve em artigo na *Revue historique* como o campo de ensaio para a reeducação dos hábitos populares de alimentação foram as casernas.[223] O avanço não foi sem dificuldades, algumas de caráter sanitário bastante sérias, mas aos poucos, com a adoção da lata e o enchimento mecanizado, o produto se tornou barato e as conservas variadas; muitos países incorporaram os produtos enlatados a seu padrão de consumo, definitivamente incluídos no menu de toda a população.

Um aspecto da história da alimentação, que faz parte parte da chamada *second retailing revolution* (segunda revolução do varejo)[224] no esquema usado para estudar o comércio do varejo, não só de alimentos, como de sabão, remédios, sapatos e outros, na Inglaterra por autores como Blackman, Davis, Hobsbawm e outros citados por Goody[225], é o aumento da produção, da variedade dos produtos

---

[221]Reay TANNAHILL, página 311.

[222]Luiz EDMUNDO, *De um livro de Memórias*, p.123: "Tio Exupério enviava frutas, vinhos, latas de múltiplas conservas." e mais abaixo, a voz da mãe, "- Já lavaram as fôrmas das mães-bentas ? Já ralaram os côcos ? Onde meteram o abridor de latas ? A presença deste abridor mostra a difusão das latas. Não é indicada a origem das conservas enviadas pelo tio Exupério, no entanto a ler o *Almanach Laemmert*, é bem possível que fossem importadas.

[223]Martin BRUEGEL, " 'Un sacrifice de plus à demander au soldat': l'armée et l'introduction de la boîte de conserve dans l'alimentation française, 1872-1920", *Revue historique*, nº 596, octobre-décembre 1995.

[224]GOODY, Op. cit. p. 170.

[225]Id., Ibid., p. 154 e seguintes.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

e a multiplicação dos meios de acesso ao público consumidor assim como o alargamento deste. A "primeira revolução", um processo secular diretamente relacionado com a evolução urbana, da distribuição e venda ao detalhe, que consistiu na passagem da venda em feiras e mercados de rua para a venda em lojas e estabelecimentos de endereço fixo, começou ainda na Idade Média e se prolongou até o século dezoito e início do dezenove, quando os grandes mercados abertos deixaram de ser os locais normais de aprovisionamento. Essa segunda revolução ocorre na esteira da industrialização e afeta tanto a cozinha como o próprio alimento.

A produção de alimento em conserva em pequena escala pode ser efetuada por muitos métodos, alguns dos quais, como salgar ou fermentar e talvez defumar, são usados há séculos no mundo inteiro. A produção em grande escala usando esses métodos é impraticável sem o auxílio da mecanização e outros recursos industriais. No início, primera metade do século dezenove, como mencionado, os produtos enlatados não afetaram o consumo doméstico devido a seu preço elevado. Em 1830 um operário treinado enchia 50 ou 60 latas diárias e essas latas eram pesadas, difíceis de manusear e ainda mais difíceis de abrir. Na segunda metade do século, graças a invenções que aprimoraram o processo de fabricação, em especial a máquina de Howe que mantinha um fluxo contínuo de latas, dois homens com assistentes podiam produzir 1.500 latas diárias.[226] Para o industrial, somente no aumento da produção havia saída para obter um retorno adequado para o investimento. A clientela que se aproveitava da existência do enlatamento para manter-se aprovisionada ou até para degustar algumas delicadezas em lugar ou época fora do normal, era demasiado reduzida para justificar uma produção rentável; era indispensável popularizar a comida enlatada assim como aumentar a produção das matérias-primas. Esse encadeamento leva ao desenvolvimento de áreas de produção de açúcar, café, cacau, trigo, carne, etc., ao redor do mundo em países, colônias ou dependências econômicas e financeiras, que por sua vez comprariam os produtos elaborados. No caso do alimento, os países por industrializar se tornaram ávidos compradores de muitos produtos que eram o resultado do processamento de matérias-primais que eles produziam ou poderiam produzir, como foi o caso do chocolate e até da banha de porco no Brasil.[227] A massificação do alimento, que inegavelmente ajudou a melhorar a dieta do trabalhador urbano e

[226]Ibid., p. 165.

[227]Ver anúncio do *Almanach Laemmert* no capítulo VI.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

rural, na Europa ocidental, não teve esse mesmo efeito nos outros continentes, com exceção dos Estados Unidos. Essa modificação, resultado da introdução de um número crescente de intermédiários na cadeia de produção e distribuição que afastaram completamente o consumidor do produtor primário, resultou dentro das áreas mais afetadas, onde passou a haver acesso "indiscriminado", na homogeneização do consumo de alimentos. Devido à necessidade de manter ou aumentar o volume da produção para baixar o custo unitário e ampliar a margem de lucro, os produtores ficaram dependentes do aumento da demanda dos trabalhadores de menor renda. "As diferenças de renda, classe e status tem que se manifestar de outras formas."[228] A gastronomia e os aspectos da cultura do restaurante que lhe é associada, de amadurecimento contemporâneo, têm um papel importante a desempenhar no estabelecimento de novos discriminantes.

**Preservação - por refrigeração**. A refrigeração por gelo natural é praticada por muitos povos desde a Antigüidade. Usualmente, como fora feito pelos chineses no primeiro milênio antes de Cristo e pelos norte-americanos de New York até o início do século vinte, durante o inverno grandes blocos de gelo eram cortados da superfície de lagos e guardados em grotas e adegas isoladas. Bem condicionados, esses blocos podiam durar verão adentro. No século dezenove algumas empresas enviavam por navio gelo assim obtido até lugares como Calcutá. Na verdade, gelo natural pode ser produzido - melhor seria "ocasionado" - até mesmo em climas tórridos, bastando que durante o período noturno a temperatura caia bastante[229]. No entanto, todos estes métodos dependiam da natureza quanto ao volume de gelo produzido e a sua duração. As primeiras máquinas de fabricação de gelo apareceram nos anos trinta do século dezenove. Foi um grande progresso para a conservação em lugares fixos. Mas, é preciso preservar os alimentos para poder contar com eles por muito tempo durante viagens, explorações, campanhas militares e navegações de longo curso. Somente quando a refrigeração pôde ser embarcada é que o problema ficou definitivamente resolvido. Isso aconteceu em 1877 quando o *SS Paraguay* levou uma carga de carne da Argentina até a França. Uma variante do processo é a refrigeração sem congelar que durante muitos anos

[228]Ibid., p. 170.

[229]Se durante a noite a temperatura local cai a terra irradia calor e os objetos expostos esfriam. Água colocada em um recipiente pouco profundo tem sua superfície esfriada até formar uma camada de gelo. Um atendente pode retirar o gelo que se forma e guardá-lo em lugares termicamente isolados. Este processo foi usado no deserto e na Índia com sucesso.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

foi preferida porque afetava menos o sabor e a textura dos alimentos delicados como ovos, laticínios e frutas e legumes[230]. Malgrado a enorme importância destes aperfeiçoamentos, que foram alcançados somente no final do século, o que realmente interessa é a possibilidade de guardar localmente grandes volumes de alimentos, e isso, como apontado, passou a ser possível nos anos trinta. A preservação aplicada às viagens permite trazer produtos de longe e obter suprimentos fora de estação. No decorrer do século dezenove isso se tornou uma realidade, mas, cedo nesse século, o progresso era suficiente para tornar massiva a preservação por frio nos restaurantes e lugares de venda e consumo popular, incluindo a produção de cerveja o ano todo.

Enquanto o chocolate sofreu uma metamorfose específica até alcançar as múltiplas formas em que se apresenta atualmente, os mesmos métodos de preservação por esterilização e por refrigeração são aplicáveis a muitos e diferentes artigos alimentícios. A carne e seus derivados foram dos mais afetados por estas duas técnicas de conservação. No século dezoito o debate em torno da alimentação a base de carne ou a base de vegetais era intenso. Além das razões higiênicas e sentimentais, essa disputa continha fortes elementos ideológicos de oposição aos valores alimentares do *Ancien Régime*.[231] Não obstante o fato de a carne ser cara demais para figurar no menu dos mais pobres, incluíndo os trabalhadores urbanos cujas condições de vida foram descritas por Engels em *The Condition of the Working Class in England*, essas condições melhoraram em algumas cidades inglesas e do continente enquanto a burguesia comerciante e de negócios se expandia, aumentando a consumação média dos meios urbanos e exigindo a importação crescente de alimentos incluindo a carne. Esses métodos de preservação permitiram atender essas exigências.

É a modificação do papel desempenhado pela agricultura, isto é, pela agropecuária, passando de produtora de alimentos a produtora de matéria-prima que torna inevitável o alargamento social do consumo dos alimentos. A natureza própria da produção industrial não permitia manter afastadas as camadas sociais subalternas do acesso aos produtos alimentícios disponíveis. E junto com outros alimentos, açúcar, cacau, chá, os operários, primeiro os ingleses e depois os de

[230]Atualmente observa-se um retorno ao congelamento. O método de supercongelamento, que utiliza um choque termico baixando profunda e rapidamente a temperatura do alimento, preserva ainda mais o sabor e a textura.
[231]Massimo MONTANARI, *La faim et l'abondance*, p. 203.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

algumas outras regiões industrializadas, se viram oferecer a carne a preços mais acessíveis.

O **açúcar** era conhecido na Europa pelo menos desde a época das cruzadas. Os *roseaux miellés* de Albert d'Aix[232] atestam o que se não é a descoberta, é uma delas. Mas depois que se tornou indispensável, tornou também a Europa dependente e suas potências donas de colônias produtoras de açúcar reféns das vias marítimas. O açúcar pode ser citado como um primeiro grande exemplo de industrialização : não é concebível como produção artesanal. Para a matéria-prima, requer grandes extensões plantadas; o processo, muita mão de obra, cuja alimentação apresenta dificuldades já que localmente a produção agrícola é dirigida para o açúcar e não para alimentos, e muita energia; a infraestrutura, equipamento que requer um investimento considerável e repetido.[233] Esta industrialização primitiva sustentou o comércio da escravidão e se manteve nesse estado primordial até bem tarde no século dezenove. Seu principal defeito não era moral, entretanto. Na verdade, eram dois os "defeitos". A produção de açúcar é, do ponto de vista econômico, *labor intensive*, isto é, depende da disponibilidade de mão de obra abundante, mas suportava mal a carga salarial que isso implica. A mão de obra existente nas colonias era insuficiente e se destinada à cana-de-açúcar, ou ao cultivo do fumo em algumas colônias, faltava para a produção local de alimentos. Para evitar esse desvio era preciso comprar os mantimentos a preços excessivos, reduzindo a lucratividade. Em 1775 o *abbé* Raynal, em sua *Histoire philosophique et politique de la colonisation et du commerce des Européens dans les deux Indes,* criticando a constituição e possessão de colonias declara, "Para alimentar uma colônia na América é preciso cultivar uma província na Europa".[234] Esse defeito do investimento foi corrigido com a adoção maciça da escravidão. O outro defeito era que a cana só cresce em clima quente e seu aproveitamento deve dar-se na vizinhança da plantação devido à rápida perda do suco. As guerras que afetavam as rotas marítimas privavam os países europeus de um fornecimento regular de

[232]Albert d'Aix ou Albericus Aquensis, responsável pela igreja de Aix-la-Chapelle deixou uma *Histoire da la première croisade*, escrita entre 1121 e 1158, na qual menciona como os cruzados viram em Tripoli pela primeira vez as canas de açúcar importads pelos árabes : "Les champs étaient couverts de roseaux miellés"

[233]Frédéric MAURO, *Histoire du Brésil*, p.20: separando o produtor do açúcar, brasileiro, do comerciante do açúcar, português, comenta que o empreendimento do primeiro, sendo grande e custoso, é geralmente deficitário, enquanto que o segundo era provavelmente muito lucrativo.

[234]Citado por Maguelonne-TOUSSAINT-SAMAT, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, p.677.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

açúcar, como aconteceu durante as guerras da Revolução Francesa e do Império. Foi nessa ocasião em que a descoberta realizada meio século antes de que a beterraba podia servir para a produção de açúcar, baseada em conhecimentos existentes desde o século dezesseis -- quando o botânico Olivier de Serres informou que este tipo de 'cenoura' recém-chegada da Itália produz um suco açucarado -- tornou-se útil. Estimulados por pedidos de Napoleão, homens de negócios na França, Alemanha e Países Baixos criaram a indústria do açúcar. Em 1840 a França já dispunha de uma produção de açúcar de beterraba suficiente para seu consumo interno.

A **batata** foi conhecida dos europeus desde que estes chegaram ao Peru no início do século dezesseis. No final desse século já era consumida na Espanha[235]. O resto da Europa, Prússia, Irlanda, Países Baixos e Rússia, tomou conhecimento, sem por isso adotá-la, da batata nos séculos seguintes. Com excessão da Irlanda, foi somente no período próximo da Revolução Francesa, que a batata se tornou aceita na França, em conseqüência dos esforços de Antoine-Auguste Parmentier que tentava persuadir os padeiros a usar farinha de batata para fazer pão. Este alimento tornou-se básico, até em demasia, em alguns países como a Polônia, os Paises Baixos e a Irlanda, que sofreu terrivelmente quando as colheitas falharam em 1845-1846[236]. A batata é um exemplo de implantação organizada sistematicamente pelo Estado.

A conseqüência destas tendências conjugadas, fortalecidas e controladas pelos governos e os empresários ao longo do século dezenove, foi a possibilidade de sustentar a concentração populacional que acompanhou a industrialização, o éxodo do agro e o crescimento da urbe. Nas terríveis circunstâncias em que viviam os trabalhadores manuais e os mais pobres na Europa, como as descritas por Engels em *The Condition of the Working Class in England* e que servem de cenário a obras de Dickens, Victor Hugo e Zola, foi possível observar algumas melhorias ao aproximar-se o final do século. Insatisfatórias e precárias, como ainda eram,

---

[235]Segundo Salaman, R.N. *The History and Social Influence of the Potato*, citado por Tannahill, página 216.

[236]Na indústria alimentícia como nas outras o prejuízo de uns pode se converte no lucro de outros. A população Irlandesa foi arrasada pela falta de alimentos, batatas, cuja coleta fora eliminada pela peste durante dois anos, e o descuido da administração inglesa. Mais de um terço da população foi exterminada pela fome, as doenças ou a obrigação de emigrar, passando de mais de 8 milhões em 1841 a menos de 5 ainda sessenta anos mais tarde. Por desaparecimento ou empobrecimento a pequena propriedade foi eliminada, permitindo a constituição de vastos latifúndios dedicados à criação de gado e ovelhas para fornecimento de carne e lã ao mercado inglês.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

nem esse nível poderia ter sido alcançado sem o afluxo maciço e razoavelmente regular de alimentos que a Europa industrializada conseguira estabelecer. O número de pessoas a alimentar excedia a experiência de qualquer sociedade que havia existido até então, e esse número, cujo crescimento almejava-se, era indispensável, para sustentar a empreitada capitalista. As frutas e os legumes enlatados tiveram um papel fundamental em permitir essa concentração de população[237]. Se inicialmente o sabor era duvidoso e o risco para saúde grande, a partir dos anos 60 do século dezenove ambos melhoraram substancialmente. Pasteur tornou conhecida a ação das bactérias e, no final do século o Massachussets Insitute of Technology publicou as tabelas dos tempos e temperaturas necessários a uma boa pasteurização, com o que o alimento enlatado tornou-se tão fácil de uso quanto barato e confiável para a saúde. A carne enlatada teve um impacto menor devido a que sua produção local deixara de ser suficiente e passara a ser importada de lugares tão longínquos como Argentina, Austrália e Nova Zelândia. Esses carregamentos que supriam os açougues com carne que seria retalhada e entregue ao consumidor, se tornaram possíveis graças aos avanços na tecnologia do frio. A abordagem científica dos problemas práticos alterou muitos aspectos do dia-a-dia de todos os membros da sociedade européia. No campo alimentar a modificação foi também profunda.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

## 2. A linguagem dos legisladores

Não se trata só de saber comer; de saber falar, também. E só os que entendem podem explicar a linguagem correta.

A alimentação humana aceita ser abordada de forma útil, interessante e mesmo agradável, a partir de vários pontos. Sendo a segunda necessidade biológica mais freqüente e imperativa, a alimentação imiscui-se e participa de todos nossos atos. A valorização deste fato pode, até em autores de renome, adotar formas bizarras. Por exemplo, Reay Tannahill no Prólogo de seu conhecido livro declara[238]:"É uma verdade óbvia, esquecida com freqüência excessiva, que o

[237]Manchester : em 1800 - 75.000 habitantes; em 1850 - 400.000.

[238]Reay TANNAHILL, *Food in History*, p. xv: "It is an obvious truth, all too often forgotten, that food is not only inseparable from the history of the human race, but basic to it. Without food there

alimento não é somente inseparável da história da raça humana, mas básico para ela. Sem alimento, não haveria raça humana e não haveria história." Berchoux[239] e seus contemporâneos percebem, sentem, a necessidade de comer, que cantam e enaltecem, mas não perdem a perspectiva levando-se excessivamente a sério. A evolução da alimentação baliza - muitos diriam determina - a evolução humana e a das espécies, sejam animais ou vegetais, que interagem com o ser humano. Também o meio geográfico é afetado, e com ele a paisagem e o clima. Seja.

Importa antes de tudo estabelecer uma terminologia que seja de aceitação razoavelmente ampla. Um dos termos mais freqüentes, e algo vago, na literatura é o próprio de *cuisine*. Este termo, que é preferível manter na sua forma estrangeira, restringindo assim seu significado para dar-lhe precisão, pode ser entendido como compreendendo quatro fatores, diferentes mas íntimamente vinculados.

> **Seleção** dos ingredientes; sempre é uma pequena fração dos disponíveis no local em que a *cuisine* se pratica.
>
> **Preparação** dos alimentos; cozidos, assados, picados, fermentados.
>
> **Adição** de sabores, principalmente por intermédio de temperos, mas também como resultado da manipulação.
>
> **Normatização** do uso e do serviço; para cerimônias, para a intimidade, ocasião do dia em que se fazem as refeições, número de refeições, artefatos empregados para preparar e para consumir os alimentos; "boas" maneiras, alimentos proibidos.

Estes quatro fatores são basicamente independentes entre si, podendo variar um ou mais deles sem afetar os outros. A *cuisine* é a cultura alimentar. Reflete os interesses, crenças e tradições de uma sociedade. A *cuisine* é regional e temporal. Este último adjetivo no sentido de variar com o tempo; varia e acumula ao longo do tempo. Na preparação de um prato, no uso de um instrumento, na ocasião de levar a comida à mesa, há vestígios de contribuições por vezes muito antigas. A *cuisine* é uma memória, um meio de armazenamento da história de uma cultura.

would be no human race, and no history."

[239] *Cf.* a citação em epígrafe.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

Não é um depósito de fatos ou de referências a estes. Os registros guardados na culinária fazem referência à sensibilidade de seus praticantes, não como um *procès-verbal*, um registro de ocorrência; mais como as marcas deixadas pelos acontecimentos nas camadas de um tronco de árvore. É uma característica dos tempos modernos que se passe a aceitar a existência de mais de uma forma de preparar um prato; que se aceite que a forma preferida não existe desde tempo imemoráveis e por isso corresponde a uma escolha efetuada em alguma ocasião. O século da plena gastronomia, o século dezenove, começa com a declaração dessa tomada de consciência quando Berchoux concede, "Je le sais, d'autres temps amènent d'autres mets".[240] Comentaristas mais impetuosos, como Grimod de La Reynière, não concedem, reivindicam. Os gostos devem ser sujeitos a exames e aceitos, modificados ou rejeitados. Reclamando a continuidade com uma tradição cujo desaparecimento é lamentado, estes homens arrogam a si a autoridade de reconhecer o valor gastronômico de uma preparação. E, se há oportunidade, de proclamar novos valores, como é relatada, com evidente satisfação no segundo número do *Almanach des gourmands* (1804) , a preparação de um peru assado em panela (*dinde braisée*) que foi imposta ao famoso cozinheiro Le Gacque. A possível heresia estava em abandonar a preparação tradicional do peru que até então sempre fora assado no forno; radicalmente, a cocção era a seco e passou a ser úmida. A conscientização do *gourmet*[241] se manifesta na declaração feita no *Manuel des Amphitryons*:

> "Les vrais Gourmands s'élévent au-dessus des préjugés, surtout de ceux qui n'ont pour fondement qu'une vanité ridicule. Ils prisent les bêtes et les choses d'après leur valeur réelle, et non d'après une vaine renommée."[242]

Pode-se estabelecer uma diferença importante, e largamente arbitrária, entre *alimentação* e *cuisine*. Ao falar em alimentação consideram-se incluídas as comidas e as bebidas. Poder-se-ia também dizer *comida* em lugar de *alimentação*, tornando estas palavras intercambiáveis. Por essa razão a referência explícita a

---

[240]BERCHOUX, *La Gastronomie*, p.46: "Eu sei, outros tempos trazem outros pratos".

[241]É necessário organizar este vocabulário, por vezes de forma arbitrária. *Gourmet* é usado como equivalente a "gastrônomo", embora nem na origem, relativa ao serviço do vinho especificamente, nem em todos os usos reflita o ponto fundamental, a preocupação com a gastronomia. *Gourmand* tem atualmente um uso próximo de "glutão".

[242]GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Manuel des Amphitryons*, p.33-34: "Os verdadeiros gourmets se elevam acima dos preconceitos, sobretudo daqueles que têm apenas uma vaidade ridícula por fundamento. Eles consideram os animais e as coisas segundo seu valor real e não segundo um vão prestígio."

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

bebidas só é necessária se os outros tipos de alimentos, comidas, ficam excluídos e só os líquidos são considerados.

Diferenciação análoga é conveniente estabelecer entre os praticantes - agentes - e os consumidores. Assim, *cozinheiro(a)* é toda pessoa que prepara um dos elementos de uma refeição de forma que em condições normais pratica uma *cuisine*. Pode apresentar especializações, como é o caso do *molheiro*, do *saladeiro* e também do *assador* e do *confeiteiro*, do *pasteleiro*, do *padeiro* e de vários outros. O *chef* é um personagem diferente, tradicionalmente um homem, já a função de *cozinheiro* pode ser desempenhada igualmente por uma mulher ou um homem. Designa-se como *chef* um profissional que pratica a preparação da comida de forma mais estruturada, isto é, possuindo uma organização interna que obedece a algum princípio que em geral pode ser explicitado. Se se compara, e pode isto ser feito com bastante fidelidade, uma refeição, um conjunto de pratos em seqüência, com uma frase, aparece claramente a analogia entre ambas estruturas. Este é o campo do *chef*. Será preciso ver de mais perto a prática do *chef* para compreender as modificações da *cuisine* nos últimos duzentos anos, anos que se caracterizam pela consciência gastronômica.

*Cuisine*, por todas essas razões, tem uma grande abrangência que precisa ser delimitada espacial e temporalmente para permitir seu estudo. Que seja focalizando a alimentação urbana durante o século dezenove na França, uma escolha de âmbito aparentemente restrito, que é sugerida pelo fato de a maioria dos eventos alimentares que ocorrem atualmente no dia-a-dia do cidadão urbano deriva de alguma prática européia[243]. Tendo a França, e especialmente Paris, sido aceita geralmente como referência gastronômica, a influência francesa se faz notar principalmente na comida mais elaborada. Os fenômenos políticos e militares que sacudiram o continente europeu e boa parte do mundo ao longo do século dezenove - definindo este século com alguma flexibilidade quanto às datas de início e fim (1815 a 1914, por exemplo) - serviram para esparramar a experiência culinária por, literalmente, todos os continentes.

[243]O hamburger, mencionado pelo restaurante Delmonico em 1836 no primeiro menu impresso nos Estados Unidos, é a combinação da inovação atribuída a John Montagu (1718-1792), 4º conde de Sandwich, e a massa de carne moída servida com tempero e cebolas, consumida amplamente na Europa do norte, incluindo Hamburgo.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

Se desde o século quatorze a literatura sobre a alimentação experimenta um crescimento acelerado[244], até o século dezessete não há comentários propriamente gastronômicos. Os livros escritos antes, incluindo os da Idade Média, seriam chamados com mais propriedade de livros de cozinha e de economia doméstica. Volumosos, tratavam de todos os aspectos da vida diária da casa[245], do palácio[246], dos mosteiros e das abadias (manuais dos despenseiros, dos ecônomos), e descreviam numerosas receitas, mas não comentavam a vida alimentar efetiva. Muitos são ricos em informações sobre o que se come e a forma em que a comida se integra na vida do grupo, eclesiástico, palaciano ou familiar[247]. Pouca é a informação sobre etiqueta, nada sobre o prazer da mesa. Até saber o número de comensais é difícil, as mais das vezes impossível. A distinção entre o serviço à mesa de um senhor ou de um camponês é discernível, mas a diferença entre a alimentação de um nobre e de um burguês abastado não. Os habitantes da cidade se confundem na imprecisão. No século quatorze, Taillevant, como cozinheiro real, escrevia sobre o que sabia fazer; um ou dois séculos antes, os médicos da escola de Salerno, no doze, e Arnaud de Villeneuve, no treze, podiam também escrever sem abandonar seus papéis de médicos. A diferença aparece com *De honesta voluptate* de Platina, um humanista historiador que havia seguido a carreira das armas antes de incorporar-se ao séquito do cardeal de Gonzaga, e fixar-se de forma quase permanente na Corte papal.

Onde começa a literatura *gourmande* é mais uma dessas marcas iniciais difíceis de precisar e de duvidosa utilidade. O prefácio, *Avertissement*, que os padres jesuítas Pierre Brumoy e G. H. Bougeant escreveram para *Les dons de Comus* de François Marin é um antecedente. Sistematica e continuadamente, a partir de Grimod de La Reynière que publica oito edições de *L'Almanach des gourmands*, de 1803 a 1812, e se afirma com a obra de Brillat-Savarin[248], uma coletânea de

---

[244]Ver o início do apêndice Literatura culinária.

[245]Por exemplo, *Le mesnagier de Paris*, escrito por um rico burguês parisiense, entre junho de 1392 e setembro de 1394, para orientação e uso da sua jovem esposa.

[246]*Le Viandier*, escrito entre 1373 e 1392, por Guillaume Tirel (1310 ou 1314-1395), conhecido como *Taillevent*, cozinheiro de Charles IV, Philippe VI, Charles V e Charles VI, e o anônimo de 1306, *Traité où l'on enseigne à faire appareiller tous boires comme vin clairet, mouré et autres ainsi qu'à appareiller et assaisonner toutes viandes selon divers usages de divers pays*.

[247]Um belo exemplo é o modelo e referência fundamental no gênero, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e^ et XV^e^ siècles* de Louis Stouff.

[248]BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme, *Physiologie du goût*.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

histórias e lembranças que recupera vigorosamente o ambiente do prazer de comer no século dezoito e início do século dezenove. Pouco antes de Grimod de La Reynière, em 1739, François Marin, *chef de cuisine* do marechal de Soubise ao publicar *Les Dons de Comus ou les délices de la table*, abre francamente uma porta erudita sobre o que se passa quando se está à mesa. No prefácio, já mencionado Brumoy e Bougeant, descrevendo a história do mundo inserem uma explicação e defesa da preocupação com a boa mesa. Não era assunto que merecesse atenção intelectual muito séria, mas ganhava uma posição que de brincalhona (*badinage*) iria tornando-se cada vez mais respeitável. Não há provavelmente exemplos semelhantes ao de Platina, mas homens como Montaigne deixaram seu testemunho. É conhecida a passagem de seus *Ensaios* em que manifesta surpresa com a erudição e seriedade com que o cozinheiro do cardeal Caraffa trata os assuntos culinários:

> "J'en ai dict ce mot sur le subject d'un Italien que je vien d'entretenir, qui a servy le feu Cardinal Caraffe de maistre d'hostel jusqu'à sa mort. Je luy faisoy compter de sa charge. Il m'a fait un discours de cette science de gueule avec une gravité et contenance magistrale, comm s'il m'eust parlé de quelque grand poinct de Theologie. Il m'a dechifré une difference d'appetits : celuy qu'on a à jeun, qu'on a après le second et tiers service; les moyens tantost de luy plaire simplement, tantost de l'eveiller et picquer; la police de ses sauces, premierement en general, et puis particularisant les qualitez des ingrediens et leurs effects; les differences des saladaes selon leur saison, celle qui doit estre reschauffée, celle qui veut estre servie froide, la façon de les orner et embellir pour les rendre encores plaisantes à la veuë. Après cela, il est entré sur l'ordre du service, plein de belles et importantes considerations,
>
> *nec minimo sane discrimine refert*
> *Quo gestu lepores, et quo gallina secetur.*
>
> Et tout cela enflé de riches et magnifiques parolles, et celles mesmes qu'on employe à traiter du gouvernement d'un Empire."[249]

[249]MONTAIGNE, *Essais*, "De la vanité des paroles" *in Oeuvres complètes.* Livre I, Chapitre LI - p. 294: "Eu o disse a respeito de um italiano, com quem acabo de conversar, e que como *maître d'hôtel* serviu o cardeal Caraffe até sua morte. Eu lhe pedi para contar-me sobre sua ocupação. Fez-me um discurso sobre esta ciência da goela, com uma gravidade e uma postura magistral, como se tivesse me falado de algum ponto importante de teologia; ele me explicou uma variação de apetite; o que se tem em jejum, que se tem depois do segundo e do terceiro serviço; os meios seja de simplesmente agradá-lo, seja de acordá-lo e espicaçá-lo; o método nos seus molhos; primeiramente, em geral, e depois as qualidades particulares dos ingredientes e seus efeitos; as diversas saladas de acordo com a estação, a que deve ser aquecida, a que precisa ser servida fria; a forma de ornamentá-las e embelezá-las para torná-las agradáveis à vista. Depois disso entrou na ordem do serviço, cheio de belas e importantes considerações, *não é coisa negligenciável saber distinguir / Como se corta uma lebre e como uma galinha.* (Juvenal, Sátira V, 123-124). E tudo isso cheio de ricas e magníficas palavras, as mesmas que se utilizam ao tratar do governo de um império.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

É verdade que este texto foi muito comentado, prestando-se para interpretar a atitude de Montaigne, à luz de declarações feitas em outro ensaio: "À familiaridade da mesa associo o agradável, não o sério.", como de desprezo pela culinária ou, como é feito pelo Chevalier de Jaucourt na Enciclopédia de Diderot e d'Alembert, para deplorar que "a boa cozinha francesa tem sua origem na multidão de italianos corruptos que serviram na corte de Catarina de Médicis.", embora se resigne a acrescentar, "É verdade, entretanto, que graças aos costumes e à corrupção geral, todos os países ricos têm seus Luculus que contribuem com seu exemplo a pepetuar o amor pela boa cozinha."[250]

Grimod de La Reynière torna pública e dá um toque de atualidade à atividade gastronômica com um *dîner philosophique* oferecido a um grupo seleto de convivas em janeiro de 1783 e a mais de trezentos espectadores. Nessa época, pouco antes da Revolução francesa, os festins, celebrações e acolhidas de personagens eram freqüentes mas, por serem no seio de uma família, um grupo ou uma corporação, isto é, privados, deles quase nada transparecia e chegava ao conhecimento público. Esse primeiro jantar de Grimod de La Reynière, ao contrário, foi um espetáculo de ponta a ponta acompanhado de cuidados para que todos os detalhes fossem tornados públicos. Esse "gesto" de Grimod de la Reynière torna pública uma atividade até então privada. O príncipe, numa Corte como a francesa, era um personagem público, mas geralmente apenas para o grupo seleto e reduzido da Corte. O trânsito alimentar completo, desde a ingestão do alimento até a defecação, era exibido por alguns príncipes a um grupo de servidores e acompanhantes. Enquanto que, tradicionalmente, o rei podia ser acessível durante as suas refeições e, certamente, mantendo a distância, qualquer um de seus súditos podia vê-lo comendo, fato que foi atração turística em Versailles durante mais de um século.[251]

No resto da sociedade não era assim. As ocasiões de atuação em público eram só algumas e regidas por regulamentações conhecidas de todos. O banquete como espetáculo, sem a justificativa de uma ocasião sancionada pelo costume, é uma novidade e uma transgressão. Os contemporâneos também o entenderam assim e reagiram com veemência, mas não em oposição.

---

[250] DIDEROT, *Encyclopédie*, artigo CUISINE do Chevalier de Jaucourt, p. 2, 3.

[251] JOUSSELIN, Roland, *Au Couvert du roi. XVII^e - XVIII^e siècles*, descreve o cerimonial das refeições da família real dos três últimos Luíses de antes da Revolução e os recursos que eram postos em ação para executá-lo.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

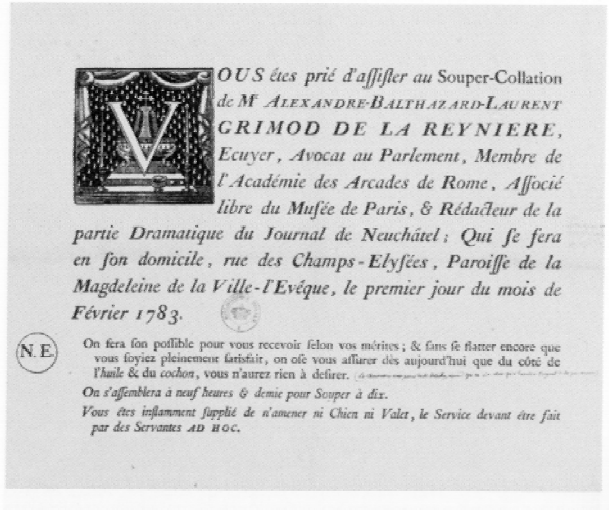
Grimod de La Reynière descreve o que faz porque considera que está criando um modelo. Ao escrever dá conselhos, misturados, naturalmente, a críticas. É o único que conhece a maneira correta de proceder. O escritor sobre gastronomia se considera detentor de um conhecimento pouco difundido. Os seus leitores tendem a concordar com ele e a procurar a sua orientação. Brillat-Savarin, escrevendo um pouco mais tarde, assume a atitude de quem conversa com iguais. Dando a seus relatos o jeito de memórias, embora se auto-denomine *le Professeur*, mantém um tom de conversação entre iguais em interesse e iguais na sociedade. Estes dois autores são tão diferentes e no entanto ambos criam a prática e a literatura gastronômica de forma duradoura. O livro de Brillat-Savarin manterá seu interesse até hoje; de Grimod de La Reynière, o texto perderá o interesse rapidamente mas o estilo será adotado pelos críticos e jornalistas, até hoje.

Os jantares de Grimod de La Reynière atraem os escritores. O segundo deles é comentado por Restif de la Bretonne[252]; um dos de 1786 tem como convivas André Chenier e Beaumarchais. Estreita-se a aliança da mesa com a literatura, cujos efeitos serão profundos na cultura francesa do século dezenove. A partir dos últimos anos do século dezoito a cozinha passa a ser objeto de dissertação. Daí em diante a literatura, técnica, popular e de alto vôo e o jornalismo incorporam o comentário gastronômico como rubrica permanente. Os escritores pretendem ser sacerdotes de uma prática em formação, o que os leva a normatizar, a seduzir e a educar. Esta nova prática, com suas crenças, normas e obrigações, ainda em formação, acaba encontrando seu local. Um dos efeitos da Revolução Francesa é pôr uma enorme massa de artistas e técnicos da alimentação no mercado público. Quando o príncipe de Condé parte para o exílio em julho de 1789 um grande número de pasteleiros, molheiros, chefs do assado (*chefs rotisseurs*), muitos dos quais eram artistas de primeira linha, fica desempregado. Robert, que fora o supervisor das cozinhas do príncipe, abre um restaurante ainda nesse ano. Não é o primeiro restaurante, mas sua importância é grande. A transição de Robert marca nitidamente a mudança que já começava a desenhar-se. Materializa a necessidade sentida de poder contar com um lugar para comer, comer bem. A publicação *Tablettes royales de la renommée* de 1772 informa que esses estabelecimentos oferecem consomês, chamados "caldo de príncipe"ou também *restaurants*, eles

[252]RESTIF DE LA BRETTONE (Nicolas Restif): *Les Nuits de Paris*, 13ª parte.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

restauram, e têm o direito de vender cremes, massas, capões no sal grosso, confeitos, compotas e mais outros preparados sadios e delicados. Os restaurantes nascem com um cardápio de distinção. A Corte, as casas nobres, os homens de finanças e, também, os lares mais modestos, passaram a tê-los como fornecedores. Muitas destas modificações ocorrem antes da Revolução. A alimentação do grande mundo, da boa sociedade, torna-se, pública. Não só é possível saber o que a elite consome como é possível imitá-la no seu consumo.



VOUS êtes prié d'assister au Souper-Collation de M ALEXANDRE-BALTHAZARD-LAURENT GRIMOD DE LA REYNIERE, Ecuyer, Avocat au Parlement, Membre de l'Académie des Arcades de Rome, Associé libre du Musée de Paris, & Rédacteur de la partie Dramatique du Journal de Neuchâtel; Qui se fera en son domicile, rue des Champs-Elysées, Paroisse de la Magdeleine de la Ville-l'Evêque, le premier jour du mois de Février 1783.

N. E. On fera son possible pour vous recevoir selon vos mérites; & sans se flatter encore que vous soyiez pleinement satisfait, on ose vous assurer dès aujourd'hui que du côté de l'huile & du cochon, vous n'aurez rien à desirer.

On s'assemblera à neuf heures & demie pour Souper à dix.

Vous êtes instamment supplié de n'amener ni Chien ni Valet, le Service devant être fait par des Servantes AD HOC.

**Figura IV.1** Convite ao *souper* de fevereiro de 1783, organizado pelo jovem advogado, 24 anos, Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière. Completam o convite três comentários. O que no festim depender de azeite e de porco será completamente satisfatório; referência ofensiva à família, que tem membros nesse negócio pouco aristocrático. O horário, que era muito importante para Grimod. E, o pedido ao convidado de não trazer nem cão nem criado. O serviço será assegurado pelos empregados da casa. Uma referência aos casos em que o convidado sem criados não tinha acesso satisfatório aos diversos pratos.

De uma vez, com um *souper* engenhosamente encenado, o advogado Grimod de La Reynière[253] obtém, aos 24 anos de idade, um lugar no *monde* parisiense e estabelece um modelo. Dois anos mais tarde ele mesmo declara, com evidente satisfação, na sua obra *La Lorgnette philosophique* :

> "Damis donne un repas à quatorze services, il invite dix sept personnes, il y allume quatre cents bougies; croirait-on qu'une telle fête a occupé tout Sirap pendant six mois et a fait écrire vingt brochures?"[254].

Para Rétif de la Bretonne, é claramente um motivo de satisfação ser conviva de um ceia como essa:

[253] Alexandre-Balthazar-Laurent GRIMOD DE LA REYNIÈRE (Paris, 20.11.1758 - Villiers-sur-Orge, 25.12.1838), filho de um *fermier général*, uma das maiores fortunas francesas do *Ancien Régime*.

[254] *La Lorgnette philosophique*, trouvée par un R.P. capucin sous les arcades du Palais-Royal, et présentée au public par un célibataire, Paris, Grimod de La Reynière, 1785, p.82: "Damis oferece uma refeição de quatorze serviços, convida dezessete pessoas, ilumina com quatrocentas velas; pode-se acreditar que uma festa assim ocupou todo Sirap durante seis meses e fez escrever vinte folhetos?" (Damis, ele mesmo; Sirap, Paris).

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

"(...) chés un garson, qui cultive les lettres, et qui voulait donner un souper, où l'on fût flaté d'avoir été. Car les Convives, qui ne se doutaient pas, en sortant, de l'importance de ce souper, commencent à la sentir, par les questions qu'on leur fait. Il est satisfesant d'avoir été d'une fête, dont tout le monde demande les détails inconnus."[255].

Para um dos presentes,

"Quando chegamos, em atenção ao convite, encontramos um suíço[256] que perguntava ao conviva se ia reunir-se com M. de La Reynière, o opressor do povo, ou com M. de La Reynière, o defensor do povo. Depois de responder que a visita era ao defensor do povo, ele fazia uma dobra no convite e passava-se a um local com forma de recinto da guarda onde se encontravam homens armados e vestidos à antiga como arautos de armas. Estes levavam o visitante até um primeiro cômodo onde se encontrava uma espécie de personagem, um desconhecido, com o casco na cabeça e a viseira baixada, vestindo uma cota, que fazia uma segunda dobra no convite e levava o convidado até uma segunda sala. Lá encontrava-se um homem togado com um boné quadrado na cabeça que questionava o recém chegado sobre o que desejava, seu endereço, suas qualidades, instalando um verdadeiro processo verbal, e depois de tomar o convite conduzia o convidado à sala *d'assemblée* onde era recebido por dois indivíduos que vestidos como meninos de coro começavam a incensá-lo.
Os convivas reunidos, num total de vinte e dois[257], dos quais dois eram mulheres com roupas masculinas, atravessamos a sala preta, e logo depois levantou-se rapidamente um pano de teatro que deixou ver a sala do festim. No meio da mesa a guisa de *surtout*[258], um catafalco. No mais, luminárias à maneira antiga e uma iluminação soberba de umas trezentas velas."

**Figura IV.2** Procissão de abertura do *souper*. A gravura tem alguns detalhes que indicariam intenção de fidelidade à descrição do evento. Tratar-se-ia da segunda ceia, então. O *surtout* não é um catafalco e há mais de 17 convivas. Vê-se, entretanto, o desfile de apresentação, encabeçado por uma figura armada à moda antiga, seguida de um personagem com roupa de tribunal e a equipe da copa, *office*, que porta no alto o que será servido. Grimod de La Reynière, adota atitudes inusitadas, o festim e o convite, para práticas antiquadas, numa visão publicitária moderna, para o qual seu talento tem sido reconhecido.

[255]Rétif de La Bretonne, *Nuits de Paris*. Noite CXLVI: ". . . um jovem culto, que queria dar uma ceia da qual quem participou saiu lisonjeado. Porque os Convivas que não perceberam, até terem saído, a importância desta ceia, começam a senti-la graças às perguntas que se lhes faz. Dá satisfação ter estado numa festa sobre a qual todo o mundo pede os detalhes desconhecidos."
[256]Um homem de guarda vestido à maneira de um membro da guarda suíça.
[257]O número de convivas e a data exata varia de um cronista a outro. Só Rétif de La Bretonne escreve mais de quatro relatos das ceias, e neles os detalhes variam. O número de convidados foi muito provavelmente mesmo 17 que era um número fetiche para Grimod de La Reynière. A data da segunda ceia é 12 de fevereiro de 1786.
[258]*Surtout* é um trabalho de cozinheiro-patissier que ornamente o centro da mesa. Pode também ser uma peça ornamental e luxuosa que ocupa a região central da mesa (ver Glossário).

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

É assim, de acordo com as *Memórias secretas*[259] de Bachaumont, que transcorre o preâmbulo à famosa ceia que Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière ofereceu na residência familiar a dezessete convivas e trezentos espectadores. Estes últimos podiam olhar o que era servido à mesa e os comensais que consumiam essas iguarias, mas não podiam ficar, sendo condição do convite circular e sair da sala para que outros pudessem observar o banquete.

Nem da descrição de Grimod nem das outras é possível obter-se uma idéia do alimento que foi servido. A importância desta ceia está em que impressiona, e ao fazê-lo afirma um protocolo. Não era a primeira vez que Grimod agia dessa forma. Desde o ano anterior, 1782, oferecia jantares nas quartas-feiras, *les dîners du mercredi*, que terão lugar na mansão dos Champs-Elysées até 1786 quando passarão a ocorrer no restaurante *Rocher de Cancale* até 1810. Igualmente, em 1784 começa a organizar os *Déjeuneurs philosophiques*, que ocorrem duas vezes por semana, às quartas-feiras e sábados[260]. Essas refeições, devidamente batizadas e com nomes reconhecidos publicamente, recebem cuidadosa divulgação. Grimod, inteligente, instruído e espirituoso, lidera um grupo de pessoas interessadas na boa mesa e estabelece regras para que uma mesa seja boa. A atuação é pública e mediatizada. O grupo é organizado e regulamentado, recebendo, naturalmente, um nome: *Jury dégustateur*. Suas atividades, vale dizer, suas decisões, são tornadas importantes porque incluem a avaliação de produtos alimentares oferecidos no mercado parisiense, e de toda a França. Os comerciantes desses produtos são diretamente afetados pelos "julgamentos". Algumas vezes, que se tornam mais freqüentes com o tempo, essas opiniões são contestadas até em tribunais de justiça. Todas essas decisões, aprovações, protestos e processos tornam o *Jury dégustateur* notório, especialmente seu chefe, Grimod de La Reynière. O *Rocher de Cancale* aproveita a publicidade e dá mesa livre a Grimod e seus amigos. Esse

[259]O nome de Louis Petit de Bachaumont, conselheiro do parlamento de Paris e escritor, ficou ligado a *Mémoires secrets pour servir à l'histoire de la république des lettres*, obra de trinta e seis volumes, embora ele seja o autor de somente cinco dos volumes desta obra, também conhecida como *Mémoires de Bachaumont*. Além do boletim mencionado em nota anterior, Bachaumont manteve um diário confidencial desde o 1º de janeiro de 1762 até a sua morte, partes do qual foram impressas em Londres em 1777. O autor do relato da ceia de Grimod de la Reynière deve ser Mouffle d'Angerville que continuou a crônica até 1787.

[260]Às quartas-feiras Grimod participava de duas refeições organizadas em torno de suas idéias e dirigidas por ele. Os horários costumeiros para as refeições de cada dia o permitiam. Ver Glossário : Refeições.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

trabalho classificador é divulgado pelo próprio Grimod no seu *Almanach des gourmands*, que publica de 1803 até 1812. Em 1808 Grimod publica o seu *Manuel des Amphitryons* para fixar claramente as regras do comportamento à mesa.

## 3. O gesto de Grimod de La Reynière

Muitos autores propõem Grimod de La Reynière como o fundador da gastronomia.[261] ou o defendem em oposição a Brillat-Savarin. Da mesma forma, afirma-se que o primeiro restaurante foi aberto por Beauvillier e que o restaurante nasceu com todas as suas principais características em Paris. A necessidade de criar marcos cronológicos se deve geralmente à conveniência que eles representam para a organização do discurso mas, também, a escolha de um primeiro realizador ou evento pode ter outros motivos: Beauvilliers, com sua vestimenta elegante e a espada ao cinto, anti-revolucionário, adulador dos nobres, rejeitava os *sans-culottes* e mantinha um salão que lembrava, pelo estilo e elegância, os dos grandes senhores onde ele servira[262]. A tarefa de determinar o primeiro elemento de uma série, o ponto de partida de uma tendência, o começo de uma prática ou costume, não parece ser um esforço rendoso, e não tem fim. O resgate de ancestrais só se fecha por falta de documentação. Em lugar de tentar fixar os primeiros elementos que constituem a prática gastronômica, pode ser mais útil apontar alguns indivíduos e ocorrências, que agiram como ingredientes para os resultados que interessam.

Temos neste "gesto" de Grimod de La Reynière uma ação que não por não ser sem precedentes deixa de ter uma grande importância para as ações futuras nesse campo, o da preocupação com o gosto das coisas ingeridas. Grimod propõe, de forma enfática e bem sucedida, e existência de um campo social autônomo. Se há primazia na ação de Grimod é em ter reconhecido a existência desse campo e junto com isso descobrir também que esse campo precisava de um esclarecimento normativo. A proposta de Grimod, apresentada com o estardalhaço apropriado para atrair atenção, usa o recurso de declarar as normas como se fosse uma

[261] J.-P. ARON, *Le Mangeur du XIXe siècle.* R. J. COURTINE, *La Gastronomie.* J.-F. REVEL, *Un festin en paroles*. M. TOUSSAINT-SAMAT e M. LAIR, *Grande et petite histoire des cuisiniers de l'antiquité à no jours.*

[262] J.-A. BRILLAT-SAVARIN, *A fisiologia do gosto.* p. 273.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

constatação; constatação de leis que existem desde um tempo indefinido e são de aplicação inevitável para quem quer fazer as coisas corretamente. É uma afirmação repetida que essas normas já eram obedecidas há muito tempo, argumento que encontra reforço na nostalgia das referências[263] ao tempo perdido do *Ancien Régime*.

> "Ce n'est pas seulement de nos jours que l'on commence à attacher quelqu'importance à la théorie de la bonne chère; et sans parler des Romains, qui avoient poussé le luxe de la table à un degré de munificence et de prodigalité que probablement nous n'atteindrons jamais, dès le seizième siècle de notre ère, on s'occupoit en France, et même très sérieusement, de tout ce qui pouvoit concourir à la plus grande perfection de l'Art alimentaire."[264]

Grimod de La Reynière, consciente de seu posição de sumo sacerdote do culto da *bonne chère*, do qual o *Manuel des Amphitryons* deveria ser o evangelho, faz apelo ao passado e à tradição mas não sem exercer a crítica, sem a qual não haveria guia e orientação. Depois de criticar a fraqueza de Luís XIII e o despotismo de Richelieu, assegura seus leitores de que mesmo não sendo conhecidos da posteridade, o reinado de Luís xiv teve bons cozinheiros. De Luís XVI diz principalmente que seu apetite era grande e se satisfazia com o que lhe serviam :

> "(...) mangeoit avec plus de voracité que de délicatesse, et ne se piquoit point d'une grande finesse de goût dans le choix de ses alimens. (...) son vaste appétit s'accommodant volontiers de tout ce qu'on lui servoit pour le rassasier, on étoit dispensé de se livrer à des recherches savants pour le stimuler."[265]

Grimod escreve em 1808, sua posição está claramente estabelecida; ninguém lhe disputaria, a importância que soube dar-se através de seus escritos. A aparição quase regular, faltou em 1809 e 1811, do *Almanach des gourmands* contribuiu a torná-lo o árbitro da elegância alimentar, o paralelo de Brummel, seu exato

---

[263]Berchoux exprime a sensação de cansaço que muitos sentiam com as contínuas referências à Antigüidade clássica numa elegia escrita logo após "o reino do incorruptível grego e romano Maximilien Robespierre" que começa com os versos que ficaram famosos: *"Qui me délivrera des Grecs et des Romains? / Du sein de leur tombeaux, ces peuples inhumains / Feront assurément le malheur de ma vie." La Gastronomie*, p. 108.

[264]A.-B.-L.GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Manuel des Amphitryons*, p. XXV: "Não é somente de nossos dias que se começa a dar alguma importância à teoria de comer bem; isso, sem falar dos romanos, que levaram o luxo da mesa a um grau de munificência e prodigalidade que provavelmente nós não alcançaremos nunca, desde o século dezesseis de nossa era ocupava-se na França, e muito seriamente, de tudo o que poderia concorrer à maior perfeição da arte alimentar."

[265]Id., Ibid., p. XXVIII. "(...) comia com mais voracidade que delicadeza e não pretendia ter um gosto fino na escolha de seus alimentos. (...) seu vasto apetite se conformava facilmente com tudo o que lhe serviam para saciá-lo, dispensando a necessidade de realizar pesquisas profundas para estimulá-lo."

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

contemporâneo. Os "Almanach" - palavra de origem árabe, com referência à lua, o mês, muito usada para compilações de vaga ou nenhuma base no calendário - tal como os *Annuaires*, eram publicações muito populares e muito nomerosas que se propunham prestar serviço ao público nos assuntos mais variados. Era assim com o *Almanach général d'indication*, edição particular de uma lista de fornecedores e capitalistas com privilégios reais em Paris, com o *Almanach royal*, edição oficial da lista de nomes e endereços dos ocupantes de cargos venais, o *Almanach général d'indication d'adresse personnelle et domicile fixe des Six Corps, Arts et Métiers*, que seguia o modelo do *Almanach royal* e oferecia uma relação alfabética - que não era a de praxe como hoje em dia - de financistas, comerciantes e artesãos do país, entre muitos outros. Do alto desse púlpito, de seu prestígio, apoiado em atividades como os *déjeuneurs* e nas publicações Grimod separa o joio do trigo. O caminho que ele abre é tão firme que durará até hoje, na forma de manuais, guias, anuários e jornais. Todos eles com memoráveis antepassados mas consolidados de uma forma especialmente bem adaptada às necessidades da nossa época.

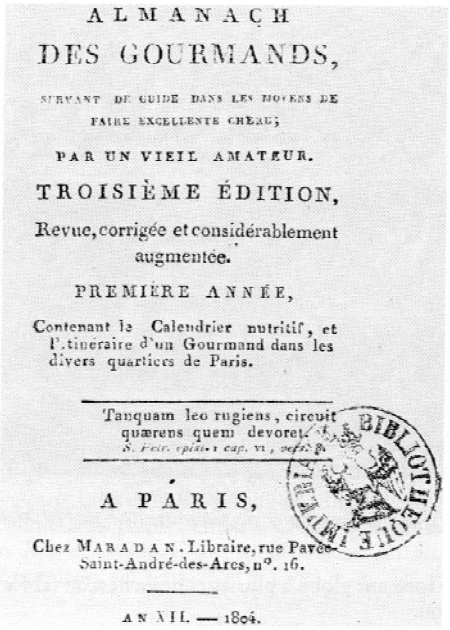
O *Manuel des Amphitryons* pode ser entendido como uma série de aulas; o tom assertivo deixa transparecer a preleção desde o início. A descrição de seu conteúdo anunciado na página de rosto é eloqüente: "Tratado da Dissecção das carnes à mesa - A Nomenclatura dos Menus mais recentes para cada estação - Elementos da Polidez *gourmande*". Se essa terceira parte não for bastante clara, na mesma página de rosto, como subtítulo: "Obra indispensável a todos os que são ciosos de comer bem e de fazer com que outros também o façam".

Em 1808 Grimod de La Reynière é o guardião da chama sagrada que, como ele mostra, esteve a ponto de apagar-se. Culpa Luís XVI pelo descaso, poupa Luís XIV - cuja glutoneria e falta de discernimento culinário, no entanto, foram claramente descritas por pessoas de seu convívio, como a princesa Palatina ou Saint-Simon - tendo, provavelmente, em conta seu prestígio que iluminava a França. Grimod lamenta as perdas resultantes da Revolução e se oferece para orientar a devolução dos ingredientes, dos procedimentos, dos arranjos à mesa, do tratamento das pessoas, em suma, dos costumes *gourmandes*, à sua correção. Reconhece a importância do reinado de Louis XV: "La mort inopinée de ce Monarque ... porta un coup mortel à la bonne chère."[266] Mas nem tudo estava perdido:

[266]Ibid., p. XXVI: "A morte inopinada desse monarca ... deu um golpe mortal na boa mesa."

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

"Cependant quelques Seigneurs de la vieille Cour conservoient encore le feu sacré de la bonne chère, et l'on citoit leurs cuisiniers comme des modèles. Les Maréchaux de Richelieu et de Duras, le Duc de la Valière, le Marquis de Brancas, le comte de Tessé, et un petit nombre d'autres rappeloient, par la délicatesse de leur table, les beaux jours du règne de Luís xv"[267].


ALMANACH
DES GOURMANDS,
SERVANT DE GUIDE DANS LES MOYENS DE FAIRE EXCELLENTE CHÈRE;
PAR UN VIEIL AMATEUR.
TROISIÈME ÉDITION,
Revue, corrigée et considérablement augmentée.
PREMIÈRE ANNÉE,
Contenant le Calendrier nutritif, et l'Itinéraire d'un Gourmand dans les divers quartiers de Paris.
Tanquam leo rugiens, circuit quærens quem devoret.
A PARIS,
Chez MARADAN, Libraire, rue Pavée-Saint-André-des-Arcs, nº. 16.
AN XII. — 1804.
BIBLIOTHÈQUE IMPÉRIALE

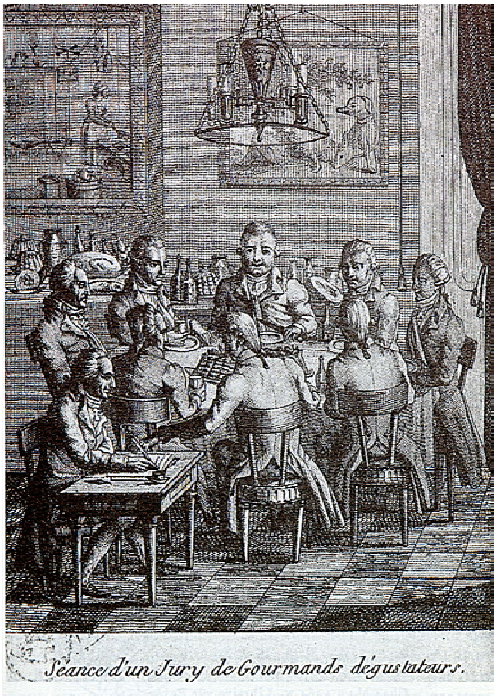

Séance d'un Jury de Gourmands dégustateurs.

**Figura IV.3** Página de rosto do *Almanach des gourmands* e **Figura IV.4** *Jury dégustateur*. De uma só vez, Grimod de La reynière põe em cena dois elementos da imprensa grstronômica atual. Cria um veículo no qual serve de intermediário entre fornecedores e os consumidores, o *Almanach*, e um grupo auto-legitimante de especialistas que "orientarão" *esses* consumidores, ditando-lhe as regras de um prato bem preparado. Para os fornecedores, *restaurateurs* e *traiteurs*, "*artistes de bonne chère*", essas instituições de Grimod, o *Almanach* e o *Jury*, oferecem explicitamente um serviço *pour légitimer* seus produtos, depois de submete-las a um exame, bastando enviar, sem qualquer custo para o *Jury*, incluindo o de transporte, uma amostra ao endereço de Grimod. Si *légitimés*, os produtos recebiam um nome - como se procedia na legitimação das pessoas - e eram citados no *Almanach*. Essas práticas suscitaram as mesmas críticas que se ouvem até hoje, isto é, o *Jury* age extorsivamente em relação aos fornecedores e Grimod e seus acólitos são *pique assiettes*, filadores de comida, boa e cara no caso. De qualquer modo é inegável que Grimod deu início a procedimentos que se arraigaram e perduram até hoje.

[267]Ibid. p. XXVIII: "Entretanto, alguns senhores da velha Corte conservavam ainda o fogo sagrado da boa mesa, citava-se seus cozinheiros como modelos. Os marechais de Richelieu e de Duras, o duque de la Valière, o marquês de Brancas, o conde de Tessé e uns poucos outros lembravam, pela delicadeza de suas mesas, os belos dias do reinado de Luís xv."

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

É interessante notar que Grimod aponta para a Finança, isto é, os financistas, e declara que ela segue sempre de perto o exemplo da nobreza, razão pela qual se apresenta também como guardiã dos princípios da arte de bem viver. O particular interesse deste comentário está em que a melhor mesa da Finança era precisamente a de M. Grimod de La Reynière, pai do autor e *fermier général*, uma das primeiras fortunas da França no século dezoito e o principal desafeto do filho, como se viu na pergunta-chave feita aos convidados ao *fameux souper* citada acima. Tendo começado a agir antes da Revolução, em 1808 Grimod se colocava como continuador da tradição do *Ancien Régime*, que invoca reiteradamente usando *autrefois* como refrão. Era essa uma tradição que sua classe social havia mantido pela atuação, e à qual ele dava continuidade pela literatura. E não poderia haver mudança na forma de agir mais oportuna. Depois da Revolução, que Grimod odiava abertamente por razões compreensíveis uma vez que sua fortuna ficara muito reduzida, a importância da boa mesa particular irá diminuindo em conseqüência da paulatina transferência da sociabilidade da boa mesa do âmbito privado para o público, tendo no restaurante um poderoso agente.

O perigo havia sido grande :

> "... l'Art alimentaire alloit prendre un nouvel essor, lorsque la Révolution vint tout-à-coup, non seulement l'arrêter dans sa marche et paralyser ses progrès renaissans, mais le faire rétrograder avec une telle rapidité, que si le règne des Vandales eût duré plus long-temps, on auroit perdu jusqu'à la recette des fricassées de poulets."[268]

A abordagem de Grimod de La Reynière é sólida, sua durabilidade o prova; é um resgate acompanhado da intenção de impedir que retrocessos se repitam. Há regras para tudo, devidamente recuperadas de uma época melhor. A Corte de Napoleão tinha, nessa mesma época, a mesma preocupação. O protocolo era orientado por mestres competentes oriundos do *Ancien Régime*. As regras, que enquadram a totalidade da atividade alimentar - incluindo o que sobre ela se

[268]Ibid., p. XXIX: "(...) a arte da alimentação ia ter um novo florecimento quando veio bruscamente a Revolução não somente a deter sua marcha e paralisar seus progressos, como a fazê-la retroceder com uma tal rapidez que se o reinado dos vândalos tivesse durado mais, teriamos perdido até a receita dos *fricassée* de frangos."
Fricassée: "(...) esta preparação era muito freqüente mas considerada pouco distinguida. A palavra se deformou em "fricot", que em linguagem popular designa qualquer prato simples preparado saborosamente, porém popular." *Larousse gastronomique*, edição de 1984. Ver Apêndice Terminologia.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

escreve e quais os temas que é correto tratar - estão presente para evitar desvios, é claro, mas também para permitir o avanço. Esta é uma inegável qualidade da construção realizada apor Grimod e seus companheiros de mesa. Como se fosse uma teoria científica, não só explica mas também prevê; iluminando o futuro materializa o progresso. Grimod e seus associados realizavam experiências. A efetuada com o peru ilustra bem este ponto.

Um ano antes da famosa ceia (*fameux souper*, ver os horários das refeições no Glossário), Grimod organiza seus primeiros almoços das quartas-feiras, que continuarão até 1810, objeto de relatos nas edições do *Almanach des gourmands*. A ilustre sociedade das quartas-feiras, constituída "de homens amáveis, excelentes degustadores e *gourmands* de primeira ordem" exerce sua autoridade sobre a produção culinária existente e por existir. Essa sociedade obriga um conhecido cozinheiro, M. Le Gacque, a *braiser une dinde*[269], ação que ele considera um solecismo na cozinha.

> "Jamais dinde plus succulente n'avoit paru aux yeux des plus illustres Gourmands. Elle fut dévorée jusqu'aux os; et M. Le Gacque appelé pour en recevoir les complimens (que la société méritoit encore mieux que lui) apprit qu'il est bon de s'écarter quelquefois des sentiers de la routine, et que 17 gourmands blanchis sous le harnois, et dont les palais se son exercés en commun, depuis 23 ans, sur toutes les branches de la cusine, ne peuvent errer, même en innovant" (*Almanach*, 2e année, p. 249).[270]

A superioridade do *gourmand* sobre o cozinheiro, do especialista sobre o artesão, que mais tarde será do *connaisseur* ou perito sobre o artista, é afirmada de forma clara e vigorosa.

Que um par de décadas antes os nobres, a começar pelo próprio rei, se interessassem pela culinária ao ponto de pôr as mãos na massa, era uma etapa já superada. A nobreza não ocupava mais as posições superiores da sociedade que na ocasião em que Grimod escreve eram objeto de disputa entre os que subiram com Napoleão, elementos da nobreza que haviam voltado à França e as camadas mais

---

[269]Quer dizer, peru assado, como em "carne assada". Assar, cozinhar em panela fechada com pouca humidade, não é, mesmo hoje, a forma habitual de preparar essa ave que muito mais freqüentemente é preparada no forno. Ver *braiser* no Glossário.

[270]GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Écrits gastronomiques*, p. 22: "Nunca antes um peru tão suculento havia comparecido perante os mais ilustres dos *gourmands*. Foi devorado até os ossos. M. Le Gacque chamado para receber os cumprimentos (que a sociedade marecia mais do que ele) aprendeu que às vezes é bom afastar-se dos caminhos da rotina e que 17 *gourmands* que envelheceram nessa prática e exercem seus paladares em comum há 23 anos, em todos os ramos da cozinha, não podem errar, mesmo quando inovam."

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

ricas do *Tiers État* em ascenção que souberam sobreviver aos anos "dos Vândalos", na expressão de Grimod de La Reynière. A distinção entre quem entende e quem faz, vale dizer, entre o artífice do conceito e o artífice da matéria, precisava ser deixada clara numa época em que a confusão tornava-se altamente provável.

Este deslocamento, com separação tão nítida de quem usa as mãos e quem usa a cabeça, é uma das mais importante característica da gastronomia. Na Europa e nas áreas de influência cultural européia não há outro caso além do francês em que essa separação ocorra. Essa separação não implica em dissociação. A gastronomia francesa se caracteriza justamente pela separação mencionada acompanhada de colaboração. A passagem da cozinha regional para cozinha refinada (*haute cuisine*) é mais clara demonstração dessa ação conjunta. Ao analisar mais adiante a recepção de um prato novo -- a inovação é uma imposição comercial e profissional na cozinha de *chef*, isto é *haute cuisine*; quanto mais "alta" maior a exigência -- num restaurante refinado de uma grande capital, ver-se-á como o artífice, o *chef* e seus acólitos, são os instrumentos da implantação das diretivas dos gastrônomos; assim é nos séculos dezenove e vinte, como fora no dezoito com o *chef* La Gacque. Não há outro exemplo dessa colaboração no âmbito europeu amplo. Na Itália, cuja unidade cultural, muito antes da política, tem uma de suas manifestações mais patentes na *cucina italiana*[271], pode-se encontrar uma aproximação dessa cooperação que poderia ser chamada de "gastronomia francesa". Assim ocorre com alguns dos casos aqui citados, o cozinheiro do cardeal Caraffa e a obra de Platina. Nostradamus escreveu um livro de confeitaria[272] que pode ter tido influência tanto na Itália como na França. Entretanto, essas obras, esses tratados, abordam a cozinha ou como assunto de higiene e moral ou operacionalmente com um receituário. As considerações mais gerais não visam a abstração e a interpretação que se encontra mais tarde no prefácio de *Les Dons de Comus*[273] ou as propostas de Grimod de La Reynière ou, ainda, o livro de Brillat-Savarin que é

[271]Ver a este respeito a obra recente de Alberto Capatti e Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Roma: Laterza, 2000, em que os autores consideram a Itália como um espaço físico e mental bem caracterizado que é um lugar de reconhecimento de identidade para tudo o relativo à cultura alimentar.

[272]*Traité des confitures*, segunda parte da obra *Excellent et moult utile opuscule à tous nécessaire que désirent avoir cognoissance de plusieurs exquises receptes*, parte do *Traité des Fardements*, de 1555. Em edição contemporânea: NOSTRADAMUS, *Manières de faire toutes confitures.*

[273]Ver os comentários no capítulo anterior e o texto integral em fac-símile no apêndice Literatura culinária.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

declaradamente não-de-receitas. Ao deslocamento e separação correspondem campos específicos de atuação, o *gastrônomo* no do gosto, o *chef* no das operações que levam a esse gosto. Eventualmente, o gastrônomo põe as mãos na massa[274] e cozinha, enquanto eram e ainda são os *chefs* os que mais escrevem livros. Os livros escritos na França até o século dezessete, como já foi mencionado, foram de profissionais para profissionais, o amador era um leitor aceito mas não visado. Essa é a literatura que perdurou nos outros países europeus e de influência européia. Para encontrar uma associação semelhante à da gastronomia francesa seria necessário ir ao extremo oriental da massa euro-asiática. Na China, certamente há essa associação letrado-cozinheiro, como testemunham a literatura de ficção e os livros de cozinha[275]. É possível que outros países orientais tenham ou tenham tido essa associação.

No *Almanach* praticamente não há espaço para receitas. Os textos se ocupam de notícias, avaliações de produtos, batismos de pratos novos ou que na opinião do *Jury dégustateur* precisem de uma nova denominação. São essas atividades intelectuais. Adequar um nome a um preparado culinário é um trabalho que requer sensibilidade e erudição. Para um doce novo se escolhe o papel de uma atriz cujo charme possa ser evocado pela peça de confeitaria. É o que aconteceu, por exemplo, com *fanchonnette*. A atriz Henri-Belmont desempenha o papel do personagem Fanchon no *Théatre du Vaudeville*; o jury considera que certos doces que são servidos como *entremets*[276] "sont une image de la fraîcheur du teint, de la délicatesse des traits, et du velouté de la peau, qui distinguent le visage de madame

[274]Esse freqüente cruzamento de fronteiras de interesse dá lugar ao equívoco de pensar que um gastrônomo deve cozinhar, o que pode ocorrer, e que um cozinheiro é um apreciador da boa comida, o que é raro ocorrer. As razões dessa clara bifurcação: não há cozinheiro gastrônomo, para falar de maneira absoluta mas não muito exagerada, são de natureza que foge ao escopo deste estudo, tal como a origem sócioeconómica, a trajetória do aprendizado e as exigências profissionais de cada um.

[275]É isso que Cao Xueqin retrata com as inúmeras vezes em que o pai, a avó ou a tia de Bao Yu, o personagem central de *The Story of the Stone*, conversam longamente com seus cozinheiros sobre o que será servido e como deve ser preparado.

Outro exemplo, "Era fascinante para mim ouvir uma das minhas tias dando instruções detalhadas a seu chef para a preparação de certos pratos. Ele era o equivalente chinês de um *cordon bleu* e gerações de chefs haviam-se graduado na sua cozinha, e no entanto, ele assentia com a cabeça a algumas das sugestões de minha tia para aprimorar um prato. O mais surpreendente é que ela nunca havia entrado numa cozinha." (livro de cozinha e memórias da filha de um diplomata chinês) Mimie OUEI, *The Art of Chinese Cooking*.

[276] *entremets* literalmente "entre pratos". O uso dos *entremets* variou bastante até praticamente desaparecer. Ver o Glossário.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

Henri-Belmont." e acrescenta como esclarecimento necessário: "Ces rapports ne sont pas sans doute à la portée du vulgaire, mais ils n'en existent pas moins (...)."[277] Algumas receitas acham espaço como acontece com a *brandade*[278]. Mas se trata de um gesto de condescendência e o erudito o faz com afectação, num tom douto e sentencioso:

> "Nous remarquerons d'abord que le nom singulier de brandade donné à cette préparation, et qu'aucun dictionnaire n'a pris le soin de recueillir ni de définir, dérive sans doute du vieux verbe français brandir, qui signifie remuer, agiter, secouer avec force et pendant longtemps; et cette action presque continue est en effet presque indispensable pour que ce ragoût soit ce qu'il doit être : c'est ce qui surtout en rend la facture difficile, et ce qui l'empêchera probablement d'être adopté dans nos cuisines; car tout ce qui exige beaucoup de patience n'est pas du goût des cuisiniers. Le mouvement qu'on imprime à la casserole dans cette circonstance, est un mouvement d'un genre particulier. Il exige une sorte d'étude, et demande beaucoup de dextérité."[279]

E só então, após esta introdução, que é também uma advertência e uma lição sobre a relação entre os humanos que participam do fenômeno culinário, é que a receita da *brandade* é revelada aos leitores do *Almanach*.

A divisão enfatizada por Grimod de La Reynière, não era nova e tenderá a acentuar-se na obra de seus sucessores. O impulso dado por Grimod, bem recebido por seu público, é em direção contrária à apontada pela *Encyclopédie* que tende para a fusão sinérgica da ação e do intelecto, numa clara aplicação à vida prática - é um *Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* - de *homo sum, humani nihil a me alienum puto*.[280]

Completando sua atuação normatizante e delimitadora, Grimod deixa bem claro que pratica uma nova forma de literatura: o estilo "gastronômico", que será analisado mais adiante, do qual o trabalho de Grimod é a principal fonte e modelo,

---

[277] *Almanach des gourmands*, 3e année, p.160: "são a imagem do frescor da cor, da delicadeza dos traços e da suavidade da pele, que são a distinção do rosto de madame Henri-Belmont." . . . "Essas relações não estão, certamente, ao alcance do vulgo, mas existem mesmo assim (...)."

[278] A *brandade*, uma especialidade do Languedoc e da Provence, é uma pasta de bacalhau em azeite e leite. *Larousse gastronomique*, 1996. Ver o apêndice Receitas.

[279] Ibid., p.205. "Notaremos de pronto que o nome singular de brandade dado a este preparado, e que nenhum dicionário teve o cuidado de consignar nem de definir, é sem dúvida derivado do velho verbo francês brandir, que significa remover, agitar, sacudir com força e durante muito tempo, e que esta ação quase contínua é efetivamente quase indispensável para que este guisado seja o que ele deve ser : é o que torna difícil a preparação, e que provavelmente impedirá que seja adotada em nossas cozinhas. Isto porque tudo o que exige muita paciência desagrada os cozinheiros. O movimento que nestas circunstâncias é imprimido à panela é de um gênero particular. Ele exige uma forma de estudo e requer muita destreza."

[280] TERÊNCIO, *O Carrasco de Si Mesmo*.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

se afirma no campo de sua escrita. Em todas as ocasiões que se lhe apresentam Grimod se mostra afastado e diferente das séries culinárias que na época já estavam de moda. Essa regulamentação mediante exclusão e inclusão é manifesta na troca de correspondência com um leitor do *Almanach* publicada na edição do 3º ano deste.

Grimod é escritor e não esconde o desprezo pelos que não percebem a diferença. O leitor escreve pedindo-lhe que estabeleça no *Almanach* uma nomenclatura (repertório) metódica e completa de todos os pratos que uma boa dona de casa pode pedir a seu cozinheiro e que possam ser servidos desde as sopas até os *entremets*. A resposta de Grimod, num tom irônico deixa transparecer o quão indigno de sua atividade considera escrever essa nomenclatura: "uma compilação como essa é mais um trabalho para um cozinheiro do que para um escritor" E a seguir esclarece, "Uma Nomenclatura como a que pede o autor desta carta encheria muitos volumes e seria insuficiente. A que ele quer que nós dessemos em nosso *Almanach* existe há muito tempo. Que abra os trabalhos mais apreciados sobre a cozinha publicados nos últimos cinqüenta ou sessenta anos, como *le Cuisinier instruit, le Cuisinier Gascon* (...)" e relaciona vários livros bem conhecidos, para terminar com "(...) neles encontrará um número tão grande de receitas que nunca mais terá dificuldade para organizar seu jantar."[281] Em carta ao marquês de Cussy, de 5 de março de 1823, a explicação é direta: "O que fez o sucesso do *Almanach des gourmands* é que se apresentou escrito em um estilo diferente do desses Senhores; é que se viu outra coisa que formulas e receitas que sempre terminam por : 'Arrume e sirva quente', que é o *Gloria patri* desses Senhores; e, finalmente, que nele se encontra, e isso pela primeira vez, esse gênero de escrita que mais tarde foi chamado de Literatura *gourmande*"[282]

Grimod de La Reynière toca diretamente no assunto e com muito orgulho. Na edição do 2º ano do *Almanach* p.XII explica : "A cozinha, considerada moral e filosoficamente, era uma mina que ainda não havia sido explorada por nenhum escritor." Para Grimod as decisões do *Jury dégustateur* são um produto tanto das papilas gustativas como da mão que escreve guiada pela sensibilidade artística do

[281]GRIMOD, *Écrits gastronomiques*, pp.39, 40. Os principais livros dessa relação foram incluídos na lista comentada no Apêndice Literatura culinária.
[282]DESNOIRETERRES, *Grimod de La Reynière et son groupe*, p. 301 apud *Écrits gastronomiques*, pp. 41, 42.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

*gourmand*. O garfo e a pluma são os distintivos inseparáveis do *gourmand*. Antes eram os cozinheiros que escreviam - houve casos, aparentemente, em que patrões se fizeram passar pelo seus cozinheiro para publicar um livro - e o público era formado de outros cozinheiros, embora a habilitação para comprar livros e lê-los não fosse tão generalizada nessa comunidade, e o público geral. Nada para deixar muito orgulhoso um homem de letras. Com uma literatura diferente, capaz de descrever os fenômenos culinários e desvendar os segredos do prazer da alimentação, a postura muda. Mais do que a dar uma informação culinária, Grimod de La Reynière se dedica a criar um estilo que associe a boa mesa (que em breve seria chamada de gastronomia) e a escrita. O estilo literário que tem as letras em paralelo com a cozinha, para introduzir e utilizar agilmente os conceitos de emoção, prazer, e outros sentimentos correntemente associados ao espírito, usa amplamente metáforas artísticas para evocar o referido. É certo que ao obter o auxílio de conceitos tão sutis e desacostumados no campo culinário, o terreno aparece cheio de aporias.

A literatura culinária[283] como já foi mencionado diversas vezes é vasta e se apresenta em várias modalidades. Neste estudo algumas das obras se tornam relevantes e são citadas, mas não é necessário fazer uma catalogação mais ou menos extensa. O Apêndice Literatura culinária tem uma relação de algumas das obras que é freqüente encontrar nas bibliografias.

Assim como há um *corpus* literario há também uma galeria de personalidades, cozinheiros e críticos. É a existência dessas duas coleções que sustenta o prestígio da gastronomia, pela constante referência aos homens e às obras. A culinária se parece com a dança em que a cada vez é uma performance completa e efêmera. Só fica a memória dos que a testemunharam, memória que às vezes é consignada por escrito e ganha uma forma de sobrevivência. Eventualmente, essa produção literária se torna repetitiva e as referências aos vultos de sua história adotam o tom da hagiografia. São características inevitáveis mas que por serem conhecidas podem ser levadas em conta ao consultar os textos.

[283]Eis uma distinção no uso que ajuda a fixar o significado da cada adjetivo: a) a literatura **gastronômica** trata do gosto do alimento, e alimento, como foi dito, inclui as bebidas a não ser que elas sejam explicitamente separadas; b) a literatura **culinária** trata do alimento no processo de sua preparação e de sua posta à mesa.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

## 4. Carême, Brillat-Savarin e os outros

Marie-Antoine, conhecido como Antonin Carême é uma dessas pessoas que pela sua obra e pela fama que adquiriu contribuiu, ou como alguns querem, criou o prestígio da gastronomia francesa. Sua vida é por demais conhecida[284], embora não haja entendimento sobre a data de nascimento ou de morte, e não cabe aqui dar mais do que um esboço. É essencialmente uma história de sucesso como corresponde a um empreendedor moderno. Décimo-quinto filho de uma família muito pobre, foi abandonado pelo pai numa das portas de Paris. Tornou-se aprendiz numa das melhores confeitarias de Paris, foi excelente profissional, aprendeu a ler e dedicou inúmeras horas a estudar gravuras na Biblioteca Nacional, figuras que mais tarde reproduziria em açúcar, merengue ou marzipã; adquiriu conhecimentos de algumas línguas, além de conhecimentos de história e arquitetura, entre outros. Sua habilidade como confeiteiro e cozinheiro era tão grande que foi literalmente inundado de propostas de emprego. Aceitou várias mas depois de algum tempo retornava à França. Alguns de seus empregadores foram Talleyrand, que orientou sua vida a ponto de suspeitar-se que Carême serviu também como espião, o Tsar Alexandre I, o Príncipe de Gales futuro Georges IV, Lord Stewart, embaixador da Grã Bretanha na Corte de Viena, e finalmente James de Rothschild em Paris.

A importância da gastronomia na sua forma de *haute cuisine* só fez crescer com a Revolução, o Diretório (sim, o Diretório; não somente seus membros eram apreciadores da boa mesa, *gourmands* como diria Grimod de La Reynière, também influenciaram nos horários das refeições, como fora feito durante a Convenção), o Consulado, o Império e os reinos seguintes. O magnata, homem de fortuna, exibia a produção de sua cozinha com o mesmo orgulho e a mesma expectativa de reconhecimento com que exibia as obras de arte que possuía. Ambos eram a prova de sua fortuna e de seu bom gosto, como Balzac explicou tão bem. A opinião do artista podia ser diferente, como o era a de Carême:

> "É natural que o homem de gênio seja coberto dos favores da fortuna, que more numa bela mansão, em suntuosos apartmentos dispondo de lacaios para serví-lo e para compor suas equipes: até aí tudo bem! Mas tudo isso é sem dignidade se esse homem protegido do céu não compreende toda a

[284]Na Biografia universal de MICHAUD, por ordem alfabética; Jean-François REVEL, *Un festin en paroles*, p. 283 et seq.; TOUSSAINT-SAMAT e MATHIAS, *Grande et petite histoire des cuisiniers da l'Antiquité à nos jours*, p. 201 et seq., e enciclopédias.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

> importância de colocar na direção de sua casa um artista culinário para obter a reputação de sua mesa pela qualidade da comida e o conjunto do serviço : e no entanto é o único meio de alcançar a grandeza e a dignidade entre os grandes."

Mas tanto na produção como na recepção esperava-se uma só reação: magnífico! Nesse campo de construção do prestígio é interessante conhecer a reação do terceiro elemento da construção, um elemento coletivo formado pelos participantes dos ágapes que não produziam nem pagavam mas eram o alvo da operação. Esse testemunho é prestado pelas memórias de Lady Morgan, escritora irlandesa de grande renome durante boa parte de sua vida, viajante e membro da sociedade conhecida nas principais cidades da Europa que nasceu em Dublin em 1776 e morreu em Londres em 1859. Em 1829 Lady Morgan visita a França, sua fama a faz convidar aos salões e reuniões da aristocracia e da alta finança. Uma desses convites é a jantar na residência do Barão de Rothschild. A reação de Lady Morgan e seus acompanhantes, um inglês e outro francês, quando ela recebeu o convite:

> "(...) when a dinner invitation from Monsieur et Madame de Rothschild was brought in by the servant. "*Quel bonheur*", exclaimed my French friend, as I read aloud. "You are going to dine at the first table in France; -- in Europe. You are going to judge, from your own personal experience, of the genius of Carème."
> "In England," said my British Apicius, "I remember immense prices being given for his second-hand *pâtés*, after they had made their appearance at the Reg ent's table."[285]

A seguir Lady Morgan oferece a narrativa de um fim de dia de julho de uma qualidade acentuada pela expectativa da experiência que a aguardava, assim como esperavam todos os que com ela participavam dessa *soirée*.

> "It was on a lovely July evening, that we set forth by the *Champs Elysées*, on our dinner visit to the *chateau de Boulogne*, the beautiful villa of Monsieur de Rothschild; (...) Flowers of all regions, fruits of all climes, tropical birds, English verdure, French sunshine, living waters, sparkling on marble basins, and fresh 'As the dews which deck the morning flowers, / Or rain-drops twinkling in the sun-bright showers;' (...) A large society of distinguished persons of all nations, (...)."[286]

O enquadramento da maior expressão da gastronomia da época encanta e fascina os participantes. A comida a ser servida é o elemento central mas não o

[285]Elizabeth SUDDABY e P.J. YARROW (org.), *Lady Morgan in France*, p. 235. Esta obra é baseada em três livros autobiográficos de Lady Morgan sobre suas visitas à França.
[286]Ibid., p. 236.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

único. Rothschild, jovem e riquíssimo, soubera aproveitar as mudanças políticas com inigualável habilidade. Alemão e judeu, precisando impressionar esse mundo misto de antigos aristocratas e e recém enriquecidos comerciantes e financistas, sabia fazê-lo com a mesma habilidade com que investia, e nisso Carême era instrumento fundamental. Lady Morgan descreve a sala de jantar, como ela mantida fresca no meio do calor do verão, como a mesa estava ornamentada com flores e frutas de odores próprios da estação; a porcelana, os talheres, os objetos de serviço, tudo era de "sumptuous simplicity". A comida tinha o caráter da estação, de acordo com o momento, possuía o "spirit of the age". Nada de molhos muito picantes ou marrom escuro (uma referência a *gravy* apreciada pelos ingleses), sem gosto de *cayenne* ou de *allspice*, sem vestígios de *catsup* ou de picle de nozes, sem qualquer indicação da presença desses elementos da cozinha vulgar dos bons velhos tempos, o fogo e a água. Lady Morgan se rejubila de estar frente a criações cujo valor não é por referência e sim intrínseco: não é bom como o bom deve ser; isto é o bom.

> "Distillations of the most delicate viands, extracted in 'silver dews', with chemical precision, 'On tepid clouds of rising steam,' formed the *fond* of all. Every meat presented its own natural aroma; every vegetable its own shade of verdure. The *mayonese* was fried in ice, (like Ninon's description of Sévigné's heart,) and the tempered chill of the *plombière* (which held the place of the eternal *fondu* of our English tables) anticipated the stronger shock, and broke it, of the exquisite *avalanche*, which, with the hue and odour of fresh gathered nectarines, satisfied every sense, and dissipated every coarser flavour."
>
> "With less genius than went to the composition of this dinner, men have written epic poems. (...) On good cookery, depends good health; on good health, depends the permanence of a good organization; and on these, the whole excellence in the structure of human society. (...) Humanity, knowlege, and refinement belong to the living generation, whose tastes and temperance are regulated by the science of such philosophers as Carème, and such amphitryons as his employers "[287]

Lady Morgan era de fato um convidada certa, célebre, interessada, sabia onde estava. Estrangeira, havia se informado profundamente sobre a França e apreciava o que conhecia. Os livros de Carême estavam entre os que a prepararam para participar de forma memorável dessa recepção. A passagem de *Lady Morgan in France* que descreve o encontro com Carême na mansão do Barão de Rothschild é citada em muitos livros sobre gastronomia:

[287]Ibid., pp. 237, 238.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

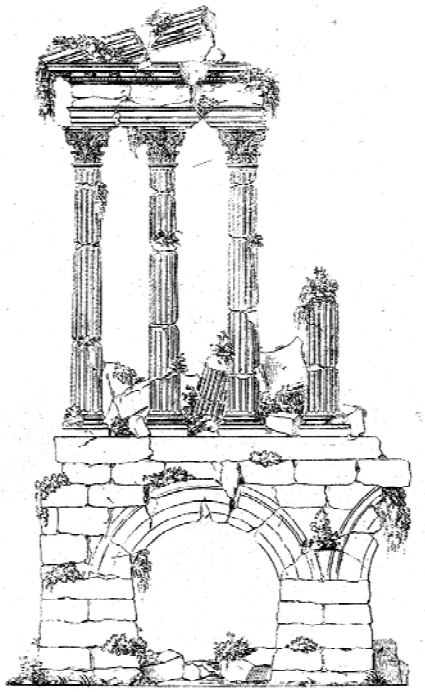
> "As I was seated next to Monsieur Rothschild, I took occasion to insinuate, after the soup, (for who would utter a word before?) that I was not wholly unworthy of a place at a table served by Carème; that I was already acquainted with the merits of the man who had first declared against *'la cuisine epicée et aromatisée*' and that though I had been accused of a tendency towards the *bonnet rouge*, my true vocation was the *bonnet blanc*. I had, I said, long *gouté les ouvrages de Monsieur Carème* theoretically; and that now a practical acquaintance with them, filled me with a still higher admiration for his unrivalled talents."
> "*Eh! bien*," said Monsieur Rothschild, laughing, "he, on his side, has also relished your works; and here is a proof of it."
> "I really blush, like Sterne's accusing spirit, as I give in the fact: but he pointed to a column of the most ingenious confectionary architecture, on which my name was inscribed in spun sugar. *My* name written in sugar. (...) think of 'Lady Morgan' in sugar; and that, too, at a table surrounded by some of the great supporters of the holy alliance![288] -- *je n'en revenais pas!*
> "All I could do, under my triumphant emotion, I did. I begged to be introduced to the celebrated and flattering artist, (...) Carème was sent for after coffee, and was presented to me, in the vestibule of the chateau, by his master. He was a well-bred gentleman, perfectly free from pedantry, and, when we had mutually complimented each other on our respective works, he bowed himself out, and got into his carriage, which was waiting to take him to Paris."[289]

A arte culinária tem uma característica que se encontra de forma mais marcada nas atividades que requerem de seus praticantes o domínio de métodos e técnicas, como ocorre na medicina e na física. Ao depender tão intimamente de técnicas, essa atividade está sujeita a mudanças que podem ser consideradas avanços. A identificação com a época em que se pratica é através dessas técnicas que vão sendo substituídas e abandonadas. Ninguém, podendo evitá-lo, cozinharia com os recursos disponíveis no século dezesseis; não mais do que um médico abordaria sua prática com instrumentos e teorias dessa época. Os cozinheiros viram as páginas junto com seus clientes. O mesmo não ocorre com os comentaristas, os críticos gastronômicos, e nenhum exemplo é mais sólido do que o de Brillat-Savarin.

---

[288]Com relação à menção do *bonnet rouge* e da *holy alliance* (Santa Aliança), lembrar que Lady Morgan era nacionalista irlandesa, criticada em jornais por seus ataques à política britânica e famosa defensora dos diretos humanos em artigos e em suas obras de ficção.
[289]Ibid., p. 238, 239. Essa noite se tornou também uma lembrança para Carême, que a fixou numa receita com o nome de *« Potage anglais de poisson Lady Morgan* » que se termina por: "Esta sopa esplêndida e saborosa é ao gosto dos apreciadores da ciência culinária. Eu a servi pela primeira vez em Boulogne, perto de Paris, na casa do Barão de Rothschild no mesmo dia em que tive a honra de ser apresentado à célebre Lady Morgan", citado por Jean-François Revel, pp. 301, 302.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA



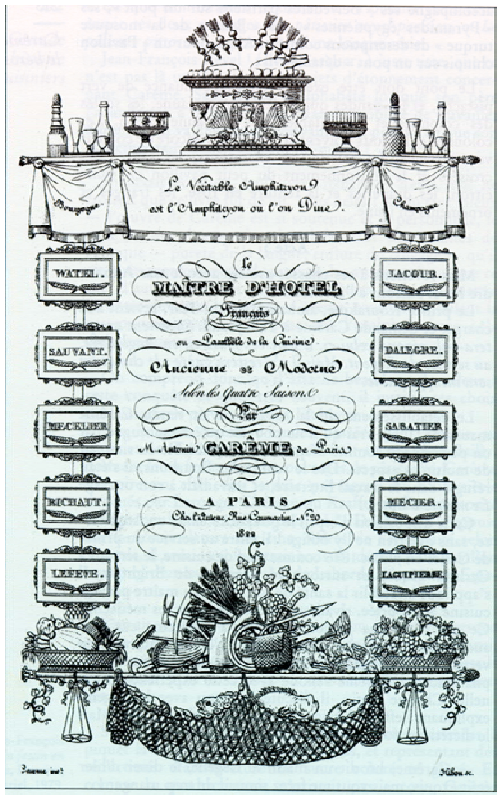



**Figura IV.5** Ruine d'Athènes, desenho para confeito em *Pâtissier pittoresque* , por Carême (1815) e **Figura IV.6** Página de rosto de *Le Maître d'hôtel français ou Parallèle de la Cuisine Ancienne et Moderne*, por Carême (1822). Carême tinha paixão pela arquitetura; passava muito tempo na seção de calcografia do Louvre exercitando sua grande habilidade de desenhista para copiar gravuras de construções, principalmente antigas. Nos seus célebres trabalhos de confeitaria, as ruínas gregas, construídas com esmero no realismo de detalhe, ocupavam uma posição especial. Foi em colunas semelhantes às do desenho que Carême fez a inscrição que tanto impressionou Lady Morgan. O subtítulo da obra donde foi obtido este desenho mostra a oposição, que marca a culinária em geral, a estabelecer qualquer ruptura com a tradição. O sucesso, ou melhor, o triunfo de Carême, é insondável. De criança abandonada chegou não só a alfabetizar-se como a aprender outros idiomas; aprendeu a desenhar e a trabalhar diversos materiais, principalmente na cozinha. Junto com todas as tarefas que assumia, sempre incluiu a de escrever. O manual do perfeito *maître d'hôtel* contribuiu para seu renome, os personagens cujos nomes aparecem nesta página não são propriamente cozinheiro, são *offciers de bouche*.

Jean-Anthelme Brillat-Savarin era un homem comum, comum em que tinha algumas qualidades que o faziam sobressair mas, no todo, era como muitos. Sua vida é objeto de muitas biografias e, como a de Carême, fácil de conhecer.[290] Jean-Anthelme, ou somente Anthelme, nasceu em Belley em 1755 e morreu em Paris em 1826. Seu patronímico passou de Brillat a Brillat-Savarin para cumprir uma

[290]Na Biografia universal de Michaud, por ordem alfabética; Introdução de *Fisiologia do gosto*, p. 10-14.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

exigência testamentária de uma tia que lhe deixara sua fortuna com essa condição. De família tradicional de advogados, foi nos seus começos provincianos um bom caçador, músico aceitável, excelente conviva e bom conversador. Nada fora do comum mas que, como ele mesmo conta, foram qualidades que o tiraram de um mau passo. Durante a Revolução foi enviado aos États géneraux, foi membro da Assembléia Constitucional; retornou a seu país e acabou sendo intimado a comparecer perante o Tribunal revolucionário, equivalente a uma pré-condenação à morte. Escapou para a Suíça, fuga que completou graças a sua habilidade musical, fugiu até os Estados Unidos, trabalhou como violinista na orquestra de New York, caçou em Connecticut, fez amigos e voltou à França onde recuperou parte das suas propriedades. Trabalhou no judiciário do exército desde Napoleão e na Corte de Apelações da França até sua morte. Escreveu quatro livros sobre assuntos diferentes e, já com 70 anos imprimiu por sua conta a *Fisiologia do gosto*, morrendo logo depois. Toda sua fama repousa neste último trabalho que foi a público poucos meses antes de sua morte e foi um sucesso imediato, sendo o autor reconhecido apesar de seu nome não aparecer na primeira edição. Em páginas anteriores houve oportunidade de fazer referência a Brillat-Savarin e citar algo do que escreveu. Isso é muito comum entre os que escrevem sobre gastronomia. Este autor, que amava verdadeiramente o prazer da mesa e da comida, tinha do assunto um profundo conhecimento e para expressá-lo dispunha de uma habilidade incomum para manejar a língua francesa. Essa é a opinião de Honoré de Balzac que escreveu a resenha da bibliografia universal de Michaud, segundo o qual, "Desde o século XVI, excetuando la Bruyère e la Rouchefoucauld, nenhum prosador soube dar à frase francesa um relêvo tão vigoroso."[291] Brillat-Savarin foi muito feliz na forma que deu às suas opiniões. Seu livro, que Balzac compara a uma *olla podrida* que desafia a análise, contem de tudo, até mesmo algumas receitas. Seus comentários, observações, anedotas e recomendações foram bem aceitas, mas são seus aforismos que desde o início o estabeleceram firmemente no repertório dos gastrônomos e dos que dizem sê-lo. Alguns desses aforismos ganharam status de provérbios e são usados até sem saber-se sua origem, como acontece com o Aforismo IV: "Dize-me o que comes e eu te direi o que tu és." e o IX: A descoberta de um prato novo é mais importante para a felicidade do gênero humano do que a descoberta de uma

[291] MICHAUD, artigo "BRILLAT-SAVARIN", p.67-68.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

estrela." ou como Balzac suspeita, "quantas pessoas não esfregaram as mãos ao perceber uma sobremesa sem queijo e se imaginaram serem espirituosos dizendo 'un dessert sans fromage, est une belle à qui manque un oeil.'?", repetindo tontamente o Aforismo XIV.

O comentarista triunfa e permanece (resultados que neste caso se equivalem). O que acha disso o cozinheiro? Carême declara que Brillat-Savarin não entende nada de comida e cai no sono na mesa depois de algum tempo. É verdade que Carême nunca reconheceu mérito, nem sequer de ter-lhe dado ajuda, em qualquer pessoa que não fosse uma do grupo de homens de cozinha que ele estimava. E o artista, bem, Baudelaire desanca Brillat-Savarin e em conseqüência Balzac, "notre cher e grand Balzac". A irritação de Baudelaire se deve a forma suscinta com que Brillat-Savarin tratou do vinho: "O patriarque Noé passa por ser o inventor do vinho; é um licor que se faz com o fruto da vinha". Frente a isso Baudelaire declara Brillat-Savarin "Um homem muito célebre que era ao mesmo tempo um grande bobo pretencioso, coisas que vão muito bem juntas, ao que parece (...)." para continuar com um ataque à *patisserie* chamada *Brillat-Savarin* "(...) quando os bravos burgueses terão esquecido o *Brillat-Savarin*, um tipo de brioche insípida cujo menor defeito é servir de pretexto para vomitar máximas tolamente pedantes tiradas da famosa obra prima."[292] É verdade que os outros franceses e estrangeiros gostaram realmente de Brillat-Savarin. Talvez o mérito e a razão do sucesso seja realmente como disse Balzac, que Brillat-Savarin, para quem comer para viver e viver para comer era uma coisa só, escreve com tanta força e clareza que faz com que o leitor se sinta um perito.

## 5. Os rítmos e o *décor* da refeição

A alimentação por refeições organizadas segue duas regras rítmicas, uma é dos horários das refeições e a outra a da seqüência dos pratos que correspondem uma refeição. Esta última, como na música, tem um tipo de pauta pentagramática no menu escrito. O menu como indicação da estrutura de uma refeição preexiste de muito a sua versão escrita, que como foi visto data do século dezoito e tanto pode

[292] BAUDELAIRE, *Oeuvres complètes*, p.215.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

ser a relação do que pode ser servido como a descrição e anúncio do que será servido. Uma interpretação imediata, seria que o menu existe para preencher uma função econômica, limitar os gastos, manter a relação custo-benefício dentro de restrições orçamentárias, o que é verdade mas não exclue o gesto claramente motivado pela procura do prazer. É comum que o gastrônomo se delicie pensando nos pratos que lhe serão servidos. À vista da carta, antes de se econtrar frente a frente com os pratos nela descritos, a imaginação se exalta e os estímulos que se está por receber começam a ser sentidos de antemão; o gastrônomo saboreia o menu inteiro e se fixa só em algumas ofertas. Pouco visto, ainda no século dezoito fora do ambiente de Choisy, onde era usado pelo círculo íntimo de Luiz XV, encontra-se também o uso do menu pelos membros dos *Júris de degustação* de Grimod de la Reynière. Nesta ocasião, cada conviva, membro do júri, dispõe da sua própria carta enquanto e não como em Choisy onde um menu era destinado a todos os convivas.

O aparecimento da carta individual anuncia a mudança do *serviço à francesa* para o *serviço à russa*, que ocorre pouco depois de o conteúdo, os pratos, haver sofrido uma substancial modificação com as contribuições de Massialot, Marin e Menon. Essa dupla variação merece uma análise mais detalhada por estar diretamente relacionada com as mudanças políticas e econômicas da época. Diretamente no campo de ação, o restaurante, a adoção do menu trouxe uma melhora importante ao permitir ao freguês encontrar com mais facilidade o que lhe convinha. Isso ocorreu por volta de 1840. Até lá o mais que podia esperar era uma longa lista de preparações, que no melhor dos casos era característica da casa mas que era de difícil consulta. O sucesso do menu é demonstrado pela ampla aceitação que seu uso encontra nas refeições de âmbito privado. A partir da segunda metade do século dezenove tornou-se freqüente, e às vezes quase obrigatório, informar o comensal sobre a composição da refeição que começava, colocando à sua frente, no conjunto de utensílios, colheres, taças, pratos auxiliares, uma carta cuidadosamente impressa com os detalhes. Nas refeições contratadas em lugares públicos, restaurantes e salões de banquete, esse pequeno acessório tornou-se praticamente indispensável.

O menu organiza as preparações de acordo com a natureza de cada uma e as apresenta na ordem de aparição. Informa e seduz. Valoriza também cada conviva.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

Se seu uso não foi imediatamente adotado**,** como mostram os estudos de Mordacq e Gourarier[293], na segunda metade do século XIX os banquetes não mais os dispensam. A arte de elaborar um menu se desenvolve para atender às necessidades de um imperador, de uma reunião de um clube ou de uma sociedade militar. Desde os anos 1880 as empresas com interesses comerciais na alimentação passam a utilizar os menus como suporte de publicidade, servindo-se para esse fim do fundo do menu. O menu passa, desde o fim do século XIX, a ser um componente do aparato posto em marcha para as refeições. A consagração e confirmação é dada por Auguste Escoffier ao publicar um livro que começa por: "La première condition que doive remplir un menu bien établi, c'est de réaliser un accord aussi parfait que possible entre sa composition et les circonstances particulières au repas en vue duquel il est préparé."[294]

No *service à la française* nem todos os convivas tinham acesso a todas as preparações. Em conseqüência, todos não degustavam a mesma refeição. Até o final do *Ancien Régime* o serviço era organizado de forma a obter dois resultados principais: a magnificência da mesa posta devia causar uma impressão adequada à condição do senhor do lugar e os pratos deviam ser dispostos de forma que os melhores ficassem ao alcance do senhor e seus principais convidados. A disposição dos convivas à mesa era feita de acordo com a importância de cada um deles, os mais importantes ficando mais próximos do senhor. Os outros comensais eram afastados da cabeceira da mesa, que podia ser o centro de um arranjo em forma de "U" em graduação de sua importância decrescente. Ficavam para estes os pratos menos procurados e os restos da cabeceira que conseguiam atravessar as fileiras de comensais. O banquete era simultâneo mas não o mesmo para todos. Esta forma de servir prevaleceu mesmo durante o século XVIII, quando o uso de talheres e guardanapos já faziam parte obrigatória das boas maneiras. Do ponto de vista do apreciador - anacronicamente, do gastrônomo - essa era uma má forma de servir. Os pratos ficavam fora do alcance, se alcançados, estavam frios e outros já lhes haviam consumido uma boa parte. As relações entre os convivas era difícil, a

[293]Gourarier menciona em *L'Histoire du menu* que entre os 400 menus publicados da coleção da New York Public Library só um, de 1842, é da primeira metade do século XIX, assim como no livro *Le menu, une histoire illustrée de 1751 à nos jours* de Gourarier e Mordacq, entre 300 exemplares, só 6 são do período de 1825 a 1850.

[294]Auguste ESCOFFIER, *Le livre des menus*, apud Zeev GOURARIER, "L'Histoire du Menu" In: AURELL et al. *La sociabilité à table*, p. 312.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

conversação constatemente entrecortada por pedidos ou ofertas de pratos ou pedaços de preparações que circulavam entre os convivas que não dispunham de auxiliares pessoais nem se encontravam na cabeceira da mesa. Os pratos e peças preparadas eram, nesta forma de servir, arrumados várias vezes sobre a mesa procurando causar o máximo de efeito visual com o arranjo inicial, o que não permitia a agrupar as travessas por tipo de comida. Esta desordem gastronômica começou a ser remediada no final do século XVIII quando o a organização por tipo de comida passou a ser *de rigueur*. A codificação do serviço foi um passo importante na direção do melhor aproveitamento, no sentido de maior deleite, da refeição.

O esquema adotado já no início do século XIX era aproximadamente o seguinte: todos os pratos eram colocados na mesa em três serviços seqüênciais. O primeiro serviço era composto pratos leves - *entrées* - incluindo sopas. As sopeiras eram dispostas nas esquinas da mesa. A retirada destes pratos iniciais dava lugar aos *relevés*, isto é, os "removidos", geralmente a base de peixe. Enquanto esses pratos eram consumidos, servidores ofereciam bandejas de pequenos bocados, *tiragostos*, para estimular o apetite. O primeiro serviço terminava com os pratos principais. Estas preparações substanciais, *pièces de résistence*, eram geralmente aves de caça, aves domésticas de porte e peças de assado, acompanhadas de legumes. A essa altura era também servida a salada.

O segundo serviço mantinha-se mais próximo da tradição e dos costumes culinários antigos. Os pratos eram um amontoado de carnes frias, lagostas, outros frutos do mar, preparações doces e salgadas, carnes ou aves em *aspic* (em gelatina transparente), legumes e todas as outras coisas que caracterizavam a data, a região ou o gosto dos convivas. Este conjunto recebia o nome de *entremets*, literalmente "entre pratos", que vinha à mesa entre as carnes e a *patisserie* e sorvetes que fechavam a seqüência da refeição.

Nesta forma de servir *à la française*, depois que as sopas eram retiradas cada conviva devia servir-se do que tinha em frente ou pedir a outro comensal ou a um servente que lhe trouxesse algo que se encontrava mais distante. Esta prática exigia alguma agressividade de quem quisesse comer de acordo com sua vontade.

O serviço *à la française* era caótico, prejudicial ao deleite gastronômico e um obstáculo à sociabilidade. O seu aspecto mais importante era a centralização,

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

natural, em torno da figura mais importante presente e aquelas outras que essa pessoa quisesse homenagear. Na sociedade francesa pós-Revolução esse predomínio centralizado ficava atenuado, a exigência da pretensão de ceiar entre iguais não permitia uma distinção tão marcante. Além disso, as reuniões, entre iguais, ou pretensamente tais, tinham como finalidade tratar de assuntos de interesse mútuo em torno da mesa bem servida. A preocupação com os aspectos gastronômicos, que faz da França o modelo culinário e dentro dela aparecer personagens bem informados e exigentes, levam inevitavelmente ao abandono do serviço *à la française*. Essa necessidade de uma melhor solução para a progressão dos pratos encontra sua satisfação no chamado *service à la russe*, cuja apresentação ao meio elegante de Paris é atribuída ao príncipe russo Kourakine[295]. Introduzido na França por volta de 1806, pode ter sido adotada por volta de 1830. O *service à la Russe* chega à Inglaterra em 1852 mas não é amplamente adotado. Ainda durante vinte a trinta anos em lugar de colocar os pratos em *buffets* próximos da mesa para serem levados pelos garções aos comensais, os pratos continuarão a serem amontaoados na frente dos convivas ingleses ao longo de dois ou três serviços principais e vários serviços menores.

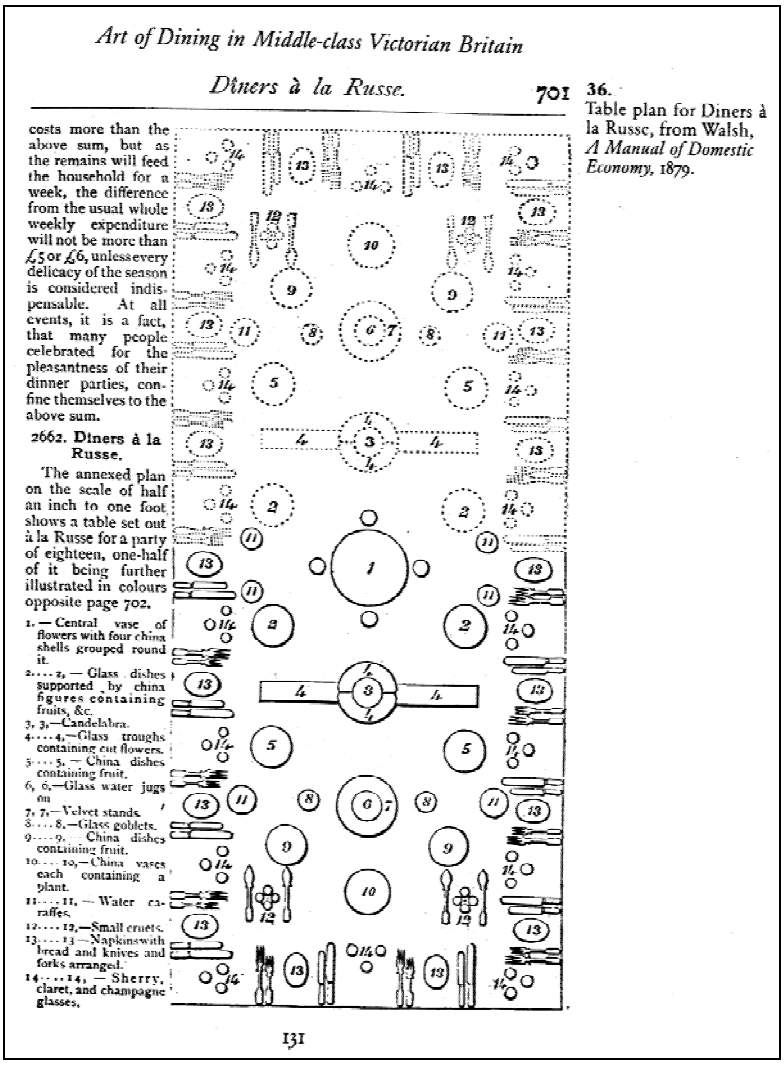
Muito provavelmente um serviço seqüencial sempre foi adotado para as refeições familiares, que não exigissem ostentação. O que o *service à la russe* trouxe foi a sistematização desse procedimento, o que não deixa de ser uma concessão ao familiar, o burguês. Mas essa concessão não implicava em ascetismo. O anfitrião passava a demonstrar sua opulência em outros componentes da festa, como o número de servidores e os ornamentos exibidos sobre a mesa, agora livre dos pratos do primeiro e segundo serviço.

O serviço *à la russe* consiste em servir cada comensal de tudo no lugar em que ele se encontra sentado. Uma forma é levar até ele uma travessa da qual ele pode servir-se, ou, em caso de mais cerimônia, trazer-lhe o prato já servido. Ao adotar o serviço *à la russe* o anfitrião fica livre de uma tarefa cansativa e causa de angústia: o corte dos assados. Eles passam a ser cortados na cozinha ou numa

[295]Príncipe Alexandre Borosovich Kourakine (1752-Weimar 1818), ministro das Relações Exteriores dos tzares Paulo I e Alexandre I. Foi ele que concluiu o tratado de Tilsit com Napoleão. Embaixador extraodinário em Viena de 1806 a 1808 e em Paris de 1808 a 1812, onde substituiu Tolstoi depois da entrevista de Erfurt. Foi nesta época que a maneira de servir praticada em seus banquetes começou a influenciar os serviços de mesa franceses. Kourakin foi mais tarde senador e membro do conselho do Império.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

mesa auxiliar na sala de jantar. Todos os comensais são servidos, pela esquerda, as mesmas coisas de forma igual. Só a seqüência do serviço indica a preferência de algumas pessoas que se deseja distinguir das outras servindo-as primeiro. Até o serviço das bebidas fica simplificado, o que neste caso quer dizer melhorado. No serviço *à la française* os vinhos eram bebidos nas "articulações" dos serviços, nas passagens de um tipo de prato a outro, geralmente como brindes do anfitrião.



*Art of Dining in Middle-class Victorian Britain*

*Diners à la Russe.* 701

costs more than the above sum, but as the remains will feed the household for a week, the difference from the usual whole weekly expenditure will not be more than £5 or £6, unless every delicacy of the season is considered indispensable. At all events, it is a fact, that many people celebrated for the pleasantness of their dinner parties, confine themselves to the above sum.

**2662. Diners à la Russe.**

The annexed plan on the scale of half an inch to one foot shows a table set out à la Russe for a party of eighteen, one-half of it being further illustrated in colours opposite page 702.

1. — Central vase of flowers with four china shells grouped round it.
2. . . 2. — Glass dishes supported by china figures containing fruits, &c.
3. 3.—Candelabra.
4. . . . 4.—Glass troughs containing cut flowers.
5. . . . 5. — China dishes containing fruit.
6. 6.—Glass water jugs on
7. 7.—Velvet stands.
8. . . . 8.—Glass goblets.
9. . . . 9. — China dishes containing fruit.
10. . . . 10.—China vases each containing a plant.
11. . . . 11. — Water carafes.
12. . . . 12.—Small cruets.
13. . . . 13.—Napkins with bread and knives and forks arranged.
14. . . . 14. — Sherry, claret, and champagne glasses.

131

36. Table plan for Diners à la Russe, from Walsh, *A Manual of Domestic Economy*, 1879.

**Figura IV.7** Plano de uma mesa arrumada *à la Russe* proposto por John Walsh em seu *A manual of domestic economy*, publicado em 1879 (imagem retirada de "Keeping Up Appeareances: the Genteel Art of dining in Middle-class Victorian Britain" por Denna Attar) .

A atenção ao detalhe, geométrico, é, se possível, maior do que era na Corte. A classe média (*middle-class*), mais insegura sobretudo numa época de crescente mobilidade, aspirando a ascender, temendo descer, mantém uma vigilância permanente sobre todos os indícios que possam pôr em dúvida a condição da família. A mesa com convidados é um lugar para demonstrar precisão geométrica e de movimentação, em todos os aspectos do serviço, mas principalmente no verter das bebidas e no cortar da carne.

No serviço *à la russe*, mais um toque de *egalité*, todos os vinhos eram oferecidos a todos os comensais ao mesmo tempo ou quase, dependendo do número de servidores encarregados do atendimento. Na *Belle Époque* o serviço normal é o serviço *à la russe* que já nem recebe tal nome por ser único. Fora do banquete

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

oficial ou da grande festa de confraria, a comida cuidada era encontrada nos restaurantes e para estes, com a possibilidade de atender durante um certo período, mesmo tão reduzido como é comum na França, pessoas e grupos que "vão chegando", só o serviço *à la russe* oferecia oportunidade de desenvolvimento. Da *table d'hôte* (pensão) ao restaurante, caro, médio, barato, é o trajeto da mesa mais refinada em questão de serviço. Na primeira, punha-se a mesa a uma hora determinada para os comensais que pudessem chegar a tempo. No segundo, a mesa começava a funcionar a medida que os comensais fossem sentando-se, tendo sido posto apenas o guardanapo e os talheres. O restaurante é mais eficiente, mais eficaz e mais democrático, sem prejuízo de ativar todas as suas possibilidades de elitismo e refinamento, se desejado. A evolução do restaurante, principalmente na França, foi na direção de um aprimoramento gastronômico. O *décor* foi cuidado, mas a ênfase esteve na comida e nos serviços, desde pratos e ingredientes especiais até *cabinets privés*. O cuidado acentuado com o *décor* não comestível tem grande favor fora da França onde até hoje pode se notar que o cuidado do proprietário, que sabe o que seus fregueses preferem, é dirigido para o "ambiente". Nesse processo, dois ornamentos da mesa ganharam uma grande importância: a dobra dos guardanapos e os arranjos florais. Existindo desde os tempos do serviço *à la française* encontraram um espaço mais amplo e propício na mesa servida *à la russe* cujos elementos guardavam a disposição inicial desde o início da refeição.

No manual de arte culinária, *Universal-Lexikon der Kochkunst*, produzido em Leipzig e bem aceito nos grandes estabelecimentos hoteleiros e casas da alta burguesia da Alemanha, Áustria e localidades de língua alemã, encontram-se as figuras IV.7 e IV.8, apresentadas a seguir. São algumas de mais de uma dúzia de ilustrações que constituem uma verdadeira lição de como dobrar guardanapos (*Serviettenbrechen*). Esse assunto, que faz parte do mais abrangente e considerado como importante na profissão do *restaurateur* que é a decoração da mesa, tem sido tratado em livros e manuais que instruem sobre como executar uma imensa variedade de dobras decorativas. Da mesma forma, os arranjos florais têm recebido atenção, com explicações sobre quais flores escolher segundo as circunstâncias da refeição e como devem ser dispostas na mesa. Na figura IV.9, a fotografia da sala de jantar da casa de Rui Barbosa *circa* 1920, mostra que essas formas de decorar a mesa encontravam apreciadores no Brasil mesmo em ambiente privado.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

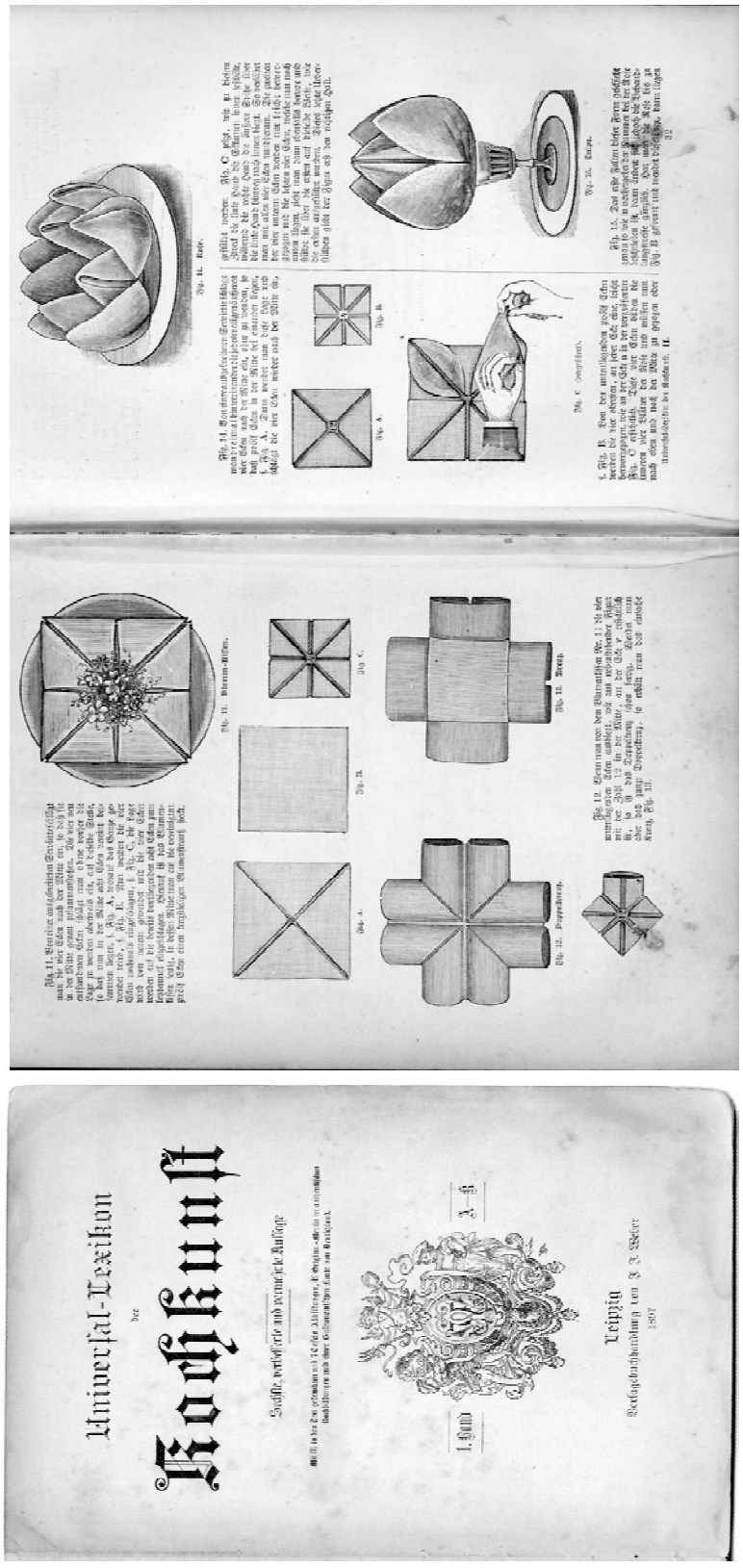


**Figura IV.8** Instruções para dobrar guardanapos (*serviettenbrechen*) e **Figura IV.9** Página de rosto da enciclopédia sobre culinária e seu serviço, *Universal - Lexikon der Kochkunst* publicado em Leipzig em 1897.
Não só uma parte considerável das enciclopédias e manuais foi dedicada à decoração da mesa e seu entorno como muitos livros foram escritos especificamente sobre esse assunto. Não só de comida se alimentam os convivas.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA

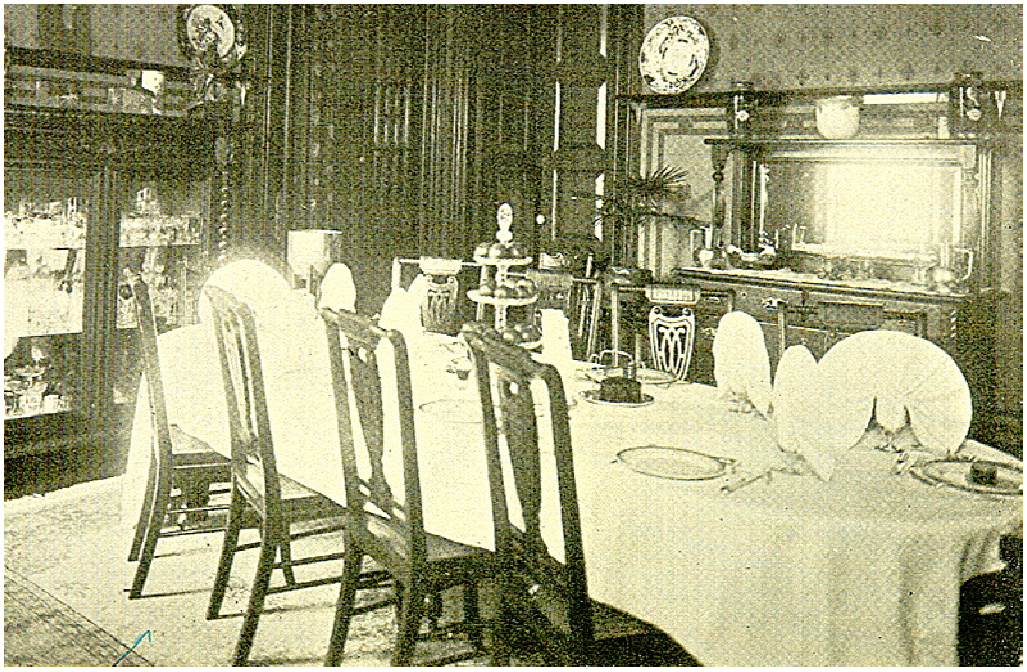


**Figura IV.10** Sala de jantar de residência de família abastada. Mesa posta para oito pessoas. O couvert é singelo, uma faca e um garfo (sem colher) e uma só taça por conmensal. Cada um terá seu guardanapo, que é apresentado em disposição de "cauda de pavão", no melhor estilo *serviettenbrechen* do *Universal-Lexikon der Kochkunst*. Sala de almoço, hoje Sala Questão Religiosa, *circa* 1920, Fundação Casa Rui Barbosa.

PUC-Rio - Certificação Digital Nº 9815227/CA