

O prazer da boa mesa

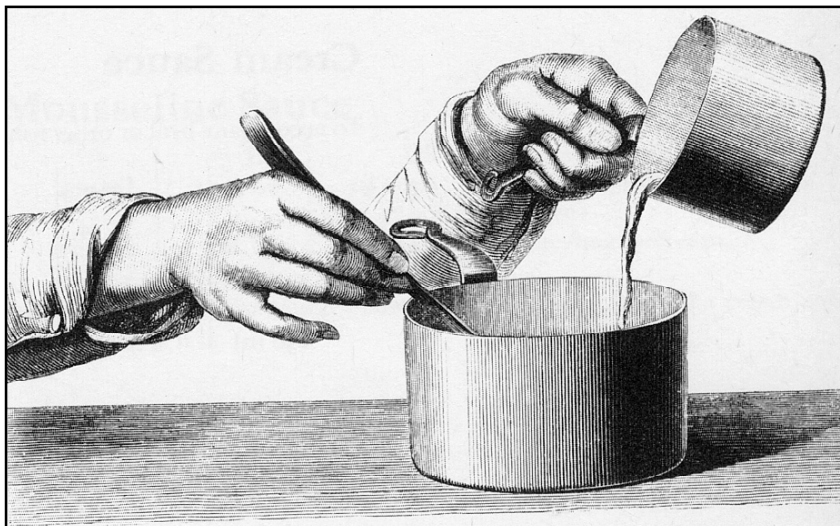
Amantes da gastronomia revelam os segredos da arte

BRUNO SIMPSON, CLAUDIA BOJUNGA E ERIKA GERMANO

“**A** coisa não está nem na partida e nem na chegada, mas na travessia”.

A frase é de Guimarães Rosa e mostra que o caminho, às vezes, é árduo, mas que o resultado pode ser sensacional. E é essa possibilidade que motiva os *chefs*, os cozinheiros profissionais, as empregadas e aqueles que encaram a culinária apenas como *hobby*. Quem vê a comida como simples forma de saciar a fome pode descobrir com esses amantes da gastronomia que, para o verdadeiro apreciador da boa mesa, o ritual começa muito antes do que se imagina. A escolha da louça, a seleção dos ingredientes, o ambiente onde a pessoa vai cozinhar: tudo isso influencia diretamente o resultado final.

Os chamados *chefs de cuisine* podem ser considerados verdadeiros artistas, já que o trabalho exige criatividade e talento, além de esforço, determinação e estudo. A vida desses profissionais pode parecer fácil, vista sob a ótica glamourosa exposta pelas revistas especializadas, mas a atividade é, na realidade, exte-



A difícil arte de combinar sabores, aromas, cores e texturas

nuante. Muitas horas do dia são passadas dentro da cozinha, entre o calor do fogão e as panelas, com um só objetivo: satisfazer o paladar dos clientes e, assim, lhes dar muito prazer.

Um dos *chefs* mais badalados da atualidade, Felipe Bronze, de apenas 26 anos, ganhou notoriedade por sua cozinha à base de combinações diferentes, como, por exemplo, o *sushi* de moqueca de camarão, as vieiras aromatizadas na água de papaia e os guiozas de rabada. “Quero causar surpresa, impacto visual, brincar com o sabor e o aroma”, afirma. Sincero, Felipe – que abriu recentemente o

restaurante Z Contemporâneo – não esconde que trabalhar 15 horas por dia é cansativo, mas que quando se faz o que se gosta as coisas ficam bem mais fáceis. “Talento sem trabalho não serve de nada”, diz. Para ele, um bom profissional deve ter garra para estudar e vontade para se dedicar de corpo e alma.

O renomado francês Claude Troisgros, que escolheu o Rio para viver há mais de 24 anos, está à frente do restaurante Olympe e é categórico: “Nasci literalmente na cozinha”. Claude é a terceira geração de uma família de *chefs*. “Está no meu sangue, nunca pen-

sei em fazer outra coisa”. Ele revela que uma das alegrias em preparar pratos é a liberdade de misturar sabores, cheiros e especiarias. O prazer de criar e descobrir novos produtos e técnicas é, segundo ele, “a arte da cozinha”.

E se gastronomia e arte estão tão intimamente ligadas, não é de se estranhar a enorme quantidade de filmes que têm a comida como o protagonista de suas histórias. O filme *A festa de Babette* ilustra a declaração de Claude Troigros de que “cozinhar é dar prazer e felicidade a seus convidados”. A francesa Babette é acolhida por duas senhoras cuja religião não permitia prazeres de nenhum tipo, nem mesmo o da boa mesa. Certo dia, ela descobre que ganhou na loteria e resolve gastar todo o prêmio em um banquete para os amigos do pequeno vilarejo da Dinamarca. Nesse momento, revela-se a satisfação do cozinheiro em ver os outros se deleitando com sua obra.

Desde a seleção dos alimentos, que Babette manda vir diretamente de Paris, ao modo como a mesa é posta, todos os detalhes são minuciosamente pensados pela mestra-cuca. Seus convidados se deliciam com o banquete, enquanto ela, sem sair da cozinha, transparece prazer. Um dos presentes se refere a ela como alguém capaz de transformar um jantar em uma espécie de caso de amor, uma relação intensa em que é impossível distinguir entre o apetite físico e o espiritual.

Outro filme que retrata a temática da paixão relacionada à culinária é *Como água para chocolate*.

O diretor Alfonso Arau conta uma história de amor através das paixões e sensações reveladas pela arte culinária. Ambientado no México do início do século passado, o filme mostra um romance proibido entre Pedro e Tita. A jovem prepara pratos elaborados que transmitem a quem os degusta seus verdadeiros sentimentos e, assim, expõe suas emoções ao amado, conquistando-o.



**“Cozinhar é dar
prazer e felicidade
a seus convidados”**

Claude Troigros

Mas a alquimia dos sabores também tem outros efeitos bem menos passionais. A culinária é igualmente terapia, relaxamento e válvula de escape do cotidiano estressante. A jornalista Louise Araujo, de 24 anos, que cozinha no tempo livre, é uma das pessoas que vêm, na gastronomia, um *hobby*. “Gosto de cozinhar vendo TV, para aliviar a tensão. Assisto a um jogo de futebol, enquanto bato a massa do bolo”, conta.

Fazer comida é uma atividade que alguns consideram uma arte. Cada prato do artista-cozinheiro requer muita criatividade, uma das características mais atraentes dessa ocupação. “Cozinhar é um trabalho que me dá muito prazer, porque não é chato, é apaixonante, você pode criar todos os dias. Você tem liberdade para isso”, diz o chef Dominique Odin,

30 anos, à frente do restaurante Le Saint Honoré, um dos mais chiques do Rio. O *chef* Felipe Bronze, do Z Contemporâneo, fala como funciona para ele o processo de criação: “Uma nova idéia pode surgir a qualquer hora, seja num *insight*, num sonho ou comendo em um restaurante. Não segue uma norma”, revela.

Todo esse ritual que envolve o ato de cozinhar, faz parte do desejo das pessoas de praticarem a culinária, empregando alimentos com funções específicas para atingir o objetivo final: a satisfação. Por isso, muito do prazer de quem gosta de cozinhar está associado à idéia de agradar ao outro. “Na verdade, o que mais gosto é de ver as pessoas apreciando o resultado, aprovando a comida que fiz”, afirma Maria Tereza, uma das idealizadoras e também professora do tradicional curso de culinária As Marias. O *chef* Dominique Odin conta que adora proporcionar um momento especial para seus clientes: “Quando cozinho para as pessoas que vêm ao meu restaurante, faço com a mesma emoção com que faria se fosse para mim”.

Para Roberta Ciasca, dona do bufê Coisas para Comer, proporcionar novas experiências às pessoas e senti-las atentas àquilo que estão saboreando é o maior prazer ao cozinhar. Roberta descobriu a vocação após uma temporada em um dos mais conceituados cursos de gastronomia do mundo, o Cordon Bleu. Na segunda semana de curso ela teve certeza de que queria cozinhar para o resto da vida. Voltou



**“Quero causar
surpresa, impacto
visual, brincar com o
sabor e o aroma”**

Felipe Bronze

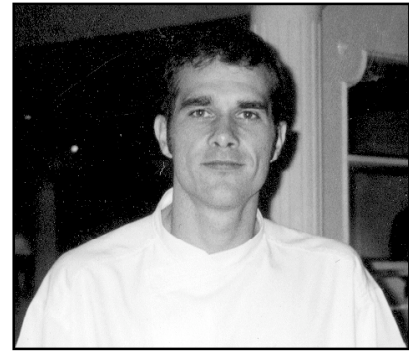
da França decidida a fazer da gastronomia sua profissão.

Roberta ressalta que o resultado final depende diretamente da maneira como o prato é preparado. “Preciso me apaixonar por tudo que estou fazendo, preciso sentir que aquilo está realmente perfeito, preciso cozinhar para mim também”, afirma a *chef*. “Comer é um dos maiores prazeres que existem. Na minha opinião de profissional, o que mais me agrada é fazer parte do processo de elaboração daquilo que se tornará um dos maiores prazeres da vida”, acrescenta.

O talento para cozinhar é um dom que nem todos têm. Não é simples de ser aprendida. Antigamente, a mãe ensinava para a filha, passando o caderno de receitas e dizendo que cozinhar bem era uma das obrigações que eram intrínsecas ao contrato do matrimônio. As mulheres foram durante muito tempo para a

cozinha por obrigação. Muita coisa mudou depois da emancipação feminina, quando as mulheres começaram a trabalhar. Não há como determinar o momento histórico em que os homens passaram a ir efetivamente para a cozinha, descobrindo o prazer gastronômico e o de compartilhar suas criações com esposas e amigos.

Para os homens, a relação com a culinária começou como simples lazer, coisa de fim de semana, e aos poucos se tornou algo mais sério. Tanto que a maioria dos grandes *chefs* da cozinha internacional é do sexo masculino. Paul Bocuse, Gaston Lenotre, Ferron Ádria, Christopher Carpentier são alguns dos nomes mais respeitados da gastronomia mundial. Esse interesse cada vez maior do homem pela culinária pode ser explicado, no caso brasileiro, pelo número de homens que moram sozinhos, solteiros, separados ou viúvos – e que acabam sendo obrigados a lidar com o fogão (41 milhões de brasileiros, só no último censo). Hoje em dia, é muito mais fácil encontrar homens assumindo seus postos nas cozinhas, definindo – sozinhos ou não, mas cheios de certeza – o que fazer e como utilizar esse espaço, que até



Chef Dominique Odin

algum tempo atrás era exclusivamente feminino.

Segundo o estudante do terceiro período do curso de Gastronomia da Universidade Estácio de Sá, Ricardo Marques, de 21 anos, a procura masculina por esta carreira é consideravelmente maior que a feminina. “Dos 16 alunos da minha sala, 11 são homens. De seis matérias que tenho, quatro são ministradas por professores homens”, declara Ricardo, que pretende fazer um curso no exterior para aprimorar a técnica. “Estou querendo viajar para Suíça, França ou Espanha e fazer um curso especializante em culinária de doces. O que me agrada também é que cozinhar, além de ser uma excelente terapia, me traz a satisfação de saber que estou alimentando alguém e que essa pessoa está se deliciando com o que eu fiz” – acrescenta ele.

Curiosidades históricas

O desenvolvimento da técnica culinária se deu a partir da evolução do homem no seu processo de civilização. Começando pela pré-história e passando pelos períodos antes e depois do descobrimento do fogo, que é elemento essencial para a preparação dos alimentos. A comida cozida tem apenas quatro mil anos. Antes disso, os alimentos eram servidos frescos. Eles só começaram a cozi-

nhar quando precisaram levar comida para a guerra. A cozinha é uma alimentação de guerra. O homem aperfeiçoou-se à medida que foram descobertos novos utensílios e novos alimentos para serem incorporados à preparação das refeições. A cozinha grega pode ser considerada a mãe da culinária Ocidental. Os primeiros cozinheiros foram padeiros e ofereciam seus pães aos deuses.