

MAIS OLHOS QUE BARRIGA

O DESIGN COMO FACTOR DE POTENCIAÇÃO
DA PROJECCÃO DA GASTRONOMIA
TRADICIONAL PORTUGUESA



Inês Laranjeira

licenciada em Design de Comunicação (Arte Gráfica)

DISSERTAÇÃO PARA OBTENÇÃO DO GRAU
DE MESTRE EM DESIGN DA IMAGEM
Orientador Professor Doutor Heitor Alvelos

FACULDADE DE BELAS ARTES DA UNIVERSIDADE DO PORTO
Porto, 2008

Mais Olhos que Barriga

O design como factor de potenciação da projecção da gastronomia tradicional portuguesa

Agradecimentos:

Orientador Professor Doutor Heitor Alvelos

Co-orientadora Professora Ana Campos

Aos meus pais e ao Nuno pelo apoio incondicional

Maria Rolim, que me apresentou o livro *Arte de Cozinha*.

Ana Isabel Carvalho, Cristina Martins, Jorge Botelho, Luís Camanho,

Mariana Aires Pereira, Patrícia Cativo e Rita Carvalho que,

de uma forma ou de outra, me ajudaram a realizar esta investigação.

– Abstract

This dissertation focuses on potential interactions established between culinology and editorial design. Several aspects considered paramount to understanding the evolution of arts related to cookery – from course presentation to table rituals – are looked into in order to discover what contribution is made by physics and chemistry – during course preparation – as well as by social sciences – analyzing performance rituals. Examples of interactions with visual arts are also provided.

In a moment that chefs invest on creativity and claim authorship, cooking books rarely include interpretative and speculative illustrations. The fiction that chefs create does not establish any dialogue with editorial design. The book *Mais Olhos que Barriga* (Eyes Bigger than the Stomach), a project that accompanies this dissertation, is presented as a proposal on this matter.

The relationships established between art / science / cuisine are widespread. This study aims at observing and studying the relationships related to graphic design. However, literature, cinema, music, and other forms of art are also pointed as clues to future study objects.

Keywords: culinology, representation, science, design and edition.

- Resumo

Esta dissertação foca possíveis cruzamentos entre culinária e design gráfico editorial. Percorrem-se pontos que aqui foram considerados chave para entender a evolução das artes da cozinha, da apresentação e dos rituais à mesa, para descobrir onde existem contributos das ciências física e química – na confecção –, bem como das ciências sociais – na análise performativa – e exemplificam-se, interligações com as artes visuais.

Descobre-se que, num momento em que os chefes de cozinha investem na criatividade e reclamam autoria, os livros de cozinha raras vezes incluem ilustração interpretativa e especulativa que correspondam a esse mesmo nível. A ficção que os chefes constroem não estabelece diálogos com o design editorial. O livro *Mais Olhos que Barriga*, projecto que acompanha esta dissertação, procura apresentar uma proposta para esta questão.

As relações arte / ciência / culinária são múltiplas. Lembramos, nas considerações finais, que este estudo assume observar e estudar as que se referem ao design gráfico, no entanto, a literatura, o cinema, a música e outras artes são apontados como pistas para futuros objectos de estudo.

Palavras-chave: culinária, representação, ciência, design e edição.

SUMÁRIO

Introdução p. 13

1 – Três gerações na cozinha p. 17

2 – Rotas de mestiçagem p. 23

3 – Arte, ciência e gastronomia p. 25

4 – Cozinha e edição p. 43

5 – O livro Mais Olhos que Barriga p. 51

Considerações finais p. 55

Referências bibliográficas p. 57

Glossário p. 61

Introdução

Esta dissertação cruza duas motivações: o design gráfico editorial e a gastronomia, que, até iniciar este estudo, não se mostravam interligadas.

Este texto propõe uma aproximação destes temas e possíveis interligações. O livro *Mais Olhos que Barriga*, projecto resultante desta investigação, resulta também, tal como se poderá observar, deste cruzamento de questões. Nesta introdução estabelecemos paralelos e propomos coordenadas de leitura. Na dissertação, dividida em cinco fragmentos de desenvolvimento, procura-se relacionar estes mesmos interesses.

Deste modo, este estudo e o livro que o acompanha, expõem à apreciação comprovar a hipótese de que o design acrescenta valor simbólico à gastronomia.

Nesta dissertação, o primeiro fragmento, “Três gerações na cozinha”, inscreve o projecto prático e assume o espaço de contextualização histórica e social do tema. O livro *Mais Olhos que Barriga* apresenta a intenção de construção de uma narrativa alternativa aos livros de receitas portuguesas, com a premissa, no âmbito das imagens, de substituir a fotografia pela ilustração, no contexto dos receituários de cozinha, constatando, ao longo desta pesquisa, que poucos livros a elegem como linguagem gráfica do design de comunicação impulsionadora de novas interpretações.

Neste sentido, este projecto propõe-se como um trabalho de produção na recolha e mistura de condimentos que definem as receitas e a sua identidade geográfica, não esquecendo a importância do receituário transmitido oralmente, de geração em geração e que, frequentemente, nunca chega a ser fixado pela escrita.

Os três autores das receitas e protagonistas do livro vão permitir mostrar os diferentes pontos de vista da gastronomia, em diferentes épocas, o modo como se desenvolveu, os gostos e hábitos alimentares, e como a escolha dos produtos, a sua confecção e apresentação dos pratos se transformam até à contemporaneidade.

Domingues Rodrigues, autor do primeiro livro de cozinha publicado em Portugal, é apresentado em primeiro lugar nesta trilogia. À sua obra *Arte de Cozinha*, fomos buscar a organização da apresentação do desenvolvimento temático.

Maria Rodrigues – a Avó Micas – é uma chefe de cozinha profissional, que reúne também, à volta da sua mesa, a família gulosa. Através de sucessivas entrevistas, esta cozinheira acrescenta o registo escrito da transmissão das receitas da oralidade.

Silvestre Inácio é o terceiro personagem das receitas do livro, que representa uma geração de

chefes academicamente escolarizados. O seu trabalho baseia-se numa cozinha tradicional portuguesa que explora e apresenta de modo distinto dos outros dois autores.

A Avó Micas e o chefe Silvestre conhecem-se, pois trabalharam em restaurantes vizinhos e da mesma família, o Restaurante Laranjeira e o da Casa Melo Alvim. Os dois autores apreciam mutuamente os pratos que cada um confecciona. A Avó Micas costuma comentar: “lá em cima [Casa Melo Alvim], eles não fazem bem os filetes (...) mas gosto daquela massa fininha das empadinhas de lampreia.” Sobre a forma de confeccionar o sarrabulho, Silvestre comenta: “Para o isso conversas com a tua avó, que te conta os segredos que sabe de cor.” Este projecto gráfico editorial é ilustrado por Tiago Albuquerque, autor das imagens que acompanham as receitas, a quem se propôs ter em conta expressão de Brillat-Savarin, que parece ser ainda nossa contemporânea, “diz-me o que comes, e dir-te-ei quem és”.

O segundo fragmento deste texto, apoiado em Serge Gruzinski, no livro *La Pensée Métilse*, pretende enquadrar a importância das rotas de mestiçagem na alimentação, bem como o impacto que os intercâmbios provocaram no nível da disseminação de formas de pensamento e de arte, de bens e produtos. Pretendemos que o conteúdo deste fragmento, tal como o anterior, se integrem, ainda que implicitamente, no livro *Mais Olhos que Barriga*. Questões como estas encontram-se no âmago da culinária em si mesma, representadas nos produtos e nos modos de cozinhar e, apresentam-se à mesa, nos protocolos e *performances*.

O terceiro fragmento deste texto procura desenvolver transversalidades entre arte, ciência e gastronomia. Apoiado na teoria “estética relacional” de Nicolas Bourriaud que caracteriza a arte como uma actividade que promove relações com o mundo, suportadas em signos, formas ou objectos, em paralelo com a linha de pensamento de Marc Augé. Para isso, apresentam-se alguns exemplos, dos quais se destacam Leonardo da Vinci, que apresenta uma primeira abordagem da confecção de pratos e sua apresentação, bem como de práticas à mesa; Brillat-Savarin que, no século XIX, surge com o primeiro contributo da ciência com a sua obra *Physiologie du Goût* e Ferran Adrià, hoje chefe em destaque no campo da apelidada “cozinha molecular”.

No quarto fragmento deste texto apresentam-se as primeiras interligações relativas às questões em causa nesta dissertação. Desenvolvem-se possíveis relações entre cozinha e edição, lembrando o percurso das artes gráficas e dos desenhos de terreno no âmbito do desenvolvimento das ciências naturais, salientando a importância de autores como Garcia de Orta no seu livro *Colóquios dos Simples e Drogas e Cousas Medicinais da Índia, e assi dalgumas frutas achadas nella, onde se tratam algumas cousas tocantes a medicina prática, e outras cousas boas*

pera saber e do cientista sueco Linneaus, como um dos primeiros cientistas, anteriores ao aparecimento da fotografia, que estudou detalhadamente plantas e animais no seu livro *Systema Naturae*. Lembra-se a fotografia recente, que também representa modelos reais e pergunta-se: num tempo em que ficção e realidade se confundem, em que a autoria e a individualidade sobressaem, como se cruzam estas questões com a especulação e a criatividade dos chefes de cozinha e dos ilustradores?

No quinto e último fragmento deste texto, localizam-se e contestam-se, de forma resumida, pontos-chave do processo de construção do livro *Mais Olhos que Barriga*: a sua premissa, opções e limitações do projecto, bem como orientações ainda em aberto relativamente à sua edição.

1 – Três gerações na cozinha

Esta dissertação tem como objectivo pensar a identidade portuguesa através do património gastronómico, inscrito em contextos internacionais seus contemporâneos.

A identidade relaciona-se, numa primeira instância, com memória e herança cultural, mas este conceito inclui, também, a influência de dinâmicas sócias que participam na sua construção. A propósito, tomamos uma referência de Italo Calvino: a identidade, tendo sempre uma geometria variável, sendo construída a partir de interacções humanas, é comparável a uma viagem: muda “de acordo com o itinerário realizado”¹, à medida que o viajante avança, faz descobertas e opções.

Esta frase de Calvino aplica-se, também, ao processo de desenvolvimento desta dissertação. Pretende-se que este estudo seja uma viagem de descoberta, mas também de reflexão. Nesta, progressivamente, foram-se abrindo os sentidos para a forma dos produtos e para os aromas dos condimentos e temperos, para as cores e sabores, mas também a atenção para encontrar relações entre culinária e design. Seguindo Italo Calvino, fizemos também opções na construção deste texto, muitas das quais incluem a própria apresentação de conteúdos. Escolhemos, portanto, três autores que se situam em contextos temporais e sociais diferentes: Domingos Rodrigues, Maria Rodrigues e Silvestre Inácio. Estes protagonistas, através do seu legado, vão ajudar a procurar dar a entender os momentos em que trabalharam, o modo como actuaram, ou actuam, no seu contexto social. As suas receitas e experiências profissionais integram este mesmo texto e são, também, incluídas no projecto *Mais olhos que Barriga*, o livro que acompanha esta dissertação. Neste primeiro fragmento de texto, são apresentados os protagonistas. Nos seguintes, serão convidados sempre em convocatória.

Domingos Rodrigues escreveu, em 1693, o primeiro livro de cozinha² portuguesa, dedicado ao Conde de Vimioso, mecenas desta obra intitulada *Arte de Cozinha*. A editora Colares reeditou-o, recentemente, sendo a segunda edição prefaciada pelo historiador e gastrónomo – Alfredo Saramago –, autor de várias obras de história e antropologia das tradições gastronómicas portuguesas.

¹ CALVINO, Italo - *As Cidades Invisíveis*. Lisboa: Teorema, 1990, p. 30.

² Consultar glossário: cozinha, p. 63.

Aqui encontra-se o que este último autor designa “gastronomia da palavra”³. Com denominação salienta a necessidade do registo escrito daquilo que até aí, dito oralmente, permanecia em registo na memória: o receituário, os aromas e paladares, as formas e as cores que os artífices / artistas do cozinhar experimentam no acto da preparação, aquilo que o “comedor” experiência no momento da prova, bem como as artes da mesa.



Domingos Rodrigues
1693 | Arte de Cozinha

O livro citado confere no seu título a consciência artística deste ofício. Domingos Rodrigues, cozinheiro de D. Pedro II, deixou-nos como legado a génese da fixação das receitas – até aí transmitidas oralmente – que se perpetuariam no tempo, de forma quase inevitável, até aos nossos dias. E, como se remontássemos no tempo, para mergulhar nas tendências e usos do último quartel do século XVII, num momento em que pela mão deste cozinheiro, Portugal acompanhou a viragem europeia na arquitectura gastronómica, na forma de preparar e de apresentar o que se comia.

Já no século XVI tinham sido introduzidas novas formas de cozinhar e renovados os rituais da mesa, característicos da Idade Média. Vieram influências de França instituídas, sobretudo, em Versalhes, com o Rei-Sol.

³ SARAMAGO, Alfredo - “A gastronomia pela palavra” Prefácio, in RODRIGUES, Domingos - *Arte de Cozinha*. Sintra: Colares, 2001, pp. 9-10.

Este país deixou-nos um importante legado de onde sobressai a promoção a arte, de ofícios ligados à cozinha.

Outras mudanças se operam então, como a busca dos produtos agrícolas nas quintas e nas serras próximas, como acontece em Versalhes, onde Jean de La Quintinie, o hortelão que preparava para Luís XIV os frutos e legumes e onde havia “gente especializada e encarregada”⁴ de fazer chegar ao palácio os melhores peixes, carnes e condimentos, de forma a marcar as refeições como acontecimentos sociais e políticos.

Muitos cozinheiros de hoje, continuam a manter preferência por produtos-da-terra, elegendo fornecedores de confiança, apesar da internacionalização dos bens e, igualmente, dos chefes de cozinha.

Em França, outro aspecto relevante será verificar que o uso das especiarias orientais – que tinham constituído um grande atractivo quando chegaram à Europa – foi sendo progressivamente substituído pelos aromas mais franceses, como as chalotas, o cebolinho, as anchovas e as trufas. Quanto aos molhos, começam também a surgir outras preferências: por exemplo o molho-verde, vulgar na Idade Média – feito a partir de salsa, gengibre e vinagre – foi substituído pelo molho-branco, com muita manteiga. Os agrídoces passaram a ser considerados “ridículos e fora de moda”⁵, enquanto que hoje parecem estar de volta. Um breve confronto com as informações biográficas de Domingos Rodrigues, deixa-nos a convicção de que o seu percurso de vida poderá ter ditado, por analogia, o percurso da génese e a evolução da cozinha portuguesa, que então regressa à preferência de alguns produtos e “antes-de-fazer” ligados à região, ao *terroir*.

O autor do primeiro livro de cozinha em Portugal nasceu na região de Lamego, em 1637, e foi morrer em Lisboa em 1719. O percurso migratório de Domingos Rodrigues passa do interior da província para a capital, mas a influência da cozinha francesa e dos hábitos que a rainha D. Maria Francisca trouxe consigo, são determinantes na sua obra *Arte de Cozinha*, que reflecte as suas múltiplas experiências, incluindo as novas tendências da cozinha francesa.

A segunda protagonista deste texto, bem como do projecto *Mais Olhos que Barriga* chama-se Maria Rodrigues Ferreira. Nasceu em 1922, numa aldeia perdida nos Arcos de Valdevez, cujo nome – Cabana Maior – parece descrever a sua alma. Igualmente migra para Lisboa, de onde

^{4,5} SARAMAGO, Alfredo - “Situação da arte da cozinha nos finais do século XVII” Prefácio, in RODRIGUES, Domingos - *Arte de Cozinha*. Sintra: Colares, 2001, pp. 11-15.

volta à região minhota, agora, para Viana do Castelo onde, desde 1942, dirige o Restaurante Laranjeira.

A Avó Micas, a marca de identidade de uma família de gosto variado que cresceu à volta da energia calma e doce desta cozinheira de família, que deixa na memória dos sentidos de quem prova os seus cozinhados, uma memória de formas, de cheiros, de cores e de gosto, únicas e irrepetíveis, como também de reunião familiar.

São os sabores da casa, a vontade de retornar aí, ao forno / fogão familiar e à conversa doce, que sempre se inicia assim, “e então avó, conta-me como fazes... o sarrabulho, o cozido, os rissóis de vitela, o arroz doce, o espera-maridos, ...”

A Avó Micas é, pois, uma chefe de cozinha profissional e também de uma célula familiar, que se vai alargando a todos os que se sentam à mesa, cujas iguarias são preparadas por si. De Cabana Maior, a Avó Micas levou a sua memória de jovem e a sua identidade que inclui o sabor imenso aprendido de pequenina, de como se semeia a batata que há-de colher, o feijão e a penca com que se há-de deliciar a família e os seus clientes, como se muge a vaca de que se beberá o leite e fará a cremosa manteiga, ou como se alimenta e depois mata o galo pica-no-chão, cuja canja há-de servir em dia de festa ou quando os filhos nascerem e depois os netos, cujas mães, urbanas, se espantam com a sua vitalidade. E o arroz de cabidela que há-de surgir, com a carne negra e rija, como já quase não há, a não ser em sua casa – a dos capões que ainda hoje chegam de Cabana Maior – e os ovos caseiros com que se hão-de fazer os doces-de-colher e o pão-de-ló dos Arcos.

Esta cozinheira permitiu uma entrevista à sua neta, investigadora da presente dissertação que, entrando no âmbito familiar, a pretendeu focar na sua pesquisa. Para tal registou a sua voz, pois o seu receituário é oral. Ao ritmo de conversa, em que os produtos e rituais de elaboração são designados por termos que lhe são próprios, tal como as proporções que são referenciadas de forma que aparenta ser imprecisa, mas que para si são certas e rigorosas: “uma mãozinha, uma manadinha; uma malguinha, um punhadinho, um puxadinho, uma chícara”, etc.”

O seu discurso inclui, implicitamente, quem colabora na cozinha do restaurante: “a gente põe de molho o feijão (...) a gente costuma juntar uma manadinha de sal ...” Deste modo menciona também preferências dos clientes: “Eu ponho o feijão ao lado, para não misturar tudo, que há quem não goste. Para mim, gostava junto.”

É respeitável ver e ouvir e, agora, no contexto deste projecto, pensar no valor desta mulher / cozinheira de uma grande “Cabana”, a família que soube construir e que junta à volta dos almoços de domingo. O mesmo acontecia nas refeições dos seus hóspedes, desde o tempo da pensão familiar onde a Avó Micas presidia na cozinha, à confecção das íscas de fígado, dos

bolinhos de bacalhau, do escabeche de carapau, das moelinhas, etc., até hoje, no restaurante, onde há a presença de um jovem chefe. Sobre este comenta: “o rapaz, bem que é de bom feitio, está sempre a mandar-me descansar... mas eu é que tenho de lhe chegar as coisas.”

A Avó Micas permite reflectir sobre os hábitos de selecção e confecção / construção de práticas culinárias familiares e profissionais, comuns em Portugal, a que novos elementos se vêm hoje juntar. Procuraremos mostrar através do terceiro protagonista deste texto e do projecto, através do qual voltamos, de novo, a públicos requintados. Referiremos a carreira de jovens chefes, dos quais seleccionamos o chefe Silvestre.

Silvestre Miguel Correia Inácio nasceu em 1980, em Viseu; frequentou o curso de cozinha na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto. Dos estágios à chefia de cozinha em lugares de referencia, foi fácil. Em Silvestre nota-se criatividade e competência profissional, bem como o espírito de iniciativa, gosto de aprender e aprofundar o que vai, como diz, “experimentando”. Este chefe e consultor de cozinha trabalhou na Pousada de Santa Maria do Bouro e colaborou no restaurante *Bull&Bear*, de Miguel Castro e Silva (co-autor do livro *ABC dos Sabores Portugueses*).

Silvestre é um protagonista diferente dos anteriores. Com efeito, este jovem chefe, inscreve-se numa geração escolarizada, caracterizada por uma opção profissional consciente e, sobretudo, motivada, em crescendo, pelo contacto com profissionais internacionais. Diz-nos: “o gosto pela cozinha já existe desde pequeno mas só se tornou realidade quando frequentei o curso e, com o contacto com outros profissionais, a vontade cresceu.” Porém, a presença da preferência dos sabores autênticos, naturais e simples, parece permanecer também: “gosto de coisas simples, práticas, de produtos naturais e sabores reais.” Voltamos, assim, às influências das aromáticas variadas, cultivadas no *terroir*, ou nos vasos do quintal da avó Micas que usa quase só a salsa, os cominhos e o louro. Silvestre afirma: “sou fã de ervas aromáticas e de peixe, a sua variedade é enorme, o que me permite continuar a experimentar estes sabores genuínos. (...) Gosto de comer coisas feitas pelos outros para descansar e apreciar... gosto de uma cozinha de humor.”

Ao contrário da Avó Micas, o chefe Silvestre pesa rigorosamente as percentagens numa balança electrónica, anota e desenha a apresentação dos seus pratos e refaz resultados da sua experiência, até ao apuramento final. É de referir a contemporaneidade da sua orientação, inscrita no âmbito da cozinha de autor, onde a inventividade e originalidade pessoais assumem relevância, para – tal como na arte contemporânea – dar lugar ao único e à heterogeneidade que caracterizam as artes nos tempos actuais. O nome público do autor

torna-se num capital simbólico⁶, progressivamente construído segundo estratégias também pessoais, constituindo uma mais valia económica, tanto para o chefe, como para o próprio restaurante que dirija ou, ou até mesmo, para o mercado editorial, através dos livros que publique.

Para concluir, devemos pôr em relevo que a arte de cozinhar é, desde o século XVII, um acto praticado em equipa e hierarquizado: Domingos Rodrigues era o responsável máximo da cozinha da Corte de D. Pedro II. A Avó Micas foi “e ainda quer ser...” a responsável e cozinheira-chefe de um grupo de mulheres que exercem o seu ofício, primeiramente como responsáveis da alimentação familiar, e se transforma na coordenadora dos serviços de cozinha de uma pensão familiar e depois de um restaurante. O chefe Silvestre coordena a sua equipa e pretende, hoje, aliar o gosto familiar com o requinte de uma cozinha de referência internacional.

⁶ Como refere Bourdieu “o capital do artista é um capital simbólico” que considera estar ligado à “dominação simbólica” ou “poder simbólico”. Para este autor, as instituições e os autores têm um determinado capital simbólico que vai sendo construído. Neste contexto, incluímos também os chefes de cozinha contemporâneos. Frequentar um restaurante ou comprar um livro de um chefe reconhecido implica trocas simbólicas entre consumidor e autor e / ou empresa, podendo entrar, então, em cena o capital simbólico, isto é, o conhecimento e reconhecimento das obras dos autores e / ou dos restaurantes.

Quando a identidade e o capital simbólico construídos por autores e empresas são reconhecidos publicamente, apresentam-se como mais-valias e atractivos para o mercado e para o consumo.

O nome – o reconhecimento público – tem um efeito “mágico”, como salienta Bourdieu: “para que Duchamp possa fazer Duchamp, era preciso que o campo estivesse constituído de maneira a fazer Duchamp possível...”.

O mesmo se pode dizer de Jurgen Bey, de Martí Guixé e de outros designers que trabalham na fronteira arte / design. Pela mesma razão, Álvaro Siza, devido ao seu capital simbólico, pode transformar um cálice tradicional de vinho do Porto, nacional e internacionalmente conhecido. A assinatura de Stefan Sagmeister, como a de Siza e de tantos outros autores, incrementa as vendas, tal como acontece com o nome do chefe Ferran Adrià ou do seu restaurante *El Bulli*.

BOURDIEU, Pierre - “Capital simbólico”, *Razões Práticas*. Lisboa: Celta, 1997, pp. 80-90.

2 – Rotas de mestiçagem

“A mestiçagem está, desde sempre, ligada à ideia de viagem, de encontros e de contactos humanos. Longe de ser apenas biológica, reflecte-se no pensamento, na língua, nas materializações do imaginário, bem como em muitas práticas e comportamentos humanos, sendo geradora de múltiplas formas de interculturalidade. Em todos estes aspectos cria sempre o imprevisível; é promessa de futuro. Cada caso que se observe tem, nas práticas quotidianas, as suas características particulares, as suas razões de existência, a sua dinâmica própria.

Todo o pensamento mestiço faz a mediação entre, pelo menos, duas visões do mundo. Acontecem diálogos e confrontos, tensões ou resoluções temporárias entre dois territórios, em que nada é definitivo, nem nenhum triunfa sobre o outro.”

Serge Gruzinski, no livro *La Pensée Métisse*, designa por primeira globalização a amplitude das viagens e descobertas realizados no século XVI, por portugueses e espanhóis. Os intercâmbios provocaram a disseminação de formas de pensamento e de arte, de bens e produtos e, conseqüentemente, múltiplas formas de mestiçagens.

Antes, mesmo, “(...) a rede de contactos que se estabeleceu, há séculos, em toda a bacia Mediterrânea, originou uma cultura compósita da qual são frequentemente citados inúmeros casos de mestiçagem. Diálogos entre modos de pensar e fazer, imaginários e visões do mundo, crenças e religiões, razões práticas diversas, fizeram com que, ainda hoje, possamos observar mestiçagens na configuração de edifícios e artefactos móveis, como também no modo de conjugar materiais ou técnicas de construção e produção. A própria alimentação é também um importante testemunho.”⁷

Através do que vários autores designam primeira globalização (viagens e descobertas sobretudo dos portugueses e dos espanhóis) muitos produtos alimentares vieram para a Europa e foram integrados na alimentação comum. (especiarias, batatas, tomates, chá, chocolate, perus).

A partir do século XVI terão ocorrido o que hoje chamamos “roteiros gastronómicos”, cuja influência em termos de produtos e de confecção poderemos dar a conhecer, no projecto

⁷ CAMPOS, Ana - “Ramón Puig: um pensamento mestiço”, Seminário: *Mediterrâneo - Perímetro Aberto*, Senhora da Hora: ESAD - Escola Superior de Artes e Design, 2003.

que apresentaremos, *Mais Olhos que Barriga*, nomeadamente hábitos relativos a aves, caça, vegetais e doces.

Como já se referiu, Domingos Rodrigues foi cozinheiro principal de D. Maria até morrer e as influências francesas que a rainha trouxe consigo reflectem-se na obra *Arte de Cozinha*, onde se evidencia também muito do “nosso aconchego aos ingleses, e principalmente os vestígios que os mouros aqui deixaram.”⁸ Ainda que a paleta de utilização das especiarias tenha sido reduzida, pois, em exagero, contribuía para a ausência do paladar original: o caril, o açafraão e a canela continuaram a estar presentes, quase da mesma forma como eram utilizadas nessa altura, também nas receitas da *Arte de Cozinha*. “Tratava-se de produtos que tinham tido uma menor divulgação do que as outras especiarias, e constituíam ainda símbolo de prestígio em cozinhas ricas.”⁹

A Avó Micas usa quase só a salsa, os cominhos, o funcho e o louro, para além do uso recorrente à castanha, complemento da alimentação portuguesa na Idade Média que, com as viagens ultramarinas que originaram a primeira globalização, foi progressivamente substituída pela batata.

Muitos dos produtos mencionados foram já assumidos e integrados no nosso quotidiano. No mundo de hoje, em que a circulação de bens atingiu a escala planetária, já nem nos lembramos da verdadeira origem de alimentos como o chocolate ou de outros já referidos que são componentes de múltiplos pratos.

Através da actual globalização apoiada nas tecnologias de informação e *media*, os contactos são muito facilmente difundidos até ao nível estético.

No trabalho do chefe Silvestre, a apresentação dos pratos é tão importante como a escolha dos produtos e a sua confecção. Todas as receitas de Silvestre são documentadas numa ficha, em papel e formato digital, com indicadores de quantidades, notas de confecção, rácios e um desenho da disposição e decoração dos alimentos no prato. Tal com Adrià e todos os outros grandes chefes, concentra-se na vertente estética. A actual globalização disseminou o conceito: os olhos, antes de mais, também comem. A apresentação prefere-se minimalista; no próprio prato, maior que há alguns anos, fazem-se verdadeiras composições de cores, sabores e texturas, sendo visível a vontade de ser criativo. Este modelo estético contaminou o design de produto e a indústria. Nas feiras industriais internacionais, ganha relevo o *tableware*, que segue e serve o mesmo conceito. No presente modelo estético combina-se o apelo aos cinco sentidos, sobressaindo o olhar, o olfacto, o paladar e, em certos casos, o tacto.

^{8,9} SARAMAGO, Alfredo - “Nota final” / “Temperos” Prefácio, in RODRIGUES, Domingos - *Arte de Cozinha*. Sintra: Colares, 2001, pp. 28-29 e 22.

3 – Arte, ciência e gastronomia

A mesa e a cozinha têm sido representadas nas artes desde tempos imemoriais, representando alimentos, tanto como bem essencial, como pelo aspecto visual, como também porque a mesa representa um ponto de reunião pelos mais diversos motivos sociais. Um primeiro exemplo a lembrar é a última ceia de Leonardo da Vinci. O espaço escolhido para mostrar esta reunião de Cristo com os apóstolos não será certamente aleatório, por exemplo, no campo. Assim, mostra a importância social do encontro à volta da mesa como o lugar relacional mas também, neste caso, privado, para um encontro do que hoje designaríamos líderes de uma comunidade político-religiosa.

Umberto Eco salienta Arcimboldo porque, abandonando o “Belo dos critérios de medida, de ordem e de proporção” nos remete para a subjectividade. Considerado menor em Itália, este artista elabora “composições surpreendentes, os seus retratos, em que os rostos são compostos por objectos, vegetais, frutos e por aí além, surpreendem e divertem os espectadores.”¹⁰



Giuseppe Arcimboldo
1956 / *Water*
Óleo sobre madeira

¹⁰ Eco, Umberto - *História da Beleza*. Lisboa: Difel, 2004, p. 220.

Sobretudo a partir do período barroco, são frequentes as representações de alimentos em naturezas mortas, representando frutas, caça e outros alimentos. Em muitas destas imagens sobressai a curiosidade por alimentos exóticos que tinham chegado através da primeira globalização.

Alguns dos artistas do movimento *Fluxus*¹¹ abordaram também a alimentação. Como John Cage constatara nos anos de 1950: “Cooking is composing.” A comida, os meios orgânicos, os dejectos, prestam-se não só como matéria plástica, mas também como crítica social e política .

Através de uma abordagem sinérgica, o projecto *The Sonic Kitchen* apresenta a refeição como entendimento sensorial potenciador de interacção social. Este projecto é inspirado por artistas que trabalham a aproximação a uma “arte completa”, de unificação sensorial, tecnológica e alimentar. Destes artistas destaca-se, no contexto desta dissertação, Daniel Spoerri (*Eat Art*).

Nos finais do século xv, Leonardo da Vinci foi “Mestre de Festas e Banquetes” na corte dos Sforza. No livro *Notas de Cozinha de Leonardo da Vinci*, que corresponderá, segundo vários autores, ao texto que tem sido designado por *Codex Romanoff*, apresenta uma primeira abordagem da confecção de pratos e sua apresentação, bem como dos hábitos à mesa. No fragmento “Acerca dos Banquetes” comenta: “O meu Senhor despreza os alimentos simples que eu lhe proponho para os seus banquetes e insiste nos seus pratos bárbaros. Cabe-me ornamentá-los o melhor possível: por todo lado plantas odoríferas, libelinhas e repuxos; o som dos grilos no exterior, a água de rosas para a mesa dos comensais; ouro em pó lançado sobre os nabos (...) E, no entanto, eu trocava este ‘tudo’ pela visão de um simples prato da minha invenção sobre a sua mesa.”¹²

Num projecto integrado que elaborou para a transformação da cozinha dos Sforza, da Vinci introduz máquinas e equipamentos sofisticados, mas também um espaço onde

¹¹ Em Latim, como noutras línguas, *fluxus* significa fluxo. De forma semelhante, a palavra *flux* (em inglês) é utilizada de várias formas para significar “a state of continuous change (...) a fusion (...) a gushing of fluid from a body.” *Fluxos* é também a designação atribuída por George Maciunas ao movimento artístico iniciado em 1961-1962 que se prolongou pelos anos de 1960 e 1970, caracterizado por uma forte atitude dadaísta. Este movimento promovia a experimentação artística combinada com um activismo social e político, uma frequente celebração anarquista de mudança. As actividades da *Fluxus* resultavam, muitas vezes, nas apelidadas *Aktions* – projectos que desafiavam a definição de arte como veículo de ideias, apenas; focada nos objectos – *performances*, teatro de rua, concertos de música electrónica – em muito semelhantes ao que, nos Estados Unidos, era conhecido como *Happenings*.

¹² da VINCI, cit. por Shelag e Jonathan Routh - *Notas de Cozinha de Leonardo da Vinci*. Portugal: Terra Mágica Editores, 2005, p. 147.



Josefa d'Óbidos
1679 | Natureza Morta
Biblioteca Municipal Anselmo Braamcamp Freire, Santarém.



Daniel Spoerri
1978 | Eaten partly by: Visitors of the Biennale of Sydney

trabalhariam escultores que interviriam na decoração dos pratos, tendo mesmo o papel de esculpir produtos como nabos e beterrabas.

Leonardo interroga-se acerca das razões pelas quais Ludovico Sforza, sendo um conhecedor e mecenas da arte, mantém hábitos à mesa desajustados de um mundo renascentista em plena mudança, parecendo manter, em privacidade, práticas medievais. No fragmento “Há hábitos impróprios que um convidado à mesa do meu Amo não deve contrair”, apresenta uma listagem de conselhos, dos quais citamos alguns: “Não deve colocar no prato do vizinho partes desagradáveis ou semimastigadas da sua própria comida, sem primeiro lhe pedir autorização. Não deve limpar a sua faca às vestes do vizinho (...). Não deve retirar comida da mesa, colocando-a na bolsa ou na bota para consumo ulterior. (...) Não deve cuspir na frente do meu Amo. (...) Não deve meter o dedo no nariz ou no ouvido durante a conversação (...). E se sentir vontade de vomitar que abandone a mesa. Tal como se tiver de urinar.”¹³

Estas recomendações, que hoje nos parecem caricatas, inscrevem-se num contexto sócio-histórico em plena mudança onde não tinham ainda chegado à intimidade da habitação, considerações acerca do modo de estar e conviver à mesa. No referido livro, aparecem desenhos de da Vinci, com estudos para guardanapos, cujo uso lhe parece indispensável introduzir para que os convidados de Sforza passem a utilizá-lo como prática de higiene e promoção de boas maneiras, em lugar de recorrerem à toalha ou mesmo a animais, que conviviam com os hóspedes junto à mesa das refeições. “O meu Senhor Ludovico tem por costume atar coelhos com fitas às cadeiras dos seus comensais, para que estes possam limpar as mãos engorduradas às costas do animal, costume que considero impróprio da época em que vivemos.”¹⁴

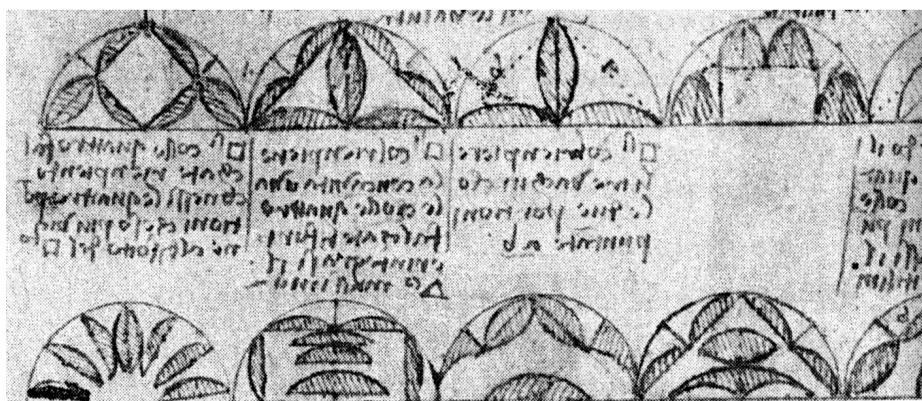
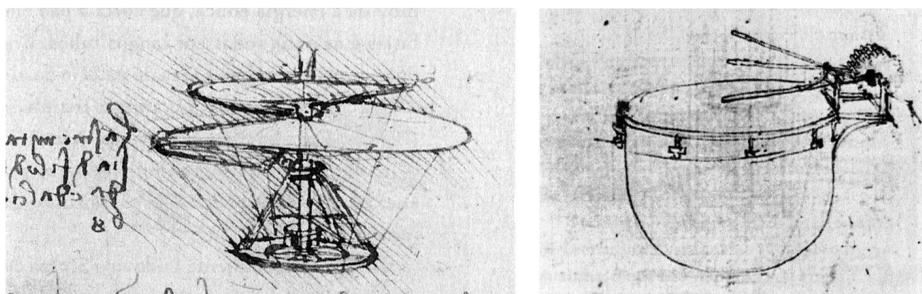
Desde a primeira publicação do *Codex Romanoff*, tem havido quem comente que da Vinci introduziu a *Nouvelle Cuisine*¹⁵. Do ponto de vista visual, no modo como pretendeu apresentar os pratos existem, de facto, semelhanças.

Podíamos hoje dizer que, na mente de Leonardo da Vinci, estavam dois termos que estariam para nascer: *gourmand*¹⁶ e *gourmet*¹⁷.

^{13, 14} da VINCI, cit. por Shelag e Jonathan Routh - *Notas de Cozinha de Leonardo da Vinci*. Portugal: Terra Mágica Editores, 2005, pp. 221-22.

¹⁵ Consultar glossário: nova cozinha, p. 75.

^{16, 17} Consultar glossário: “gourmands” e “gourmets”, p. 71.



Leonardo da Vinci.

Notas de Cozinha de Leonardo da Vinci

(em cima e à esq.) - [MsB. Fol.83v.] Acessório da “Lâmina misturadora” projectado por da Vinci para ser accionado por um conjunto de rodas dentadas e manivela, substituído o sistema do almofariz e do pilão e a sua extensa variedade de utilizações. Embora em vida da Vinci tenha tido dificuldade em encontrar algo a que pudesse adaptá-lo, Melzi recorda que trinta anos após a morte do Mestre, ainda se encontrava em funcionamento, na principal fábrica de salsichas de Milão, uma variante muito próxima deste dispositivo.

(em cima e à dir.) - [Cod.Atl. 355r-c.] Projecto de da Vinci para um tambor semimecânico (sendo as baquetas volteadas por uma roda dentada posta em acção por uma manivela) que era um dos instrumentos musicais programados para acompanhar o trabalho nas novas cozinhas por ele projectadas para Ludovico no castelo Sforza.

(em baixo) [Cod.Atl. fol. 167r. a-b.] Alguns dos projectos de Leonardo da Vinci para dobrar guardanapos. Havia outros mais elaborados sendo os guardanapos dobrados em forma de pássaros, flores e palácios.

Estes termos franceses, que não têm, ainda hoje, tradução, evocam uma hierarquia: o *gourmand* gosta da boa mesa mas também da quantidade, o *gourmet* sabe escolhê-la e apreciá-la, com sofisticação. Deste último resultaria gastronomia¹⁸ que, a partir do século XIX se relaciona com a arte de “bem-acolher”, da qual faz parte uma boa refeição em que se conjugam quantidade, qualidade e boa preparação.

Leonardo da Vinci, curioso e interessado por tudo que respeita as artes e as ciências, ao pensar em gastronomia, centrou-se em aspectos estéticos, ou seja na renovação de modos de estar à mesa – que incluíam aspectos relacionais do seu Amo e da Corte –, bem como na apresentação dos pratos e na criação de artefactos para a mesa – como mediadores simbólicos entre o seu Amo e os convidados.

No século XIX, com Brillat-Savarin, surge um primeiro contributo da ciência. A sua grande aspiração era o rigor científico, embora hoje ofereça algumas dúvidas neste aspecto. Enquadrado na sua época, continua a ser uma referência na gastronomia e nas artes da mesa, pelo que esta obra tem sido recorrentemente analisada. Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), escreveu a obra cujo título completo é *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savants*, publicado no primeiro quartel do século XIX.

Este francês, com profundo interesse por gastronomia, era advogado e político, estudou também, medicina e química. A obra de Brillat-Savarin “conheceu imediatamente o êxito, suscitou entusiasmo de Balzac, mas também a inveja de alguns, como Carême e o marquês de Cussy, mesmo o desprezo de Baudelaire. Grimod de La Reynière tinha aberto a via na literatura gastronómica, mas a ambição de Brillat-Savarin era fazer da arte culinária uma verdadeira ciência, apelando para a química, para a física, para a medicina e para a anatomia (...). Entrega-se a uma análise aprofundada da ‘mecânica’ do gosto. Discorre sobre a magreza e a obesidade, sobre a influência da dieta sobre o repouso, o jejum, o esgotamento e a morte! O seu espírito dialético leva-o a tratar o seu tema como uma ciência exacta, indo dos efeitos às causas. (...) Mas, em Brillat-Savarin há também o contista de inúmeras anedotas, o defensor da gula, de estilo elegante e não destituído de humor.”¹⁹

¹⁸ Consultar glossário: gastronomia, p. 70.

¹⁹ Consultar glossário: Brillat-Savarin, p. 61.

Muitos restaurantes incluem, hoje, verdadeiras cozinhas-laboratório. As explorações tecnológicas da gastronomia molecular, como se observa hoje, por exemplo, com Ferran Adrià, não pretendem substituir a química e a física pela arte, mas sim fornecer à arte culinária meios de expressão – novos paladares e texturas.²⁰

Certas universidades oferecem cursos de “culinologia”, através de programas que associam ciência e tecnologia. O interesse por estas questões é crescente, dado o reconhecimento do contributo da alimentação para o bem-estar. A ciência alimentar nem sempre se interliga com questões estéticas ou da arte culinária, focando, preferivelmente, a saúde.

Uma breve reflexão, mostra-nos que nem só as tecnologias ligadas a ciências como a física, a química ou a biologia, estudam o ramo alimentar e influem na cozinha e na gastronomia. As ciências sociais e humanas também se dedicam a estas áreas.

Segundo a sociolinguística, os termos surgem porque algo precisa de ser nomeado e, assim, diferenciado relativamente a outras coisas existentes e socialmente conhecidas e utilizadas e que, portanto, já entraram no domínio de dada língua, tendo uma designação que lhe é própria. Segundo Roland Barthes, “não entra nada na língua que não tenha sido experimentado pela fala, mas, inversamente, não é possível nenhuma fala (isto é, não corresponde à sua função de comunicação) que não seja proveniente do ‘tesouro’ da língua. Este movimento é ainda, pelo menos parcialmente, o de um sistema como o da alimentação (...). A língua é elaborada, não pela ‘massa falante’, mas por um grupo de decisão.”²¹

A propósito destas questões, notamos que em francês, as palavras *gourmand*, *gourmet* eram usados indiferenciadamente até ao século XVIII. De sucessivas renovações, resultou o refinamento estético da gastronomia e, conseqüentemente, dos paladares, fazendo redefinir o conceito de *gourmet*, distinguindo-o e passando-o para um nível superior na arte e na estética gastronómicas.

Em Portugal, já Domingos Rodrigues tinha caminhado no sentido da linguagem culinária *gourmet*. Mas, ainda hoje, a cozinha comum, caseira ou profissional, é, salvo casos raros, *gourmand*. Associa a qualidade dos sabores da arquitectura gastronómica à abundância e fartura; não inclui preocupações estéticas na apresentação dos pratos.

O que se quererá dizer quando se refere “os olhos também comem”? Talvez a abundância e o “apetitoso” como mais-valias associadas a sabores e dir-se-ia aos olhos, tenha surgido de tempos pouco favorecidos economicamente. Fernando Rosas considera que, em Portugal, o

²⁰ “Rapprocher la science et la cuisine” - <http://www.pierre-gagnaire.com/index-fr.htm> (visitado em 06 de Agosto de 2008).

²¹ BARTHES, Roland - “Seguido de elementos semiológicos” in *O Grau Zero da Escrita*. . Lisboa: Edições 70, 1971, p. 108.

desenvolvimento tardio da industrialização, nas décadas de 1930 / 1940, sem o apoio essencial de uma reforma agrária, provocou “falta de comida, matéria-prima e mão de obra”, bem como de consumidores. No capítulo “Moral e pouca comida”, comenta: “havia mesmo uma espécie de discurso acerca dos ‘benefícios morais do salário modesto’, meio para evitar que o operário o gastasse, sem critério, na taberna ou noutras ‘perversões’.”²²

Em França, no século XVI, alteram-se práticas culinárias e rituais da mesa. Atenta aos rituais, notar-se-á brevemente, como, a título de exemplo, as “50 maneiras cortesas de estar à mesa”, como a que refere o *Tratado de bom servir de la Riva*, do século XIII: “quem partilhar o mesmo prato com uma senhora deve partir-lhe a carne e mostrar-se atento e cortês...” Hábito inverso ainda se pode observar hoje em ambientes rurais, em que a mulher prepara “servilmente” o prato do homem desde a sua confecção à forma facilitada como ele o degusta ou devora. Foi em 1505, que se introduziu o uso da toalha de linho, o acompanhamento musical, já sem as trompetas marciais medievais, assim como o uso do garfo aparece na corte de Henrique IV e os copos de vidro de murano substituem os copos de metal e, imagine-se, são introduzidos os lavabos com água perfumada para o ritual da lavagem das mãos, bem como são introduzidos os arranjos de folhas nas mesas.

Em Portugal as experiências de vanguarda, como a de Domingos Rodrigues, foram casuísticas. Inscrevem-se na Corte ou em meios economicamente abastados, como podemos observar na imponente baixela, em prata, desenhada por Bordalo Pinheiro para o Visconde de São João da Pesqueira. Este conjunto relaciona-se, também, com uma visão local das artes da mesa.²³

O surgimento de escolas foi muito tardio neste país. A cozinha de autor, como se observa em Silvestre, vem introduzir uma arquitectura gastronómica mais refinada e inventiva na confecção, bem como a vertente estética na apresentação: aposta em introduzir uma linguagem culinária *gourmet* e em incentivar, nos clientes, apetências com esta mesma qualidade.

²² Isto não implica que, como até hoje, se confeccionassem refeições de festa, mas nestas, como do dia-a-dia, permaneceu, em Portugal, a vontade de mostrar a abundância aos convivas, contrariando a carência do início do século XX. ROSAS, Fernando - “A ‘Indústria Nacional’”, in Mattoso, José - *História de Portugal*, vol. VII, Lisboa: Círculo de Leitores, 1994, pp. 61 e 94.

²³ SARAMAGO, Alfredo - “Situação da arte da cozinha nos finais do século XVII” Prefácio, in RODRIGUES, Domingos - *Arte de Cozinha*. Sintra: Colares, 2001, pp. 11



Rafael Bordalo Pinheiro

(esq.) Talher de sobremesa / Talher de peixe. Produtor: Reis & Filhos, 1899-1904. Baixela do Visconde de S. João da Pesqueira.

(dir.) Floreira. Produtor: Reis & Filhos, 1899-1904; ourives: Guilherme Soares. Prata branca e dourada 8333/1000 – Javali, Porto: 1887-1937; 68,5x33,4x33,4 cm. Baixela do Visconde de S. João da Pesqueira; propriedade da Diocese do Porto.

A esta orientação estão ligadas as lojas de mercearia fina, designadas *delicatessen*²⁴ ou *gourmet*, que têm vindo a emergir recentemente, a par da cozinha de autor e de novas apetências de um público português mais informado e viajado.

No entanto, em Português, há ainda uma outra questão linguística no contexto gastronómico que permanece inalterável. A palavra “esquisito” ainda significa “estranho”, diferentemente de palavras pares noutras línguas que, do ponto de vista etimológico, têm origem no Latim, *exquisitus* (raro, excelente). Deste termo resultaram: *exquis* (francês) *exquisite* (inglês) ou *exquisito* (espanhol), etc., que se prendem com sofisticação dos sabores, elegância e refinamento, aspectos desde há muito explorados na culinária, primeiramente em França, mas também, depois, noutros países. Em português a palavra degenerou e, da sua aplicação à alimentação resulta, por exemplo: “esquisito de boca” – estranhar certas comidas – que se opõem a “ter boa boca” – comer de tudo. Assim, do ponto de vista sociolinguístico, poderá observar-se que a subtilidade, a raridade e a excelência dos paladares não tem sido assunto relevante na cozinha portuguesa.

²⁴ Consultar glossário: “*Delicatessen*”, p. 67.

A antropologia remete-nos para as relações humanas que, neste caso, transportamos para a mesa. Segundo Marc Augé, designa-se “simbólica a relação representada e estabelecida com os demais, a relação de complementaridade (...) A antropologia está essencialmente preocupada com a questão do sentido, na medida em que, do ponto de vista do antropólogo, o sentido é o sentido social, a saber, o sentido directamente prescrito ou indirectamente significado das relação dos homens entre si.”²⁵

À volta da mesa, a propósito de uma refeição, desenvolvem ou promovem-se um variado leque de encontros sociais e de relações humanas. Em família, em muitos países, não sendo Portugal excepção, a mesa continua a ser um pólo relacional importante. No quotidiano é lugar de conversa, de educação, de negociações, de entendimentos e desentendimentos de gerações, de consolidação de relações ou afastamento. Em dias de festa e grandes encontros da família alargada ou de amigos, à volta da mesa, estes aspectos podem incluir-se e alargar-se no núcleo presente, podendo dar-se, também, novos encontros e construção de novas relações recíprocas, mas não necessariamente simétricas. Em torno da mesa discutem-se grandes e pequenos negócios financeiros, bem como temas políticos. A mesa e a refeição são também centro de promoção de encontros amorosos, lugar onde despertam sentimentos e sentidos.

A propósito desta última consideração, em *Physiologie du Goût*²⁶, Brillat-Savarin, introduzindo um aforismo, considerou a existência de um sexto sentido que agiria em função da mesa e da refeição para: o sentido generativo ou amor físico. “O tacto rectifica os erros da vista; o som, através do discurso, torna-se o interprete dos sentimentos; o paladar é apoiado pela vista e olfacto; a audição compara sons e aprecia a distância; o sentido ‘generativo’ apodera-se dos órgãos de todos os sentidos.”

Centramo-nos em Augé, preferivelmente. À mesa, definem-se relações simbólicas “relações pensadas e instituídas entre os indivíduos, relações que surgem sob o signo da necessidade, desde o momento em que o pensamento do indivíduo por si só, é impossível.” A mesa da refeição é, pois, um lugar simbólico, “estabelece uma relação de complementaridade” entre seres e realidades.²⁷

²⁵ AUGÉ, Marc - *Hacia una Antropología de los Mundos Contemporâneos*. Barcelona: Gedisa, 1996, pp. 83-84.

²⁶ BRILLAT-SAVARIN - *Physiologie du Goût*, edição electrónica publicada por eBooks@Adelaide, disponível em formato HTML cedido por por Steve Thomas. (última actualização em 29 de Abril de 2007).

²⁷ AUGÉ, Marc - *Hacia una Antropología de los Mundos Contemporâneos*. Barcelona: Gedisa, 1996, pp. 39 e 147.

Daqui a importância das artes da mesa e da culinária, pois constituem, em si mesmos, mediadores simbólicos entre quem toma uma refeição. Foram, desde há muito, promovidas ao estatuto de arte, como já fomos referindo anteriormente. Neste fragmento de texto acrescentamos algo mais, tomando como suporte o conceito de arte, segundo Bourriaud: “a arte é uma actividade que consiste em produzir relações com o mundo com a ajuda de signos, formas ou objectos.”²⁸

Na perspectiva da antropologia, temos em conta não apenas o produto final (os signos – os pratos confeccionados, a mesa posta), mas também o facto de estes serem mediadores simbólicos e produtores de relações humanas. Consideramos também os processos que nos levam até à mesa, aqui mostrados através do modo como os três protagonistas deste texto procedem, os meios, as técnicas e as tecnologias a que recorrem para confeccionar e apresentar os pratos, como contributos para materializar a cultura sua contemporânea. Pretendendo estabelecer pontes entre a arte e a ciência, novamente nos apoiamos num conceito proposto por Bourriaud. Entende que a arte relacional é um “conjunto de práticas artísticas que tem como ponto de partida teórico e prático preferencial o conjunto de relações humanas e o seu contexto social, relativamente ao espaço autónomo e privativo”, considerando também que estética relacional é uma teoria que “consiste em avaliar as obras de arte em função das relações humanas inerentes, bem como aquilo que produzem e suscitam.”²⁹

O chefe catalão Ferran Adrià, apresentado pelo *New York Times* e pelo *Le Monde* como o novo génio da cozinha mundial – o espanhol que apresentou ao mundo a chamada “cozinha molecular” –, encontra-se, hoje, no centro da controvérsia que lhe denuncia a utilização de gelificantes, colorantes e outros aditivos na produção de pratos emblemáticos, como as famosas espumas ou gelatinas quentes.

Em meados da década de 1990, começava a “cozinhar-se” um novo estilo de cozinha. Hoje, este estilo está plenamente consolidado e define-se por linhas de orientação das quais se destacam: “(...) a investigação afirma-se como uma nova característica do processo criativo culinário”; “Cria-se uma linguagem própria, cada vez mais codificada, que em algumas ocasiões estabelece relações com o mundo e a linguagem da arte”; “A descontextualização, a ironia, o espectáculo, a *performance*, são completamente lícitas, sempre que não sejam

^{28, 29} BOURRIAUD, Nicolas - *Estética Relacional*. Córdoba, Buenos Aires: Adriana Hidalgo Editora: 2006, pp. 135 e 142.

superficiais, mas sim correspondendo, ou estando conectadas, a uma reflexão gastronômica.”³⁰

No *El Bulli*³¹ – o restaurante de Ferran Adrià escondido na costa catalã –, uma refeição parece romper com os cânones a que estamos habituados, através dos desfiles delirantes de formas, sabores e aromas que brincam com os nossos sentidos, como “um ‘caviar’ que sabe a frutas, uma ‘tapioca’ de presunto, iogurtes crocantes, whisky em pastilhas, crocantes de cogumelos ou um chupa-chupa de chocolate, limão e café.”³²

Muitos dos novos chefes recorrem hoje à ciência, não apenas pela procura da compreensão da cozinha, mas também no sentido da criação de novas formas de cozinhar. “Restaurant kitchens are sometimes outfitted with equipment adapted from scientific laboratories. And then there are hydrocolloids that come in white bottles like chemicals.”³³ Arte, ciência e cozinha mostram-se, assim, indissociáveis, não obstante os detractores encontrarem aqui alguma incongruência. Ainda que nunca tenha escondido a importância da química e da física na sua cozinha, quando apelidado de “meio artista meio cientista”, Adrià reclama que o que interessa é brincar com os conceitos e desconstruir a cozinha tradicional, “a cozinha é cozinha, um cozinheiro é um cozinheiro.”³⁴

^{30, 31, 32} “El Bulli: o restaurante onde o mundo inteiro quer ir jantar” in *Life*, Jornal de Notícias. n.º 50066, 27 de Abril de 2006, pp. 8-13.

El Bulli: nome do restaurante onde, em 1983, aos 21 anos, Ferran Adrià foi estagiar, e que assume sozinho a sua chefia, em 1986. *El Bulli* foi fundado nos anos 60, como bar de praia, por um casal de alemães, cujo nome era um diminutivo de seu *bulldog*.

³³ “Food 2.0: Chefs as Chemists” - *Nouvelle Chimie*, *The New York Times*.

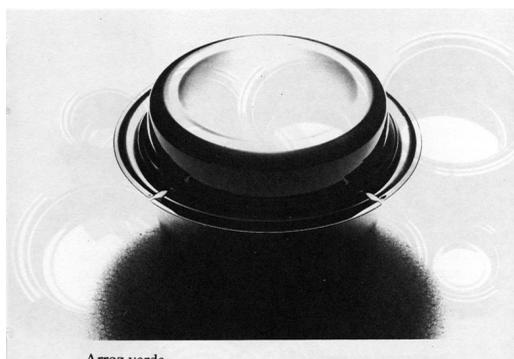
http://www.nytimes.com/slideshow/2007/11/05/science/20071106_FOOD_SLIDESHOW_9.html (consultado em 20 de Novembro de 2007).

³⁴ “Um dia na cozinha com Ferran Adrià” in *Pública*, 22 de Junho de 2008, p. 32.



Tony Cenicola
2007 | *Nouvelle Chimie*
The New York Times

No livro *Das Coisas Nascem Coisas*, Bruno Munari refere que “qualquer livro de cozinha é um livro de metodologia projectual.”



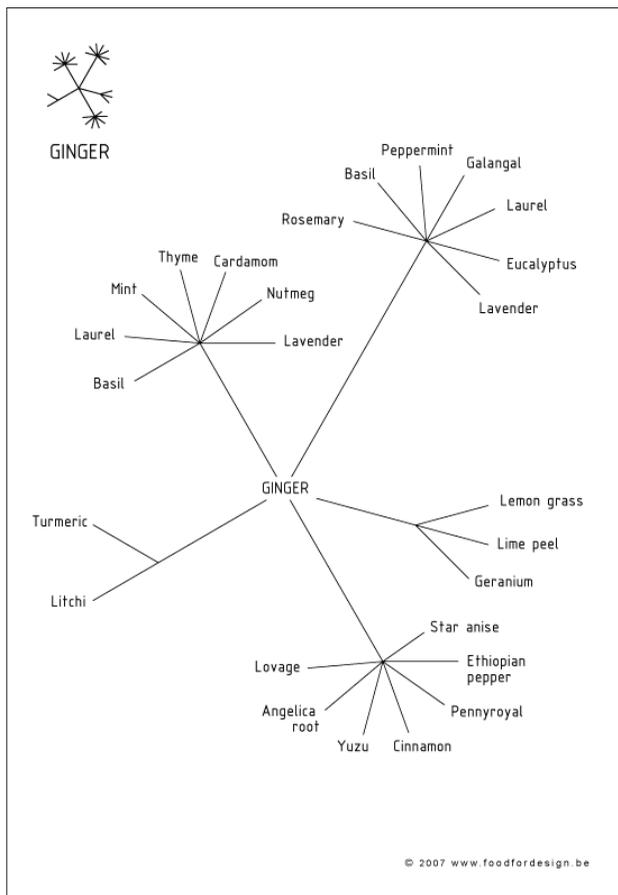
Arroz verde

- 1 — Moa-se, conjuntamente, uma grande quantidade de presunto gordo e cebola.
- 2 — Ponha-se ao lume com um fio de azeite, deixando alourar.
- 3 — Lavem-se bem alguns espinafres, sequem-se e cortem-se finos.
- 4 — Cosam-se em bastante água.
- 5 — Juntem-se ao presunto e à cebola alourada.
- 6 — Deite-se na mistura um pouco de caldo e tempere-se com sal e pimenta.
- 7 — Deixe-se ferver mais um pouco.
- 8 — Junte-se o arroz e deixe-se continuar a cozedura, juntando lentamente um pouco de caldo.
- 9 — Tire-se do lume quando o arroz estiver no ponto.

Qualquer livro de cozinha é um livro de metodologia projectual.

Bruno Munari
Arroz verde
in MUNARI, Bruno
Das Coisas Nascem as Coisas

Nos dias de hoje, o que este autor refere transporta-nos para dois projectos belgas: *Foodpairing tree: interchangeable (Food For Design)* e *Feeding (Foam)*. No primeiro caso trata-se de compreender e explorar as propriedades físico-químicas das matérias-primas / ingredientes e aplicar este conhecimento na área de projecto (design).



Food for Design
Ginger (Foodpairing Tree | Interchangeable | Spices)
in <http://www.foodpairing.be/>
(consultado em 12 Junho de 2008)

No segundo projecto entende-se “food gathering as art, preparation as design-science, consumption as a social celebration and distribution as participatory economics. Beside being self-taught cooks and foodies, we are authentic 'food geeks'. With our keen interest in culinology (or the 'science of deliciousness'), as well as the social and economic aspects of food, we work to demystify the processes of food and food systems.”³⁵



[FOAM]

Feedign

in <http://www.fo.am/image/tid/213>

(consultado em 24 Junho de 2008)

Em Portugal, no âmbito desta dissertação e porque apresenta, à semelhança de *Mais Olhos que Barriga*, como resultado do trabalho – um livro –, salienta-se o projecto *Fabrico Próprio*. Este define-se como um projecto pluridisciplinar dedicado à pastelaria semi-industrial portuguesa, à sua relação com o design e à importância deste universo na cultura e sociedade portuguesas. No domínio das imagens e da comunicação visual, a escolha foi pelo levantamento e arquivo fotográfico mas, a ilustração ocupa um lugar destaque nos temas “Doces recordações” e “Espécies raras”.

³⁵ “Feeding” in <http://www.fo.am/feeding> (consultado em 24 de Junho de 2008).



Guida Casella (especialista em Ilustração Arqueológica e Ilustração Médica)
2008 / *Espécies raras*
in PEDRITA (Rita João, Pedro Ferreira);
DUARTE, Frederico - *Fabrico Próprio: O Design da Pastelaria Semi-Industrial em Portugal*.
Pedrita (Rita João, Pedro Ferreira),
Frederico Duarte, 2008.

No livro *Estética Relacional*, Bourriaud salienta a necessidade de encontrar novas ferramentas para pensar, reflectir e entender a arte actual, referindo-se a *performances* e outras formas de arte relacional, considerando que estas não têm a eficácia pretendida pelo autor se não tiverem participantes. Nesta dissertação associa-se a de apresentação dos pratos à arte – produção de signos – e as artes da mesa a *performances* rituais³⁶ que implicam relações.

³⁶ Estas *performances* rituais implicam aspectos diferentes, conforme se trate de uma refeição como momento de confluência familiar, ou num restaurante para negócios, abordagem de assuntos políticos, ou encontros amorosos. Em nada se relacionam com repetição de gestos ou actos. Têm em comum o momento de encontro em que, habitualmente, alguém que assume (ou negocia assumir), ainda que implicitamente, o centro *performance* e pretende ser reconhecido como tal pelos demais. Incluem, também factores estéticos de que pode depender a eficácia da *performance*: a encaenação da mesa, a apresentação dos pratos, preferências gastronómicas culturais, o vestuário dos presentes.

Em família constrói-se, revitaliza-se, a identidade e história do grupo. Nos outros casos, geram-se ou negociam-se ligações sociais (nomeadamente amorosas); em negócios e política estão em jogo capitais simbólicos, sobressaem intercâmbios e contratos, não apenas no domínio financeiro, mas também no simbólico.

AUGÉ, Marc - *Hacia una Antropología de los Mundos Contemporáneos*. Barcelona: Gedisa, 1996.

Como se tem procurado salientar, desde o momento que se refere Domingos Rodrigues, estes territórios têm vindo a envolver, crescentemente, investimento estético. Descrevem-se as reuniões familiares em casa da Avó Micas, onde a refeição, desde há muito, nos domingos de Inverno, se resume à tradição do arroz sarrabulho (sangue de porco coagulado). Aqui, a refeição é servida toda ao mesmo tempo e só há um prato. Além do tacho com o arroz, distribuem-se pela mesa pequenas travessas com rojões, bifes de fígado, batatas salteadas com uma pitada de cominhos, castanhas assadas, chouriço verde (o que significa fresco), tripa enfarinhada – os dois anteriores cortados em pequenos troncos de três a cinco centímetros, belouras – cortadas da mesma forma mas em rodelas de meio centímetro –, e vinho verde branco.

Nestas pequenas travessas distribuem-se de forma aproximadamente igual, um pouco de cada ingrediente de forma a que todos na mesa consigam uma proximidade confortável à sua gula. Espera-se que a Avó Micas se sente e se sirva e o barulho dos talheres e da conversa impera. Os participantes servem-se a si próprios para os pratos individuais e decidem e gerem as suas preferências e ritmos de alimentação.

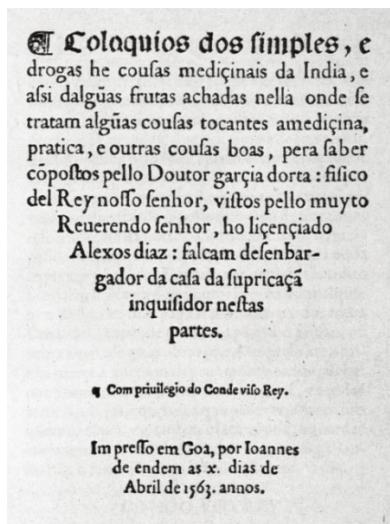
De maneira bem diferente se caracterizam os “jantares de degustação” do chefe Silvestre. Existe sempre um agendamento atempado e os participantes não têm acesso à ementa até se sentarem à mesa. Normalmente é necessário uma inscrição nestas refeições, que tem um número limitado de participantes. A título de exemplo de uma refeição destas, seleccionou-se o respectivo menu: “*amouse bouche: quenelle* de lavagante com pão de especiarias e azeite de baunilha; entrada fria: cavala marinada em vinagre de arroz com *cocktail* de saladas; entrada quente: pêra em vinho tinto com queijo da serra e morcela; prato de peixe: filete de salmonete com *risotto* de espargos verdes e laranja; desenjoativo: sorvet de limão com ar de espumante; prato de carne: *magret* de pato folhado com *chutney* de manga em cama de legumes salteados; sobremesa: *brick* de framboesas frescas em seu *coulis* com *sorvet* de laranja com erva cidreira.” Aqui percebemos a presença de seis momentos distintos. Antes de cada um, o chefe vem até à mesa, fardado, indica e explica aos participantes o que vão degustar e como são confeccionados os pratos, (assim como traduz o vocabulário específico e termos próprios), acompanhado pelo enólogo que sugere, por sua vez, um vinho diferente para prova em cada um destes momentos. Os pratos são servidos individualmente aos participantes, a louça está geralmente muito quente (no caso dos pratos quentes); os ingredientes no prato são cuidadosamente apresentados e reflectem um estudo de composição formal e cromática. Ainda que estas refeições representem, em si mesmas, os conceitos tanto *gourmet* como *gourmand*, existe uma preocupação em equilibrar e compensar os momentos mais “pesados” da *performance* com outros mais “dietéticos”. Por vezes, a refeição é acompanhada por momentos musicais (à semelhança da Idade Média), ou

apontamentos literários. Antes que os participantes se retirem, o chefe volta por último à mesa e agradece a presença de todos. Por esta altura é usual formar-se uma conversa com perguntas e esclarecimentos.

Entende-se, como conclusão, que a estética e a ciência culinárias implicam níveis interdependentes, mas sem hierarquia. Na ciência incluímos a física e a química na confecção e, as ciências sociais no que respeita o vocabulário, as relações humanas – a promoção ou consolidação de relacionamentos sociais aos mais diversos níveis, convivial, político, de negócios, intimidade, erotismo. Em restauração, o capital simbólico do chefe também influi, assim como, em certos meios, comprar em lojas *gourmet*, também influi na capitalização simbólica. Todos estes pontos se inter-relacionam com as artes, na encenação estética da mesa e na produção de signos – na apresentação da própria mesa e dos pratos – que inclui apelos sensoriais, texturas, cores e combinação destes elementos entre si.

4 – Cozinha e edição

No âmbito da primeira globalização, Garcia de Orta foi um dos cientistas que estudou plantas simples, europeias e vindas de outros continentes. Escreveu o livro *Colóquios dos Simples e Drogas e Cousas Medicinais da Índia, e assi dalgumas frutas achadas nella, onde se tratam algumas cousas tocantes a medicina prática, e outras cousas boas pera saber*.



Garcia de Orta

Goa / 1563

Frontispício (esq.) e ilustração interior (dir.) do livro *Colóquios dos simples e drogas he cousas medicinais da Índia e assi dalguas frutas achadas nella onde se tratam dalguas cousas tocantes a medicina, pratica, e outras cousas boas pera saber*.

Do ponto de vista gráfico, salienta-se a caligrafia, bem como a presença de algumas ilustrações que representam produtos vegetais alimentares.

Na Idade Média, foi criada a Academia Real de Belas Artes da Antuérpia, considerada, hoje, a primeira escola de Belas Artes. Como hoje sabemos, as escolas são um meio de difusão de conhecimentos. Uma das áreas de ensino eram as artes gráficas, que se manteve até meados do século XX. Só muito recentemente, na Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto, se alterou um curso com esta designação (Design de Comunicação / Arte Gráfica) para Design de Comunicação, apenas.

A designação “arte gráfica” estava inicialmente ligada a um desenho ilustrativo realista, com inerentes destrezas técnicas, intimamente ligado a técnicas de impressão como a litografia e a serigrafia.

No século XVIII, as Ciências Naturais estabelecem pontes com a ilustração. Em fase anterior ao aparecimento da fotografia, os estudos das Ciências Naturais necessitavam de suportes gráficos que descrevessem de modo realista os vários exemplares analisados. Assim, o surgimento de cursos de artes gráficas, sobretudo em escolas do Norte da Europa, acompanhavam a par e passo o das Ciências Naturais que emergiram na mesma área geográfica. Retomam-se e aprofundam-se estudos renascentistas. Linneaus foi um dos primeiros cientistas, anteriores ao aparecimento da fotografia, que estudou detalhadamente plantas e animais. No livro *Systema Naturae*, classifica milhares de espécies botânicas e zoológicas. Este mesmo cientista sueco, fazia desenhos de terreno, alguns dos quais são hoje conhecidos. As publicações destes estudos, tal como os de outros autores naturalistas, eram ilustrados por artistas gráficos.

Estas ilustrações, tal como outras renascentistas, não se destinavam directamente a livros de cozinha. No entanto, representavam alimentos e, algumas, mais tarde, foram reutilizadas para ilustração de livros de cozinha. Talvez por não se enquadrarem no domínio das belas artes e do design, estes artistas gráficos não assumiam autoria, pelo que não assinavam os desenhos, tornando hoje difícil identificá-los.

Isabel Mendonça, em *Zoologia e botânica do Brasil: desenhos de historia natural*, cita dois códices pertencentes à Biblioteca Pública Municipal do Porto: “a descrição Landi, embora já sem os desenhos que inicialmente a acompanharam, revela interessantes aspectos da vivência deste arquitecto bolonhês no interior da Amazónia; as coloridas aguarelas, muito provavelmente realizadas pelos desenhadores de Alexandre Rodrigues Ferreira, ilustram o fascínio deste mundo distante que assim se revela aos olhares interessados do velho continente, em finais do século XVIII.”³⁷

Observando as ilustrações que esta autora menciona, constatamos ingenuidade associada a preciosismo técnico, o que denota a ausência, em Portugal, de escolas de Artes. Os “desenhadores”, como refere esta autora, iam para o terreno registar os objectos de estudo, desempenhando um papel semelhante, ao que mais tarde, tiveram os fotógrafos de reportagem.

³⁷ MENDONÇA, Isabel M. G in *Zoologia e botânica do Brasil: desenhos de historia natural*. Biblioteca Pública Municipal do Porto, 2000, p. 15.



in COUTRINE, Robert J.
Larousse Gastronomico, vol. I



Bananeira da terra: *Musa X paradisiaca* L. (prov. Sp.)
in *Zoologia e botânica do Brasil: desenhos de historia natural*.

No domínio da edição, as técnicas e as tecnologias determinam, até hoje, tipologias. Se as artes gráficas estiveram dependentes do surgimento da imprensa ou do recurso à litografia, mais tarde, a introdução da impressão *offset* com sucessivas actualizações, veio introduzir novos meios e paradigmas no projecto editorial. A isto se acrescem hoje os domínios digitais. Em conjugação com estas questões técnicas, a própria ilustração, nos mais diversos campos, vai-se também transformando. Quando surge a fotografia – acontecimento que marca uma viragem no domínio de todas as artes –, a ilustração já não necessita de ser mimética. Entra-se progressivamente nos domínios da descoberta, da interpretação e da especulação, tal como aconteceu nas artes plásticas.

Em livros de cozinha, ainda hoje a fotografia é um recurso corrente. Em *ABC dos Sabores Portugueses e Mais Alguns*, o fotógrafo Jean-Marie del Moral, recorre, tal como outros autores contemporâneos, à fotografia. Em conjunto com o projecto gráfico de F. Lopes, Moral reduz a importância da apresentação realista do prato, optando por uma imagem menor; entretanto, nos separadores entre as receitas, as imagens até à margem são interpretativas, contextualizando lugares onde se compram alimentos, ou exaltando a forma e textura dos mesmos.



(esq.) **Jean-Marie del Moral**
2005 | in *ABC dos Sabores Portugueses e Mais Alguns*

(dir.) **Edward Weston**
1931 | *Cabbage Leaf*

Michael Hudler

2008 / in *Kotchen mit Alkohol: rezepte und interviews*



O projecto *Open Source Publishing: design tools for designers* é um *blog* operado a partir de Bruxelas pelo grupo *OSP (Open Source Publishing)*. Neste grupo de trabalho questionam-se políticas comerciais, modos de consumo e uso de vários *software* para edição. O *software* existente no mercado inclui ferramentas indispensáveis, mas que impõem limitações: "the choice of tool is never in your own hands. (...) What if we would want to adjust, reinvent, change, alter our tools? In proprietary software, those forms of use are prevented by extremely restrictive licenses. How could we even understand what software does to design aesthetics and working patterns without being able to step away from them to try out different ways of making things?"

Consequentemente, este projecto advoga o consumo consciente e o recurso a *Open Source Software*. O grupo *OSP* tem vindo a realizar eventos interactivos que designam de *Parties*. Por se enquadrar no contexto desta dissertação, salienta-se aqui o projecto *Quatre/Quartz Print Party* (14 de Abril de 2008), realizado em parceria pelo *Multimedialab* da *Erg (École de Recherche Graphique, Bruxelas)* e animado pelo grupo *OSP* (Femke Snelting, Harrisson e Pierre Huyghebaert). Apresentando como pretexto receitas de cozinha, este projecto incluiu a realização do estudo gráfico e a impressão de um *booklet*. Seguiu-se uma refeição convivial entre participantes, convidados e professores do *Multimedialab*.



Quatre/Quarts: multi track Print Party
2008 / Open-course/Open-source
A free software one-day event
Erg (École de Recherche Graphique, Bruxelas)

Como projecto gráfico editorial, *Mais Olhos que Barriga* propõe uma dimensão análoga aos conteúdos produzidos, alimentados com o registo da ilustração.

Neste domínio, destaca-se o livro *The Culinary Heritage of Austria* da designer austríaca Marion Mayr. A escolha e utilização da tipografia, bem como a grelha editorial que se projecta como mancha geométrica ritmada (graficamente assumida nas páginas e na capa), notam uma atenção gráfica pouco habitual nos livros de receitas. Por isto é exemplo de um trabalho que se dirige não apenas a um público gastronómico mas também ao que encontra no projecto editorial um novo entendimento dos conteúdos.



Marion Mayr

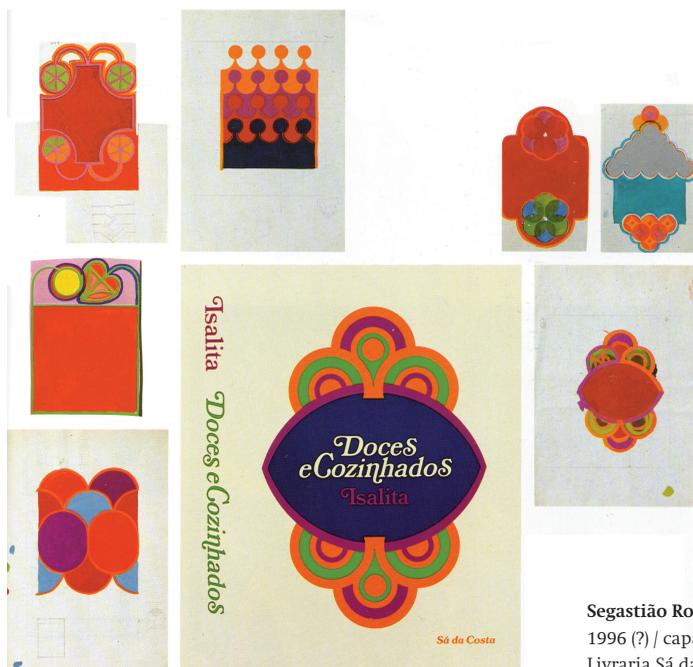
2003 / *The Culinary Heritage of Austria*.

Deste modo, *Mais Olhos que Barriga* procura uma alternativa na forma de construção, organização e apresentação dos conteúdos, no sentido da captação de novos públicos de receituários.

Quando os livros de cozinha procuram insistentemente, na fotografia, a forma de ilustrar as palavras e os sabores, a ilustração – como uma escrita de antónimos – apresenta, neste trabalho, um extensão intrínseca entre arte e comércio, construída por quem encontra liberdade na resolução de fronteiras visuais e preenche um espaço ditado regrado, transversal aos três protagonistas através da inventividade e do seu valor acrescentado.

Tiago Albuquerque representa esta escolha através de uma linguagem e recriação próprias, que denunciam, nos seus desenhos para este projecto, uma referência ao espírito e iconografia do designer português Sebastião Rodrigues. O trabalho deste autor caracteriza-se pela pesquisa individual sobre uma certa forma pessoal de portugalidade, “o humor-ironia, o traço mais subtil e mais indelével do seu desenho e da sua lucidez, ou, (...) aquilo a que ele chamou o gosto do jogo na arte de criar (...)”³⁸

Como projecto inserido no curso de Design da Imagem, este propõe, à semelhança do gastrónomo, um trabalho essencialmente de produção na escolha dos participantes que se assumem em concordância com as palavras de Sebastião Rodrigues, “além da parcimónia, também utilizo a alegria, um certo olhar, o jogo, (...) tentando que a comunicação tenha a mais limpa emissão e a mais clara recepção (...) O imprevisto, e até o imprevisto, está sempre, creio eu, presente naquilo que faço.”³⁹



Sebastião Rodrigues
1996 (?) | capa *Doços e Cozinhados* Isalita.
Livraria Sá da Costa Editora
247x380 mm

³⁸ PIRES, José Cardoso in *Sebastião Rodrigues: designer*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1995, p. 15. 39

³⁹ RODRIGUES, Sebastião in *Falando do Ofício*. Sociedade Tipográfica, Lisboa, 1989.

5 – O livro *Mais Olhos que Barriga*

Como referido anteriormente, o livro *Mais Olhos que Barriga* propõe-se, à semelhança do gastrónomo, como um trabalho de produção na recolha e mistura de condimentos que definem as receitas e a sua identidade geográfica. Pretende-se uma dimensão visual gráfica análoga aos conteúdos, promovidos pelo registo da ilustração, que procura uma alternativa na forma de construção, organização e apresentação temáticas, no sentido da captação de novos públicos de receituários. A construção de objectos entende-se como exercício de meio de exposição / divulgação e veículo cultural simbólico, para uma projecção da identidade gastronómica portuguesa.

Este projecto é pensado, primeiramente, como objecto inserido no âmbito da investigação deste curso de mestrado. Por ocasião da primeira apresentação intercalar dos projectos de investigação, Luís Camanho, discente deste curso e autor do projecto de investigação *Plana: publicações de periodicidade irregular*⁴⁰, realizou o convite para publicação ao projecto *Mais Olhos que Barriga*. Deste modo, o projecto mantém a sua intenção inicial de resposta ao curso de Design da Imagem permitindo, no entanto, possíveis alterações na fase posterior de edição.

– A escolha dos autores

Com base na gastronomia tradicional portuguesa, o primeiro desafio encontrado foi o da escolha do “cozinheiro”, autor das receitas do livro. Esta primeira escolha, apresentação do projecto e contacto foi dirigida ao chefe Miguel Castro e Silva, considerado “um dos chefes portugueses mais conceituados no âmbito na criação gastronómica”⁴¹. Acerca da sua cozinha comenta: “Quem comer deste cachaço de porco terá de se predispor a aceitar sabores fortes, nada envergonhados da cozinha rural portuguesa, daqueles que pedem um vinho tinto que dê luta.”⁴² Este chefe mostrou-se disponível e receptivo ao projecto mas, com base na sua experiência de construção de um livro de receitas, as limitações de tempo não permitiram a sua colaboração.

Neste momento recomeça-se a procura do protagonista e autor das receitas do projecto. Este plano transforma-se pelo contacto com o primeiro livro de cozinha publicado em Portugal –

⁴⁰ Pequena estrutura editorial.

^{41, 42} PACHECO, João in “O chefe e a sua receita”, *Fugas*, Jornal Público, 2006, p. 16-17.

a obra *Arte de Cozinha* do autor Domingos Rodrigues – e com a percepção de que as receitas desta publicações seriam quase desconhecidas, ainda que a editora Colares, em 1999, as tenha reeditado. Este encontro de acontecimentos no decorrer do processo de investigação decide a norma da autoria das receitas. Pretende-se, agora, três momentos distintos do receituário português: Domingos Rodrigues, Maria Rodrigues, chefe de cozinha de um restaurante familiar na região do Alto Minho e Silvestre Inácio, representante da nova geração de chefes escolarizados em Portugal e conhecedor do trabalho de Maria Rodrigues. Estes autores representam também, como referimos no primeiro fragmento desta dissertação, diferentes contextos temporais e sociais, .

Ao nível das imagens a procura orientou-se por uma “certa forma de portugalidade” que encontramos no ilustrador Tiago Albuquerque, autor que, desde logo, mostrou participação e entusiasmo pelo projecto.⁴³

– A construção gráfica editorial

Ao nível da estrutura projectou-se uma adaptação da organização e apresentação do desenvolvimento temático da obra *Arte de Cozinha*, já que este livro determinara a reelaboração do projecto.

Porque as limitações de tempo foram, mais uma vez, decisivas nas opções tomadas, tornou-se necessário definir o estudo gráfico previamente à existência das ilustrações, caso que determinou o espaço definitivo das imagens ao longo do texto, não permitindo um diálogo / entrosamento tão notório como projectado.

A escolha de três fontes tipográficas distintas revela a intenção de atribuir uma “identidade” visual a cada autor das receitas, que fosse pressentida graficamente. Esta escolha procurou também uma identificação com o tipo de discurso e contextos dos protagonistas.

O formato do livro foi condicionado pela opção técnica / gráfica da ilustração presente na capa ser executada em bordado e, por isso, ser necessário uma dimensão compatível com

⁴³ “Illustration is able to transcend the limits of the written word. It is an art of opposites, an intricate dance between art and commerce that is created by people who find freedom in solving visual riddles and in filling dictated space with inventiveness, creativity and added value. Each illustrator brings a different perspective, vision and idea to play that, when married with great design, becomes an original art form. Illustration brings spontaneity, freshness and a unique point of view to the design of content. It helps to communicate both simple and complex messages while enhancing a design through the unique vision and skill of the selected illustrator.”

USE OF ILLUSTRATION, Book 3 - *ALGA Design Business and Ethics series* (consultado em 20 de Maio de 2007).

esta prática manual. Esta situação foi assim pensada para a construção do protótipo de um objecto único, não considerando ainda, no caso de edição, a circunstância da produção de mais do que um exemplar.

O processo de construção das imagens fez-se colaborativamente: “Illustrators are being retained as creative consultants for virtually every stage of conceptual work. At one time, art directors developed sketches of their ideas and hired artists to execute their ideas.”⁴⁴

Com base no significado do texto das receitas procurou-se, tanto ao nível dos produtos como na “forma de sentir” a cozinha portuguesa, um compromisso entre a representação, a simbologia e a interpretação de gostos e rituais, considerando, graficamente, a opção de construção das imagens a duas cores. No início de cada tema apresenta-se uma imagem / separador onde o preto assume a charneira cromática, em conjunto com uma nova cor que antecipa um outro tema. A opção deste separador sugere confusão na relação entre imagem e tema, já que, nesta página, não se compreendeu o título projectado e integrado na própria ilustração, determinando, neste protótipo, confrontos não desejados com o tema da receita anterior.

A ausência de índice, neste livro, prevê que o leitor consulte indiscriminadamente o objecto, sem necessidade de orientação, à semelhança de um livro de histórias, livre e aberto.

– Possibilidade de edição

Tendo em conta a edição deste projecto, sugerem-se as seguintes alterações ao objecto protótipo, entregue por ocasião da apresentação deste curso:

1. Reduzir o formato do livro para uma dimensão mais próxima ao manuseamento (tentar um formato de bolso em que a lombada tenha a mesma dimensão que a largura, eventualmente próximo da forma de um alimento).
2. Adaptação da grelha editorial ao novo formato, tendo em conta um maior diálogo entre o texto das receitas e as ilustrações;

⁴⁴ “Today, illustrators often assume the role as consultants to art directors and clients in developing the concepts for communicating content, as well as executing the ideas. This involvement of an illustrator from concept to execution on a project takes full advantage of an artist’s creativity and experience in integrating illustration into the intended outcomes.”

USE OF ILLUSTRATION, Book 3 - *ALGA Design Business and Ethics series* (consultado em 20 de Maio de 2007).

3. Repensar a entrada do separador temático (imagem), bem como a inclusão do título dos temas na página da ilustração, reservando, sempre que necessário, uma página em branco no fim de cada tema;
4. Adaptação do texto da introdução do livro para um registo editorial menos académico, mais direccionado ao público a que se propõe;
5. Introdução de um índice se, por ocasião do manuseamento do livro por diversos leitores, se evidenciar necessidade de orientação.
6. A técnica de impressão da capa ser serigrafia, em suporte de tecido ou papel, de acordo com a viabilidade do orçamento;

Entende-se, como conclusão deste fragmento, que as opções relativas à selecção e organização dos conteúdos, bem como o trabalho inerente à comunicação visual do projecto, procuram responder à questão proposta do design como linguagem mediadora simbólica da gastronomia tradicional portuguesa.



Mais Olhos que Barriga
capa, 200x265 mm

Considerações finais

Parece evidente que a alimentação, a culinária, a gastronomia e o encontro à mesa, representem algo relevante para a humanidade. Por esta razão as artes plásticas, a fotografia, o cinema, a música, o teatro, a literatura e, recentemente, várias áreas do design, focam este lato tema de diferentes modos e inseridos em diferentes contextos. Concluímos que as artes da mesa são multifacetadas. Hoje apoiam-se a si mesmas nas ciências físicas e químicas. Contemporânea ou retrospectivamente, são largamente estudadas pelas ciências sociais. Descobrimos, durante o desenvolvimento desta dissertação, que existem relações, então impensadas, entre as artes gráficas e as representações de muitos alimentos. Embora não tivessem sido feitas para livros de cozinha, muitas representações feitas por artistas gráficos foram reutilizadas para este efeito.

Nesta dissertação foi imperativo gerir um imensidão de informação em todas estas áreas. As linhas de orientação deste texto deixam em aberto a continuação deste pequeno estudo, interligado com o projecto editorial – o livro *Mais Olhos que Barriga*. Daqui resulta um projecto colaborativo, porque concentra a participação de três receituários de autores, a sua ilustração e um trabalho de produção que se desmonta na escolha dos participantes, selecção, organização e apresentação dos conteúdos. Ainda que, na construção deste texto, nos centrássemos mais na área das artes plásticas / artes gráficas, reconhece-se que haja ainda muita informação a explorar.

Numa perspectiva de continuidade deste estudo, que se propõe interdisciplinar, recordamos alguns dos possíveis exemplos a explorar em diferentes direcções. Na fotografia, o projecto *De l'obéissance* de Sophie Calle (1998), em que sobressaem imagens e descrições sucintas do regime alimentar monocromático que seguiu à risca e, no cinema, os filmes: *Babettes Gæstebud* de Gabriel Axel (1998), *The Cook, The Thief, His Wife and Her Lover*, de Peter Greenaway (1989) e *La Graine et Mulet*, de Abdel Kechiche (2007), em que é focado o espaço da cozinha e os encontros à mesa, em diferentes contextos. Na música, o concerto *Plat du Jour* de Matthiew Herbert (Casa da Música, Porto, 2006), encenou uma *performance* em que há uma cozinha montada em palco, a partir da qual os sons são integrados na própria música, e a composição bergamasca *La Barchetta Passaggiara* de Fásolo (Roma, 1628) que descreve a preparação de um banquete numa embarcação. No teatro, *Teatro da Mangiare?* de Stefano Pasquini (Museu de Serralves, Porto, 2006), o público é convidado a interagir com os actores numa refeição. Na área do design, o projecto *Food Facility* de Marti Guixé (2005) propõe um

protótipo para um restaurante onde a cozinha nuclear é substituída por outras de *take-out*, já existentes na mesma área geográfica, onde o público é confrontado em consumir a sua refeição no espaço *Food Facility*.

Por último, na literatura, a obra *La Cuisine Cannibale* de Roland Topor (1986) especula sobre relações humanas e cozinha. Diz-nos “Encontram-se por vezes autênticos pratos regionais, de uso corrente e prazer infalível, como esse sangue de mulher tostado com tiras de toucinho, alho e salsa a que em alguns sítios chamam impropriamente ‘sarrabulho’. Trata-se mais de um exercício intelectual do que de uma vulgar preparação gastronómica.”⁴⁵

Nestes diferentes meios, nas distintas interpretações da alimentação – acto primordial –, da cozinha ou dos rituais à mesa, residem questões relativas ao despertar dos sentidos, ao amor, aos modos de viver.

Como comenta Claude Payrot, “não há actos decisivos em cozinha, trata-se de uma sequência de contributos que se conjugam”. Será interessante prestar atenção aos avanços tecnológicos e à sua relação com a investigação em cozinha, estabelecendo confrontos com os métodos de investigação em design, valorizando, na área da documentação, a relevância da construção de um arquivo de sabores – recentemente referido pelo Doutor Silvestre Lacerda, director dos Arquivos Nacionais da Torre do Tombo. Este arquivo poderá parecer ficcional, algo que num futuro poderá surgir. Mas, se tivermos em conta que a palavra ficção, como aqui colocamos em questão, não significa simular ou fingir, mas sim, no sentido da poética, fazer, modelar, construir, inventar. Cruzar-se-iam, assim, ficção e realidade, questão sobre a qual muitos autores contemporâneos se têm concentrado.

Em conclusão, a presente contribuição da análise contextual, bem como a representação e possibilidade de edição do projecto resultante desta investigação – o livro *Mais Olhos que Barriga* –, confirmam a hipótese levantada do design como factor de potenciação da projecção da gastronomia tradicional portuguesa.

⁴⁵ TOPOR, Roland - *A cozinha canibal*. Lisboa: Fenda, 2000, p. 92.

Referências bibliográficas –

- ALBINO, André - *A Alimentação em Portugal*. Lisboa: ARESP, 1996.
- AMORIM, José de Roby - *ABC dos Sabores Portugueses e Mais Alguns*. Amadora: Lagonda Edição e Marketing, 2005.
- AUGÉ, Marc - *Hacia una Antropología de los Mundos Contemporâneos*. Barcelona: Gedisa, 1996.
- BARTHES, Roland - *O Grau Zero da Escrita*. Lisboa: Edições 70, 1971.
- BOURDIEU, Pierre - *Razões Práticas*. Lisboa: Celta, 1997.
- BOURRIAUD, Nicolas - *Estética relacional*. Córdoba, Buenos Aires: Adriana Hidalgo Editora: 2006.
- BUSCH, Akiko - *The Uncommon Life of Common Objects*. Nova Iorque: Metropolis Books, 2004.
- CALVINO, Italo - *As Cidades Invisíveis*. Lisboa: Teorema, 1990.
- CAMPOS, Ana - *Seminário: Mediterrâneo - Perímetro Aberto, Senhora da Hora*: ESAD - Escola Superior de Artes e Design, 2003.
- COUTRINE, Robert J. - *Larousse Gastronómico*, vol. I, II e III. Lisboa: Círculo de Leitores, 1990.
- da VINCI, cit. por Shelag e Jonathan Routh - *Notas de Cozinha de Leonardo da Vinci*. Portugal: Terra Mágica Editores, 2005.
- EWALD; Wagner, Christoph Plachutta - *The Culinary Heritage of Austria : 100 Classic Dishes*. Viena: Perlen-reihe, 2002.
- GOES, Maria Antónia - *Dicionário de Gastronomia*. Sintra: Colares Editora, 2007.
- GRUZINSKI, Serge - *La Pensée Métilse*. Paris: Fayard, 1999.
- LAPLANTINE; F. A. Nouss - *Le Métissage*, coleção Dominós; 145. Évreux: Flammarion, 1997.
- LIMA-REIS, José Pedro de - *Algumas Notas para a História da Alimentação em Portugal*. Sintra: Campo das Letras, 2008.
- LIMPO; Bertha Rosa, J. B. Canto, M. M. L. Caetano - *O Livro de Pantagruel*. Lisboa: Temas e Debates, 2002.

MATTOSO, José - *História de Portugal*, vol. VII, Lisboa: Círculo de Leitores, 1994.

MIRÉNE (Maria Irene Andrade Braga) - *Tesouro das Cozinheiras*. Porto: Porto Editora, 1962.

MODESTO, Maria de Lurdes - *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa, S. Paulo: Verbo, 2005.

MUNARI, Bruno - *Das Coisas Nascem Coisas*. Lisboa: Edições 70, 1993.

MUNARI ; BRUNO, Charles & Ray Eames, Martí Guixé, Jurgen Bey - *Bright Minds, Beautiful Ideas: parallel thoughts in different times*. Amesterdão: BIS Publishers, 2003.

PEDRITA; Frederico Duarte - *Fabrico Próprio: O Design da Pastelaria Semi-Industrial em Portugal*.

Pedrita (Rita João, Pedro Ferreira), Frederico Duarte, 2008.

QUIVY; Raymond, Luc Van Campenhoudt - *Manual de Investigação em Ciências Sociais*, colecção Trajectos; 17. Lisboa: Gradiva, 2005.

RÊGO, Manuela, J. Quitério - *Livros Portugueses de Cozinha*, catálogo; 29. Lisboa: Biblioteca Nacional, 1998.

RODRIGES, Domingos - *Arte de Cozinha*. Sintra: Colares, 2001

Sebastião Rodrigues: *designer*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1995.

TOPOR, Roland - *A Cozinha Canibal*. Lisboa: Fenda, 2000.

TOUSSAINT-SAMAT, Marie-Thèrese - *Histoire Naturelle & Morale de la Nourriture*. Paris: Bordas, 1987.

Zoologia e botânica do Brasil: desenhos de historia natural. Porto: Biblioteca Pública Municipal do Porto, 2000.

Outros –

BRILLAT-SAVARIN - *Physiologie du Goût*, edição electrónica publicada por eBooks@Adelaide, disponível em formato HTML cedido por Steve Thomas. Disponível em [www](http://www.ebooks.adelaide.edu.au/b/brillat/savarin/b85p/):

<<http://ebooks.adelaide.edu.au/b/brillat/savarin/b85p/>> (última actualização em 29 de Abril de 2007).

“El Bulli: o restaurante onde o mundo inteiro quer ir jantar” - *Life*, Jornal de Notícias, 27 de Abril de 2006.

GUIXÉ, Martí - *Concepts and Ideas for Commercial Purposes: Food Facility*. Disponível em [www:](http://www.guixe.com/projects/Food_Facility/index.html)

<http://www.guixe.com/projects/Food_Facility/index.html>;

<<http://www.mediamatic.net/page/298/en>> (consultado em 20 de Maio de 2007).

[FOAM] - *Feeding*. Disponível em [www:](http://www.fo.am/feeding) <<http://www.fo.am/feeding>> (consultado em 24 de Junho de 2008).

Food 2.0: Chefs as Chemists - Nouvelle Chimie, The New York Times. Disponível em [www:](http://www.nytimes.com/slideshow/2007/11/05/science/20071106_FOOD_SLIDESHOW_9.htm)

<http://www.nytimes.com/slideshow/2007/11/05/science/20071106_FOOD_SLIDESHOW_9.htm> (consultado em 20 de Novembro de 2007).

FOOD FOR DESIGN. Disponível em [www:](http://users.telenet.be/foodfordesign/) <<http://users.telenet.be/foodfordesign/>> (consultado em 12 Junho de 2008).

“O chefe e a sua receita” - *Fugas*, Jornal Público, 22 de Novembro de 2006.

Quatre/Quarts: multi track Print Party - Open-course/Open-source. 2008. *A free software one-day event*.

Erg (École de Recherche Graphique, Bruxelas). Disponível em [www:](http://ospublish.constantvzw.org/?p=414)

<<http://ospublish.constantvzw.org/?p=414>> (consultado em 10 de Junho de 2008).

Rapprocher la science et la cuisine. Disponível em [www:](http://www.pierre-gagnaire.com/index-fr.htm) <<http://www.pierre-gagnaire.com/index-fr.htm>> (visitado em 6 de Agosto de 2008).

“Um dia na cozinha com Ferran Adrià” - *Pública*, Jornal Público, 22 de Junho de 2008.

USE OF ILLUSTRATION, Book 3 - *AIGA Design Business and Ethics series*. Disponível em [www:](http://www.aiga.org/content.cfm/use-of-illustration)

<<http://www.aiga.org/content.cfm/use-of-illustration>> (consultado em 20 de Maio de 2007).

Glossário –

Brillat-Savarin (Jean-Anthelme)



“Convidar alguém é tomar a seu cargo a sua felicidade durante todo o tempo que estiver debaixo do vosso tecto.”

Brillat-Savarin

Magistrado e gastrónomo francês (Belley, 1955-Saint-Denis, 1826). O mais velho de oito filhos, Jean-Anthelme Brillat passou toda a sua juventude no Bugey, onde ganhou gosto pela cozinha; a mãe, de nome Aurore, era um cordão-azul completo. Uma tia, chamada Savarin, legou-lhe a fortuna na condição de que usasse o seu apelido.

Após os estudos de direito em Dijon, completados por elementos de química e de medicina, Brillat-Savarin inscreveu-se no foro de Belley. Em 1789, o jovem advogado, eleito deputado da Assembleia Constituinte, faz-se notar na tribuna, em especial, por um discurso contra a abolição da pena de morte. De regresso à sua terra, é eleito presidente do tribunal de Ain, depois maire e comandante da Guarda Nacional. A queda dos Girondinos obriga-o a exilar-se, porque o tribunal revolucionário, acusando-o de moderantismo, lança um mandato de prisão contra ele. Ele próprio conta que, na véspera da sua partida para a Suíça, fez um memorável jantar numa estalagem do Jura, onde saboreia um “fricassé de frango ricamente guarnecido de trufas”, acompanhado por um vinho de palha “suave e generoso”.

– O EXÍLIO E O REGRESSO. Brillat-Savarin passa à Suíça, depois à Holanda de onde embarca para os Estados Unidos. Ali vai ficar quase dois anos, vivendo de lições de francês e de um emprego de violinista na orquestra do John Street Theater, de Nova Iorque. Descobre o peru, o *welsh rarebit*, ensina a arte dos ovos mexidos a um chefe francês de Boston (que lhe enviará mais tarde, em agradecimento, quartos traseiros de gamo do Canadá), aprecia o “ganso *daubé*”, o *korn beef* (boi meio sal) e o *punch*. Em 1796 obtém autorização para voltar a França; é, porém despojado dos seus bens, em especial de uma vinha. Após alguns empregos temporários, é

nomeado, em 1800, conselheiro do Supremo Tribunal, função que ocupará até à morte.

Celibatário, ocupa as suas horas livres a redigir diversos tratados, económicos e históricos e um *Essai sur le duel*. Interessa-se pela arqueologia, pela astronomia, pela química e, bem entendido, pela gastronomia, apreciando os bons restaurantes, em especial o *Grand Véfour*, *Very*, *Beauvilliers* e *Tortoni*. Recebendo em muito em sua casa, na Rua de Richelieu, em Paris, ele próprio cozinha certas especialidades, entre as quais a omeleta de atum, o faisão estufado e guarnecido de laranjas, o filete de vaca com trufas. Sobrevivendo a todos os regimes, do Império à Restauração, encontra a morte à saída de uma missa celebrada em memória de Luís XVI, na Basílica de Saint-Denis, no decorrer da qual se resfriara. Dois meses antes da sua morte, em 8 de Dezembro de 1825, tinha aparecido nas livrarias, sem nome de autor, o livro que o ia tornar célebre: *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante, ouvrage théorique historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*.

– “LE PROFESSEUS DE GASTRONOMIE.” A obra conheceu imediatamente o êxito, suscitou entusiasmo de Balzac, mas também a inveja de alguns, como Carême e o marquês de Cussy, mesmo o desprezo de Baudelaire. Grimod de La Reynière tinha aberto a via na literatura gastronómica, mas a ambição de Brillat-Savarin era fazer da arte culinária uma verdadeira ciência, apelando para a química, para a física, para a medicina e para a anatomia, o que não exclui um certo pedantismo nas explicações. Os termos que emprega são reveladores: distingue três espécies de sede (latente, factícia e adurante), fala de “*esculence*” (por *succulence*), descobre três movimentos da língua específicos do homem quando come (*spication*, *rotation* e *verrition*) e entrega-se a uma análise aprofundada da “mecânica” do gosto. Discorre sobre a magreza e a obesidade, sobre a influência da dieta sobre o repouso, o jejum, o esgotamento e a morte! O seu espírito dialético leva-o a tratar o seu tema como uma ciência exacta, indo dos efeitos às causas. Mas, em Brillat-Savarin há também o contista de inúmeras anedotas, o defensor da gula, de estilo elegante e não destituído de humor. A *Physiologie* continua a ser uma obra agradável de ler, instrutiva, não obstante certas omissões, tal como a ausência de qualquer capítulo sobre o vinho.

– O CONTISTA E O GASTRÓNOMO. Não obstante os seus “teoremas” por vezes ultrapassados e certos aforismos submetidos a caução (“É possível vir a ser um cozinheiro, mas não se nasce *rotisseur*”), a obra de Brillat-Savarin não parou de ser reeditada. Chegava na devida altura para a educação de uma burguesia esclarecida e próspera, respeitosa do passado e admiradora do progresso, preocupada em viver bem e saber viver. Como o próprio autor o precisa: “A gula é uma preferência apaixonada, racional e habitual pelos objectos que lisonjeiam o gosto.”

As melhores páginas de *Physiologie* referem-se às observações de Brillat-Savarin sobre certos alimentos e preparações: o *pot-au-feu* e o cozido, as aves e a caça – com memórias pessoais de caça no Novo Mundo –, as trufas, o açúcar, o café e o chocolate. A sua *Théorie de la friture* alia à anedota a precisão culinária. A sua *Histoire philosophique de la cuisine* é ao mesmo tempo erudita e humorística, indo da descoberta do fogo ao final do século de Luís XVI; acaba por uma evocação dos restaurantes de Paris nos anos 1840-1820. Nas suas *Variétés* encontram-se ainda alguns pedaços saborosos, como a omeleta do cura, “redonda, ventruda e cozida no ponto”, da qual dá a receita; indigna-se contra a prática da lavagem de dedos, “inútil, indecente e repugnante”, confia-nos o segredo da cozedura improvisada de um rodovalho no vapor “em cima de uma cama de ervas de alto gosto”, evoca o cavaleiro de Albignac fazendo a demonstração da salada à francesa diante de um público britânico, e, depois de ter dado a receita da *fondue* suíça, termina por uma escolha de poesias gastronómicas. Como última indicação, o professor dá ao leitor os endereços dos seus fornecedores preferidos (o armazém de comestíveis de Madame Chevet, no Palais Royal, o pasteleiro Achard e o seu vizinho padeiro).

– UM PATRONÍMICO FAUTOSO. O nome do autor da *Physiologie du goût* foi dado a numerosas preparações e a uma guarnição feita de um *salpicon* de *foi gras* e de trufas. Este pode ser colocado em tartes individuais ou côdeas em batatas *duchesse* para acompanhar certas peças de caça ou noisettes de borrego, ou utilizada para recheiar uma omeleta. Uma outra guarnição com este nome, à base de pontas de espargos, acompanha os ovos moles.

cozinha

Local reservado à confecção de alimentos. A cozinha, como compartimento distinto da casa, aparece por volta do século V a. C., mas, na Antiguidade, conserva um carácter religioso: o local onde se comem as carnes e os legumes é também o altar de culto dos deuses domésticos. As cozinhas romanas, grandes compartimentos, são particularmente bem equipadas, com cisterna, pia de despejos, forno para o pão, cavidades adaptadas a mesa de trabalho, para esmagar as especiarias, tripés de bronze. Nos castelos da Idade Média, a cozinha é uma das divisões mais importantes, onde reina uma actividade constante: enorme e apetrechada com uma chaminé gigantesca ou com mais do que uma, especialmente nas abadias (Fontevrault) e nos palácios (Avinhão, Dijon), multiplica-se em numerosos anexos (arrecadação para o pão, frutaria, copa, etc.). Em compensação, nas casa burguesas e nas quintas, é geralmente o compartimento comum, onde se recebe, onde se cozinha e onde se tomam as refeições.

Na Renascença, a arrumação e a decoração aperfeiçoaram-se. No reinado de Luís XV, em que a arte culinária conhece uma verdadeira renovação, a cozinha de uma casa nobre que pode até ser luxuosa, como testemunha o abade Coyer (*Bagatelles*

morales, 1755, citado por Kranklin): “É nas cozinhas que me sinto empolgado, que admiro o gosto do dono da casa; é a única divisão para a qual se chama a atenção dos curiosos. Elegância, solidez, limpeza, todos os tipos de comodidades, nada falta nessa grande oficina de Como, moderna obra-prima, onde a arquitetura mais utilizou os seus recursos.”

No século XIX, os progressos técnicos – trem de cozinha e, acima de tudo, o forno e depois o fogão – transformaram a cozinha num verdadeiro “laboratório”, como lhe chamam os grandes chefes de cozinha. Reflexo da sociedade burguesa da época, é um compartimento claramente separado do resto da habitação, com a sua própria entrada de serviço; ficando, por vezes, no subsolo (sobretudo na Inglaterra vitoriana) ou na extremidade de um comprido corredor. Abundam diversos utensílios: balança e pesos, galheteiros, caixas para especiarias, séries de tachos, etc. É o domínio do *cordon bleu* ou da mulher do lar, como a define o estereótipo alemão dos “três k” (*Kinder*, “crianças”, *Kirche*, “igreja” e, *Kuche*, “cozinha”).

No século XX, o progresso da iluminação e do aquecimento, os conceitos de decoração interior, e o aparecimento dos aparelhos refrigeradores e de conservação integraram, gradualmente, a cozinha nas divisões da casa; a redução do espaço disponível traduz-se em arranjos funcionais (aparece a cozinha bloco, o canto das refeições). Contudo, a difusão da *kitchenette* à americana (que aparece em França nos anos 50) não impede que a cozinha tradicional, com a sua grande mesa, o seu grande lava-louça e o seu aparador, continue a ser, em todas as sociedades, o símbolo do lar e da economia doméstica. Como já precisava *La Parfaite Cuisinière bourgeoise et économique* (1853): “A ordem e a limpeza devem reinar na cozinha; é preciso que cada coisa esteja no seu lugar; bem lavada e bem limpa”.

cozinhar

Preparar os alimentos para os tornar comestíveis e apetecíveis. As técnicas de preparação (descascar, cortar, arranjar, etc.) e as diversas formas de cozedura permitem transformar os produtos brutos em pratos cozinhados. O acabamento, a guarnição e a disposição servem para os valorizar. O termo aplica-se, em princípio, a uma sucessão de operações que exigem um determinado tempo: um assado na grelha e um prato de legumes crus não são cozinhados.

A expressão “refeições cozinhadas” diz respeito aos preparados de cozinha feitos industrial ou artesanalmente e conservados pelo frio (ultracongelados, congelados), em frascos (de boca larga) ou em latas (estufados, tripas, guisados e pratos com molho).

cozinheiro

Profissional de cozinha, exercendo a sua arte num restaurante, numa casa particular ou num grande hotel. É a partir do século v a. C. que os cozinheiros começam a desempenhar um importante papel na sociedade. Agrupados em corporações durante a Idade Média, constituíam uma comunidade hierarquizada. No reinado de Luís IV, a culinária dividiu-se em várias disciplinas distintas: os assadores ocupavam-se da “carne de talho”, os pasteleiros, da criação, dos *pâtés* e empadões, e os vinagreiros dos molhos; em relação aos estalajadeiros, “mestres cozinheiros, cozinheiros e *porte-chape*” (a chapa era uma tampa abaulada que servia para conservar os pratos quentes), detinham o privilégio de organizar casamentos e banquetes, consoadas e diversos banquetes ao domicílio. Estes chefes cozinheiros, como hoje são chamados, tinham de executar uma obra-prima de carne ou de peixe após a aprendizagem e tinham de dar seis libras a cada membro da confraria.

Os cozinheiros de grande classe foram pessoas veneradas; alguns foram mesmo feitos nobres como Taillevent. O mais famoso foi sem dúvida Carême. No antigo regime, distinguia-se o oficial de cozinha (ou escudeiro), que era o chefe propriamente dito, e o oficial de mesa, que era o *maître d’hôtel* como Vatel. A partir do século XVIII os chefes começaram a usar um barrete branco de grandes dimensões (de onde vem a designação de *gros bonnet*) para se distinguirem dos seus auxiliares. Parece que o gorro terá surgido por volta de 1820. (No Savoy de Londres os chefes usam um pequeno gorro negro).

Os santos patronos dos cozinheiros e das cozinheiras são: S. Fortunato, (bispo de Poitiers e poeta de renome do século VII) e Santa Raidegunda (que fundou um mosteiro no qual Fortunato foi capelão). A santa era uma excelente cozinheira, como testemunha esta casta do santo, que lhe agradece uma das refeições que ela costumava preparar: “Trouxeram depois de um excelente pedaço de carne, disposto em forma de montanha ladeada por altas colinas, cujos intervalos se encontravam preenchidos por um jardim de acepipes variados, em que se conjugavam os mais deliciosos produtos da terra e da água... Uma jarra de barro negro deu-me leite da maior brancura: ela tinha a certeza de me agradar.”

cozinheiros e cozinheiras de hoje

“Gosto, imaginação, virtuosismo, sinceridade”: esta divisa de um grande chefe da actualidade poderia ter sido a de Taillevent e Carême. O que mudou verdadeiramente em relação aos séculos anteriores, foi a mitologia da cozinha. A Nona Arte, antes apenas reservada a um restrito número de privilegiados, clientes dos grandes hotéis e comensais de casas ricas que possuíam o seu próprio chefe, popularizou-se com a comunicação social, tornando-se acessível a todos os mortais. A culinária, como todas as artes, tem os seus monstros sagrados, as suas

obras-primas, as suas imitações e as suas falsificações; o êxito que obteve alterou as condições em que era praticada.

Cordons-bleus ou “mães” da tradição da cozinha leonesa, grandes cozinheiros ou chefes reputados, a maioria dos chefes de que hoje se fala são donos dos próprios restaurantes que gerem com a ajuda da família. Muitos aprenderam a arte com os pais: a família de Troisgros de Roanne já vai na terceira geração. Raymond Thuillier, da Baixa Provença, é neto de um estalajadeiro da Sabóia; Pic, de Valance, afirma que a sua genealogia remonta aos primórdios do século XIX, quando um seu antepassado trabalhou numa pequena hospedaria perto de Saint-Péray. Por vezes, iniciaram a sua aprendizagem ou ganharam experiência junto de um grande profissional: Gaston Richard com Lucas Carton, Alex Humbert no Maxim's, Fernand Point formaram uma geração de grandes cozinheiros; Bocuse em Collonges, Vergé em Mougins, a família Haerberlin em Illhaeusern, os irmãos Troisgros e tantos outros destacaram-se ensinaram a sua ciência a jovens aprendizes. Algumas grandes damas da cozinha, Sylvie Beauvalot, Liliane Benoit, Christiane Massia e Dominique Nahmias, conquistaram justamente grande fama.

Uma volta gastronómica por França revelaria a diversidade e a imaginação dos grandes chefes dos nossos dias. Porque, *facto novo*, já não estamos no tempo em que “só se comia bem em Paris”. O turismo, o automóvel e os negócios contribuíram para que os gastrónomos amadores descobrissem na província cozinheiros de talento que tiveram que adaptar as receitas antigas aos produtos da região.

A maior parte dos grandes chefes de hoje pretendem ser, segundo Thuillier, “vendedores de felicidade”, sobretudo depois de os órgãos de comunicação social os terem posto em contacto com o público. Frequentemente convertidos em vedetas, têm que agir como directores de empresas, preocupados com as relações públicas, a promoção, a gestão. Raymond Olivier, bem-falante, erudito, foi o primeiro a saber utilizar a televisão, inaugurando as emissões culinárias em que revelou os seus segredos, com uma sabedoria cheia de encanto.

Mas, acima de tudo, os cozinheiros escrevem: publicam as suas receitas, receitas de cozinha, receitas de sucesso. Uma das novidades dos nossos dias é que quase se lê tanto de cozinha como se come.

Se os profissionais de cozinha evoluíram, o mesmo se pode dizer do mundo dos *gourmets*. Se nem todos sabem confeccionar uma *charlotte* de legumes, uma massa folhada de oito voltas, um creme *chiboust* ou uma manteiga branca, já ninguém ignora que uma cozedura ligeira conserva melhor o sabor dos alimentos. Assiste-se a uma verdadeira iniciação da população francesa, que aprende a fazer as suas compras, a ponderar as vantagens dos utensílios para cozinha, e devora literatura culinária dos guias e das revistas.

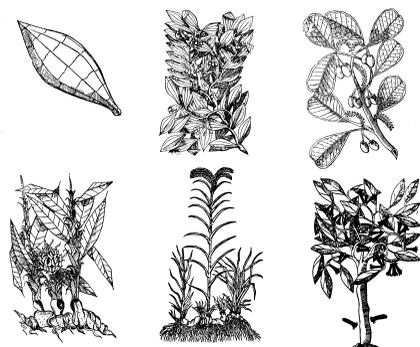
culinária

Arte de cozinhar. A palavra “culinária” é definida como disciplina relacionada ou interligada com o acto de cozinhar ou com a cozinha.

“Delikatessen”

Termo criado na Alemanha no século XVIII para designar os produtos “delicados”. Hoje designa as lojas que vendem mercearias finas e produtos de luxo: charcutaria alemã e especiarias estrangeiras, vinhos finos e bebidas alcoólicas, guloseimas, frutos exóticos, queijos estrangeiros, conservas amargas e doces, pães de fantasia, confeitaria e chocolate.

especiaria



Diferentes especiarias: folha e planta de canela, âmbar, gengibre, cálamo e cravinho.

Substância aromática vegetal, cujo sabor mais ou menos perfumado ou picante serve para temperar a comida. A especiaria distingue-se das substâncias aromáticas na medida em que o gosto é mais acentuado que o perfume. Mas é frequente, em matéria de temperos, a confusão entre especiarias e substâncias aromáticas. O condimento, em contrapartida, é um produto elaborado ou cozinhado, com especiarias ou substâncias aromáticas.

– A ROTA DAS ESPECIARIAS. A maior parte das especiarias vem do Oriente. A primeira especiaria conhecida na Europa foi a pimenta-da-índia e, durante séculos, foi a mais rara e a mais cara. Os Romanos apreciavam muito o gengibre, e tinham uma cozinha muito temperada, prática que se manteve por toda a Idade Média e se fez sentir até ao século XVIII.

O uso das especiarias foi introduzido na Europa por Bizâncio. A sua difusão foi depois travada pelas guerras muçulmanas, mas o hábito já estava enraizado.

Utilizavam-nas para conservar os alimentos em molhos condimentados, ou para disfarçar o gosto de carnes em decomposição, ou ainda para lhes dar gosto quando cozinham de mais.

As cruzadas voltaram a restabelecer o abastecimento, e o controlo da “rota das especiarias” suscitou rivalidades violentas. Veneza conseguiu para si o quase monopólio da distribuição de especiarias na Europa, e foi na tentativa de se encontrarem outras fontes de fornecimento que se organizaram as viagens dos Descobrimientos, à América e às Antilhas. Progressivamente, as especiarias tornaram-se menos raras e portanto menos caras, sendo o comércio assegurado, sobretudo, pelas companhias inglesas e holandesas. Paralelamente, as virtudes miraculosas que lhes tinham sido atribuídas caíram no esquecimento, e o emprego que delas se fazia em cozinha tornou-se mais discreto. Hoje, só o açafraão verdadeiro pode ainda ser considerado como uma especiaria rara e preciosa.

Por serem escassas e caras, as especiarias foram durante muito tempo presentes de grande valor. Conta-se que no século XVI o banqueiro alemão Fugger, querendo prestar homenagem a Carlos V, queimou em sua honra um molho de paus de canela. Acontecia também as taxas, impostos e direitos alfandegários serem pagos em especiarias. É daí que vem o sentido particular da palavra “especiarias”, que designava, no Antigo Regime, o presente que os litigantes, sobretudo quando ganhavam a causa, ofereciam ao juiz (inicialmente este presente eram confeitos, e depois passou a usar-se “moeda sonante”). Mais tarde, as “especiarias”, tornaram-se uma taxa obrigatória, entregue ao juiz a título de retribuição. Os pobres eram dispensados, mas em certos autos ficou registado o seguinte: “Não se faz justiça àqueles que não pagam as especiarias.” Esta prática foi abolida na Revolução.

– A COZINHA E AS ESPECIARIAS. Como a palavra “especiaria” significava etimologicamente “espécie”, depois “mercadoria”, em princípio rara, o termo, no início, tanto se aplicava ao açúcar como a uma especiaria em particular. Distinguiam-se então as “especiarias de quarto” (confeitos de funcho ou de anis, nogados, maçapão, doces e fruta cristalizada) das “especiarias de cozinha”. Entre estas últimas figuravam produtos que hoje já não são considerados especiarias (leite, açúcar, mel), outros que desapareceram (garingal, âmbar, almíscar) e outros que mudaram de nome (cardamomo em vez de grão-do-paráiso, alfazema em vez de espiga).

No *Viancier*, Taillevent apresenta uma lista de especiarias que considera necessárias; naquela época, uma cozinha bem fornecida devia ter “gingibre, canela, cravos-da-índia, grão-do-paráiso, pimentão e pimenta, nardo, flor de canela, açafraão, noz-moscada, louro, garingal, mástica, cominhos, açúcar, amêndoas, alho, cebola, cebolinho, chalota”, e além disso, “especiarias para enverdecer” (salsa, azedas, folhas de videira, groselheira, trigo verde) e

“especiarias para destemperar” (vinho branco, agraço, vinagre, água, caldo gordo, leite de vaca, leite de amêndoas). Como se vê, a noção de especiarias aplicava-se a ingredientes líquidos e sólidos, que de facto se destinavam a “cozinhar” no sentido lato.

Num sentido mais restrito, próximo do sentido moderno para “especiarias”, Taillevent fala também de “pós”, sem lhes referir a composição. Na Idade Média e até ao século XVII, “pó” significava “pó feito com especiarias moídas” (distinguiam-se os pós “fortes” dos pós “doces”, segundo as especiarias empregues fossem picantes ou não).

O *Trésor de santé* (1607) dá a composição do “pó” para molhos e sopas (gingibre, quatro onças; canela, três onças e meia; pimenta, uma onça e meia; pimentão, uma onça; noz-moscada, duas onças; grão-do-pará, garingal, uma onça de cada; cravo-da-índia, uma onça). O autor acrescenta, a este respeito: “Todos os pós se conservam um mês ou até quarenta dias sem se estragar. Devem ser guardados em sacos de couro, para não apanharem ar, porque já apanharam de mais no longo percurso em que foram trazidos. Porque de Espanha até Calicut (Índia), onde se produz a pimenta e o gengibre, são 4000 léguas por mar, e daí até às ilhas Molucas e outras não muito distantes, que dão o cravo-da-índia e a noz-moscada, 2000 léguas.”

Os cozinheiros profissionais dispõem hoje de “misturas de especiarias”, já preparadas, que utilizam sobretudo nos recheios, *terrines*, *patês*, guisados, etc. A fórmula clássica é a seguinte: tomilho, 10 g; louro, 10 g; manjerona, 5 g; rosmaninhos, 5 g; pimenta-de-caiena, 6 g; pimenta branca, 12 g; coentros, 10 g. Uma outra fórmula, preparada por Escoffier, é a mais indicada para cozinha provençal: tomilho, 25 g; louro, 30 g; rosmaninho, 25 g; mangericão, 25 g; noz-moscada, 25 g; cravinho, 20 g; pimenta branca, 20 g; coentros, 10 g; segurelha, 20 g; alfazema, 3 g.

Carême via no uso excessivo de especiarias um dos inimigos da boa cozinha, e precisa, nas suas *Memórias*, que, antes de começar a trabalhar na corte de Jorge IV de Inglaterra, a cozinha era “tão forte e aromatizada, que era frequente o príncipe andar com dores que duravam vários dias e várias noites.”

No entanto, na medida em que estão normalmente associadas a receitas “afrodisíacas”, as especiarias foram muitas vezes consideradas como características de uma cozinha refinada e elitista. No *Pécuchet* de Flaubert, que tinha medo das especiarias “por poderem incendiar-lhe o corpo”, Baudelaire responde que elas dão nobreza à comida: despreza as “carnes insonsas e os peixes deslavados” e chama “toda a farmácia da natureza em socorro da cozinha”. “Malaguetas, pós ingleses, açafões coloniais, pós exóticos” parecem-lhe indispensáveis para dar elegância e atractivos à comida.

– A ÉPOCA ACTUAL. Na Europa, o emprego das especiarias é muito mais moderado que antigamente e, sobretudo, os temperos usam-se em função dos pratos:

cravinho e pimenta em grão em marinadas; noz-moscada e canela para os molhos com vinho; açafrão para a *bouillabaisse* e a *paella*; cominhos e anis para pastelaria; zimbros e coentros para caça, etc. As especiarias muito fortes são pouco utilizadas, excepto a malagueta em Espanha e na América Latina e o colorau na Hungria. As especiarias podem ser vendidas em grão ou em pó, a peso ou em frascos. É sempre preferível comprá-las em pequenas quantidades, porque perdem rapidamente as qualidades ao apanharem ar. Também é aconselhável conservá-las em frascos suficientemente grandes para permitir uma certa ventilação.

No resto do mundo, tradições culinárias muito antigas atribuem às especiarias um papel muito mais importante. É o caso da Índia, em que a preparação das especiarias, em pó ou em pasta, é tão complexa como a dos molhos na cozinha francesa. Na China, a cozinha também usa muitas especiarias, sempre escolhidas em função de combinações de sabores muito elaborados: cite-se nomeadamente o anis, os coentros, o gengibre, o pimentão seco, os cogumelos perfumadas, o sésamo. As cozinhas antilhana e africana utilizam especiarias desconhecidas na Europa (flores, sementes e raízes, mas também insectos e peixes secos), enquanto os países árabes associam os salgados, os picantes e os doces, os frutos secos, o açafrão e a água de rosas, a pimenta e o pimentão.

gastronomia

A arte da boa mesa, que Monselet definiu como “a alergia de todas as condições e de todas as idades”. A palavra passou a usar-se a partir de 1801, data da publicação de *La Gastronomie ou l'homme des champs à table*, de J. Berchoux; dois anos mais tarde aparecia *Le gastronome à Paris*, de Croze Magnan.

Em 1835, a Academia Francesa oficializou a palavra “gastronomia”; teve portanto, uma rápida consagração, apesar de difícil e um pouco pedante (do grego *gastros*, “estômago, barriga”, e *nomos*, “lei”).

Foi Rebelais quem introduziu o vocábulo grego, fazendo representar, no *Pantagruel*, o deus Gastro, venerado pelos comilões. Segundo o mesmo modelo, forjaram-se vários neologismos, como “gastrologia” e “gastromania”, que designam os diversos graus de paixão excessiva pela mesa, ou ainda, “gastrotecnia”, inventado por E. De Pomiane para designar a ciência culinária. Mas a palavra mais bem conseguida deve-se ao príncipe dos gastrónomos, fundador da Academia dos Gastrónomos, Cournonsky, que criou o termo “gastronómadas” para designar os turistas em busca de especialidades regionais.

O verdadeiro gastrónomo, aos mesmo tempo que aprecia os produtos mais refinados da arte culinária, serve-se deles com moderação e procura, como alimentos habituais, os preparados mais simples, mas mais difíceis de realizar com perfeição. Sem ser praticante da arte culinária, conhece-lhe os métodos

suficientemente bem para saber julgar acerca de um prato e distinguir quais os ingredientes que o compõem. Além disso, está familiarizado com a história da cozinha e da alimentação, e informa-se sobre iguarias estrangeiras e exóticas.

Mas, como observa J.-F. Revel em *Un festin en paroles*: “O gastrónomo é ao mesmo tempo investigador e prudente, explora com pusilanimidade. Passa metade do tempo a evocar as satisfações passadas e a outra metade a pesar a pesar com cepticismo as possibilidades futuras (...) Há gastronomia quando há querela permanente entre os Antigos e os Modernos e quando há um público à altura, quer pela competência, quer pela riqueza, de arbitrar esta querela.”

No entanto, muitas vezes a gastronomia acaba por seguir a moda e torna-se o reflexo do comportamento social estereotipado de uma época. Já em 1925, um conhecido jornalista, Clément Vautel, consagrava um crónica à “gastronomia *snob*”: “Coisa curiosa, ela procura uma simplicidade tradicional, clássica, mesmo rústica e provinciana. O gastrónomo *snob* deixa os burgueses comerem os ninhos de andorinhas nos restaurantes pseudochiques e vai saborear nas estalagens decoradas à normanda *blanquette* de vitela servida com uma grande falta de educação por encenadores habilidosos.”

gastrónomo (à)

Diz-se das aves recheadas e fritas ou de molejas de vitela fritas, guarnecidas de trufas pequenas cozidas, de castanhas e de míscaros com manteiga, acompanhados de cristas e testículos de galo. Como molho, o molho da cozedura com champanhe e *demi-glace* aromatizada com essência de trufa.

A denominação aplica-se também a um prato de batatas salteadas acompanhadas de trufas, receita do marques de Cussy.

“gourmands” e “gourmets”

Tendo sido sinónimas até ao século XVIII, estas duas palavras usam-se hoje como acepções claramente diferenciadas: o *gourmand* gosta da boa mesa, o *gourmet* sabe escolhê-la e apreciá-la. Nos *Caractères*, La Bruyère avocava assim o *gourmand*, que não só gosta de comer, mas também “sabe” comer: “Tem sobretudo um paladar apurado, que nunca se engana, e nunca se viu exposto ao terrível contratempo de ter de comer um mau guisado ou de beber um vinho medíocre...” De facto, há uma certa hierarquia ascendente nas palavras “comilão”, “guloso”, “*gourmand*”, “*friand*”, “*gourmet*” (ser bom apreciador), terminando com “gastrónomo”. Todas as épocas tiveram os seus *gourmands* e *gourmets* célebres. Um melhor conhecimento da dietética, um modo de vida totalmente diferente e uma uniformização da alimentação fizeram desaparecer a raça dos grandes comedores, sem que, no entanto, tenham desaparecido os *gourmands* e os gastrónomos.

Com ironia, James de Coquet, na sua *Lettre aux gourmets, aux gourmands, aux gastronomes et aux goinfres* (Simoën, ed.), que os engloba numa cumplicidade fraterna, insurge-se contra o uso abusivo da palavra *gourmand*: “Não digo que se dá este qualificativo a todos os molhos, mas pelo contrario, que se faz dele sinónimo do molho incaracterístico com que os donos dos maus restaurantes cobrem indiferentemente a carpa e o coelho.” Quando a Brillat-Savarin, exalta “a capacidade de apreciar a boa mesa em sociedade, que reúne a elegância ateniense, o luxo romano e a delicadeza francesa [...]. É uma preferência apaixonada, reflectida e habitual pelos objectos que agradam o gosto [...]. Do ponto de vista social, as suas vantagens são imensas. É o que faz com que viagem de um ao outro pólo os vinhos, as aguardentes, os açúcares, as especiarias, as marinadas, os salgados, as provisões de todo o tipo, e até os ovos e os melões [...].”

guardanapo

Peça de roupa de casa individual, destinada a proteger o fato e a limpar a boca quando se come. Numa mesa posta, o guardanapo encontra-se dobrado, por vezes com um pãozinho entre as dobras, e colocado sobre o prato. Cada conviva estende o guardanapo sobre os joelhos e coloca o pão à direita do prato. Nos restaurantes, os guardanapos apresentam-se dobrados de maneiras rebuscadas. A compostura à mesa exige que se limpe a boca antes de levar o copo aos lábios e sempre que uma iguaria ou um molho marque a boca. Só um prato permite que se ate o guardanapo ao pescoço (gesto que, de contrário, passa por demasiado familiar e pouco elegante): os caranguejos e os mariscos necessitando de ser descascados.

Os Romanos dispunham de um *sudarium* destinado a limpar a testa e o rosto, enquanto os escravos circulavam com bacias para as abluções. No início da Idade Média, o uso dos guardanapos ainda não estava generalizado, embora a toalha de mesa já existisse. Os convivas limpavam as mãos e a boca à toalha ou à *longuière*, peça de pano que cobria as extremidades da mesa e era reservada a esse fim. Foi no século XIII que apareceram as *touailles*, pedaços de pano suspensos das paredes, que os convivas utilizavam à vontade e que serviam depois para tapar os restos de comida. Vieram, em seguida, as toalhas individuais, de linho ou de algodão, bordadas e, mais tarde, adamascadas. Trazia-se então a toalha ao ombro ou sobre o braço esquerdo. Com a moda dos morangos, no tempo de Henrique III, adquiriu-se o habito de atar a toalha ao pescoço.

Nos restaurantes, o chefe de mesa usa tradicionalmente, como insígnia da função, uma toalha dobrada sobre o braço esquerdo, tal como os empregados de mesa e de café. Em 1934 fundou-se em Paris, com o auxílio de Paul Colombier, uma associação gastronómica chamada *De guardanapo ao pescoço*, cujo o programa era um jantar mensal, servido à hora marcada, sem lugares de honra e obrigatoriamente com o guardanapo ao pescoço!

Para servir certas iguarias é corrente utilizar guardanapos brancos em vez de papel lavrado ou rendado: “gôndola” para apresentar o peixe inteiro servido numa travessa, guardanapo dobrado para envolver torradas quentes ou servir de base a uma bomba gelada.

livros de cozinha

O mais antigo livro de cozinha do mundo é, sem dúvida, o de Arquêstrato (século IV a. C.) mas não chegou até nós. Um pouco mais tarde, Ateneu e depois Apício deixaram-nos textos que foram durante muito tempo autoridade em matéria culinária. O primeiro livro de cozinha da Idade Média é um tratado em francês antigo (e não em latim), datado do início do século XIV. As suas duas características são a presença muito marcada das especiarias e da abundância de pratos para preparar peixes e caça. Mas foi o *Viandier* de Taillevent (c. 1380) e o *Ménagier* de Paris (1392-1394) que foram verdadeiramente criados os “dispensários” de cozinha, difundindo modos de preparação, técnicas de cozinhar e receitas; estas obras terão autoridade praticamente até ao século XVII. Molhos com especiarias, guisados, sopas, tortas, empadas, assados e *flans*, aparecem aí. O tratado do italiano *Platina* (1474) renova a arte de bem comer.

A primeira evolução dá-se com a chegada dos cozinheiros italianos, que acompanharam Catarina de Médicis. A sua influência traduziu-se pela introdução de pratos feitos com açúcar, doces, compotas de frutas, etc. *Le Bastiment de recettes*, publicado em Veneza e traduzido em Lião no mesmo ano (1541) é um manual de confeitaria; inspirou ao francês Jehan Bonfons, em 1550, *La Manière de faire toutes confitures*, depois a Nostradamo, em 1555 um *Opuscule à tous nécessaire qui désirent avoir connaissance de plusieurs exquisés recettes*. É preciso notar também nessa época do Renascimento e até ao início do século XVII, o papel desempenhado pelos médicos reais na literatura culinária: citemos *Le Traité des melons* (Jacques Pons, 1583), *Le Pourtraict de santé* (Joseph du Chesne, 1606), que recomenda as curas com frutos, prefere a caça aos animais domésticos e fixa as horas das refeições, e *Le Trésort de santé* (J. A. Huguétan, 1607), rico em receitas de legumes e de “ervas”. Os tratados de agronomia influem de resto directamente sobre a arte culinária, essencialmente com *Le Théâtre d'agriculture* de Olivier de Serres (1600) e *La Maison rustique* (fins do século XVII).

Uma reviravolta importante é assinalada no século XVII pela publicação do *Cuisinier français* que constituiu um verdadeiro manual de cozinha, com um conjunto considerável de receitas, onde dominam as sopas, os pratos de ovos, de legumes e de carnes; La Varenne publicou entre outras coisas um dos primeiros manuais de pastelaria propriamente ditos. Um outro cozinheiro, Pierre de Lune, redigiu também um tratado de cozinha (*Le Cuisinier*, 1656) enquanto o serviço de mesa e de casa era codificado (*L'École des officiers de bouche*, 1662) e novos produtos suscitam novos escritos: *Traité nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolat*

(1685), por Philippe Sylvestre Dufour. A cozinha francesa simplifica-se e torna-se requintada como bem testemunha *L'Art de bien traiter* (1674), assinado por L. S. R., um dos mais notáveis livros de receitas da sua época. Dois contributos essenciais para a literatura culinária datam do fim do século: *Le Cuisinier royal et bourgeois*, de Massialot, que publicou também *Nouvelles Instructions pour les confitures*, e *La Maison réglée*, de Audiger (1692).

O século XVIII viu surgir um grande florescimento de livros de cozinha, entre os quais é de notar *L'Abstinence de la viande rendue aisée* (1700, pelo Dr. B. Linand), que demonstra que as privações da Quaresma não são prejudiciais à saúde e dá um bom número de receitas “magras”; *Le Traité des aliments*, de Louis Lemery (1702), célebre pelas suas lições de química e de ciências naturais nos jardins do rei, que dá particular realce às receitas dos produtos da terra; *Le Cuisinier moderne* (1733 em inglês e 1735 em francês), de La Chapelle, inventor de um cozinha “fina” e elaborada, o único que Carême reconheceu como mestre antes de si; *Le Festin joyeux*, de J. Lebai (1738) onde a cozinha é tratada “como música”; *Les Dons de Comus ou les Délices de la table* (1739), de Marin, que toma partido por uma “cozinha moderna”, primeiro manual de arte culinária teórica e completa; *Le Cuisinier gascon* (1740), escrito anonimamente pelo príncipe de Dombes, que compila receitas baptizadas com nomes curiosos (frango em morcego, sopa de perna de pau, vitela em caganitas de burro), mas, no entanto, saborosas. Com Menon reencontramos as grandes obras clássicas que têm autoridade: *La Cuisinière bourgeoise* (1746) e *Les Soupers de la Cour* (1755), entre outros são tratados monumentais (quatrocentas páginas sobre as frangas no segundo e inúmeras receitas de trufas, de moleja de vitela, pasta de fígado, assim como de inúmeras variedades de pastelaria). No campo das guloseimas também houve obras com muito interesse, como demonstraram *Le Cannamêliste français* (Gilliers, 1751) e *L'Art de bien faire les glacés d'office* (Emery, 1768).

O sopro democrático da Revolução penetrou até à cozinha. Uma livreira parisiense, Mme Méricot, escreve e publica em 1794 *La Cuisinière républicaine*, recolha de receitas “simples e económicas” (nomeadamente de batatas), seguido, um ano mais tarde, de *Le Petit Cuisinier économe*, de Jannet, também livreiro, que publicará em 1796 *Le Manuel de la friandise ou les Talents de ma cuisinière Isabeau mis en lumière* (inspirado em Menon).

Será preciso esperar pelos primeiros decénios do século XIX para que se revelem os grands reformadores da arte culinária francesa: Viard, com o seu *Cuisinier impérial* (1810), e sobretudo Carême, cujas obras são tão fundamentais em cozinha como em pastelaria (*Le Pâtissier royal parisien*, 1815; *Le Cuisinier parisien*, 1828; *L'Art de la cuisine française au XIXe siècle*, obra terminada por Plumerey, 1843-44). O século XIX foi também o período em que apareceram alguns donos de restaurantes que pegaram na pena, como Beauvilliers com *L'Art du cuisinier* (1814), cujos restaurantes eram frequentados por *gourmets*, também homens de letras: Grimod de La Reynière (*Almanach des gourmands*, de 1803 a 1812); Brillat-Savarin (*La Physiologie du goût*, 1825); o marques de Cussy (*L'Art culinaire*, 1835);

Colnet (*L' Art de dîner en ville*, 1810); Cadet de Gassicourt (*Les Dîners de Manant-Ville*, 1809) e Berchoux (*La Gastronomie*, 1801). A gastronomia e a arte culinária tornam-se desde então um género literário no qual se ilustram nomeadamente A. Dumas pai (*Le Grand Dictionnaire de cuisine*, 1873), e mesmo jornalístico, com Monselet (*Almanach des gourmands*, 1863-1870 e *La Cuisinière poétique*) e o barão Brisse (as 366 ementas aparecidas no *La Liberté*).

Mas os grandes praticantes de arte culinária continuam a apresentar resumos teóricos e práticos, reflexo fiel da cozinha tal como se fazia na sua época: citemos Urbain Dubois (*La Cuisine classique*, 1856), Jules Gouffé (*Livre de cuisine*, 1876) e Garlin.

Com o século xx, o livro de cozinha torna-se um género extremamente diversificado. Os grandes chefes cozinheiros vão deixando as panelas e pegando na caneta, desde Montagné a Paul Bacuse ou a Chapel, passando por Nignon, Escoffier, Guillot, Denis, Olivier, etc. E isso tanto mais facilmente quanto os meios de comunicação social multiplicam as suas formas de expressão; daí em diante o chefe passa a dar a conhecer as suas receitas sob a forma de livros tradicionais (que têm a vantagem preciosa de serem ilustrados a cores), mas também em revistas especializadas, nas colunas de outras revistas, nas ondas radiofónicas e no pequeno ecrã.

Ao lado das receitas de grandes cozinheiros, um outro género conhece um desenvolvimento extraordinário, o das crónicas culinárias e das críticas sobre arte culinária, cuja via foi aberta por Curnonsky. O público descobre uma paixão pelas obras que dizem respeito à história da gastronomia, às receitas regionais e exóticas, à história dos alimentos e da arte culinária em geral. Daí uma produção rica e variada, indo das enciclopédias às receitas em fichas, das reedições de livros antigos aos manuais de dietética.

O conteúdo dos livros de cozinha propriamente ditos depende do público a que se dirigem: livros de receitas familiares e “burguesas” (herdadas de manuais da Tia Maria ou de Mme Saint-Ange), mas também livros sobre vinhos, álcoois, queijos, pastelaria, conservas, congelados, etc., pois, cada vez mais o assunto tratado tem tendência para se especializar, por vezes em função do material utilizado (panela de pressão, fritadeira, grelhador, etc.).

nova cozinha

Fórmula lançada em 1972 por dois críticos gastronómicos, H. Gault e C. Millau, que queriam distinguir vários jovens cozinheiros desejosos de se libertarem de uma certa rotina em matéria culinária. *Slogan* publicitário? Receitas inéditas? Ética diferente? Diferendos entre os antigos e os modernos? Sem dúvida a nova cozinha é um pouco isso tudo, mesmo que a fórmula não seja nova. Já Voltaire se queixava das modas culinárias em termos bem contemporâneos: “Confesso que o meu estômago não se acomoda à nova cozinha. Não posso suportar uma moleja

de vitela que nada num creme salgado e não posso comer um picado composto por lebre, perua e coelho que querem que eu julgue tratar-se de uma só carne [...] Quanto aos cozinheiros, eu não poderia suportar a essência de presuntos, nem o excesso de cogumelos, de pimenta e de noz-moscada com que disfarçam os alimentos muito sãos em si próprios.”

A nova cozinha elabora-se a partir de uma escolha ou de uma recusa: recusa dos preparados demasiado ricos, complicados e indigestos, que não convêm a uma época de alimentação excessiva, onde o excesso de gordura foi denunciado como a causa de doenças graves; escolha de sabores naturais, cada vez mais preciosa num mundo de produtos falsificados, industrializados, artificiais. Reclamando a autenticidade, a simplicidade, a probidade, os novos cozinheiros querem defender uma concepção ou uma moral – os seus teóricos falam até de visão do mundo – que se junta às preocupações da medicina e da dietética. Desses princípios decorrem algumas regras restritas: rigorosa frescura dos alimentos, leveza e harmonia natural nos preparados, simplicidade na maneira de cozinhar. São banidos os excessos de gorduras, as ligações com farinha, as misturas indigestas, e, como dizia Voltaire, “os pratos disfarçados”. A nova cozinha preconiza molhos leves, à base do suco da carne, de caldo, de essências e aromas; reabilita os produtos naturais, os modestos legumes da horta que enobrece por uma associação delicada; privilegia as cozeduras rápidas, *al dente* e sem gordura: cozedura seca na salamandra ou no grelhador do forno, cozedura ao vapor, em banho-maria. Reduzindo o tempo de cozedura, dizem os dietistas, os alimentos conservam melhor o seu valor nutritivo. Tudo isto já existia antes e era recomendado por numerosos autores. Daqui em diante, sobre as mesas dos novos cozinheiros, os legumes um pouco rijos, de cores ácidas, finamente cortados, guarnecerão as carnes picadas, as *mousses* leves valorizarão os peixes ainda rosados e firmes e os sucos de todos os géneros serão a glória da ementa!

Sem nada perder das lições dos seus predecessores, os novos cozinheiros experimentam outras gamas: o ovo Céline de Jacques Manière, misturado com caviar e um pouco de *vodka*, a sopa de lavagante com alho doce de Pierre Vedel, a marmelada de beringelas ao vapor de açafraão de Michel Guérard e a moleja de vitela com creme de ouriço de Alain Senderens, oferecem ao apreciador sensações novas, insólitas, preciosas, algumas vezes reencontradas.

Das sensações preciosas às preciosidades ridículas vai apenas um passo, infelizmente rapidamente transposto. À força de querer surpreender, provocar, estimular, pela procura de combinações originais, a nova cozinha ultrapassa, por vezes, o seu objectivo: o “rosado na espinha” transforma-se em peixe com sangue, os legumes em alimentos atomizados e as *mousses* e sucos são postos em todos os molhos; de insólitas, essas associações passam a ser pretensiosas, como as chamadas saladas “loucas”, onde, por vezes, o lavagante anda misturado com a pasta de fígado e o arenque com o ananás! Que sucede então à famosa simplicidade tão reivindicada?

Revolução gastronómica? Talvez não, porque a boa cozinha deve aproveitar-se das receitas do passado e das aquisições da cozinha clássica: “Não há actos decisivos em cozinha, é uma sequencia de contributos que se conjugam”, diz justamente Claude Peyrot, um desses artífices que defendem simultaneamente a tradição e a inovação. Mas ninguém duvida que a nova cozinha consagra o declínio dos pratos pomposos, das fórmulas feitas, dos preparados académicos, e que convém mais ao modo de vida moderno, como a cozinha dita “burguesa” convinha ao século XIX. O vocabulário continua a ser significativo: não se fala mais de “grandes chefes”, mas sim de “novos cozinheiros”; o prato magistral cede lugar aos preparados pacientes do artesão, ou, como diz com um humor trocista Claude Fischler, um artigo do jornal *Le Monde*, intitulado “Os Sócrates da nova cozinha”. Não é já a autoridade conquistadora que caracteriza o homem da arte, mas sim a modéstia opiniática do apreciador da maiêutica: ao *condottiere* dos fornos que era o mestre cozinheiro, sucede o cozinheiro socrático, senhor da verdade culinária.”

COUTRINE, Robert J. - *Larousse Gastronómico*, vol. I, II. Lisboa: Círculo de Leitores, 1990.
 vol. I: Brillhat-Savarin (Jean-Anthelme); pp. 154-155; **cozinha**, pp. 322-323; **cozinhar**, p. 327; **cozinheiro**, p. 327; **cozinheiro e cozinheiras de hoje**, pp. 327-328;
 vol. II: “**Delikatessen**”, p. 13; **especiaria**, pp. 60-62; **gastronomia**, p. 137; **gastrónomo (â)**, pp. 137-138; “**gourmands**” e “**gourmets**”, pp. 151-152; **guardanapo**, p. 164; **livros de cozinha**, pp. 229-230; **nova cozinha**, pp. 324-325; .

