

ALEXANDRE
DUMAS

*Memórias
Gastronômicas*

seguido de

PEQUENA HISTÓRIA DA CULINÁRIA

JORGE ZAHAR EDITOR



ALEXANDRE DUMAS

Memórias
Gastronômicas
de todos os tempos

seguido de
Pequena História da Culinária

Tradução, apresentação e notas:
ANDRÉ TELLES

*Consultoria e tradução
de cardápios e receitas:*
SANDRA SECCHIN




ZAHAR

Memórias gastronômicas de todos os tempos



[A carta de Fayot, secretário de Carême](#)

[As ceias de Mlle Georges e Mlle Mars](#)

[As lingüiças de Bonaparte](#)

[A requintada mesa de Talleyrand](#)

[Cambacérès e Brillat-Savarin](#)

[Grimod de la Reynière](#)

[O marquês de Cussy](#)

[A cozinha magra de um rei gastrônomo](#)

[O julgamento dos pêssegos](#)

[Um frango assado antes da guilhotina](#)

[O ajantarado do “Belo Barras”](#)

[Luís XV e a Regência](#)

[Medicina e culinária](#)

[“Como, com 4 ou 5 francos por dia, pensar em gastronomia?”](#)

[A aposta de Vieil-Castel](#)

[Os eflúvios do álcool](#)

[As pândegas de Romieu e Rousseau](#)

[Ceias de Monte Cristo](#)

[Reflexões sobre a salada](#)

[*A minha salada*](#)

[A saga do Teatro Historique](#)

[A generosidade da aldeia de Roscoff](#)

Pequena história da culinária



Origens

Tipos de apetite

Eva e Perséfone

Gula e gastronomia

Esaú e Jacó

Sardanápalo e Baltasar

Milon de Crotona

Primeiras maneiras

Iguarias romanas

Imperadores glutões:
de Xerxes a Heliogábalo

Grécia

Roma e Cartago

Apício

Lúculo

Os bárbaros: Alarico, Genserico e Átila

A culinária no claustro

Toalhas de mesa e guardanapos

Talheres e vidro

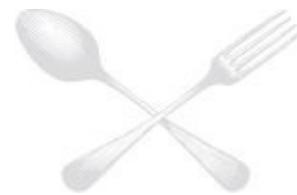
Especiarias e condimentos

A França

A conversação

Cabarés, tabernas e restaurantes

Cardápio D'Artagnan



“Queridos leitores, rogo a Deus que lhes resguarde o apetite, o estômago – e os poupe de fazer literatura...”

DUMAS

Alexandre Dumas, literatura e culinária

A todas as hipérboles empregadas para sintetizar a personalidade e a capacidade de trabalho de Alexandre Dumas, poderíamos, sobretudo no caso singular deste volume, acrescentar com naturalidade o adjetivo “pantagruélico”. Autor de mais de trezentos livros – incluindo romances, peças de teatro, biografias (entre as quais as de Napoleão e Garibaldi), memórias e livros de viagem –, a maior façanha de Dumas foi a composição de um incrível painel romanesco da história da França, cuja grande originalidade reside na narrativa de ação/suspense e na força dos diálogos eletrizantes. Fazem parte desse panorama, obviamente, os clássicos *Os três mosqueteiros*, *O conde de Monte Cristo* e *Memórias de um médico*.

Pantagruélico no que se referia à literatura, não menos o foi na vida. Grandalhão, de verve inesgotável, sucessivamente milionário e falido, adepto dos haréns, capaz de rasgos impetuosos e teatrais, o romancista não deixou de aplicar essa ânsia de viver ao universo da culinária. Porém, como era de seu feitio, não se contentou em ser um autodidata gastronômico na vida cotidiana e social, tendo logo projetado escrever um livro sobre o assunto. A princípio desprezioso, este logo se transformaria numa grande obra de referência, reunindo definições e receitas de todas as partes do mundo – tudo temperado, claro, com a efervescência e eloqüência do peculiar “dicionarista”. Vale dizer que esse tesouro da culinária é até hoje citado como autoridade ou fonte histórica nas obras dos *experts*.

Origem e contexto das “ Memórias gastronômicas ”

Como conta André Maurois em *Os três Dumas*, “Dumas passou o verão de 1869 na Bretanha, na aldeia de Roscoff. Buscava um lugar tranqüilo para escrever uma obra de culinária, encomendada pelo editor Alphonse Lemerre. Em março de 1870, o manuscrito (inacabado) do *Grande dicionário de culinária*¹ foi entregue. Essa obra monumental só viria a ser publicada depois da guerra, com a colaboração inesperada de um jovem escritor: Anatole France.” É precisamente a introdução desse *Dicionário* – organizada em duas partes e com subtítulos por nós acrescentados – que compõe estas *Memórias gastronômicas*.

Por seu caráter histórico, pitoresco e, por que não?, literário, pareceu-nos justo reservar a esses dois textos um volume em separado. Em ambos o leitor identificará o estilo do autor: as bravatas à *la D’Artagnan*, os diálogos do homem de teatro, os deslizes históricos (por amor à verdade da lenda), o vaivém de fatos e datas. Provavelmente em virtude dos percalços de sua redação e do momento então

vivido por Dumas, vem à tona uma desordem borbulhante e informal, na qual percebemos o entusiasmo do narrador ao transitar por entre os caprichos e proezas do “deus Gaster” – tanto “estômago” em grego como nome de um personagem do *Pantagruel*, de Rabelais. Naquele momento, duvidava do próprio talento – pressionado por uma crítica “elitista” que fazia questão de cotejá-lo desfavoravelmente com Victor Hugo –, além de passar por problemas financeiros e de saúde.

Com efeito, endividado (depois do fracasso do Teatro Historique, episódio aqui narrado), doente e tendo perdido a mãe recentemente, Alexandre Dumas começou a rodar a França em busca de alimentação e clima mais propícios à sua condição. Concebera, como forma de entretenimento, concluir seu *Dicionário de culinária*, passando a usar as temporadas de cura para nele trabalhar. Como ele próprio relata:

... eu me reservara o direito de fazer e vender a quem bem entendesse um livro de culinária. Alquebrado por esse trabalho de forçado, que há quinze anos faz minha produção não passar de três volumes por mês [!], a imaginação melindrada, a cabeça dolorida, completamente arruinado, mas sem dívidas, resolvi procurar um repouso momentâneo na execução desse livro, que a princípio eu considerara uma forma de entretenimento. Infelizmente, meu amigo, quando queremos fazer diferente dos outros, não raro fazer melhor que os outros, nada é entretenimento, tudo é trabalho. De um ano e meio para cá, atingido por mazelas físicas, sustentadas apenas pela firmeza moral, sou obrigado a recuperar as forças que me faltam por meio de repouso regulares, breves aspirações de ar marinho. Estive sucessivamente: há dezoito meses, em Fécamp; há um ano, no Havre; há seis meses, em Maisons-Laffitte; enfim, acabo de chegar de Roscoff, onde esperava concluir a obra que julgava poder realizar com simples lembranças, o que, entretanto, só consegui mediante pesquisas e trabalhos fatigantes.

Esta edição e seu teor

O primeiro texto aqui apresentado, por nós intitulado *Memórias gastronômicas de todos os tempos*, usa como matéria-prima uma carta de Dumas a seu amigo Jules Janin, escritor, tradutor de Horácio e crítico literário. Nela, o original missivista, “a pretexto de uma conversa rápida sobre os séculos XIX e XVIII, e até mesmo o XVII”, ora mistura recordações pessoais a peripécias culinárias do passado ou contemporâneas, como em “O julgamento dos pêssegos” ou “A aposta de Vieil-Castel”, ora faz uso de seu talento como cronista, discorrendo informalmente, e com nostalgia, sobre personalidades ilustres da história da gastronomia, jantares inesquecíveis, farras da mocidade, sua curiosa temporada numa aldeia da Bretanha... Transcreve documentos, como a carta de Carême tecendo comentários nada lisonjeiros sobre Brillat-Savarin, e nos convida, sem cerimônia, para as ceias que promovia em sua casa, revelando o segredo da receita de *sua* salada e reproduzindo cardápios históricos (um, oferecido por Luís XVIII; o outro, da cozinha do côsul-gaстрônomo Barras).

Segue-se a essa série de “crônicas” uma *Pequena história da culinária*, em que Alexandre Dumas dá total vazão a seu espírito de curiosidade e bom humor, desfiando histórias que vão desde a Macieira do Paraíso até a inauguração do primeiro restaurante em Paris, depois de passar pelo Olimpo grego, Xerxes, Alexandre, Calígula, Apício e Lúculo, a Idade Média, a introdução dos talheres e a conversação à mesa nos cabarés.

Para acompanhar a leitura, foram introduzidas notas acerca de personagens históricos e fatos específicos, e, ao final, como brinde, um “Cardápio D’Artagnan”, elaborado por Sandra Secchin a partir do caderno de receitas de Alexandre Dumas. Que o leitor deguste e se divirta.

ANDRÉ TELLES



¹ O *Grande dicionário de culinária*, de Alexandre Dumas, será lançado em breve por esta editora. (N.E.).

Memórias Gastronômicas de todos os tempos (carta a Jules Janin)



Meu caro JANIN,

Buscava eu um pretexto para uma conversa rápida sobre os séculos XIX e XVIII, e até mesmo o XVII, quando, de repente, exclamei como Arquimedes: “Achei!” Na realidade, o que achei, velho amigo, foi um belo retrato seu, com uma carta dirigida a você por FAYOT, secretário de CARÊME.

Jules Janin, o destinatário. Depois de ter cursado direito, Janin [1804-74] ingressou na imprensa em 1825, tendo sido colaborador dos mais importantes jornais e periódicos de Paris. Em 1836, tornou-se crítico literário do *Journal des Débats*, onde foi o responsável pela crítica teatral por quase quarenta anos. Escreveu diversos romances, e é autor de uma tradução bastante livre de Horácio. Sua obra mais respeitável é uma coletânea de artigos semanais, publicada em 1858 sob o ambicioso título *História da literatura dramática*. Ficou conhecido como o “príncipe dos críticos”. Era amigo de Alexandre Dumas desde a estréia deste último como dramaturgo, sendo ambos co-autores de *A torre de Nesle*, grande sucesso de bilheteria.

Fayot. Alfred-Charles-Frédéric Fayot [1797-1864] deixou, em 1828, o Ministério das Relações Exteriores para se dedicar ao jornalismo e à literatura. Entre suas obras, *A arte da cozinha francesa no século XIX*, em colaboração com Carême (1833, 2 vols.), e *Os clássicos da mesa* (1844).

Carême. Antonin Carême [1783-1833] nasceu numa barraca de canteiro-de-obras da rua du Bac, em Paris, tendo sido abandonado pelo pai, sem recursos para alimentar quinze filhos, em 1792. Começou como aprendiz junto a Bailly, célebre *pâtissier* da rua Vivienne, fornecedor de Talleyrand. Apaixonado por arquitetura (talento que iria aplicar no arranjo de seus pratos), usava o tempo

livre para copiar gravuras na Biblioteca Nacional. Sob o Primeiro Império, foi o *chef* da cozinha de Talleyrand. Depois de viajar e servir nas cortes de Londres, Viena e São Petersburgo, pendurou as caçarolas na condição de *chef de cuisine* do barão James de Rothschild. Para conhecer mais a vida de Carême, ver Ian Kelly, *Carême, cozinheiro dos reis*, Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2005.

Gil Pérès. Ator cômico francês [1827-1882], atuou no Gymnase, no Gaîté, na Porte-Saint-Martin, no Vaudeville e no Palais-Royal (1855), onde permaneceu por mais de vinte e cinco anos. Conhecido pela verve, gordo e criativo, foi um dos melhores cômicos da época. Morreu louco.

Mecenas. Caius Clinius Maecenas [c.69 a.C.-8 d.C.] foi conselheiro de Augusto e ajudou Otaviano a conquistar o poder. Autor de poesias e obras de história natural, abriu sua casa aos homens de letras e artistas, o que fez com que seu nome se generalizasse, passando a significar “patrocinador das artes”.

Não posso reproduzir aqui o retrato, mas posso copiar a dedicatória, que lamento não ter escrito, tanto diz de si o que eu gostaria de dizer.

O livro em que se encontram esses dois preciosos documentos – um, sobre seu físico, o retrato; o outro, sobre sua moral, a dedicatória – intitula-se *Os clássicos da mesa*.

A carta de Fayot, secretário de Carême

Ao senhor Jules Janin

Cavalheiro,

Não se assuste ao ver seu nome no frontispício deste volume, que contém mais que a alma do boêmio GIL PÉRÈS. O senhor ama suficientemente o seu poeta Horácio, que tão bons jantares oferecia a MECENAS, para não ser amigo e companheiro natural de tantos e encantadores mestres nessa feliz e fecunda ciência da mesa e do bom humor. Essa ciência, que poderíamos com todo direito designar como *gaia ciência*, subjugou a Europa à França pelo menos na mesa medida que nossas modas, nosso teatro, nossos romances e nossas poesias. Brillat-Savarin é o mestre mais consultado desse mundo; seus preceitos são leis inapeláveis. Carême talvez seja a única glória de seu século que não foi contestada. Enfim, o príncipe de Talleyrand, cujos conselhos são outros tantos capítulos da história contemporânea, não foi, em sua longa vida, mais popular que esse espírito que deslumbrava a Europa pela grande reputação, bem merecida, de ter sido, incluindo aí Sua Majestade Luís XVIII, o primeiro garfo de seu tempo.



Sabemos muito bem que suas pretensões não vão tão longe. O finado marquês de Cussy, de insaciável memória, dizia que o senhor era espirituoso demais à mesa para poder jantar de verdade. Sugeriu que, no senhor, *a forma prevalecia sobre o fundo*. Depois, como não queria desencorajar

ninguém: “Quem sabe, dizia, talvez ele se torne célebre, mesmo desajeitado com uma faca na mão!” O próprio Carême, pouco antes de morrer, afirmava que teria feito algo do senhor caso o tivesse conhecido nos bons tempos de suas régias inspirações. Brava e digna criatura! Se ainda não o compreendemos totalmente, adivinhamo-lo. Fazemos como essas pessoas zelosas que mal sabem a língua de Homero e que, apenas pelo arrebatamento do ouvido, lêem para si próprios os mais belos versos da *Ilíada*. Divertem-se com o som, sonham o resto. À frente dos gastrônomos colocamos o senhor, se não por sua *gourmandise* ainda pouco esclarecida, pelo menos por sua vontade, seu zelo, sua honesta vontade de algum dia fazer, quando dispuser de tempo, notáveis progressos nessa grande ciência do bem-viver, que é, afinal de contas, a ciência galante de todos os homens distintos do universo.

Eis por que esta *Enciclopédia* dos amigos da vida será lançada sob seus auspícios. Que o deus todo-poderoso de DÉSAUGIERS e PETRÔNIO propicie bons frutos a este livro. Ai de nós! Precisamos de um golpe de mestre para restituir a popularidade de outrora aos úteis prazeres da mesa, algo que desperte o apetite – que se mostra quase tão opaco quanto o próprio espírito de nossos contemporâneos.

Désaugiers. Antoine Désaugiers [1772-1827] foi chansonnier e autor de vaudevilles. Deixou a França no início da Revolução, só retornando em 1797; em 1815, tornou-se diretor do teatro do Vaudeville.

Convém admitir, por mais que nos custe, que os *GOURMANDS* estão se extinguindo mais rapidamente que os poetas. As melhores mesas foram derrubadas pela morte ou pelas revoluções, piores que a morte. Em nossos dias, ó profanação!, assistimos à venda no varejo das mais célebres *caves* parisienses. Aqueles mesmos que as haviam criado, preciosos empórios da alegria, da verve, do espírito, em suma, do amor dos homens, eles próprios introduziram nas *caves* desonradas a figura do provador – triste comensal que degusta os vinhos sem os beber, apenas para determinar o preço a ser cobrado por eles. Simplesmente para obter dinheiro, o proprietário mandava vender os bons vinhos – o licor divino destinado aos amigos, aos poetas, às pessoas interessantes, às doces alegrias do lar! Dinheiro para substituir sorrisos, amáveis olhares, esperanças quase realizadas, lábios amorosos suavemente umedecidos! Retiradas de sua escuridão e paz profundas, essas *DIVES BOUTEILLES*, todas ainda envolvidas em seu manto diáfano, tecido pela aranha ou pelas fadas de Bordeaux, de Mâcon e da Côte-Rotie, pareciam dizer-se: “Aonde vamos?” Espetáculo aflitivo! Triste decadência! Baixo-Império da cozinha! Repito, é hora de os adeptos voltarem a honrar as verdadeiras tradições.

Petrônio. Caius Petronius Arbiter [séc.I a.C.] escreveu o *Satyricon*, importante documento sobre a vida cotidiana de Roma. Recebeu, de Nero, a ordem de cortar os próprios pulsos.

gourmand. O primeiro uso registrado da palavra *gourmand* remonta, segundo o *Robert Historique*, a 1354, significando então “aquele que come vorazmente”. O termo foi perdendo sua conotação pejorativa, e, no século XVIII, o substantivo já incorporara a acepção de “gastrônomo”. **gourmet.** Originalmente, “valete encarregado de trazer os vinhos” (1458), por extensão “aquele que gosta de vinhos, que sabe apreciá-los”, donde, por assimilação provável com *gourmand*, o sentido moderno (pouco antes de 1757) de “pessoa que aprecia a boa comida”. **gourmandise.** Palavra que acompanhou a evolução de *gourmand*, significando também “guloseima”.

Possa este livro lembrar à França essa grande arte que vai se perdendo, arte que inclui todas as elegâncias, todas as cortesias, sem as quais todas as outras são inúteis e vãs: a arte hospitaleira por

excelência, que faz uso, com igual sucesso, de todos os produtos de excelência do ar, das águas e da terra: o boi da pradaria e a cotovia do campo de trigo; o gelo e o fogo; o faisão dourado e a batata; o fruto e a flor; o ouro, a porcelana e as mais suaves pinturas; a arte das quatro estações do ano, das quatro idades da vida do homem. A única paixão, e a mais alegre de todas, que não deixa atrás de si nem mágoa nem remorso; todas as manhãs, renasce mais brilhante e mais viva; são-lhe necessárias paz e abundância; apraz-lhe as casas sossegadas, felizes, bem organizadas, acolhedoras. Delicada paixão capaz de substituir todas as outras, ela é a alegria do lar, curvando-se a todas as necessidades da cidade, a todas as exigências do campo. Na viagem, ela é o consolo; na saúde, a força; na doença, a esperança. Como todas as ciências felizes, inocentes e bem elaboradas, essa ciência favorita dos reis e dos poetas, dos elegantes de trinta anos e dos homens políticos inofensivos, essa virtude, que faltava a Napoleão e que não era desdenhada pelo grande Condé, produziu obras-primas permeadas pela inteligência mais rara, a alegria mais encantadora, além de um estilo cheio de graça, sabedoria, substância, filosofia, urbanidade. De todas essas obras-primas, espalhadas aqui e ali como estrofes da mesma canção, fizemos um livro único, e, caso se fizesse necessária uma epígrafe a este livro, tomaríamos a divisa de seu poeta, que é também a sua: “*Permitir-se ser feliz – Indulgere genio!*”

dives bouteilles. Literalmente “divinas garrafas”, designando o vinho; expressão introduzida por Rabelais em 1546.

Possa o senhor pôr em prática por muito tempo essa arte feliz, absolutamente digna do brilhante e amável espírito que amamos tanto, por sua benevolência, boa vontade e dedicação.

Não resta dúvida, como o senhor não se furta a dizer, de que escrever bem é difícil, mas saber jantar bem é cem vezes mais difícil.

Paris, 10 de outubro de 1833.

Seu amigo,
secretário do finado Carême

Como vê, caro amigo, essas linhas foram escritas há cerca de trinta e cinco anos; estávamos no auge do vigor de nossa tenra mocidade, mas não éramos, nem um nem outro, *gourmands*. Por que o senhor não era *gourmand*? O sr. de Cussy parece ter adivinhado isso. Por que eu não o era? Eu próprio nunca soube. No entanto, ainda era a época das ceias, época completamente extinta hoje em dia.

As ceias de Mlle Georges e Mlle Mars

Ceávamos com muita regularidade, talvez se lembre, na casa das duas rainhas do teatro da época. Depois de *Henrique III*, íamos tomar sopa de amêndoas na casa da rainha da comédia, *MADMOISELLE MARS*, que morava então na rua de la Tour-des-Dames; depois das apresentações de *Christine*, no Odéon, íamos comer salada de trufas com bastante pimenta na casa da imperatriz da tragédia, *MADMOISELLE GEORGES*, na rua de l’Ouest.

Sopa de amêndoas me lembra muito Mlle Mars; salada de trufas evoca com muita felicidade Mlle Georges. Ah, caro amigo, bons tempos! Como ríamos naquelas ceias!

Depois de Mlle Georges trocar de roupa – e, segundo o hábito das grandes atrizes, fazia-o à nossa frente –, deixávamos seu camarim e, abrindo uma passagem na grade do Luxembourg cuja chave ela

possuía, voltávamos para sua casa, na rua de l'Ouest, pelo jardim, por uma outra grade que dava para o seu próprio jardim. De longe, através da folhagem, ou melhor, através dos galhos nus da folhagem, pois era inverno, víamos brilhar as vidraças da sala de jantar feericamente iluminada.

Mlle Mars. Atriz francesa, Anne-Françoise Boutet [1779-1847] estreou aos quinze anos no Teatro Feydeau, sendo admitida na Sociedade dos Atores Franceses em 1799; fez parte dela durante trinta e três anos, integrou a Comédie-Française em 1833 e se aposentou em 1841. Foi protagonista do primeiro grande sucesso teatral de Dumas: *Henrique III e sua corte*. À naturalidade, graça e sofisticação nela aliavam-se fisionomia eloqüente, olhos soberbos, sorriso irresistível e voz encantadora. Conhecida como “Diamante”, era a atriz favorita de Napoleão.

Mlle Georges. Atriz francesa, Marguerite-Joséphine Weimer [1787-1867] estreou na Comédie-Française aos quatorze anos, tornando-se membro efetivo e sócia da companhia em 1804. Sua beleza e talento provocavam grande entusiasmo. Em 1808, Mlle Georges deixou Paris secretamente, em companhia do dançarino Duport, do Opéra, e foi atuar em Veneza, depois em Moscou e São Petersburgo. Napoleão a trouxe de volta a Paris em 1813, sendo mais uma vez exonerada do Teatro Français em 1817, após nova escapada. Entrou para o Odéon em 1821, onde representou as rainhas do repertório clássico, tendo sido protagonista de diversas peças de Dumas, entre elas *Christine, rainha da Suécia*. Vítima de excessiva obesidade (comentário da época: “Dizem que todo o Odéon está em Mlle Georges: deve ser por isso que ela é tão gorda!”), abandonou os palcos em 1849.

Mal entrávamos, sentíamos uma lufada quente e perfumada. Dirigíamo-nos então para a sala de jantar, onde nos esperava um enorme prato de trufas, de dois a três quilos. Sentávamo-nos imediatamente à mesa, e Georges, que fizera sua toalete, como mencionei, em seu camarim, puxava para si a saladeira, instalava-a sobre uma toalha reluzente de alvura e, com suas belas mãos de rainha e a ajuda de uma faca de prata, punha-se a descascar as trufas com habilidade e delicadeza infinitas.

Os comensais: o ator Lockroy, fino e trocista, que afagava e ao mesmo tempo atacava; Gentil, redator de não sei que revista, incisivo, impulsivo, surpreendente (gabava-se de ter sido o primeiro a dizer que Racine era um pilantra); Harel, suposto dono da casa, mas na realidade escravo de Georges – inteligência rápida, cativante, dizendo frases que se atribuíam a Talleyrand e que se tornaram proverbiais; você, meu amigo, o cronista incansável, crítico durante trinta ou trinta e cinco anos de um dos primeiros jornais literários da França, e que possuía, em meio a todas essas qualidades, a de rir, e gaiatamente, das qualidades dos outros; e, finalmente, eu próprio, que, recém-chegado da província, formava-me na narrativa e no diálogo daquele encantador falatório, ininterrupto e infatigável ao longo das duas ou três horas que durava nossa ceia.

Era diferente na casa de Mlle Mars. A despeito de sua idade, que em todo caso era mais ou menos a de Mlle Georges, ela preservara, se não uma grande juventude, pelo menos um ar e uma grande carência de juventude. Era de 1778, e não escondia a idade aos amigos. Um pequeno móvel, dado pela rainha à sua mãe, que pariu Mlle Mars no mesmo dia em que Maria Antonieta parira a delfina, trazia a data de 1778.

Mlle Mars carregava dentro de si duas mulheres bem diferentes: a do teatro – lembra-se, não? – e a da vida privada. A mulher do teatro, com seu olhar carinhoso, voz simpática, uma graça infinita em todos os movimentos; a mulher da vida privada, com seu olhar duro, voz rouca e gestos bruscos mal se via contrariada, por qualquer coisa que fosse.

Tinha junto a si uma pobre provinciana, que trouxera de Bordeaux para lhe servir de dama de companhia, de leitora, de bode expiatório. Essa companheira chamava-se Julienne, era bastante espirituosa e, como gostava muito de mim, fez-me seu confidente.

Certo dia, após me contar uma cena na qual tivera coragem de não responder às invectivas de CÉLIMÈNE e eu felicitá-la por isso, ela me disse:

— Meu querido Dumas, o senhor que sabe fazer tudo, inclusive comédias, invente uma ocupação

qualquer para mim a fim de que eu possa escutar, com os olhos distantes, todas as injúrias que ela me diz e para que minha impaciência possa se manifestar sem se revelar.

Célimène. Personagem do *Misanthropo*, de Molière, jovem viúva, coquete, espirituosa e intrigante.

— Minha cara Julienne, eu lhe disse, divirta-se pintando paisagens.

— Mas não sei pintar! respondeu-me a coitada.

— Para pintar paisagens não há necessidade de saber pintar; trata-se apenas de fazer linhas retas que representem troncos de árvores e uma espécie de garatuja verde-nuançada que represente a folhagem. Veja, eu, que nunca manipulei um pincel, vou trazer amanhã uma caixa de tintas, uma tela de trinta e seis e uma litografia colorida estampando uma floresta, e lhe darei uma primeira aula. Nos dias em que o tempo estiver bom, isto é, em que Célimène for amável, você fará os troncos, isto é, traçará as linhas retas; nos dias de tempestade, em que Célimène rugir, você fará a folhagem, isto é, imprimirá à mão trêmula de cólera esse movimento febril. Se ela perceber e perguntar o que está fazendo, você lhe responderá que são folhas de um carvalho. Ela não terá nada a dizer; você praguejará baixinho; sua cólera passará para a tela.

No dia seguinte, cumpri a palavra com Julienne, levando-lhe tudo o que era preciso para pintar. Julienne dedicou-se e, graças aos meus conselhos, começou uma das mais belas florestas virgens que já vi. Ao chegar à casa de Mlle Mars, a primeira coisa que eu fazia era ir ver a tela de Julienne, que trabalhava voltada contra a parede.

— Viva! – caso os troncos das árvores houvessem crescido –, parece que o dia foi calmo e que cultivamos a linha reta.

Em contrapartida, se a folhagem houvesse se adensado, se os galhos, que não pertenciam a nenhuma família de árvores, se projetassem para o céu ou caíssem quebrados em direção ao solo:

— Ora, minha cara Julienne, eu lhe dizia, parece que houve tempestade hoje...

E Julienne me contava suas mágoas.

Nossos convidados habituais na casa de Mlle Mars eram Vatout e Béquet. Vatout era primeiro-bibliotecário do duque de Orléans. Diziam ser parente do ramo esquerdo da linhagem do príncipe, que o tratava, de fato, com uma bondade muito particular. Por sua vez, Vatout fazia o possível para se exibir como tal.

Vatout, que a sra. Desbordes-Valmore qualificara como uma borboleta de botas, era bem descrito por esse epigrama. Sua grande pretensão era passar por homem de letras; tinha feito uma antologia ruim, que intitulara *La Conspiration de Cellamare*, e um romance ruim, *L'Idée fixe*.

Mas sua reputação, e ele a tinha grande nos salões, repousava particularmente em duas canções bem conhecidas, uma intitulada “L'écu de France” [O escudo da França] e a outra “Le maire d'Eu” [O prefeito de Eu]. Contava com muita graça que, certo dia, para encurtar caminho, esse digno prefeito fizera o rei Luís Filipe, de passagem por sua agradável cidade de Eu, pegar uma rua muito estreita, mais visitada à noite que pela manhã; ao perceber fantasmas remanescentes daquelas visitas, o excelente homem, vermelho de vergonha, afastando o rei dos lugares perigosos, limitava-se a dizer:

— Mas eu mandei que os tirassem daqui.

— O senhor não tinha esse direito, prefeito, respondeu Vatout, que vinha atrás do rei, eles têm a documentação.

Lembra-se de Béquet, meu caro Janin? Béquet, que – assim como Anteu redobrava as forças em contato com o solo – redobrava a verve ao fim de cada copo de vinho que bebia? Béquet, ímpio perante

todas as coisas sagradas, paternidade ou divindade?

— Miserável, dissera-lhe um dia seu pai, não vai parar nunca de contrair dívidas?

— Eu? respondera Béquet com ar inocente e a mão no coração.

— Sim, você deve a Deus e ao diabo.

— Acaba justamente de designar as duas únicas pessoas a quem não devo nada, respondera então Béquet.

Suas relações com o pai não passavam de uma infundável discussão. Certo dia Béquet pai criticava os vícios do filho, os quais, dizia ele, iriam levá-lo ao túmulo:

— Tenho trinta anos a mais que você; pois bem, você morrerá antes de mim.

— Na verdade, respondeu Béquet num tom lamuriento, o senhor tem sempre coisas desagradáveis a me dizer.

No dia em que o pai morreu, foi, como de hábito, jantar no Café de Paris; depois, como provavelmente fazia questão de seguir a etiqueta fúnebre:

— Pierre, perguntou ao garçom, o bordeaux está de luto?

Convém fazer essa justiça a Béquet, que morreu como viveu, com um copo na mão.

Nosso conviva mais encantador, infelizmente porém não o mais assíduo, era Charles de Mornay, um resíduo da velha raça fidalgueira, como d'Orsay, com quem se parecia bastante. Era ao mesmo tempo bonito, inteligente e ministro do rei na corte da Suécia. Ninguém melhor que ele para contar as coisas que não devem ser contadas. Era descendente do famoso Duplessis-Mornay, ministro de Henrique IV. Na época da República, pediu demissão e, embora sem fortuna, resolveu não servir mais ao Estado.

Romieu também vinha cear de vez quando, e seu caráter boêmio competia com o caráter aristocrático de Mornay (nós, meu caro Janin, defendíamos como podíamos a escola moderna, que Mlle Georges assumira francamente e Mlle Mars, a contragosto). Enfim, de tempos em tempos, víamos surgir um representante da velha escola, como Alexandre Duval, que nos dardejava suas flechas de chumbo, e Dupaty, que nos alvejava com suas flechas douradas.

As ceias de Mlle Mars, sem serem modelos de mesa, eram boas e delicadas, exalando um aroma de burguesia inexistente na nau incendiária de Mlle Georges.

As lingüiças de Bonaparte

Nascemos nos limites dos dois séculos, com dois anos, creio, de diferença: eu em 1802, você em 1804 ou 1805. Com isso pudemos conhecer, no ocaso da reputação deles, é verdade – mas de uma reputação merecida resta sempre alguma coisa –, os mais famosos gastrônomos do outro século.

Em geral a sociedade é modelada pelo chefe de Estado. Napoleão não era *gourmand*, mas queria que todo grande funcionário do Império o fosse. “Tenham mesa farta”, dizia ele, “gastem mais que seus salários; façam dívidas, eu as pagarei.” E, de fato, pagava. O que impediu Bonaparte de se tornar um *gourmand* foi a idéia que o perseguiu constantemente: aos trinta e cinco, quarenta anos, seria obeso.

— Veja, Bourrienne, como sou sóbrio e franzino, dizia ele. Pois bem! Nada me tira da cabeça que vou virar um glutão e que logo vou ganhar volume: prevejo que minha compleição mudará e, não obstante, faço bastante exercício. Mas o que quer? É um pressentimento, não pode deixar de acontecer.

Longe de ter enriquecido o repertório gastronômico, devemos a todas as suas vitórias apenas um prato: o “frango à la Marengo”. Bonaparte bebia pouco vinho, sempre bordeaux ou bourgogne; porém, preferia este último. Tanto depois do almoço como depois do jantar, tomava uma xícara de café.

Era irregular em suas refeições, comendo apressadamente e mal, mas nisso se refletia aquela vontade absoluta que dedicava a tudo: assim que seu apetite se manifestava, devia ser saciado. Seu

serviço era montado de forma a que, em todos os lugares e horas, pudesse ter à mão ave, costeletas e café.

Seu maior prazer, isto é, o que ele mais externava, era, depois de um longo e penoso ditado, saltar sobre um cavalo, dar-lhe as rédeas e sair feito louco. Almoçava em seu quarto às dez horas, convidando quase sempre pessoas que se achavam por perto.



Bourrienne, seu secretário, durante os quatro ou cinco anos que passou com ele, nunca o viu tocar em mais de dois pratos. Certo dia, o imperador perguntou por que nunca lhe serviam lingüiça de porco à mesa. Dunand, maître do imperador, por um instante atônito, respondeu:

— Sire, o que é indigesto não é gastronômico.

Um oficial presente acrescentou:

— Sua Majestade não pode comer lingüiça e trabalhar em seguida.

— Bah! Bah! Isso é história, trabalharei do mesmo jeito.

— Sire, disse então Dunand, Sua Majestade será obedecida amanhã ao almoço.

No dia seguinte, o primeiro-maître do palacete das Tulherias servia o prato solicitado – com a ressalva de que a lingüiça era de carne de perdiz, o que não era a mesma coisa.

O imperador comeu deliciado.

— Seu prato é excelente, disse-lhe, meus cumprimentos. Um mês depois, na época do rompimento com a corte da Prússia, Dunand incluiu lingüiça no cardápio e serviu no almoço. Naquele dia, Murat e Bessièrre haviam almoçado no palácio, mas negócios urgentes os haviam afastado de Paris. O almoço compunha-se de seis pratos, dos quais constavam costeletas de vitela, peixe, ave, caça, um *ENTREMETS*, legumes e ovos quentes.

O imperador acabara de engolir à sua maneira, e em um segundo, algumas colheradas de sopa, quando, ao destampar bruscamente o primeiro prato, percebeu sua comida favorita: seu rosto contraiu-se. Levantou-se, empurrou a mesa e a derrubou com tudo o que estava em cima sobre um magnífico tapete persa. Em seguida, saiu agitando os braços, erguendo a voz e batendo umas atrás das outras as portas de seu gabinete.

Dunand sentiu-se fulminado e ficou grudado no chão, imóvel e espatifado como as belas porcelanas do serviço: que ventania era aquela que atravessava o palácio? Os ESCUDEIROS-TRINCHANTES estavam trêmulos; os valetes, estupefatos, fugiram; o maître, desvairado, dirigiu-se para a residência do grão-marechal do palácio para pedir conselho e recorrer à sua bondade.

entremets. Palavra bem antiga, surgida na Idade Média. Na época, como as refeições duravam muito tempo e era preciso “ocupar” os comensais, entre cada serviço eram apresentados pratos (*mets*) enormes e magníficos. Essas apresentações eram acompanhadas de pequenos espetáculos, o que deu origem à palavra, algo como um entreato. Atualmente os *entremets* de legumes são servidos imediatamente depois do assado e da salada, que sempre os acompanha, ao passo que os *entremets* doces precedem o queijo e a sobremesa.

escudeiros-trinchantes. A arte do corte ocupava lugar importante na culinária do século XVII. Verdadeira esgrima

de mesa, desdobrava-se num exercício de alto virtuosismo. Reservada aos homens da boa sociedade, tornou-se marca de “gente de qualidade”, pois saber trinchar dizia respeito em primeiro lugar à civilidade e ao requinte das boas maneiras. Os escudeiros-trinchantes [*écuyers-trinchants*] eram mestres de um ritual destinado a cortar carnes e peixes segundo as regras e, ao mesmo tempo, de uma arte que os levava a transformar as frutas, sob o garfo e a faca, em figuras inesperadas e espetaculares.

Duroc, o grão-marechal, em seus trajes irretocáveis, parecia frio e altivo, mas no fundo não se sentia nem uma coisa nem outra. Depois de ouvir o relato de Dunand, sorriu e lhe disse:

— Você não conhece o imperador: se acreditar em mim, deve logo mandar recomeçar o almoço e refazer o prato de lingüiça. Você não tem nada a ver com essa explosão, a culpa é exclusivamente dos negócios. Quando o imperador se acalmar, vai pedir o almoço.

O pobre maître não se fez de rogado e correu para mandar executar aquele segundo almoço. Levou-o até o apartamento do imperador, mas Roustan o serviu. Não vendo ao lado dele seu querido servidor, Napoleão, afável, perguntou com vivacidade onde ele estava e por que não o servia. Dunand foi chamado e reapareceu, o rosto ainda pálido, trazendo em suas mãos um magnífico frango assado.

O imperador sorriu-lhe graciosamente, comeu uma asa do frango e um pouco de lingüiça e, em seguida, elogiou o almoço. Fazendo sinal para que Dunand se aproximasse, tocou-lhe a face por diversas vezes, dizendo-lhe num tom emocionado:

— O senhor é mais feliz por ser meu maître que eu por ser rei deste país.

E terminou o almoço em silêncio, os traços profundamente afetados.

Quando Napoleão estava no campo, freqüentemente montava seu cavalo pela manhã, só apeando ao final do dia. Tinha-se então o cuidado de colocar em um de seus embornais pão e vinho e, no outro, um frango assado. Em geral, dividia essas provisões com um de seus oficiais, ainda mais desprevenido que ele.

A influência de seu primeiro protetor, Barras, que em toda e qualquer circunstância comia sempre demorada e tranqüilamente, não se fez sentir em Napoleão.

A requintada mesa de Talleyrand

A mesa mais famosa da época era a de TALLEYRAND.

Bouché, que deixara a casa de Condé e que era citado pela suculência e os molhos de sua boa carne, foi encarregado de montar a cozinha do príncipe. Foi ele o autor daqueles grandes jantares do Ministério das Relações Exteriores, que se tornaram clássicos e que serão eternamente imitados. Talleyrand depositava confiança absoluta em Bouché, dando-lhe liberdade nas despesas e achando bom tudo o que fazia. Bouché morreu a serviço do príncipe, tendo começado na casa da princesa de Lamballe. Durante muito tempo, foi ele quem escolheu os cozinheiros das grandes casas estrangeiras. Carême dedicou-lhe seu *Pâtissier royal*, ou seja, um de seus melhores livros.

Já se falou muito da mesa de Talleyrand, mas muitas coisas ditas não tiveram o mérito de ser exatas. Talleyrand foi dos primeiros a achar que uma culinária saudável e equilibrada fortalece a saúde e impede doenças graves. E, com efeito, sua saúde durante os quarenta últimos anos de sua vida é um argumento poderoso em favor dessa opinião.

O príncipe de Talleyrand.

Charles Maurice de Talleyrand-Perigord [1754-1838], político e diplomata francês de grande influência, antes e depois da Revolução. Refinado *gourmet*, conhecido como “o primeiro garfo da França”, serviu nos altos escalões dos governos franceses durante quase cinquenta anos. Entre os *chefs* de sua cozinha, destacaram-se Bouché, Carême e Avic. Criou inúmeras receitas culinárias.

Toda a Europa ilustre, política, científica, artística, grandes generais, grandes ministros, grandes diplomatas, grandes poetas vieram sentar-se a essa mesa, não havendo quem não reconhecesse que era ali que se praticava a mais eclética hospitalidade. Estavam habitualmente presentes de Fontanes, Joubert, Desrenaudes, o conde d’Auterive e Montrou, homem espirituoso que o século XVIII nos legou ainda bem jovem para que o XIX pudesse apreciá-lo.

A Revolução matara os grandes senhores, as grandes mesas, as grandes maneiras. Talleyrand restabeleceu tudo isso, e, graças a ele, a reputação da França deu novamente a volta ao mundo como sinônimo de fausto e hospitalidade.

Talleyrand, aos oitenta anos, gastava uma hora de todas as suas manhãs com seu cozinheiro, discutindo com ele todos os pratos de seu jantar, única refeição que fazia, pois pela manhã tomava apenas, antes de começar a trabalhar, duas ou três xícaras de camomila. Todos os anos o príncipe ia beber das águas de Bourbon-l’Archambault, que tinham excelente influência sobre sua saúde; dali, dirigia-se ao seu magnífico castelo de Valençay, cuja mesa era aberta a todos os homens ilustres da Europa.



Em Paris, o príncipe jantava às oito horas; no campo, às cinco; quando o tempo estava bom, um passeio sucedia o jantar. Ao voltar, punha-se à mesa de jogo, e o silencioso UÍSTE tinha sua vez. Terminado o jogo, Talleyrand retirava-se para o seu gabinete de trabalho a fim de cochilar. Os bajuladores diziam: “O príncipe está refletindo.” Os que não viam necessidade de bajular diziam simplesmente: “Monsieur dorme.” O imperador, como dissemos, não era nem *gourmand* nem *connaisseur*, mas estava ao par do estilo de vida de Talleyrand.

Cambacérès e Brillat-Savarin

Eis a opinião do ilustre cozinheiro Carême sobre a cozinha de CAMBACÉRÈS, muitas vezes equivocadamente enaltecida, ao que tudo indica:

Já escrevi diversas vezes [e é Carême quem está falando] que a cozinha de Cambacérès nunca teve o mérito de sua grande reputação. Sob esse aspecto, vou retomar alguns detalhes, citar alguns outros, e

pintar o quadro dessa casa desonesta.

Grand'Manche, supervisor das cozinhas do arquichanceler, era um profissional instruído, um homem honrado, a quem todos estimamos. Tendo sido convidado por ele para as festas em casa do príncipe, pude apreciar seu trabalho com frequência; posso, por conseguinte, dizer algumas palavras sobre ele. Pela manhã o príncipe dedicava-se, com uma atenção minuciosa, à sua mesa – mas apenas para discutir e apertar as despesas. Observava-se nele, no mais algo grau, aquela preocupação e cuidado com os detalhes que marcam os avaros. A cada serviço, anotava as entradas que não haviam sido tocadas ou que eram pouco, e, no dia seguinte, compunha seu cardápio com esses restos vis. Que jantar, meu Deus! Não quero dizer que restos não possam ser utilizados, quero dizer é que não proporcionam um jantar de príncipe e gastrônomo eminente. Este é um ponto delicado: o patrão não tem que dizer nada, não tem nada a ver com o assunto; apenas a habilidade e a probidade do cozinheiro conhecem os fatos. Restos só devem ser usados com precaução, habilidade e, sobretudo, em silêncio.

uísté [*whist*]. Jogo de cartas de origem britânica para quatro jogadores emparelhados dois a dois; o uísté é ancestral do bridge.

O duque de Cambacérès. Jean-Jacques Régis [1753-1824] foi deputado na Convenção durante o período revolucionário, evitando comprometer-se – sobretudo no processo do rei, em que votou pela morte “com ressalvas”. Membro do Conselho dos Quinhentos e nomeado ministro da Justiça em 1799, foi escolhido por Bonaparte como segundo-cônsul e exerceu grande influência na reorganização administrativa e judiciária. Aliou-se aos Bourbon em 1814, mas retomou suas funções públicas durante os Cem Dias. Exilado pela segunda Restauração, conseguiu voltar à França em 1818.

A casa do príncipe de Talleyrand, primeira da Europa, do mundo e da história, age segundo tais princípios, que são os do bom gosto e que regiam também as casas de todos os grandes fidalgos que servi: Castlereagh, Jorge IV, o imperador Alexandre etc.

O arquichanceler Cambacérès recebia, da província, inumeráveis presentes em comestíveis e as mais belas aves. Tudo era guardado num grande armário, cuja chave o príncipe possuía. Ele tomava nota das provisões, da data das chegadas, e dava sozinho as ordens quanto ao uso das peças. Frequentemente, ao fazê-lo, as provisões já estavam estragadas, e os alimentos só iam para a mesa depois de terem perdido o frescor.

Cambacérès nunca fora *gourmand* na acepção erudita da palavra. Nascera grande comilão, até mesmo voraz. Dá para acreditar que, a todos os pratos, preferia as almôndegas, prato pesado, tolo e sem graça? Num dia em que o bondoso Grand'Manche quis substituir as almôndegas por *QUENELLES* de aves e miúdos – acredita? –, o príncipe se irritou e exigiu suas almôndegas à moda antiga, que eram duras de quebrar os dentes: achava-as deliciosas. Como entrada, davam-lhe frequentemente um pedaço de *PATÊ EN CROÛTE* requentado e levavam para sua mesa o resto de um presunto que havia sido servido durante toda a semana. E seu hábil cozinheiro, que nunca tinha os grandes molhos! Nem os *sub-chefs* ou os auxiliares, a garrafa de bordeaux! Que parcimônia! Que dó! Que casa!

quenelles. Bolinho oval, às vezes moldado por duas colheres, feito com uma base de ovos, peixe, ave ou carne moídas.

Como era diferente a digna e grande residência do príncipe de Talleyrand! Confiança plena e totalmente justificada no *chef* da cozinha, um dos mais ilustres profissionais de nossos dias, o honesto Bouché. Ali só se usavam os produtos mais saudáveis e finos. Ali tudo era habilidade, ordem, esplendor; ali, o gênio sentia-se feliz e valorizado. O cozinheiro governava o estômago (quem sabe, influenciava os

encantadores, ágeis e grandes pensamentos do ministro?). Jantares de quarenta e oito entradas eram oferecidos nas galerias da rua de Varennes. Eu os assisti e desenhei. Que homem era aquele Bouché! Que quadros não proporcionavam aquelas reuniões! Tudo ali deixava transparecer a maior das nações. Quem não viu aquilo não viu nada!

Jamais Cambacérès ou BRILLAT-SAVARIN souberam comer. Ambos gostavam das coisas fortes e vulgares: simples e literalmente enchiam o estômago. Savarin era um glutão, conversando, ao que me parecia, pouco e com dificuldade; tinha um aspecto pesado, parecendo um padre. No final da refeição, sua digestão o absorvia; constatei que dormia.

patê en croûte. Espécie de terrine forrada e coberta de massa (folhada ou de torta ou pão), que pode ser recheada de porco, vitela, ave ou peixe.

Brillat-Savarin. Anthelme Brillat-Savarin [1755-1826] passou à história como autor do célebre *A fisiologia do gosto*, publicado em 1825. Deputado na Assembléia Constituinte, exilou-se durante o Terror nos Estados Unidos, retornando à França sob o Diretório. Afirmava: “A gastronomia é o conhecimento racional de tudo o que se relaciona ao homem na medida em que este se alimenta. Seu objetivo é zelar pela preservação dos homens por intermédio da melhor alimentação possível... É ela que, a bem da verdade, move agricultores, vinhateiros, pescadores, caçadores e a numerosa família dos cozinheiros, seja qual for o título ou qualificação sob a qual se disfarce na arte da preparação dos alimentos.”

Resumamos o retrato: Brillat-Savarin não era nem gastrônomo nem *gourmet*, mas meramente um tremendo comilão. Era íntimo de Mme Récamier; corpulento, seu passo pesado e aspecto vulgar, com seus trajes dez ou doze anos ultrapassados, deram-lhe a alcunha de “tambor” do Supremo Tribunal.

Subitamente, e uma dúzia de anos depois de sua morte, herdamos um dos mais encantadores livros de gastronomia já sonhados: *A fisiologia do gosto*.

Grimod de la Reynière

GRIMOD DE LA REYNIÈRE era um dos heróis daquela época. Muito jovem, um acidente terrível o privara das mãos, porém, graças a algumas engrenagens, conseguiu fazer das ruínas que lhe sobravam recursos tão flexíveis quanto os que teriam suas mãos de verdade. Muito elegante na mocidade, estivera em FERNEY e conhecera VOLTAIRE. Sua saúde era sólida, seu estômago, inquebrantável. Morreu aos oitenta anos, o que permitiu a seu sobrinho, o conde d’Orsay, apresentar-me a ele. Reteve-nos para jantar e nos ofereceu uma das melhores refeições de que me lembro ter desfrutado. Era por volta de 1834 ou 1835.

Grimod de la Reynière. Alexandre-Balthazar Grimod de la Reynière [1758-1838] foi o pioneiro do gênero “crítica gastronômica”, tendo sido idealizador do periódico *Almanaque dos gourmands* e autor do *Manual dos anfitriões*.

Ferney e Voltaire. Ferney, atualmente Ferney-Voltaire, é uma pequena cidade suíça a oito quilômetros de Genebra, onde Voltaire comprou uma propriedade (Les Délices) e passou os últimos vinte anos de sua vida. O escritor libertário transformou o lugarejo no centro da vida política e cultural européia, enviando dali mais de dez mil cartas – a destinatários como Catarina da Rússia ou Frederico II da Prússia – e recebendo hóspedes como Diderot e D’Alembert.

O pai de Grimod de la Reynière tinha muito orgulho de sua nobreza, que por sinal comprara do

ministro da Justiça da França em pessoa. Quanto ao filho, cuja reputação como *gourmand* e como homem de espírito era conhecida, nunca lhe saiu da cabeça que o pai era um coletor de impostos, ele próprio rebento de um honesto salsicheiro.

Filho pouco respeitoso, crítico implacável, aproveitava todas as ocasiões para humilhar os pais, lembrando-lhes a humilde origem de sua fortuna e o antigo plebeísmo da família. Um dia convidou para jantar, durante a ausência deles, uma numerosa comitiva, composta de comensais selecionados em todo tipo de corporações do Estado: alfaiates, açougueiros etc.

Os convites mencionavam que, no que se referia a azeite e porco, ninguém teria nada a reclamar. De fato, o serviço inteiro viu-se unicamente composto de carne de porco, e ele fazia questão de dizer: “É um de meus pais que ficou nesse estado.”

O pessoal de serviço era composto de fulanos pegos na esquina e bizarramente fantasiados como arautos da Idade Média. Nos quatro cantos da sala de jantar, postavam-se crianças de coro em túnica branca e com um turíbulo nas mãos, o qual, a um sinal dado, era dirigido para o anfitrião, envolvendo-o numa nuvem de incenso: “Isto é”, dizia então Grimod de la Reynière filho, “para evitar que incensem o dono da casa, como costumavam fazer os convidados do senhor meu pai.”



No meio dessa cena, entraram o sr. e a sra. Grimod de la Reynière. Podemos imaginar sua cólera e humilhação ao se verem assim achincalhados pelo filho. Um mandato real de prisão lhes deu razão, e o piadista de mau gosto foi exilado na Lorena.

Mas não se passaram seis meses e seu pai morreu, tendo sido obrigado, para sua grande infelicidade, a lhe deixar a imensa fortuna. Foi então que Grimod resolveu, para se divertir, lançar o *Almanach des Gourmands*, cuja publicação e voga ele financiou durante oito anos.

O marquês de Cussy

Lembra-se, Janin, de um dos homens de feições e maneiras mais agradáveis que conhecemos, o MARQUÊS DE CUSSY? Era um desses apóstolos a quem nada falta para fazer prosélitos: sua religião acolhia com igual gratidão, carinhosa e cortês, as benesses recebidas de Maria Antonieta e a afeição que lhe testemunhara Napoleão. Uma das figuras mais elegantes da gastronomia da época, foi seu último representante. Acreditando na longevidade do império napoleônico, gastou uma imensa fortuna patrimonial e magníficos bens. Quando o deus foi derrubado, embora não tivesse rendas nem economias,

não buscou outro altar, tendo sido encarregado de levar MARIA LUÍSA de volta a Viena.

O marquês de Cussy. Louis de Cussy [1766-1837] foi mordomo-chefe da residência imperial sob Napoleão I e Luís XVIII. Grimod de la Reynière afirma que Cussy criou 366 receitas diferentes de pratos de galinha, uma para cada dia do ano, incluindo os bissextos. Também publicou *Os clássicos da mesa* (1843), em que escreveu sobre a história da gastronomia.

Maria Luísa gostava muito dele, encantada com suas belas maneiras, mas Cussy, ao perceber que ela não amava Napoleão, que parecia inclusive deslumbrada pela forma como as coisas se deram, pediu, apesar das pressões que recebia para permanecer em Parma, permissão para voltar a Paris.

Chegou em 20 de março, mesmo dia da chegada de Napoleão. Como havia sido superintendente do palácio, no dia seguinte Napoleão o encontrou em seu posto.

Sabemos que este último reinado de Napoleão durou apenas três meses. Depois de Waterloo, portanto, o sr. de Cussy viu-se mais enrascado que nunca; porém, por intermédio do sr. de Lauriston, pleiteou um pequeno cargo.

Luí XVIII, ao saber que o sr. de Cussy fora superintendente do palácio sob o Império, recusou o pedido ao sr. de Lauriston. No entanto, quando soube que fora ele o primeiro a descobrir a mistura de morango, creme e champanhe, todas as dificuldades foram vencidas, e escreveu com sua mão régia sob a petição: “Concedido.”

Maria Luísa. Imperatriz dos franceses, a princesa austríaca Maria Luísa [1791-1847] casou-se com Napoleão aos dezoito anos de idade. Deu-lhe um herdeiro – Napoleão II, Rei de Roma –, e deixou-o por ocasião de sua derrubada.

Pudemos então vê-lo atingir a velhice sem nada parecer ter abalado seu destino, pois nem a serenidade de sua frente, nem a limpidez de seu caráter haviam mudado. Nunca o espírito nem o estômago do sr. de Cussy falharam; ninguém conversava melhor que ele sobre tudo que presenciara, tudo que ouvira, tudo que aprendera.

Outros gastrônomos da época, com os quais e nos quais extinguiu-se pouco a pouco a gastronomia, eram o conde d’Aigrefeuille, o sr. de Cobentzel, por muito tempo embaixador em Paris e inventor de um *entremets* chamado *Koukoff Camerani*, o cientista médico Gastaldi, o músico Paer e o banqueiro Hoope.

A cozinha magra de um rei gastrônomo

A gastronomia já estava tão doente nessa época que a volta ao trono de um rei gastrônomo não pôde fazer muita coisa por ela. Luís XVIII voltou, e, se quisermos fazer uma idéia da diferença que havia de sua mesa para a de seu predecessor, para quem seis pratos bastavam, apresentaremos aos olhos dos nossos leitores o cardápio do primeiro jantar que ele ofereceu à sua chegada a Compiègne.

cozinha gorda e magra. A cozinha gorda caracteriza-se pela presença de carne vermelha nos pratos, ao contrário da magra, praticada durante os dias de abstinência, segundo o calendário católico. Na cozinha dos reis, como podemos observar no caso de Luís XVIII, a cozinha magra pouco tinha de abstinente.

Cardapio Magro

Quatre potages

(QUATRO SOPAS)

Potage de poisson à la provençale

(SOPA DE PEIXE À LA PROVENÇALE)

Nouilles à l'essence de raciness

(CALDO DE RAÍZES COM TALHARIM)

Potage à la d'Artois à l'essence de racines

(SOPA À MODA DE ARTOIS)

Filets de lottes aux écrevisses

(FILÉS DE LOTA COM LAGOSTIM)



Quatre grosses pièces

(QUATRO PEÇAS INTEIRAS)

Turbot au beurre d'anchois

(LINGUADO COM MANTEIGA DE ANCHOVAS)

Grosse anguille à la régence

(ENGUIA À LA RÉGENCE)

Bar à la vénitienne

(ROBALO À VENEZIANA)

Saumon sauce aux huîtres

(SALMÃO COM MOLHO DE OSTRAS)



Quatre relevés de poisson

(QUATRO PRATOS À BASE DE PEIXE)

Croquettes de brochets à la Béchamel

(CROQUETES DE LINGUADO¹ À LA BÉCHAMEL)

Vol-au-vent garni de brandade

de morue aux truffes

(VOL-AU-VENT DE BACALHAU E TRUFAS)

Filets de sole à la Dauphine

(FILÉS DE LINGUADO À LA DAUPHINE)

Orly de filets de carrelets

(ORLY DE FILÉS DE LINGUADO)



Plies à la poulette

(LINGUADO À LA POULETTE)

Pâté chaud de lamproies

(PATÊ DE LAMPREIAS)

Pluviers de mer en entrée de broche

(BROCHETE DE TARAMBOLAS-DO-MAR)

Brême à la maître d'hôtel

(CARPA À LA MAÎTRE D'HÔTEL)

Les filets de soles à la Dauphine

Perches au vin de Champagne

(PERCAS AO CHAMPANHE)

Darne d'esturgeon au beurre de Montpellier

(POSTAS DE ESTURJÃO COM MANTEIGA DE MONTPELLIER)

Turban de filets de merlan à la Conty

(FILÉS DE MERLUZA À LA CONTY)

Trente-deux entrées

(TRINTA E DUAS ENTRADAS)

Les croquettes de brochets

Raie bouclée à la hollandaise

(ARRAIA À HOLANDESA)

Bayonnaise de filets de soles

(BAYONNAISE DE FILÉS DE LINGUADO)

Quenelles de poisson à l'italienne

(QUENELLES DE PEIXE À ITALIANA)

Grondins grillés, sauce au beurre

(GAROUPAS GRELHADAS AO MOLHO DE MANTEIGA)

La brandade de morue

Sauté de filets de plongeurs au supreme

(FILÉS DE MERGULHÃO SALTEADOS

AO MOLHO SUPRÊME)

Vol-au-vent de poisson à la Nesle

(VOL-AU-VENT DE PEIXE À LA NESLE)

Petites caisses de foies de lottes

(FORMINHAS DE FÍGADO DE LOTA)

La grosse anguille à la régence

(Blanquette de linguado à la Béchamel) (BLANQUETE DE LINGUADO À LA BÉCHAMEL)

Pain de carpes au beurre d'écrevisses

(PÃO DE CARPAS COM MANTEIGA DE LAGOSTIM)

Salade de filets de brochet aux laitues

(SALADA DE FILÉS DE LINGUADO E ALFACE)

Filets d'aloses à l'oseille

(FILÉS DE SÁVEL COM AZEDINHA)

Escalopes de morue à la provençale

(ESCALOPES DE BACALHAU À LA PROVENÇALE)

La Orly de filets de carrelets

Caisse d'huîtres aux fines herbes

(OSTRAS COM FINES HERBES)

Escalopes de barbue en croustade

(ESCALOPES DE RODOVALHO EMPANADOS)

Filets de poule d'eau à la bourguignonne

(FILÉS DE FRANGO D'ÁGUA

À LA BOURGUIGNONNE)

Éperlans à l'anglaise

(EPERLANOS À INGLESA)

Le turbot au beurre d'anchois

Escalopes de truites aux fines herbes

(ESCALOPES DE TRUTA COM FINES HERBES)

Timbale de macaroni garnie de laitances

(TIMBALE DE MASSA FRESCA E OVAS)

Émincés de turbotins gratinés

(LÂMINAS DE LINGUADO GRATINADO)



Quatre grosses pièces d'entremets

(QUATRO PEÇAS INTEIRAS DE ENTREMETS)

L'Ermitage Indien

(EREMITÉRIO INDIANO)

Le Pavillon Rustique

(PAVILHÃO RÚSTICO)

Le Pavillon Hollandais

(PAVILHÃO HOLANDÊS)

L'Ermitage Russe

(EREMITÉRIO RUSSO)



Quatre plats de rôts pour le contre-flancs

Le bar à la vénitienne

Papillotes de surmulets à la d'Uxelles

(SALMONETES EN PAPILOTE À MODA DE UXELLES)

Boudins de poisson à la Richelieu

(PUDIM DE PEIXE À LA RICHELIEU)

Vives froides à la provençale

(PEIXE-ARANHA FRIO À LA PROVENÇALE)

Sauté de lottes aux truffes

(LOTAS SALTEADAS COM TRUFAS)

Saumon, sauce aux huîtres

Rougets à la hollandaise

(TRILHAS À HOLANDESA)

Filets de sarcelles à la bigarade

(FILÉS DE PATO SELVAGEM COM MOLHO

DE LARANJA)

Trente-deux entremets

(TRINTA E DOIS ENTREMETS)

L'Ermitage Indien

Laitues au jus de racines

(ALFACE COM SUCO DE RAÍZES)

Blanc-manger à la crème

(MANJAR BRANCO AO CREME)

Buisson de homards

(PIRÂMIDE DE LAGOSTAS)

Gâteaux glacés à la Condé

(MASSA FOLHADA COM AMÊNDOAS

E GLACÊ ROYAL)

Le Pavillon Rustique

Céleri à l'essence maigre

(AIPO EM CALDO CLARO)

Gelée de punch

(GELATINA DE PONCHE)

Oeufs brouillés aux truffes

(OVOS MEXIDOS COM TRUFAS)

Petits nougats de pommes

(QUATRO ASSADOS)

Aiguillettes de goujons (ISCAS DE GÓBIO)

Poules de mer

(LAPAS)

Sarcelles au citron

(PATO ELVAGEM AO LIMÃO)

Petites truites au bleu (PEQUENAS TRUTAS AU BLEU)



L'Ermitage Russe

Cardes au jus d'esturgeon

(CAMARÕES COM MOLHO DE ESTURJÃO)

Pommes au riz glacées (BATATAS COM ARROZ POLIDO)

Truffes à la serviette (TRUFAS À LA SERVIETTE)

Petits gâteaux à la Pithiviers (TORTINHA FOLHADA COM CREME

DE AMÊNDOAS)

Les aiguillettes de goujons

Gâteau renversé au gros sucre (BOLO INVERTIDO COM AÇÚCAR CRISTAL)

Truffes à l'italienne (TRUFAS À ITALIANA)

Pudding au vin de Malvoisie (PUDIM AO VINHO DE MALVOISIE)

Choux-fleurs au parmesan (COUVE-FLOR COM PARMESÃO)

Les poules de mer

Petits soufflés de féculé (SUFLEZINHOS DE FÉCULA)

Oeufs pochés à la ravigote (OVOS POCHÊS À LA RAVIGOTE)

Gelée de citrons moulée

Champignons à l'espagnole

(COGUMELOS À ESPANHOLA)

Les sarcelles au citron

Gâteaux glacés aux pistaches

(BOLO DE PISTACHE COM COBERTURA)

(NOUGATS DE MAÇÃ)

Le Pavillon Hollandais

Concombres au velouté

(PEPINOS COM MOLHO VELOUTÉ)

Gelée de café moka

(GELATINA DE CAFÉ MOKA)

Oeufs pochés aux épinards (OVOS POCHÊS COM ESPINAFRE)

Génoises en croissant perlées (GÉNOISES COM GLACÊ DE AÇÚCAR PEROLADO)

Crevettes en hérisson (CAMARÕES EM ESPETINHOS)

Fromage bavarois aux abricots (QUEIJO BAVAROIS COM DAMASCO)

Pommes de terre à la hollandaise (BATATAS À HOLANDESA)

Les petites truites au bleu

Panachées en diadème au gros sucre (PANACHÊ EM DIADEMA COM AÇÚCAR CRISTAL)

Petites omelettes à la purée de champignons (OMELETES COM PURÊ DE COGUMELOS)

Gelée des quatre fruits (GELATINA DE QUATRO FRUTAS)



Pour extra, dix assiettes de petits soufflés en croustades

(COMO EXTRA, 10 SUFLÊS EM CASQUINHAS)

Soufflés aux macarons amers (SUFLÊS DE AMÊNDOAS AMARGAS)

Soufflés à l'orange (SUFLÊS DE LARANJA)



Sobremesa

8 cestas e 10 cestinhas

12 travessas

10 compoteiras

24 pratos e 6 fruteiras

¹O leitor não deve estranhar o termo “linguado”, aqui e nos casos análogos deste cardápio, traduzir diferentes denominações em

francês. Embora *sole*, *turbot*, *barbue*, *plie* etc. sejam às vezes traduzidos individualmente na bibliografia em língua portuguesa como solha, rodovalho etc., não existe consenso quanto a essa nomenclatura. Optamos, então, pelo genérico “linguado”, indicando, assim, todos os peixes semelhantes a ele, embora de famílias diferentes (*Bothidae*, *Paralichthyidae* e *Pleuronectidae*). (N.T.)

Contava-se que Luís XVIII, em seus jantares, e mesmo em seus jantares privados com o sr. d’Avaray, explorava os mistérios do luxo mais rebuscado: as costeletas não eram simplesmente cozidas na grelha, mas entre outras duas; deixava-se ao comensal a tarefa de abrir pessoalmente aquela maravilhosa sopeira, da qual espargiam-se ao mesmo tempo o caldo e o perfume mais delicado.

O julgamento dos pêssegos

Havia um júri degustador para as frutas que deviam ser servidas à mesa real, e o sr. Petit-Radel, bibliotecário do Instituto, era degustador de pêssegos.

Certo dia, um horticultor de Montreuil, depois de obter pêssegos da mais bela espécie por enxertos artisticamente combinados, quis fazer uma homenagem a Luís XVIII; porém, antes era preciso passar pelo degustador oficial. Apresentou-se então à biblioteca do Instituto e, tendo nas mãos uma bandeja com quatro magníficos pêssegos, mandou chamar o sr. Petit-Radel.

Opuseram-lhe algumas dificuldades; o sr. bibliotecário estava trabalhando em obra urgentíssima. O horticultor insistiu, pedindo apenas que o deixassem passar a bandeja, os pêssegos e o antebraço através da porta. Ao ruído dessa operação o sr. Petit-Radel reabriu os olhos, até então beatificamente fechados sobre um manuscrito gótico. À visão daqueles pêssegos que pareciam dirigir-se a ele por vontade própria, deu um grito de alegria e repetiu duas vezes: “Entra! Entra!”

Nosso horticultor anunciou o objetivo da visita, e o júbilo do gastrônomo reapareceu nos traços do erudito que, alongando-se em sua poltrona, pernas cruzadas, mãos juntas, preparou-se, num doce recolhimento e com um movimento sensual dos ombros, para dar o importante parecer a ele solicitado.

Nosso horticultor pediu uma faca de prata, cortou em quatro, ao acaso, um dos pêssegos, espetou um pedaço na ponta da faca e o apresentou jovialmente à boca do sr. Petit-Radel, dizendo-lhe:

— Prove da água.

De olhos fechados, fronte impassível, cioso da importância de suas funções, Petit-Radel provou da água sem dizer palavra. A ansiedade pintava-se nos olhos do horticultor, quando, depois de dois ou três minutos, os do juiz se entreabriram.

— Bom, muito bom, meu amigo, disse ele.

Logo o segundo pedaço foi apresentado como o primeiro, salvo que o horticultor disse então num tom mais tranqüilo:

— Prove da polpa.

Mesmo silêncio, mesma gravidade por parte do douto *gourmand*; mas dessa vez o movimento da boca era mais sensível, pois ele mascava. Finalmente, após uma inclinação de cabeça:

— Ah! Muito bom, muito bom!, disse ele.

Acha talvez que a superioridade do pêssego estava constatada e que tudo estava dito? Nada disso.

— Sinta o aroma, disse o horticultor.

O aroma foi considerado digno da polpa e da água. Então o horticultor, que passara pouco a pouco da atitude de suplicante à de triunfador, apresentou o último pedaço, e com uma ponta de orgulho e satisfação não mais dissimulados:

— Agora, disse ele, experimente o conjunto.

Escusado dizer que aquele último pedaço teve o mesmo sucesso que os outros. O sr. Petit-Radel

adiantou-se então para perto do horticultor, olhos úmidos de emoção, sorriso nos lábios, e tomando-lhe as mãos com a mesma efusão que teria mostrado por um artista:

— Ah, meu amigo, disse-lhe, isto é perfeito, receba os meus mais sinceros cumprimentos, e, a partir de amanhã, seus pêssegos serão servidos na mesa do rei.

Luís XVIII não se iludia ao constatar, desolado, a gradativa extinção dos prazeres da mesa.

— Doutor, dizia certo dia a Corvisart, a gastronomia está desaparecendo, e, com ela, os últimos resíduos da antiga civilização. As corporações organizadas, como a dos médicos, deveriam fazer todos os esforços para impedir a sociedade de se dissipar. Antigamente a França estava coberta de gastrônomos, porque estava coberta de corporações cujos membros agora estão mortos ou dispersados. Não há mais coletores de impostos, não há mais abades, monges: todo o corpo dos gastrônomos reside em vocês, médicos, que são *gourmands* por predestinação. Agüentem com mais firmeza o peso que o destino lhes atribui. Espero que tenham a sorte dos espartanos no desfiladeiro das Termópilas.

Um frango assado antes da guilhotina

Luís XVIII, fino degustador, desprezava profundamente Luís XVI, seu irmão, comensal rudimentar que, ao comer, realizava não um ato intelectual e racional, mas simplesmente brutal. Quando Luís XVI tinha fome, precisava comer.

No dia 10 de agosto, quando foi pedir asilo à Convenção, Luís XVI foi colocado no alojamento, eu não diria do estenógrafo, não havia ainda estenógrafo na época, mas do homem encarregado de fazer o relatório da sessão. Assim que se viu ali, a fome se apoderou dele e pediu encarecidamente algo para comer. Maria Antonieta fez de tudo para que ele não desse aquele estranho exemplo de indiferença e sofreguidão, mas não houve meio de fazê-lo ouvir a voz da razão: trouxeram-lhe um frango assado, que comeu com as mãos, sem parecer se preocupar com a grave discussão de vida e morte que pairava acima dele. O que lhe importava? Estava vivo: “Penso, logo existo”, dizia Descartes; “Como, logo vivo”, dizia Luís XVI. A refeição durou até que não restasse um fiapo do frango, uma migalha do pão.

A tendência à bulimia em sua família era tão bem conhecida que Camille Desmoulins, calúnia odiosa num momento como aquele, anunciou que o rei fora preso porque não quis atravessar Sainte-Menehould sem comer os famosos pés de porco daquela cidade. Ora, todo mundo sabe que não foi em Sainte-Menehould que Luís XVI foi detido, mas em Varenne, e que os pés de porco nada têm a ver com essa detenção.

As maiores queixas de Luís XVI e das pessoas de seu serviço no TEMPLE referiam-se à maneira com que restringiram suas refeições.

O ajantarado do “Belo Barras”

Jantei duas vezes na casa de BARRAS. Isso faz tempo, e atribuía muito pouca importância a um cardápio para me lembrar, ainda que superficialmente, de alguns dos pratos que compunham esses dois jantares. Tudo de que me lembro é que cada conviva tinha atrás de sua cadeira um lacaio de pé, zelando pelo pedido mais inesperado.

Antonieta ficaram encarcerados a partir de 10 de agosto de 1792. Foi demolido em 1811.

Barras. Paul-François Barras [1755-1829], deputado na Convenção Nacional, votou pela morte do rei e foi um dos cinco membros do Diretório. Abandonado por Napoleão no 18 Brumário, retirou-se definitivamente da cena pública, tendo ficado conhecido pela vida luxuosa e dissipada.

Em um desses jantares vi a princesa de Chimay, *née* Thérésia Cabarrus, e no outro aquele intrigante monarquista chamado Fauche-Borel, que participara ativamente do retorno dos Bourbon.

A refeição de Barras, outrora *gourmand*, limitava-se então a um único prato: esfarelava-se, com um raspador, um pão inteiro num prato e cortava-se uma coxa de carneiro levemente cozida em cima desse pão, o qual era encharcado de molho. Era esse o seu jantar.

Barras havia sido um gastrônomo distinto. Conhecido como “o Belo Barras”, mostrava, nos jantares que oferecia, preocupação toda especial com as mulheres. Entre os mil cardápios que temos diante dos olhos, há um assinado “Barras”, ao fim do qual encontramos uma curiosa nota de punho próprio:



Ajantarado

CARDÁPIO PARA A MESA DO GENERAL BARRAS

Doze pessoas



Sopa de cebolinha

Relevé: um esturjão no espeto

Seis entradas

Filés de linguado ao homem de confiança, ex-maître d’hôtel

Tartare de enguia

Pepinos recheados com tutano

Vol-au-vent de peito de frango à la béchamel

Saint-Pierre com molho de alcaparras

Anéis de filé de perdiz

Doisassados

Góbios da província
Carpa em caldo aromático

Seis entemets

Ovos nevados
Beterrabas brancas salteadas com presunto
Gelatina ao vinho madeira
Sonhos recheados com creme de flor de laranjeira
Lentilhas com creme de vitela à moda da rainha deposta
Fundos de alcachofra à la ravigote

Salada de aipo com molho picante

Vinte e quatro sobremesas

Peixe demais. Dispense os góbios. O restante está bom. E não se esqueça de mandar colocar almofadas nos assentos das cidadãs Tallien, Talma, Beauharnais, Hainguerlot e Mirande. E para as cinco horas em ponto.

Assinado: Barras.

Encomende os sorvetes do Veloni, não quero de nenhum outro.

A galanteria de Barras refletiu-se em sua reputação: as mulheres o tomaram sob sua proteção, e, do diretor e general, ficou o elegante, o belo. De sua corrupção, dos milhões que surrupiou à França, nenhuma palavra. Quantas absolvições não se escondem sob estas ordens: “Colocar almofadas nos assentos das cidadãs Tallien, Talma, Beauharnais, Hainguerlot e Mirande”!

Luís XV e a Regência

O longo reinado de Luís XV foi monótono no que se refere à culinária. Apenas Richelieu introduziu algumas variedades naqueles aromas, flores e frutas sempre iguais, tendo inventado o salsichão à la Richelieu, a maionese, que nossos *restaurateurs* teimam em chamar de “mahonnaise” sob pretexto de que foi criada na véspera ou no dia seguinte da tomada de Mahon. (Verdade que tivemos, ao lado disso, o molho Béchamel e as costeletas Soubise.) Pareceu ainda mais longo se considerarmos que vivia-se o fim da época espiritual presidida pelo regente, em que todos eram jovens, tinham bom-humor e bom estômago.



A Regência foi a época encantadora da França. Durante sete ou oito anos viveu-se para beber, amar, comer; depois, numa bela noite em que conversava com a sra. De Falaris, seu “pequeno corvo”, como a

chamava, o regente, sentindo a cabeça pesada, pousou-a no ombro da bela cortesã, perguntando-lhe:

— Acha que vai para o inferno, minha bela amiga?

— Se for, espero encontrar-vos lá, disse ela.

O regente não respondeu. Já estava lá!

Com a morte do regente, o príncipe lhe sucedeu: era um vesgo feio, oriundo do ramo imprestável da casa de Condé; recebera da natureza a soma de virtudes que impede os príncipes de serem enforcados não porque sejam gente honesta, mas porque são príncipes. Ele e sua amante, filha do contratador Pléneuf, levaram quase um ano comendo o que restava de dinheiro nos cofres da França; depois, quando acabou o dinheiro, começaram a comer a própria França. Comeu-se muito, portanto, sob a regência do príncipe, mas não se comeu bem.

Medicina e culinária

Um homem de espírito, médico homeopata, dizia-me um dia que, nas variações da alimentação dos povos, encontram-se as diferentes fases da medicina. Assim, sob Luís XIV – época em que a França se alimentou de uma maneira interessante, quando o café ainda não estava em uso, o chá não estava na moda e o chocolate acabara de ser inventado –, engordava-se, e todas as doenças, afirmavam os médicos, resultavam dos humores.

Chegou então a medicina de Fagon. Desnecessário dizer que o Fagon de Luís XIV e o Purgon de Molière são o mesmo homem: sangrar, purgar, *CLYSTERUM DONARE*.

Luís XIV purgava-se duas vezes por mês, o que lhe desobstruía ao mesmo tempo o estômago e a cabeça, propiciando-lhe tão bom humor que era nos dias 15 e 30, na saída de seus *water-closets*, que os solicitantes o esperavam com suas demandas. Essa medicina durou, bem ou mal, uma centena de anos.

Depois veio um homem de gênio, que fez ao mesmo tempo a glória e a desgraça da França: Napoleão I. Quando ele caiu, cinqüenta mil oficiais se espalharam então pela superfície da França, não tendo outro futuro senão o das conspirações, com o sangue fervendo de raiva e com a única ocupação de derrubar o governo ao mesmo tempo em que bebiam café, aguardente e ponche.



Apareceu então Broussais, homem talentoso talvez, que, assim como Fagon dissera “tudo está nos humores, purguemos”, disse “tudo está no sangue, sangremos”. E sangrou, e durante todo um período esses conspiradores com o sangue fervendo de ódio, ponche e café foram sangrados: sangrados não apenas com a lanceta, mas com o punhal, com o ferro do cadafalso. No reinado de Luís XVIII, a Câmara impossível foi quase um período do Terror. Só que foi chamado de Terror branco.



Depois vieram o fugaz reinado de Carlos X e a Revolução de 1830. A República despontou como espigas em abril. Mas os espíritos estavam voltados para a especulação e, entre os últimos discípulos do deus GASTER, que iam todos os dias disciplinar-se nos refeitórios dos ministros, nasceram os adeptos da Bolsa, que fizeram as preocupações com a alta e a baixa sucederem os terríveis transes das conspirações.

clysterum donare. A lavagem, tão enaltecida por Ambroise Paré, conhecera um verdadeiro *boom* no século XVII, provocando uma verdadeira “clisteromania”, fortemente criticada por Molière por intermédio de seu personagem Purgon (“*clysterum donare, ensuite purgare, tertia saignare*”). O clister (do grego *kluzein*, “sonda”) é uma lavagem ou injeção medicamentosa no reto.

Os que perdiam – e os que perdem parecem sempre mais numerosos que os que ganham – voltavam para casa com tremores nervosos que se concentravam nos olhos, na testa ou na boca; suas mulheres e filhas, ao verem incessantemente pessoas irritadas e doentes, comiam insaciavelmente.

Indagadas sobre o que tinham, não ousavam responder: “Meu pai, ou meu marido, é maçante”; respondiam: “São os nervos.” Foi quando o médico homeopata alemão Hahnemann fez sua entrada nessa sociedade voltaica, e – assim como Fagon dissera “tudo está nos humores, purguemos”; assim como Broussais dissera “tudo está no sangue, sangremos” – Hahnemann disse “tudo está nos nervos, relaxemos”, e a homeopatia deu seus primeiros passos na trajetória lenta, calma e invisível que foi destinada a percorrer.

“Como, com 4 ou 5 francos por dia, pensar em gastronomia?”

Chegamos junto com a homeopatia, e tivemos a honra de ser seus contemporâneos. Contemporâneos bem atrapalhados no que se refere a nossas opiniões políticas, não podíamos ser bonapartistas, Napoleão tendo caído do trono duas vezes em meio às maldições de nossas mães; não podíamos ser bourbonianos, Luís XVIII tendo morrido com a reputação de homem sem coração que nunca perdoava e Carlos X tendo sido expulso com a reputação de rei preguiçoso e imbecil. Se pouco sabíamos de história da França, ainda assim sabíamos que os reis, pela indolência e imbecilidade, remontavam à fonte.

Gaster. Termo grego que significa “estômago”, além de ser o nome de um personagem do *Pantagruel*, de Rabelais.

Acabavam de nos confeccionar um que deveria ser o modelo dos reis, tendo sido feito com o que havia de mais rico e mais inteligente na França. Não podíamos ser fanáticos por ele enquanto não fizesse jus a isso. Restavam-nos então duas coisas para amar: a liberdade e a arte. Lançamo-nos nessa nova religião, que nos seduzia com duas palavras até então desconhecidas.

Quase não houve arte, e liberdade completa tampouco. Sentia-se a inteligência da pátria ameaçada:

houve, como em 92, alistamentos voluntários. Nenhum desses novos soldados da arte e da liberdade era rico: alguns tinham rendimentos de 1.000 a 1.500 francos. Cem luíses era uma dessas somas que as mais altas ambições não ousavam esperar. Meus honorários mais elevados não ultrapassavam, quando pedi demissão do cargo de bibliotecário em 8 de agosto de 1830, 166 francos e 66 cêntimos por mês.

Quanto ganhava o senhor, meu amigo? Também não devia ser rico. Como, com 4 ou 5 francos por dia, pensar em gastronomia? Não! Tínhamos que pensar no mais urgente, tínhamos que pensar em viver antes de pensar em comer. Achávamo-nos todos então como um homem que houvesse adormecido numa planície desconhecida. Ao nascer do dia, despertava e via-se numa atmosfera enevoadada que se desfazia pouco a pouco e lhe permitia perceber o caminho que devia seguir.

Um ano depois, perguntava-se: “O que Lamartine está fazendo? — suas *Nouvelles Méditations*; e Hugo? — *Marion Delorme*; e Méry? — *La Villéiade*; e Vigny? — *La Maréchale d’Ancre*; e Barbier? — seus *Iambes*; e Musset? — seus *Contes d’Espagne et d’Italie*; e Roger de Beauvoir? — *L’Écolier de Cluny*; e Janin? — *Barnave*; e Dumas? — ensaiando *Henrique III*.”

E foi assim que cada um de nós encontrou o caminho que devia seguir.

A aposta de Vieil-Castel

Alguns, porém, tinham inclinações para a gastronomia. Não eram trabalhadores; era gente da boemia, era Véron, era Nestor Roqueplan, era VIEIL-CASTEL, era Roger, era Romieu, era Rousseau. Só um deles era suficientemente rico ou ganhava o suficiente, o que significa praticamente a mesma coisa, para se tornar um belo “comedor de pedra velha”, isto é, gastrônomo; os outros ficaram no meio-termo. Não sendo suficientemente ricos para se dedicar à gastronomia, tornaram-se *gourmets* ou *gourmands*; finalmente, aqueles que ganhavam dinheiro esporadicamente, dependendo do sucesso de um vaudeville ou de uma série de artigos para o jornal, tornaram-se boêmios.

O marquês de Vieil-Castel. Diplomata e historiador francês, Charles de Vieil-Castel [1800-87], sobrinho de Mirabeau, compôs uma monumental *História da Restauração*, em 20 volumes, o que lhe valeu uma cadeira na Academia Francesa. Também deixou memórias interessantes sobre a sociedade do Segundo Império (1881).

Véron vivia constantemente no Café de Paris, embora, à medida que sua fortuna foi aumentando, oferecesse grandes jantares em sua casa. Romieu, Vieil-Castel e Roger de Beauvoir comiam no bulevar, indiferentemente no Café Anglais, na Maison-d’Or, no Vachette, no Grignon etc.; os outros, onde podiam. Estes, por sinal, eram antes bebedores que comensais; seguiam antes a linha dos pingüços que a dos *gourmands*. Mas todos, convém dizer, eram espíritos encantadores, que engendraram a sociedade de 1830 a 1850. Toda Paris conheceu os homens que acabo de citar, e, uma vez conhecidos de toda Paris, foram conhecidos do mundo inteiro.

Pois bem, o hábito dos jantares e das ceias, o único de que sinto falta, estava de tal forma perdido entre nós que nunca esses homens de espírito tão elevado, tão encantador, tão cultivado tiveram a idéia de se reunir para um jantar, e não creio tenham estado juntos uma vez que fosse. Désaugiers, ao morrer, levava consigo para o túmulo a chave do último *CAVEAU*.

Lembro-me, porém, de um episódio que prova que restavam entre nós dignos sucessores dos Grimods e Cussys. O visconde de Vieil-Castel, irmão do conde Horace de Vieil-Castel, um dos mais finos *gourmets* da França, lançou um dia, numa reunião metade de artistas, metade de gente da sociedade, o seguinte desafio:

Caveau. No caso, “cabaré” literário que se reunia em adegas, tendo ficado famosos os de Montmartre.

— Um homem sozinho é capaz de comer um jantar de quinhentos francos.

Exclamaram:

— Impossível!

— Naturalmente, replicou o visconde, na palavra *comer* está subentendida a palavra *beber*.

— Caramba!, disseram os presentes.

— Pois bem! Estou dizendo que um homem, quando digo um homem não estou falando de um carroceiro, certo?, suponho um *gourmet*, um aluno de Montrou ou de Courchamp – pois bem, digo que um *gourmet*, um aluno de Montrou ou de Courchamp, é capaz de degustar um jantar de quinhentos francos.

— O senhor, por exemplo?

— Eu ou qualquer um.

— O senhor conseguiria?

— Perfeitamente.

— Tenho aqui os quinhentos francos, disse um dos presentes. Vejamos, vamos combinar as regras.

— Nada mais simples: eu jantarei no Café de Paris, escolherei eu mesmo o cardápio, e comerei um jantar de quinhentos francos.

— Sem deixar nada sob o prato ou sob o guardanapo?

— Deixarei apenas os ossos.

— Oh! É justo.

— E quando se dará a aposta?

— Amanhã, se for satisfatório para vocês.

— Então o senhor não vai almoçar, não é?, perguntou um dos presentes.

— Almoçarei como sempre.

— Combinado. Amanhã às sete horas, no Café de Paris.

No mesmo dia, o visconde foi jantar como de costume no restaurante da moda; em seguida, para não ser influenciado pelas caprichos do estômago, dedicou-se ao dever de elaborar seu cardápio do dia seguinte.

Mandaram chamar o maître. Era pleno inverno: o visconde escolheu muitas frutas e produtos frescos. As caçadas estavam suspensas: ele quis caça. O maître pediu oito dias. O jantar foi adiado para dali a oito dias. À direita e à esquerda da mesa do visconde deviam jantar os jurados. Ele teria duas horas para jantar: de 7 às 9. Podia, ao seu bel-prazer, falar ou não falar. Na hora marcada, cumprimentou os jurados e pôs-se à mesa.

O cardápio era um mistério para os adversários, que iriam ter o prazer da surpresa. O visconde sentou-se. Trouxeram-lhe doze dúzias de ostras de Ostende, com uma meia-garrafa de Johannisberg. Estava com apetite: pediu outras doze dúzias e outra meia-garrafa do mesmo vinho.

Depois veio uma sopa de ninhos de andorinhas, que o visconde derramou numa tigela e bebeu como um caldo.

— Puxa, cavalheiros, disse ele, sinto-me em forma hoje e gostaria de realizar uma fantasia.

— Pode dizer, o senhor é quem manda!

— Adoro bisteca com maçãs.

— Cavalheiros, nada de conselhos, por favor, disse uma voz.

— Bah! Garçon, disse o visconde, uma bisteca com maçãs.

O garçom, espantado, olhou para o visconde.

— E então, disse este, não ouviu?

— Perfeitamente, mas achava que o senhor visconde havia predeterminado seu cardápio.

— É verdade, mas é um extra que me proporciono; vou pagar à parte.

Os juízes entreolharam-se. Trouxeram a bisteca, que o visconde devorou até o último fiapo.

— Vejamos! Agora, o peixe!

Trouxeram o peixe.

— Senhores, disse o visconde, trata-se de um *ferra* do lago de Genebra. Embora esse peixe só viva lá, é possível comprá-lo. Ofereceram-me esta manhã enquanto eu almoçava. Ainda estava vivo, tendo sido transportado de Genebra para Paris na água do lago. Recomendo o *ferra*, é um manjar delicioso.

Cinco minutos depois, não havia mais no prato senão as espinhas do *ferra*.

— O faisão, garçom!, disse o visconde.

Trouxeram um faisão trufado.

— Uma segunda garrafa de bordeaux, mesma safra.

Trouxeram a segunda garrafa. O faisão foi despachado em dez minutos.

— Cavalheiro, disse o garçom, creio que errou ao pedir o faisão trufado em lugar do guisado de hortulanas.

— Ah, por Deus, é verdade! Felizmente, não está dito em que ordem as hortulanas serão comidas, caso contrário eu teria perdido a aposta. O guisado de hortulanas, garçom!

Trouxeram o guisado. Havia dez hortulanas, e Vieil-Castel deu dez garfadas.

— Cavalheiros, disse o visconde, meu cardápio é bem simples. Agora, aspargos, petit-pois, um abacaxi e morangos. No vinho: uma meia-garrafa de Constance, uma meia-garrafa de xerez. Depois café e, naturalmente, licores.

Cada coisa chegou a seu tempo: legumes e frutas, tudo foi comido conscienciosamente; vinhos e licores, tudo foi bebido até a última gota. O visconde levava uma hora e quatorze minutos para jantar.

— Cavalheiros, disse ele, as coisas se passaram lealmente? Os jurados atestaram.

— Garçom, a carta!

Ainda não se dizia “conta” naquela época. O visconde passou os olhos sobre o total, e entregou a carta aos jurados. Ei-la:

Ostras de Ostende, 24 dúzias 30 fr

Sopa de ninhos de andorinhas 150 fr

Bisteca com maçãs 2 fr

Ferra do lago de Genebra 40 fr

Faisão trufado 40 fr

Guisado de hortulanas 50 fr

Aspargos 15 fr

Petit-pois 12 fr

Abacaxi 24 fr

Morangos 20 fr

Vinhos

Johannisberg, uma garrafa 24 fr

Bordeaux, *grands crus*, duas garrafas 50 fr

Constance, meia-garrafa 40 fr

Xerez, meia-garrafa 50 fr

Café, licores 1,50 fr.

Total 548 fr 50

Verificou-se a conta. Estava certa.

Levaram-na ao desafiante do visconde, que jantava no gabinete dos fundos e apareceu ao cabo de

cinco minutos, cumprimentou o adversário, tirou do bolso seis notas de mil francos e lhas apresentou. Era o montante da aposta.

— Ora, senhor, disse o visconde, não havia pressa; talvez, aliás, queira uma revanche.

— O senhor me daria?

— Certamente.

— Quando?

— Imediatamente.

Os eflúvios do álcool

Lembra-se do querido Roger, eu não diria o mais espirituoso de todos nós – ali onde você estava presente, caro amigo, ali onde estava Méry, não havia nada mais espirituoso –, mas um dos mais espirituosos e, seguramente, o mais barulhento de todos nós? Fiz uma observação que ofereço como opinião aos diletantes: desde o começo até o fim do jantar, ele em geral só bebia champanhe gelado; assim, no começo das refeições, quando os outros cuidavam apenas de satisfazer o apetite, ele tratava de diverti-los com suas histórias sem fim e suas anedotas malucas; à medida que o jantar avançava e os outros convivas começavam a se animar, ele se tornava sério, taciturno, às vezes apático; peguei-o cochilando.

Será que o champanhe, excitante nos primeiros efeitos, seria entorpecedor nos seguintes? Talvez isso se deva a um procedimento inábil, provocado pelo gás ácido carbônico nele contido. Por que, ao contrário, a verve de Méry, que só bebia bordeaux, e em quantidade bem pequena, expandia-se ao longo da refeição e se aguçava à medida que bebia?

As pândegas de Romieu e Rousseau

O senhor conheceu, creio, esses dois boêmios fraternais – ROMIEU e Rousseau –, que começaram como DÂMON E PÍTIAS e terminaram como ETEOCLES E POLINICE. Mais um crime da política: uma subprefeitura atravessara o caminho de ambos. Durante dez anos, Paris repercutira as façanhas rivais de Rousseau e de Romieu; todas as manhãs era uma nova história que se contava, resultado da imaginação gastronômica da dupla.

Romieu. Auguste Romieu [1800-55] foi escritor e dramaturgo. Inteligente, espirituoso, amante da vida livre e boêmia, algumas de suas farras tornaram-se famosas, como testemunha Dumas. Exerceu diversos cargos públicos sob diferentes regimes.

Dâmon e Pítias. Filósofos pitagóricos que viveram em Siracusa por volta de 360 a.C., na época de Dionísio, o Jovem, célebres pela amizade que os unia (o primeiro ofereceu a própria vida para salvar o segundo).

Eteocles e Polinice. Personagens da mitologia grega, filhos de Édipo e Jocasta, sua rivalidade os fez morrer um pelas mãos do outro. Antígona, sua irmã, que defendeu o sepultamento de Eteocles indo contra as ordens de Creonte, foi condenada à morte. Suas desditas nos são contadas, dentre outros, por Sófocles na *Antígona*.

Certa noite, Romieu entrou numa mercearia, pediu uma libra de velas, mandou cortá-las em tocos de dez centímetros, afinou as pontas, fixou-as no balcão, pediu um fósforo e as acendeu. O merceeiro o vira

fazer aquilo com tanta curiosidade quanto espanto. Em seguida, Romieu pegou o chapéu que deixara no balcão:



— E então, senhor?, perguntou-lhe o merceeiro.

— O quê?

— Está indo embora?

— Claro que estou indo.

— Sem pagar?

— Onde estaria a piada se eu pagasse?

O merceeiro quis correr em seu encalço, mas era preciso passar por baixo do balcão, e Romieu corria muito bem. No dia seguinte, diziam:

— Sabe o que Rousseau fez essa noite?

— Não, o que foi?

— Apresentou-se no Deux-Magots, e pediu para falar com o dono do estabelecimento.

— O dono está deitado.

— Não interessa!

A coisa era tão grave que precisava ser levado a seu quarto a fim de que pudesse lhe dizer duas palavras sem testemunhas. Os funcionários se consultaram; um deles tomou a iniciativa de entrar no quarto. Saiu um instante depois:

— O cavalheiro pode entrar.

Rousseau entrou e achou o comerciante com seus olhos esticados e touca de algodão:

— Senhor, disse Rousseau ao negociante que o olhava estupefato, tenho uma comunicação da mais alta importância a fazer ao seu sócio.

— Mas, cavalheiro, respondeu o negociante, não tenho sócio.

— Mas, senhor, disse Rousseau, então não coloque “Aux Deux-Magots” na tabuleta; isso é enganar o público...

E, retirando-se com a mesma polidez com que entrara, deixou o digno negociante pasmo, sem saber se estava dormindo ou sonhando.

Uma noite, a guarda recolheu Rousseau caindo de bêbado na calçada, a cabeça encostada num frade-de-pedra com um lampião ardendo ao seu lado. Ceara com Romieu, e ambos haviam saído do cabaré completamente bêbados. Como o ar livre tinha mais influência sobre Rousseau que sobre Romieu, o primeiro dera três ou quatro bambeadas. Romieu, ao perceber que em sua qualidade de menos embriagado dos dois ia ser forçado a levar Rousseau em casa, resolvera poupar-se esse trabalho.

Comprou um lampião, que dessa vez pagou, numa mercearia, deitou Rousseau ao pé de um frade-de-pedra, acendeu o lampião, que pousou em cima da pilastra, e se afastou dizendo:

— Agora, dorme, filho de Epicuro, eles não te esmagarão.

Foi nessa situação que a patrulha o encontrou, com quatro ou cinco moedas na mão. Almas piedosas, que o haviam tomado por um miserável, haviam lhe dado uma esmola.

Pois bem, foi nesse íterim que, em meio a quinze ou dezesseis mudanças de governo às quais assisti desde o meu nascimento, um governo, que provavelmente tinha simpatia pelos boêmios, ofereceu uma vice-prefeitura a Romieu. A promessa estava feita, mas Romieu não comentara aquilo com ninguém, pois não imaginava haver governo que ousasse fazer dele um magistrado.

Numa bela manhã, Rousseau leu no jornal que Romieu era vice-prefeito. Há muito tempo Rousseau queria se arrumar na vida e procurava um bico. Pulou de alegria, correu à casa de Romieu, encontrou-o sentado na cama, com o jornal nas mãos:

— E então! gritou-lhe Rousseau, você é vice-prefeito?

— Meu caro, não vamos falar disso, respondeu Romieu, parece que sim, já que estou lendo no jornal.

— Ah! Tanto melhor!

— Por que tanto melhor?

— Porque vamos ser as pessoas mais felizes da Terra: eu o acompanho, você me nomeia seu secretário e, com nossos salários, viveremos como reis em nossa cidadezinha da província.

— Como! respondeu Romieu, com o ar mais comovido do mundo, você se sacrificaria por mim?

— Claro que sim!

— Iria para o exílio comigo?

— Felicíssimo!

— Pois bem, encontre-me amanhã de manhã a fim de que esclareçamos tudo isso, e veremos.

E, lágrimas nos olhos como se tocado pela devoção de Rousseau, estendeu-lhe os braços. Rousseau se atirou, e os dois amigos se abraçaram.

No dia seguinte bem cedo, Rousseau chegou:

— E então?, perguntou.

— E então, meu caro Rousseau! respondeu Romieu numa voz chorosa.

— O quê?

— Contaram-me uma coisa terrível, que vai impedir a realização de todos os nossos projetos.

— O que foi?

— Fiquei sabendo que você bebe.

Rousseau olhou pasmo para ele, deu um grito e fugiu apavorado.

Um dos abismos do coração humano, a hipocrisia, acabava de se abrir a seus olhos em toda sua horrível profundidade. Eis como termina a sociedade dos gastrônomos e bebedores, que sucedeu à da Restauração.

Ceias de Monte Cristo

Hoje em dia, de todo esse mundo, meu caro Janin, restamos apenas nós dois, que nunca fomos nem verdadeiros bebedores nem verdadeiros gastrônomos. Os outros morreram: Roger de Beauvoir morreu, Méry morreu, Vieil-Castel morreu, Romieu morreu, Rousseau morreu, Musset morreu, Vigny morreu. A alegre toalha de mesa de 1830 tornou-se em 1869 uma mortalha.

Continuamos a comer, mas nunca mais jantaremos nem, sobretudo, cearemos.

Por volta de 1844 ou 1845, lamentei ter deixado para sempre aquelas belas ceias em que a Verve e a Desenvoltura mostravam-se tão espontaneamente. Meus amigos eram quase todos os artistas da época: pintores de talento, músicos da moda, cantores amados pelo público. Organizei uma mesa com quinze talheres e convidei quinze amigos fixos para se reunirem todas as quartas-feiras, entre onze e meia-noite, em minha casa, pedindo-lhes, quando não pudessem vir, que me avisassem com três ou quatro dias de antecedência a fim de que os ausentes pudessem ser substituídos.



Por que escolhi ceias em vez de jantares? Por que indiquei meia-noite em vez de sete horas? Em primeiro lugar, porque a maioria dos meus convidados, do mundo do teatro, não estava livre à noite; depois, porque notei que a ceia, estando tão distante dos negócios da véspera quanto dos negócios do dia seguinte, concedia ao espírito toda a sua independência; finalmente, porque há pouquíssimas coisas que, podendo ser feitas à meia-noite, não possam ser feitas às duas da manhã. Essas ceias compunham-se em geral de um patê de caça, um assado, um peixe e uma salada (observe que eu deveria ter colocado o peixe antes do assado). Nessa época em que eu ainda caçava, quatro ou cinco perdizes, uma lebre e dois coelhos compunham o patê. Julien o confeccionava com uma arte jamais desmentida.

Eu inventara para os peixes no azeite um molho que fizera grande sucesso. Duval me fornecia rosbifes que eram verdadeiros quartos de boi. Enfim, eu confeccionava uma salada que agradava tanto aos meus convidados que, quando Ronconi, um dos mais assíduos comensais, não comparecia, mandava buscar sua parte, que era transportada, sob chuva, abrigada num enorme guarda-chuva para que nenhum corpo estranho a ela se misturasse.

Reflexões sobre a salada

“Como – diria você, meu caro Janin, você que é tão fraco na prática, mas tão forte na teoria –, como fazia da salada um dos pratos mais importantes da sua ceia?” É que minha salada não era uma salada como todas as saladas.

Infelizmente, num livro como este que acabo de revelar aos olhos do público,¹ não se pode cuidar igualmente de todos os detalhes; lamento ter negligenciado um pouco o verbete “salada” e não lhe ter dado toda a importância que merece.

Voltemos a ela, e falemos em primeiro lugar da salada em geral, antes de atacar os diferentes

gêneros de saladas em particular; e, quando digo “atacar”, compreenda que me sirvo de uma palavra adotada, querendo dizer “passar em revista” e não “cometer um ato de hostilidade”. Deus me proteja de cometer um ato de hostilidade contra um gênero de saladas qualquer. Em matéria de cozinha, como em literatura, sou eclético, assim como sou panteísta em matéria de religião.

Entretanto, como Sainte-Foy, que não perdia a oportunidade de dizer que uma gemada era uma ceia ridícula, não posso deixar de dizer que a salada não é absolutamente uma alimentação natural para o homem, por mais onívoro seja este. Só os ruminantes nasceram para pastar folhas. A prova é que nosso estômago não digere a salada, uma vez que secreta apenas ácidos e que as folhas só se diluem por meio dos alcalinos, como quase todos os alimentos respiradores, que atravessam o estômago sem se preocupar com os sucos gástricos, ou melhor, sem que os sucos gástricos lhes dêem pelota, e que vão se recomendar, uma vez atravessado o estômago, ao pâncreas e ao fígado.

O homem, a quem Deus, diz Ovídio, deu um rosto sublime, *os sublime*, o homem não foi feito para pastar, mas para contemplar o céu, sempre nas palavras do mesmo Ovídio. É verdade que, se o homem passasse a vida a contemplar o céu, isso o alimentaria ainda menos que comer folhas. Em primeiro lugar, há a expressão que diz sobre um imbecil: “É uma besta pastando.” Depois, a conformação de seus intestinos, que é a mesma, convém admitir, tanto nos imbecis como nas pessoas ilustradas.

Em matéria de cérebro, o caso é diferente, o que nos prova que os miolos não foram feitos para digerir. Assim, a propósito do cérebro, eis as mais recentes descobertas da ciência: o do gorila, isto é, um quadrúmano, tem de quatrocentos a seiscentos gramas; o do idiota tem mil e cem gramas; o do nativo da Nova Zelândia, isto é, o homem que mais se aproxima do macaco, tem mil e duzentos; o europeu, batizado como “filisteu” pelo ESTUDANTE DE HEIDELBERG e com título de “burguês” pelo moleque de Paris, e que ocupa o grau da escala da inteligência que se segue imediatamente ao do nativo da Nova Zelândia, tem mil e trezentos; o de Buffon tinha mil e oitocentos; os de Napoleão e Cuvier, dois mil. O cérebro de um acadêmico varia de mil e trezentos a mil e oitocentos, isto é, vai do “filisteu” até Buffon – parecendo que isso depende da letra pela qual o nome começa.

Não é nada disso: os nomes de Villemain e Viennet começam ambos por um V. Pois bem, um desses senhores, não quero dizer qual, tem certamente duzentos ou trezentos gramas de cérebro mais que o outro; mas ambos têm apenas trinta e cinco a trinta e seis pés de intestino delgado, com a ressalva de que nem um nem outro foram predestinados a comer folhas.

São os bois os destinados a comer capim e a concorrer ao título de “boi gordo”. Para isso, têm quatro estômagos e cento e trinta e cinco a cento e quarenta pés de intestino delgado; além disso, para fazê-los chegar aos mil e trezentos quilos, temos de obrigá-los a beber até oitenta litros de água por dia, não que a água engorde positivamente – não vamos dar crédito a esse erro –, mas, ao diluir os alimentos, ela propicia aos órgãos da digestão a faculdade de extrair e absorver suas partes nutritivas. O leão e o tigre, que não comem vegetais crus, mas carne viva, têm apenas quinze pés de intestino delgado, e, como não bebem sequer um litro de água por dia, nunca ficarão gordos.

“estudante de Heidelberg”. Trata-se de Goethe. “O filisteu é uma tripa vazia, cheia de medo e esperança, por quem Deus terá misericórdia.”

Talvez eu me engane em alguns centímetros acerca dessa víscera dos felinos, mas devo reconhecer que nunca me ocorreu a idéia de ir medir o intestino delgado de um tigre ou de um leão. Falo por ouvir dizer.

Toda essa digressão tem como objetivo provar que o homem não nasceu para comer salada, tendo sido o excesso de civilização que nos levou a tal. O que vem em apoio à minha opinião é que, em muitas

casas, faz-se da salada um apêndice do assado, acompanhando, por exemplo, uma coxa de veado bem marinada, faisões preparados ao ponto, galinholas deitadas sobre torradas! Isso é simplesmente uma heresia culinária. Uma comida estraga a outra. Todas as caças finas devem ser apreciadas sem acompanhamento, com o molho logicamente derivado de sua essência.

Mas o que é de fato outra heresia, digamos a palavra exata, o que é uma “blasfêmia culinária”, e notem que esse hábito prevaleceu nas melhores, não, estou enganado, nas maiores mesas, é mandar um criado fazer a salada – quando seria preciso para essa obra complexa um médico ou, pelo menos, um químico!

Ora, que saladas tristes! Consulte suas recordações: em seus grandes jantares na cidade não comeu saladas sobre as quais um sujeito esquisito, com luvas de tricô, deita duas pitadas de sal, uma pitada de pimenta-do-reino, uma colher de vinagre e duas de azeite? (Os mais sofisticados acrescentam ainda uma colherada de mostarda.) E em que momento lhe servem esse prato insípido? No momento em que sua fome está quase saciada, quando você precisa de um aperitivo para recuperar o apetite perdido. Portanto, é ao dono ou à dona da casa, porventura sejam dignos desse sacerdócio, que cabe o tempero desse prato rebelde. E a obra deve ser realizada uma hora antes de se atacar a saladeira, que, no intervalo de uma hora, deve voltar à mesa três ou quatro vezes.

Porém, antes de entrarmos na salada para não mais sairmos, lancemos um anátema sobre o serviço ao estilo russo, que consiste em mostrar o prato que se vai comer – e por prato entendo o seu conteúdo –, depois mandá-lo cortar por um criado longe da mesa e ser servido pelo dito criado, que coloca em seu prato não a parte que lhe agradaria comer, mas a que a ele agrada servir. Sei que, para um jantar de quatrocentos francos, essa maneira de servir proporciona cem francos de economia; mas jantares não são oferecidos para se fazer economia.

Acredita-se que, se num grande jantar, deixarmos cada um se servir da galinha, os primeiros a fazê-lo pegarão as asas. Isso é um engano. Nas galinhas assadas, sobretudo ao meu estilo, há partes mais saborosas que as asas. Verdade que ficam reservadas apenas aos garfos espertos.

Terminemos com a salada. Eis a definição que o *Dictionnaire de la cuisine française*, ou seja, o melhor livro que conheço sobre esse grave assunto, dá sobre a salada: “As saladas compõem-se de plantas hortaliças às quais acrescentamos algumas ervas aromáticas e que são temperadas com sal, pimenta-branca, azeite, vinagre e, às vezes, com mostarda e molho de soja.” O *Dictionnaire* prossegue: “As saladas variam conforme as estações. As chicórias aparecem à mesa no final do outono, não se misturando habitualmente a essa espécie de salada *nenhuma das fines herbes*; devemos nos contentar em colocar no fundo da saladeira uma pequena crosta de pão dormido esfregado no alho, o que basta para o tempero dessa salada.”

Destaquei, como pode ver, as palavras “nenhuma das fines herbes”: com efeito, um manual menos exato e menos erudito teria colocado “nenhuma outra erva”, pois provavelmente teria ignorado que as ervas se dividem em três categorias, como já o dissemos no verbete “Ervas”: hortaliças, condimentares e fines herbes.

As ervas hortaliças são em número de seis: azedinha, alface, acelga, erva-armoles, espinafre e beldroega-verde. Com elas são preparadas sopas, recheios de aves e tisanas. Nossa recomendação é usá-las sobretudo em tisanas.

As ervas condimentares são em número de dez, sem contar o loureiro, que, sendo uma árvore, não pode ser classificado entre as ervas: salsa, estragão, cerefólio, cebolinha, cebolinha-verde, segurelha, funcho, tomilho, basílico e atânasia.

As fines herbes, em número de doze: agrião-mastruço, agrião-d’água, cerefólio, estragão, pimpinela, quebra-pedra, tanchagem, manjerição, beldroega, funcho, hortelã e cebolinha-francesa.

Quatro dessas ervas são, ao mesmo tempo, como vemos, ervas hortaliças e ervas condimentares ou

finés herbes, o que significa que, assim como nossos homens de Estado, juntam-se não para comer, mas para serem comidas.

Vimos que o *Dictionnaire de la cuisine* recomenda colocar uma casca de pão dormido esfregado no alho no fundo da saladeira em que se tempera a chicória. É esse pequeno pedaço de pão que designamos como *chapon*. De onde vem esse nome? As mais profundas pesquisas etimológicas não me ensinaram nada a esse respeito. Fui então obrigado a me lançar às probabilidades. Ora, eis o que estas sugerem:

O *chapon volaille*, um galináceo, é originário da região de Caux ou da província do Maine, ao passo que o *chapon* casca de pão esfregado no alho é originário da Gasconha. Ora, sendo o gascão naturalmente pobre e vaidoso, ocorreu a um deles, D'Artagnan talvez, chamar *chapon* a uma casca de pão esfregada no alho para ter o direito de dizer, saciado, a quem lhe perguntasse:

— Jantou bem?

— Soberbamente, jantei um *chapon* e uma salada.

O que, de fato, tomado ao pé da letra, compõe um bom jantar para um gascão.

Já eu aprecio bastante a cozinha provençal, acerca da qual fiz, quanto aos pratos caseiros sobretudo, um estudo bem particular. Apesar da proibição imposta aos romanos de entrarem no templo de Cibele depois de comerem alho, apesar do ódio do olfato contra o alho, apesar do artigo do rei Afonso de Castela que proibia os cavaleiros da ordem criada por ele em 1368 de comerem alho, somos estimulados a fazê-lo, medicinalmente, pelo parecer de Raspail e, culinariamente, pelo parecer de Durand, ambos recomendando o uso do alho como substância saborosa e saudável.

Conhece todas as folhas? Desde a endívia até a alface romana? Entretanto, no caso bem extraordinário de gostar dessa espécie intitulada barba-de-capuchinho, eu lhe daria um conselho que talvez pareça um pouco bizarro à primeira vista, mas cuja excelência reconhecerá mais tarde: misture a ela flores de violetas e acrescente duas ou três pitadas daquele íris-de-florença que se coloca num sachê para perfumar a roupa branca.

A minha salada

Voltemos à salada que comíamos lá em casa e que Ronconi fazia questão de comer ou mandar pegar. Era uma salada extravagante, ordem compósita, formada por cinco ingredientes principais: rodela de beterraba, fatias de aipo, trufas fatiadas, rapúnzios com seu penacho e batatas cozidas na água.

Antes de ir adiante, digamos que é um erro bem difundido acreditar que o sal e a pimenta-do-reino diluem no vinagre e começar o tempero da salada regando-a com uma ou duas colheres de vinagre salgado e apimentado.

CHAPTAL foi o primeiro na França – digo na França porque ele aproveitou essa inovação do norte da Europa –, Chaptal foi o primeiro na França a ter a idéia de saturar a salada com azeite, sal e pimenta, antes de nela introduzir o vinagre. Verificou-se nesse método, que adotamos e recomendamos sem cerimônia, a dupla vantagem de distribuir o sal e a pimenta mais equilibradamente e reunir no fundo da saladeira o excedente do vinagre que para ali escorre sob seu próprio peso.



Chaptal, que já fora recompensado por serviços anteriormente prestados à França, durante sua edilidade, com o título de barão, foi recompensado pelos serviços prestados à mesa com a seguinte expressão, que passou à linguagem culinária: “salada temperada à *la Chaptal*”.

Sem ambicionar tão preciosa recompensa, vou revelar como tempero a minha. Em primeiro lugar, coloco um prato sobre a saladeira, viro de cabeça para baixo e coloco, ao meu lado, meu prato cheio e, à minha frente, minha saladeira vazia.



Coloco em minha saladeira uma gema de ovo duro para cada duas pessoas; seis gemas para doze convidados. Amasso-as no azeite para fazer uma pasta. A essa pasta acrescento: cerefólio, atum amassado, anchovas piladas, mostarda de Maille, uma grande colher de molho de soja, pepininhos picados e a clara dos ovos picada. Diluo o conjunto no melhor vinagre possível. Finalmente, volto a colocar a salada na saladeira. Mando um criado arrumá-la, e, sobre a salada arrumada, deixo cair do alto uma pitada de páprica, pimenta-vermelha da Hungria. E temos então a salada que tanto maravilhou o querido Ronconi.

Chaptal. Grande químico francês, Jean-Antoine Chaptal [1756-1832] criou a primeira fábrica francesa de ácido sulfúrico, alume artificial etc. Foi também ministro do Interior, tendo criado a rede de canais franceses e aberto inúmeras estradas.

A saga do Teatro Historique

Essas ceias duraram quase um ano, período em que *Os três mosqueteiros* foi publicado em *Le Siècle*. Todos se lembram do sucesso que fez esse romance; assim que ele chegou ao fim, o diretor do teatro Ambigu me pediu para adaptá-lo para o palco. Como havia duas partes bem distintas, pedimos que

escolhesse a mais conveniente para ele. Ele escolheu a segunda. O sucesso do drama não foi menor que o do romance.

Certa ocasião, o duque de Montpensier, que estava assistindo à peça, pediu-me que, entre o penúltimo e o último quadro, passasse em seu camarote, que ficava diante do proscênio à esquerda da platéia.

Embora a montagem fosse bem cuidada, estava longe de atingir a perfeição que o Teatro Historique veio a apresentar. O duque deplorou então que eu estivesse apresentando em teatro tão pequeno uma peça para a qual, dizia ele, o Opéra mal daria, e perguntou-me a razão da escolha do Ambigu. Respondi que não éramos nós que escolhíamos as salas em que nossas peças eram representadas, que os diretores no-las impunham, e que as apresentávamos onde eles determinassem.

— Mas, acrescentei, se por exemplo Vossa Alteza se dispuser a me oferecer uma concessão, mandarei construir uma sala e lhe mostrarei de que forma uma obra teatral deve ser representada.

— Pois bem, disse ele, não vamos deixar esse assunto morrer. Farei todo o possível para satisfazer o seu desejo.

Balancei a cabeça.

— Por que não? perguntou o duque.

— Oh, não digo que Vossa Alteza não fará tudo o que puder, mas o rei não vai permitir que me concedam um privilégio.

— Por que isso?

— Porque ele me considera um demagogo em literatura e política.

— Isso não diz respeito ao rei, mas ao sr. Duchatel. No primeiro baile da corte, dançarei duas vezes com a sra. Duchatel e combinarei tudo com ela.

E como a sineta do teatro anunciava o último quadro:

— Senhor, disse-lhe, encarrego meu amigo Pasquier de lembrar Vossa Alteza.

Cumprimentei-o e saí do camarote, que abri uma segunda vez para gritar:

— *Remember!*

— Sim! Sim! Sim! exclamou ele, vou me lembrar, fique tranqüilo.

No momento em que o pano caía e que iam chamar o autor, Pasquier entrou no meu camarote e me disse:

— Seu pedido caminha às mil maravilhas: o príncipe abraçou sua idéia e, quando ele quer alguma coisa, quer mesmo.

Duas ou três semanas mais tarde, recebi uma carta do sr. Duchatel convidando-me a passar pelo Ministério. Conversamos mais de uma longa meia hora sobre o meu projeto, sobre a maneira como eu o imaginava. Vi que o sr. Duchatel não estava entendendo nada, e pude perceber que, se o duque de Montpensier lograsse êxito, teria mais de uma má vontade a combater.

Eu não podia nem queria ser diretor. Como o sr. Hostein fora a causa da representação dos *Mosqueteiros* no Ambigu e me parecera inteligente em matéria de teatro, meus olhos dirigiram-se para ele como futuro diretor.

Certo dia fiquei sabendo por um bilhete do duque de Montpensier que a concessão havia sido assinada. Corri para agradecer ao sr. Duchatel, que me perguntou num tom jocoso onde pretendíamos construir nosso teatro. Respondi-lhe, o que era verdade, que eu comprara, antecipadamente e sob condições, o palacete Foulon por cem mil francos, e que dera quarenta mil de sinal.

Perguntou-me onde arranjaríamos dinheiro para construí-lo. Respondi-lhe que já tínhamos arranjado, e citei o nome do banco em que possuíamos cento e quarenta mil francos depositados.

— Vamos, replicou o sr. Duchatel, quando começarão as obras? Quando?

— Amanhã, senhor.

— E quando teremos o prazer de ver a primeira peça?

— Daqui a um ano, contando de hoje, segundo toda a probabilidade.

— A peça vai se chamar...

— ... *A rainha Margot*.

O curioso foi que essas coisas aconteceram exatamente como eu dissera, e que, um ano mais tarde, o palacete Foulon, demolido e reconstruído como teatro, abria a sala ao público diariamente na hora marcada.

Todos sabem que cumpri a palavra, que os sucessos do Teatro Historique concorreram com os maiores da época, e que a montagem de minhas peças não ficava a dever a qualquer outra, competindo às vezes com vantagem com as do Opéra.

Entretanto, terríveis pressentimentos pairavam no ar: aqueles fatos escandalosos, aqueles assassinatos inauditos, aquelas catástrofes sangrentas que precedem a queda dos tronos – e que Virgílio transformava em avisos divinos – assustavam os partidários do ramo caçula, que parecia receber rindo aqueles fatídicos presságios.

Um belo dia, como acontece com os tronos mal alicerçados, tudo desmoronou, e a jovem dinastia desapareceu em três dias, como havia desaparecido a velha. Se a história se dignasse registrar essas coisas, eu diria que a atividade teatral não ficou de modo algum alheia a tal catástrofe. Em consequência dos distúrbios, todos os negócios foram suspensos, quase todos os teatros, fechados.

Eu havia feito uma grande quantidade de inimigos com meus sucessos de livraria e meus êxitos teatrais: por uma decisão judicial, que permaneceu incompreensível para os advogados e os próprios juízes, fui condenado a pagar 400.000 francos de dívidas pelo Teatro Historique.

OS 400.000 FRANCOS FORAM PAGOS EM QUINZE ANOS.

A generosidade da aldeia de Roscoff

No meu trato com o sr. Michel Lévy, eu me reservara o direito de fazer e vender a quem bem entendesse um livro de culinária. Alquebrado por esse trabalho de forçado, que há quinze anos faz minha produção não passar de três volumes por mês, a imaginação melindrada, a cabeça dolorida, completamente arruinado, mas sem dívidas, resolvi procurar um repouso momentâneo na execução desse livro, que eu considerara a princípio uma forma de entretenimento. Infelizmente, meu amigo, quando queremos fazer diferente dos outros, não raro fazer melhor que os outros, nada é entretenimento, tudo é trabalho.

De um ano e meio para cá, atingido por mazelas físicas, sustentado apenas pela firmeza moral, sou obrigado a recuperar as forças que me faltam por meio de repouso regulares, breves aspirações de ar marinho. Estive sucessivamente: há dezoito meses, em Fécamp; há um ano, no Havre; há seis meses, em Maisons-Laffitte; enfim, acabo de chegar de Roscoff, onde esperava concluir a obra que julgava poder realizar com simples lembranças, o que, entretanto, só consegui mediante pesquisas e trabalhos fatigantes.

Por que escolhi Roscoff, a ponta mais avançada do mar do Finistère? Porque esperava encontrar ali ao mesmo tempo solidão, vida barata e tranqüilidade. Aliás, eu não estava indo precisamente para Roscoff, estava andando reto para frente, pois disseram-me que havia, naquela extremidade da Bretanha, refúgios encantadores e ninhos de folhagem até dentro do mar.

Parei primeiro em Saint-Brieuc; porém, como Saint-Brieuc não me convinha, peguei um coche e pus-me a procurar alguma enseada, como tanto me haviam prometido e como eu ainda não vira. No fim do dia, depois de ter feito sete ou oito léguas em ziguezague, chegamos a uma pequena aldeia chamada

Binic; a maré chegava ali ao mesmo tempo que nós; ficamos seduzidos por essa coincidência, que nos pareceu uma polidez, e nos informamos se não havia uma casa para alugar com vista para o mar. Os camponeses se consultaram e, de comum acordo, nos indicaram a casa de Nicolas Luc, situada no topo da aldeia. Ficava longe do mar, o que me contrariava um pouco, mas tínhamos um panorama magnífico, o que conciliava tudo.

Ao subirmos o caminho para chegar a essa casa, encontramos seu proprietário e travamos relações. Era realmente o que precisávamos: quatro dormitórios, um salão, uma sala de jantar e uma cozinha.

Continuamos a subir; tínhamos apenas cem passos a dar, quando tive idéia de lhe dizer:

— Supondo que o lugar nos convenha, poderemos descer imediatamente até a sua residência e mandar buscar nossas bagagens!

— Ah, disse Nicolas Luc, esqueci de lhe dizer que a casa só pode ser alugada no dia de são Miguel, ano que vem.

Olhei para Nicolas Luc para ver se ele não estava brincando, mas devo dizer que o honrado homem falara ingenuamente, de maneira que não havia outra coisa a fazer senão rir – porém, há risos de todas as cores.

Mandamos então o coche retornar, e sem dizer palavra, voltamos todos correndo para Saint-Brieuc, onde subimos no trem gritando: “Morlaix!”

Chegamos lá quatro horas depois. Era noite fechada.

— Para onde devemos levar o cavalheiro e sua comitiva? perguntou o cocheiro.

— Para o melhor hotel da cidade.

E nos levaram para o Brossier, Hôtel de Provence.

Não pude deixar de dizer ao meu anfitrião que era uma idéia singular criar um “Hôtel de Provence” na extremidade da Bretanha.

— É verdade, cavalheiro; mas temos nossos negócios aqui.

“O Brossier tem negócios no Hôtel de Provence” era a resposta para todas as perguntas desse gênero.

Informamo-nos e soubemos que, nos arredores de Morlaix, havia várias pequenas aldeias que correspondiam aos meus anseios. Uma dessas aldeias chamava-se Roscoff, e disseram-me também que lá eu encontraria um velho amigo meu chamado Édouard Corbière.

Esse nome fez vibrar em mim uma de minhas primeiras recordações de infância: eu o conhecera há quarenta anos como redator do primeiro jornal do Havre. Guardara uma excelente lembrança dele. O desejo de rever esse velho companheiro me decidiu. Procurei me informar: tinha vendido o jornal, comprado a linha a vapor de Morlaix para o Havre e feito fortuna. Passava os seis meses do verão em Roscoff e os seis meses do inverno em Morlaix. Enfim, continuara um sujeito encantador e inteligente.

Escrevi-lhe para tratar de encontrar uma casinha à beira-mar, exprimindo-lhe toda a felicidade que teria em renovar relações com ele. E esperei pacientemente sua resposta.

O que me fez esperar pacientemente foi meu companheiro de quarto, que, ao abrir as duas janelas para convidar o sol a entrar nos meus aposentos, revelou-me, através de uma delas, o viaduto de Morlaix a Brest, e através da outra, uma maravilhosa confusão de casas com terraços, árvores crescendo nas gretas dos muros, goivos balançando-se acima de um charco onde os cavalos iam se banhar. Era impossível mergulhar, de duas janelas de um mesmo quarto, sobre dois panoramas mais opostos.



Desci. Já sabiam da minha chegada, que alvoroçou a cidade. Contra todos os hábitos dos hoteleiros bretões ou normandos, o sr. Brossier começou por procurar cidra e cerveja para nós, tendo encontrado ambas. A cidra, execrável, a cerveja, bastante boa. Ainda me pergunto por que, *via* Bordeaux, todos esses pequenos portos da Bretanha não conseguem ter vinho potável. É inacreditável que, desde Saint-Malo até Paimbœuf, não se abra uma garrafa de vinho que não seja boa apenas para se jogar ao mar.

Recebi finalmente a resposta de Corbière. Encontrara para nós um alojamento a vinte e cinco passos do porto. Pegamos um carro na manhã seguinte e nos pusemos a caminho. O caminho de Morlaix a Roscoff não passa de uma série de ondas sólidas que subimos e descemos eternamente. Essas subidas e descidas são rápidas o bastante para que, nas primeiras, sejamos obrigados a caminhar, e, nas segundas, a calçar tamancos. A paisagem é bonita, sem que haja grandes novidades: juncos, aroeiras, urzes, e, de tempos em tempos, um desses grandes olmos que se retorcem ao subir desesperadamente para o céu.



Finalmente, percebemos os três campanários de Saint-Pol, e, quase ao mesmo tempo, à direita, o mar. De Saint-Pol a Roscoff, a estrada estende-se uniforme como um feltro de bilhar, embora haja uma declividade perceptível no caminho. De Roscoff a Saint-Pol, a planície inteira é cultivada com alcachofras e cebolas, o que basta para um comércio eterno entre a região e a Inglaterra.

Acaba-se chegando lá por uma espécie de floresta, propriedade do prefeito da região, cujo parque

possui uma figueira fenomenal: pode-se colocar cento e cinquenta pessoas protegidas sob sua sombra, seus galhos sendo sustentados por cinquenta colunas de granito.

Como não sabíamos onde ficavam os alojamentos determinados para nós por Corbière, fomos à sua casa perguntar. Ele apareceu na soleira da porta. Corbière, com seus setenta e quatro anos, ainda era, comparativamente a mim, um rapaz. Reconheceu-me na hora – o que me teria sido impossível fazer a seu respeito –, não quis nem subir, nem permitiu que descêssemos, mas nos acompanhou com seu passo de vinte e cinco anos.

Enfim, chegamos à casa do prefeito Mironet, padeiro, que morava numa rua sem nome. Em todo caso, há apenas duas ruas na região, e, como uma delas se chama rua de la Perle, não se viu necessidade de procurar nome para a outra. Estávamos a apenas trinta passos do porto, é verdade, mas uma árvore frondosa como a figueira do prefeito fazia uma magnífica cortina entre nós e o mar, de forma que não víamos água senão do tamanho de um espelhinho de criança.

Mediante cento e cinquenta francos por mês, Mironet consentia em nos ceder cinco quartos e uma cozinha. Os aposentos não eram bonitos, eram desagradáveis, de nenhum deles avistava-se o mar. Mas estávamos tão amofinados com aquela coisa de procurar sem achar que tirei sete luíses e meio do bolso e, com um suspiro de alívio, gritei:

— Descarreguem os carros.

Estávamos então com uma cozinheira chamada Marie, emprestada por Vasily três meses antes, em Maisons-Laffitte, para viajar conosco. Marie estava tão contente, ficara tão amiga nossa, dizia ela, que não podia viver sem a gente. Mas o aspecto de Roscoff pareceu aplacar rapidamente aquele ardor. Mal havíamos chegado, ela se sentou inconsolável numa poltrona e disse:

— Previno-lhe que aqui não achará nada para comer.

— Não pode ser, Marie.

— O senhor verá.

— Como fazem as pessoas da região?

— Não sei.

— Pois bem, Marie, faremos como eles. Pelo menos não morreremos de fome: estamos na casa de um padeiro.

Esse curto diálogo com Marie não terminara sem me deixar algumas preocupações. Fui me informar. Corbière recomendou-me os três primeiros pescadores da região, dizendo-me que havia duas feiras por semana em Saint-Pol, que, se minha cozinheira quisesse aproveitar o seu coche, que ia duas vezes por semana às compras, ele estava à disposição da srta. Marie. A cozinheira dele a levaria a todos os lugares onde ela própria se abastecia.

Todas essas frases foram recebidas friamente por Marie, e, quando lhe perguntei às cinco horas:

— E então, Marie, nós vamos jantar?

Respondeu-me sossegadamente:

— Não sei, patrão.

— No entanto, cabe-lhe saber.

— Ah, patrão, disse ela balançando a cabeça, não podemos ficar neste lugar!

— Pode ser que você não fique, Marie, mas eu, com certeza, vou ficar.

Nesse ínterim, eu chamara um cavalheiro para me fazer a barba. O homem chegou. Apresentava uma daquelas aparências afáveis que anunciam a disposição de seu portador de lhe ser simpático.

— Qual é o seu nome, perguntei-lhe, meu bom amigo?

— Robineau, cavalheiro, para lhe servir, disse, tirando sua navalha do bolso.

— Robineau, meu bom amigo, há algo mais urgente hoje do que fazer a barba.

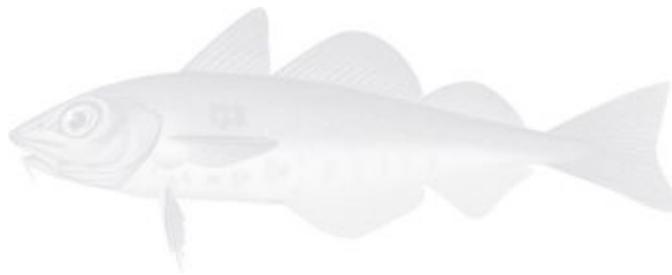
— Mas ela precisar ser feita, senhor.

— É verdade, já é uma barba de quatro dias, mas ela está me dizendo em um dos ouvidos que pode esperar mais um dia, enquanto meu estômago me diz no outro que não se agüenta mais. Robineau, meu bom amigo, coloco minha vida e a de meus três companheiros em suas mãos, faça-nos jantar, pelo amor de Deus!

Um quarto de hora mais tarde, Robineau voltava com um peixe de três ou quatro quilos, seis alcachofras, um pedaço de vitela assada e um vol-au-vent.

— Veja, Marie, disse eu à cozinheira, o provérbio “Ajuda o céu e ele te ajudará” não mente. Ajude-nos colocando a mesa; eu me encarrego da cozinha.

O peixe era um hadock magnífico. Perguntei o preço a Robineau, que me respondeu sacudindo os ombros:



— Ah, cavalheiro, não vale a pena, isso virá de outra forma.

Insisti em relação ao peixe e às alcachofras: as seis alcachofras, grandes como cabeças de crianças, custavam vinte cêntimos as seis; o peixe, um franco; o vol-au-vent era um presente do sr. Corbière; o pedaço de vitela, a homenagem de um benfeitor desconhecido. Resultava daí que, depois de recearmos morrer de fome, encontrávamo-nos na posição, bastante embaraçosa, de estarmos sendo alimentados pela comunidade de Roscoff.

Depois do jantar, todos saíram para passear perto do mar. Fiquei sozinho, esperando receber a visita de Corbière. Por volta das oito, ele chegou.

Eu tinha, como disse, entre mim e o mar um parque, depois uma casa, depois outro parque. Corbière vinha, em nome do sr. Bagot, proprietário do segundo parque, tão belo, verde e florido quanto o primeiro, oferecer-me o local para ali passar minhas horas de lazer e mesmo de trabalho. Aceitei, prometendo estar lá na manhã seguinte para fazer uma visita ao digno sujeito que assim me oferecia sua sombra, seu sol e suas flores. Mas Corbière sugeriu-me, para maior comodidade mútua, que eu fosse direto para o parque do sr. Bagot. Ele me encontraria lá, já que sua casa estava em obras. Prometi seguir suas instruções.

No dia seguinte, ao me encaminhar do meu quarto para o pequeno gabinete de trabalho, encontrei Marie à minha espera.



— Meu Deus, patrão, o que vamos fazer com tudo isso?

— Com tudo o quê?

— Com tudo que trouxeram para o senhor. Venha ver na cozinha, é como um mercado de peixe.

Desci e, com efeito, dei com duas cavalas, um linguado, uma lagosta e uma arraia grande como um guarda-chuva.

— E o que disseram as pessoas que lhe trouxeram isso?

— Todas disseram a mesma coisa, patrão. Parece que combinaram. Ontem comentaram que o senhor quase morreu de fome durante a viagem, e, como não queriam que tivesse o mesmo problema ao chegar a Roscoff, cada um trouxe o que conseguiu arranjar.

— Para hoje, você vai colocar a arraia na manteiga queimada e o linguado “aux fines herbes”, mas amanhã não receberá nada sem o nome do remetente.

— Mas, patrão, e se ninguém quiser deixar o nome?

— Você se negará a receber, pronto.

Marie foi preparar o almoço. Nesse ínterim, a carriola e a cozinheira de Corbière pararam em frente à porta, de partida para Saint-Pol. Marie recusou-se a acompanhá-la, declarando que tínhamos para comer por oito dias.

Entre nove e dez horas, Corbière chegou e me revelou todos os segredos daquela fartura. A arraia vinha do meu fiel Robineau; a lagosta, de Drouet, escultor francês em missão a Roscoff; o linguado, de um pintor chamado Bouquet, que passa os seis meses de verão em Roscoff e os seis meses de inverno em Paris. As duas cavalas, do comissário naval. Escrevi imediatamente a cada um deles, e mandei entregar minhas cartas.

Antes das cinco da tarde, recebi a visita de todos e travei relações com meus provedores. Todos eles, desde Robineau, meu barbeiro, até o comissário naval, eram pescadores fanáticos. Era durante as marés cheias que faziam suas pescarias mais brilhantes; ora, estávamos em plena maré cheia, eis por que o peixe abundava.

No dia seguinte, vi-me sentado no parque do meu vizinho. Para que se imagine o cenário, direi que sua casa ficava em frente ao mar e era construída do lado da rua mais afastado dele; na entrada, havia

apenas uma gradezinha e aquele parque florido, perfumado pelos resedás, local que me oferecera para minhas pausas de descanso.

Mal me instalei, ele chegou com uma garrafa de xerez e pequenos copos numa bandeja. Apresentamo-nos então com um copo nas mãos, excelente maneira de travar relações, e brindamos à nossa saúde. Que Deus a conserve nesse excelente homem, uma das naturezas melhores, mais francas, mais excelentes que conheço. Sempre atrapalhado para nos prestar um serviço ou oferecer uma fruta, mas tão bom, tão franco, tão ingênuo que, fruta ou serviço, pouco ou muito, somos sempre obrigados a aceitar o que nos é oferecido.

Passei uma parte do dia nesse parque; ainda não voltara seriamente ao trabalho e aproveitava aquele resto de descanso para expandir a alma pelos olhos. Quando souberam que eu me dirigia para o jardim às quatro horas, acorreram visitantes, formando-se um círculo. A vista do mar é a mais apropriada para nos deixar à vontade: sua imensidão traz consigo tal amplitude de pensamentos que nunca se cogita tirar do devaneio um homem que sonha diante do Oceano.

Ficávamos ali até que o dia se fosse, depois voltávamos para minha casa. Quase sempre Drouet mandava levarem o jantar para ele, até o dia em que seu irmão, que estava na Cochinchina, chegou, e fizemos com eles mesa comum.

Embora abundássemos em peixe, faltava-nos praticamente todo o resto. Alcachofras duras como projéteis, feijões-verdes aguados, ausência completa de manteiga, eis os singulares elementos de que eu dispunha para escrever um livro de culinária. Como se estivesse em meio à mais saborosa abundância, nem por isso eu trabalhava menos.

Tudo seria bastante tolerável se não tivéssemos diante dos olhos a figura amuada de nossa cozinheira, furiosa por termos encontrado um meio de viver e comer ali onde ela esperava nos ver morrer de fome. Finalmente, um belo dia ela explodiu, xingou todo mundo e pediu as contas. No dia seguinte, partiu para Paris, onde só peço uma coisa: nunca mais comer de sua cozinha.

Já notou, caro amigo, que todas as vezes que nos curvamos ao desejo de um inferior, pagamos de uma forma ou de outra um resgate por nossa bondade? Eis uma moça que se achava bem em Maisons-Laffitte, onde vivia como patroa (estamos falando de uma viagem aos confins da França). À força de bajulações, fez-nos acreditar que era tão apegada a nós que lhe seria impossível nos deixar. Deixamo-nos sempre iludir pelas palavras de pessoas que dizem que nos amam, até mesmo de mercenárias que não amam ninguém. Acreditamos naquela: sustentei-a durante dois meses em Paris sem fazer nada, pagando seu salário sem que ela trabalhasse; levei-a conosco. Quinze dias depois, esperando me deixar num aperto, ela me pedia as contas.

No dia seguinte ao de sua partida, eu tinha quatro cozinheiras em vez de uma. Portanto, naquela região onde não se achava nada na realidade, mas onde a boa vontade tudo supria, vivemos todos os dias um jantar – ora na casa de um, ora na casa de outro – cuja saudável alegria teria lembrado os dias da minha mocidade, se algo pudesse lembrá-los.



Foi então que percebi a que ponto podem chegar os expedientes de uma amizade generosa. Naquela região, onde tudo faltava à minha chegada, pareceu terem marcado encontro todas as coisas comestíveis mais delicadas, galinhas de terreiro, manteiga fresca, pêssegos finíssimos, figos comparáveis aos de Marselha e Nápoles. Acho que tivemos um dia um frango-de-leite do Mans e um patê de Chartres.

Havia para mim, naquela urgência em me festejar, algo que me fazia vir lágrimas aos olhos; além disso, pequenos detalhes encantadores, que apenas nós artistas notamos. Havia em Roscoff um pobre cão sem dono, que vivia da caridade pública. Todos os anos, um dos banhistas que vinham passar a temporada o pegava sob sua proteção e dava-lhe comida e guarita. Seu nome era Bobinot.

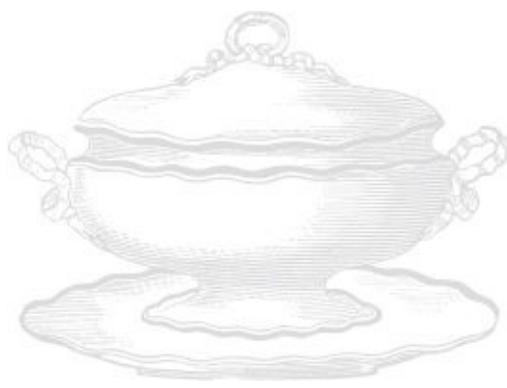
Foi Drouet quem, no ano da graça de 1869, tornara-se o protetor de Bobinot. Enquanto Drouet ficava em casa, na rua de la Perle, Bobinot vivia sua vida habitual, fazendo ali suas refeições. Mais difícil era guardá-lo à noite, em virtude de três ou quatro cães que, sob pretexto de anterioridade, achavam-se os donos da casa.

Quando passamos a nos reunir para jantar e Drouet passou a comer em minha casa, criou-se um problema na vida de Bobinot: iria ele continuar a comer onde Drouet comia? Não iriam ocorrer em seu jantar as mesmas dificuldades produzidas quando se queria guardá-lo à noite?

Bobinot dava mostras de grande humildade, em primeiro lugar porque era pobre: suas refeições sem seqüência e sem semelhança entre si ensinaram-lhe isso. Depois, era feio, e lúcido para sabê-lo. Apesar disso, uma coisa o tranqüilizava: por diversas vezes já tinha ido jantar com Drouet e, em todas elas, fora bem recebido.

Quando Drouet viera pela primeira vez a fim de acostamá-lo, Bobinot deteve-se à porta e, como seu dono não ousara chamá-lo, por ali ficou, ainda mais que a cozinheira, que não tinha simpatia por ninguém, tinha horror a Bobinot. Porém, a um sinal meu, Drouet chamou Bobinot, que deslizou sob a mesa e não se mexeu mais que se estivesse empalhado. Esse procedimento teve grande sucesso: cada um deu-lhe o resto de sua sopa, o osso de sua galinha, o pão embebido no molho, e Bobinot fez um excelente jantar.

No dia seguinte, Bobinot não julgou necessário esperar Drouet: precedeu-o e postou-se sentado no lugar mais visível da rua, os olhos fixos em minhas janelas, varrendo a calçada com seu rabo sempre que eu aparecia. Apesar disso, todos os meus convites foram insuficientes para que Bobinot subisse. Sempre que o chamava, ele olhava para a rua de la Perle e, não vendo Drouet chegar, seu verdadeiro mestre-de-cerimônias, balançava a cabeça, parecendo dizer: “Sou um cão autêntico, conheço as maneiras da sociedade e só volto a entrar em sua casa conduzido pela pessoa que me levou da primeira vez.”



E, com efeito, até o dia em que deixei Roscoff, Bobinot sempre chegou um quarto de hora ou meia hora antes de Drouet, e jamais entrou sem ele.

Um outro amigo meu, dos mais humildes mas não dos menos úteis, era meu barbeiro Robineau, aquele que, nos primeiros dias, ia pescar à noite para me alimentar de dia. Depois de um mês de cuidados dispensados por ele à minha “barbificação”, perguntei-lhe quanto lhe devia. Não sei a que ponto isso lhe interessa, caro amigo: pago quinze francos por mês ao meu barbeiro de Paris.

— Senhor, respondeu-me com uma voz trêmula, pois percebia que uma questão importante ia se decidir em sua vida, e eu sabia antecipadamente que o pobre rapaz não era rico, senhor, não tenho preço; cada um me paga de acordo com sua generosidade: uns, vinte centavos, outros, quarenta, os mais generosos, às vezes, três francos.

— Então, perguntei-lhe, quanto lhe devo pagar pelo produto de suas pescas noturnas?

— Oh, senhor, disse-me Robineau, o senhor não vai cometer a ofensa de oferecer dinheiro pelos três peixinhos que lhe dei!

— Seja, meu caro Robineau, compreendo essa delicadeza de sua parte; permita-me então apenas tratá-lo como meu barbeiro de Paris e pagar-lhe quinze francos pelo seu mês.

E deslizei sobre a mesa, ao alcance da mão de Robineau, três moedas de cinco francos. Mas Robineau levantou-se e deu um pulo para trás.

— Oh, não, senhor, disse ele, não, nunca aceitarei esse dinheiro; pense bem, sou apenas um pobre barbeiro de aldeia.

— Meu caro Robineau, só faço diferença entre os barbeiros que me cortam e os barbeiros que não me cortam; você não me cortou, trato-o como barbeiro de primeira linha; vamos, pegue esses quinze francos e vamos começar nosso segundo mês.

— Senhor, permita-me esperar um outro momento, minha mão está tremendo demais para lhe fazer a barba agora.

Robineau correu para fora do quarto.

Oito dias depois, eu partia para Paris, partida inesperada, quando todos me deram as melhores provas de sua amizade: Bobinot me lambia a mão, Robineau se desfazia em lágrimas.

— Ah, se eu fosse rico, meu querido Robineau, eu lhe mandaria um par de navalhas em ouro maciço.

Por que, naquele momento, pensei em você, meu querido Janin? Por que o abracei de coração?

É porque há poentes que lembram as mais belas auroras.

Todo seu,
ALEXANDRE DUMAS



¹ Trata-se do *Grande Dicionário de Culinária*, de Alexandre Dumas. Ver “Apresentação” (N.E.).

Pequena História da Culinária



Origens

Ao nascer, o homem recebeu do estômago a ordem de comer pelo menos três vezes ao dia, a fim de recuperar as forças roubadas pelo trabalho e, com frequência ainda maior, pela preguiça. Como o homem nasceu? Em que clima suficientemente vivificante e fecundo para chegar, sem morrer de fome, à idade em que é capaz de procurar seu alimento e proporcioná-lo a si mesmo? Eis o grande mistério que preocupou os séculos passados e que, segundo toda a probabilidade, preocupará os vindouros.

Os mais antigos mitólogos nos fizeram nascer na Índia. De fato, o ar quente que sobe por entre os montes Himalaia e das praias que se estendem da ponta do Ceilão à de Malaca indica que ali foi de fato o berço do gênero humano. Aliás, não é a Índia simbolizada por uma vaca? E esse símbolo não quer dizer que ela é a provedora do gênero humano? Quantos hindus, coitados, que nunca se preocuparam com esses símbolos, não se teriam julgado amaldiçoados se não morressem tendo nas mãos um rabo de vaca? Por outro lado, seja qual for o lugar onde nasceu o homem, ele precisa comer; esta é tanto a grande preocupação do homem selvagem como do homem civilizado. Só que, selvagem, ele come por necessidade; civilizado, come por prazer.

É para o homem civilizado que escrevemos; selvagem, ele não tem necessidade de ser excitado pelo apetite.

Tipos de apetite

Há três espécies de apetite:

1. O que sentimos em jejum, sensação imperiosa que não tergiversa quanto aos pratos e que, sequiosa, será aplacada tanto com um naco de carne crua quanto com um faisão ou uma perdiz assada.

2. O que sentimos mesmo sem fome, depois de já termos saboreado um prato de respeito, o que consagrou o provérbio: *Comer e coçar é questão de começar*.

3. O que pede, depois do prato suculento do jantar, um outro delicioso ao final da refeição, quando o sóbrio comensal já ia deixar sem queixas a mesa, onde o retém essa última tentação de sensualidade.

Eva e Perséfone

Duas mulheres nos deram os primeiros exemplos da gula: Eva, ao comer uma maçã no Paraíso; Perséfone, ao comer uma romã no inferno.

Perséfone só fez mal a si própria. Raptada por Hades, enquanto colhia flores às margens do Cianeu, foi levada para o inferno e, depois de suplicar por voltar à terra, recebeu como resposta do Destino: “Tudo bem, contanto que não tenhas comido nada desde que estás no inferno.” A gulosa comera sete sementes de romã.

Zeus, pressionado pela mãe de Perséfone, Deméter, reviu o decreto do Destino e decidiu que, para satisfazer ao mesmo tempo a mãe e o esposo, Perséfone permaneceria seis meses na terra e seis meses embaixo dela.

Quanto a Eva, sua punição foi mais grave, tendo se estendido a nós, que não a suportamos mais.

Gula e gastronomia

De resto, assim como há três tipos de apetite, há três tipos de gula.

Há a gula que os teólogos colocaram na fileira dos sete pecados capitais, a que Montaigne denominou *a ciência da boca*. É a gula de TRIMÁLQUIO e de VITÉLIO. Ela tem um superlativo: a glotonaria.

O maior exemplo de glotonaria que a Antigüidade nos dá é o de Cronos devorando os filhos, temendo ser destronado por eles, e engolindo no lugar de Júpiter uma pedra embrulhada, sem perceber que era uma pedra. Nós o perdoamos, por ter fornecido a VERGNIAUD esta bela comparação: “A Revolução é como Cronos: ela devora seus filhos.”

Trimálquio. Personagem glutão do *Satyricon*, de Petrônio [m.65 d.C.], que o imortalizou no capítulo conhecido como “O banquete de Trimálquio”, episódio durante o qual embriaga-se até cair em prantos e descrever o monumento funerário que pretendia construir para si.

Vitélio. Aulo Vitélio [15-69 d.C.], imperador romano dos mais violentos, passou à história pela luta sangrenta que travou com a família dos Flávios, na qual o Capitólio foi completamente queimado. Além disso, claro, notabilizou-se como insaciável glutão.

Ao lado dessa gula, que é a dos estômagos robustos, há a que poderíamos chamar de a gula dos espíritos delicados, cantada por Horácio e praticada por Lúculo: é a necessidade sentida por certos anfitriões de reunir em casa alguns amigos, nunca em número menor que AS GRAÇAS, nunca em número maior que AS MUSAS, amigos cujos gostos tentam satisfazer e cujas preocupações, distrair. É, entre os modernos, a de Grimod de la Reynière e Brillat-Savarin.

Assim como a outra gula tem um aumentativo, a glotonaria, esta tem outro derivado, a gastronomia. Esse termo aplica-se igualmente às pessoas que gostam das coisas delicadas e rebuscadas e a essas

próprias coisas.

Vergniaud. Deputado na Convenção Nacional, Pierre Victurnien Vergniaud [1753-93] foi um ferrenho adversário da Comuna, tendo sido preso com os girondinos e levado à guilhotina.

As Graças. Em grego, “Cárites”; eram três filhas de Zeus: Eufrosina, Aglaé e Tália. Talvez originariamente deusas da vegetação, evocavam o encanto e a delicadeza.

As Musas. Na mitologia grega, filhas de Mnemosine, deusas da literatura e das artes. Em número de nove, passaram a simbolizar as diferentes artes da Antigüidade: Calíope (poesia épica), Clio (história), Euterpe (música para flauta), Melpômene (tragédia), Terpsicore (dança), Erato (música para lira), Polímnia (cantos sacros), Urânia (astronomia) e Tália (comédia).

O glutão exige quantidade; o gastrônomo, qualidade. Brillat-Savarin, o LA BRUYÈRE dessa segunda categoria de gulosos, disse: “O animal pasta, o homem come, só o homem de espírito sabe comer.”

Esau e Jacó

A terceira gula, a qual apenas lamento, é a dos infelizes que sofrem de bulimia, doença que atacou Brutus depois da morte de César: estes não são nem glutões, nem gastrônomos, são mártires.

Foi provavelmente numa crise dessa doença fatal que ESAÚ vendeu a JACÓ seu direito de primogenitura por um prato de lentilhas. Ora, o direito de primogenitura era um direito de grande importância entre os hebreus, já que colocava nas mãos do mais velho a posse dos bens e um poder absoluto sobre toda a família.

No entanto, Esaú já ia aceitando essa primeira proposta, indelicadíssima por parte de um irmão, quando Isaac lhe disse: “Pega teu arco e tuas flechas e traz-me o fruto da tua caça; depois irás prepará-lo com tuas próprias mãos, pois quero dar-te minha bênção antes de morrer.”

La Bruyère. Autor dos *Caractères*, o moralista Jean de La Bruyère [1645-96] retratou nessa obra uma sociedade em plena transformação, com a decadência das tradições morais e religiosas, a introdução de novos costumes na magistratura e o poder dos especuladores.

Esau e Jacó. A história original de Esaú e Jacó, filhos gêmeos de Isaac e Rebeca, encontra-se no Gênesis (25-32). As peripécias dos dois irmãos inimigos foram amplamente exploradas na literatura, de Machado de Assis, no romance homônimo, a Thomas Mann, em *As histórias de Jacó*, primeiro tomo de seu *José e seus irmãos*.

Rebeca escutou essas palavras, matou duas cabras e, como tinha um fraco por Jacó, enquanto Esaú, com o arco nas mãos, executava a ordem de Isaac, temperou as cabras, cobriu as mãos de Jacó com suas peles e, com a ajuda desse stratagema, fez com que este recebesse a bênção paterna de Isaac. Novamente Esaú era roubado, mas dessa vez não aceitou a coisa tão submissamente quanto da primeira: pegou seu arco e suas flechas a fim de matar Jacó, que fugiu para a Mesopotâmia, para a casa de seu tio Labão.

Só depois de vinte anos Jacó voltou à terra natal. Teve ainda a prudência de se fazer preceder por

duzentos cavalos, vinte e dois bodes, vinte carneiros, trinta camelos com crias, oitenta vacas, três touros, vinte mulas e dez burros.

Era o complemento de seu prato de lentilhas, prato que Jacó, pensando bem, tinha achado bem parcimonioso.



Sardanápalo e Baltasar

O Olimpo antigo, ao qual demos fim, primava antes pela sobriedade: comia apenas a ambrosia e bebia apenas o néctar. Sob esse aspecto, foram os homens que deram mau exemplo aos deuses.

Não dizemos “festins de Zeus”, “festins de Poseidon”, “festins de Hades” (parece inclusive que se comia muito mal na casa de Hades, já que o Destino supunha que, depois de seis meses passados no reino de seu esposo, Perséfone continuava em jejum). Dizemos “festins de SARDANÁPALO”, “festins de BALTASAR”. Podemos acrescentar que tais expressões tornaram-se proverbiais.

Sardanápalo é popular na França. A poesia, a pintura e a música encarregaram-se de reabilitá-lo. Sentado em seu trono, perto de Mirra, rodeado por seus cavalos e seus escravos, que ele manda degolar, revelando-se num sorriso de volúpia através da fumaça e das chamas de sua fogueira, ele se transfigura e evoca os deuses do Oriente, Hércules ou Baco, subindo aos céus em carros de fogo.

Toda essa vida de dissipação, luxo, tristeza e covardia é resgatada pela coragem dos dois últimos anos e pela serenidade da agonia. Com efeito, através das brechas de Nínive sitiada, vemos de um lado o Tigre transbordado, cuja correnteza avança como uma maré escura, e do outro os rebeldes, que, conduzidos por Arbace e Beleses, vêm lhe arrebatam a vida, a qual será pomposamente ceifada antes de sua chegada. Esquecemos então que esse homem, que vai morrer e que permaneceu senhor de sua morte, foi o mesmo que decretou a seguinte lei: “Uma recompensa de mil moedas de ouro será atribuída a quem inventar um prato novo.”

Sardanápalo. Personagem fictício de relatos gregos, o nome corresponde ao assírio Assurbanipal, último dos descendentes de Nínias e Semíramis. Entusiasta de uma vida luxuriosa e andrógina, nos tempos de Alexandre foi homenageado com uma estátua que dizia: “Passante, come, bebe, diverte-te; todo o resto é nada.”

Baltasar. A fonte dessa história é o Livro de Daniel, 5. Segundo os especialistas, não há confirmação extra-bíblica do festim de Baltasar.

Byron fez de Sardanápalo o herói de uma de suas tragédias; da tragédia de Byron, os srs. Henri

Becque e Victorin Joncières fizeram uma ópera. Em vão fomos atrás de um cardápio de um daqueles famosos festins batizados com o nome de Sardanápalo.

Baltasar tem, como seu predecessor, a vantagem de servir de ponto de comparação entre os *gourmands* antigos e os modernos. Em contrapartida teve a infelicidade de se meter com um deus que não tolerava a mistura de gula e impiedade. Se Baltasar tivesse sido apenas guloso, Javé não teria interferido em sua vida – guloso e ímpio, a coisa pareceu intolerável.

Eis, em todo caso, o drama:

Enquanto Baltasar estava cercado na Babilônia por Ciaxar e Ciro, ofereceu, para se distrair, um grande jantar a seus cortesãos e concubinas. As coisas corriam às mil maravilhas, porém, desafortunadamente, Baltasar teve a idéia de mandar que lhe trouxessem os vasos sagrados de ouro e prata que Nabucodonosor havia roubado do templo de Jerusalém. Mal estes foram profanados pelo contato de lábios ímpios, um grande estrondo abalou o palácio até suas fundações, e estas três palavras, que há mais de vinte séculos deixam os reis aterrados, apareceram em letras de fogo traçadas sobre as muralhas: “*Mené, Tequel, Perés.*”

A essa visão, o terror foi imenso e, assim como ao sofrermos de uma doença grave recorremos ao médico de quem zombamos na véspera, mandaram chamar um rapaz que dava uma de profeta nos tempos livres, e cujas profecias provocavam risadas – enquanto não provocassem destruição. Esse rapaz era Daniel.

Educado na corte do rei, estudava para ser mago e, assim que leu as três palavras, explicou-as, como se a língua que Javé falasse a Baltasar fosse sua língua materna: *Mené* queria dizer contar; *Tequel*, pesar; e *Perés*, dividir. *Mené*: “Deus contou os anos do teu reinado e nele pôs fim”; *Tequel*: “Foste pesado na balança, e considerado leve demais”; *Perés*: “Teu reino vai ser dividido e entregue aos medas e persas.”

A explicação foi seguida por uma admoestação de Daniel a Baltasar sobre seu sacrilégio e impiedade, e terminou com o vaticínio de sua morte próxima. Com efeito, à noite, Ciaxar e Ciro apoderaram-se da Babilônia e executaram Baltasar.

Milon de Crotona

É a essa mesma época que devemos remontar o terrível glutão conhecido como MILON DE CROTONA. Mas este, em vez de fazer palácios desmoronarem, como o fazia Baltasar, sustentava-os.

Era da cidade de Crotona, vizinha e rival de Síbaris. Certo dia, as duas vizinhas se desentenderam. Milon lançou sobre os ombros uma pele de leão, pegou uma maça, pôs-se à frente de seus compatriotas e, numa única batalha, esmagou a elite daqueles belos rapazes que um vinco em uma folha de rosa impedia de dormir e que haviam mandado matar, uma légua ao redor de Síbaris, todos os galos cujo canto perturbasse o seu sono.

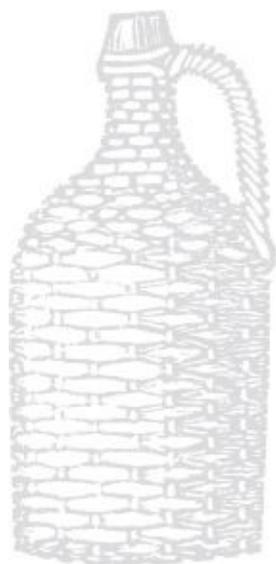
Milon de Crotona. Superatleta grego do final do século VI a.C. que obteve seis vitórias seguidas nos torneios de luta livre em Olímpia. Sua vida nos é contada pelo historiador grego Pausânias, bem como por Monteiro Lobato em *O Minotauro*.

Milon conquistou a vitória nos Jogos Píticos por seis vezes. Subia sobre um disco untado com azeite para que ficasse escorregadio, e os mais fortes eram incapazes tanto de retirá-lo dali como de sequer abalá-lo com vigorosas sacudidas. Amarrava uma corda da grossura do polegar em torno da cabeça e a arrebatava tensionando os músculos da testa. Agarrava uma romã em uma das mãos e, sem apertá-la

suficientemente a ponto de espremê-la, desafiava seus rivais a lhe fazer mover um dedo que fosse.

Certa ocasião, durante uma aula de Pitágoras, seu compatriota, quando as colunas da sala ameaçaram romper-se, sustentou a abóbada com as mãos, permitindo que os demais ouvintes escapassem. Nos Jogos Olímpicos, e é neste ponto que ele entra no nosso assunto, colocou sobre os ombros um novilho, deu vinte passos com ele nas costas, matou-o com um soco, mandou assá-lo e o comeu inteiro no mesmo dia. Em geral, consumia no jantar oito quilos de carne, nove quilos de pão e quinze litros de vinho.

Um de seus amigos encomendara sua estátua em bronze. Como não se sabia como transportá-la para o local onde devia ser instalada, Milon pegou-a nos ombros e a depositou sobre o pedestal.



É bem sabido como morreu. Velho, passeava por uma floresta. Deu com um tronco de árvore que um lenhador tentara rachar. Introduziu suas duas mãos na abertura e puxou em sentidos opostos. O tronco, porém, qual uma mola, voltou a se fechar. Milon então ficou com as mãos presas, sem conseguir retirá-las. Foi, nessa posição, devorado pelos lobos.

Com Milon, terminam os tempos fabulosos e começam os tempos heróicos. O que nos impede de acreditar que sua história seja uma fábula é a bela estátua de Puget, que enfeita o museu do Louvre e que representa essa morte. O escultor substituiu os vorazes lobos por um leão, autorizado por uma variante da lenda.

Primeiras maneiras

O homem deve comer sentado. Foi preciso todo o luxo e corrupção da Antigüidade para levar os gregos, depois os romanos, a comerem deitados.

Em Homero – e seus heróis têm bom apetite –, gregos e troianos comem sentados e em assentos separados. Quando Ulisses chega ao palácio de Alcinoos, o príncipe manda trazer uma cadeira magnífica e ordena a seu filho Laodamas que lhe ofereça o lugar. Os egípcios, diz Apolodoro no *Ateneu*, sentam-se à mesa para comer. Enfim, em Roma, senta-se à mesa até o final da segunda guerra púnica, que terminou duzentos anos antes de Jesus Cristo.

Foram os gregos que deram o exemplo desse luxo incômodo, realizando, desde tempos imemoriais, esplêndidos festins, estendidos em magníficos divãs. Heródoto descreve um desses festins, que lhe foi contado por Tersandro, um dos convivas, e que fora oferecido pelo tebano Ortágeno alguns dias antes da BATALHA DE PLATÉIA. Deu-se uma coisa notável: ele convidou o general persa Mardônio e os persas

ilustres, em número de cinquenta. Nessa refeição, cinquenta divãs foram instalados no mesmo recinto, neles alternando-se gregos e persas.

Ora, a batalha de Platéia aconteceu em 479 a.C. A moda dos divãs estava em voga, portanto, entre os gregos, pelo menos duzentos e setenta e nove anos antes de se estender aos romanos.

Varrão, o erudito bibliotecário, nos informa que os convivas eram em geral em número de três ou nove entre os romanos: o mesmo número das Graças, não mais que o das Musas. O número sete, estéril no cálculo, era dedicado à deusa da Sabedoria, como símbolo da virgindade. Mas era do número dez que os gregos gostavam mais, pois era redondo.

Platão era pelo número vinte e oito, em virtude de Febo, que realiza seu curso em vinte e oito dias. O imperador Varrão apreciava doze convivas em sua mesa, em homenagem a Júpiter, que leva doze anos para fazer sua revolução em torno do Sol. Augusto, sob cujo reinado a mulher começa a assumir um lugar na sociedade romana, tinha habitualmente à mesa doze homens e doze mulheres, em homenagem aos doze deuses e doze deusas. Na França, todos os números são bons, exceto o treze.

Batalha de Platéia. Episódio final das Guerras Persas [479 a.C.], em que os generais Pausânias, à frente dos atenienses, e Aristides, dos espartanos, derrotaram definitivamente os persas nas imediações da cidade de Platéia, fronteira da Beócia com a Ática.

Iguarias romanas

Quando Hortênsio foi nomeado áugure, deu um grande jantar; foi quando se serviu pela primeira vez um pavão com todas as suas plumas. Em suas refeições de cerimônia, havia sempre um prato composto de cem pequenas aves, hortulanas, papa-figos, melros e cotovias. Mais tarde, fez melhor, passando a servir apenas línguas de pássaros que houvessem falado ou cantado.

Menos faustoso, Alexandre Severo possuía guardanapos de linho listrado, confeccionados exclusivamente para ele. Trimálquio, o célebre gastrônomo cantado por Petrônio, tinha guardanapos de linho, mas as toalhinhas eram de lã. Já os de Heliogábalo eram de linho pintado. TREBÉLIO POLIÃO nos conta que Gália só usava toalhas de mesa e guardanapos bordados a ouro.

Os romanos comiam praticamente as mesmas carnes que nós – boi, carneiro, vitela, cabrito, porco, cordeiro, aves de terreiro, galinhas, patos, capões, pavões, gansos, flamingos, galos, pombos – em quantidade bem maior que hoje, à exceção do peru, que, embora conhecido pelo nome de meleagridídeo, era mais uma curiosidade que um alimento. É conhecido o episódio em que os GANSOS, em 390 a.C., salvaram o Capitólio.

Trebélio Polião. Historiador romano que viveu por volta do ano 300, um dos autores da *História augusta*.

Os gansos e o Capitólio. Quando os gauleses ocuparam Roma em 390 a.C., o romano Mânlio Capitolino, despertado pelo grasnar dos gansos, repeliu um ataque noturno ao Capitólio e obrigou os gauleses a recuarem tumultuadamente. Daí em diante a alimentação dos gansos sagrados passou a ser financiada pelo Tesouro romano, e um ganso paramentado era levado anualmente em procissão.

Da região do mar Negro, Lúculo trouxe para seus compatriotas o faisão, a cereja e a ameixa. A

perdiz era a ave de sua preferência; e suas perdizes prediletas vinham da Jônia e da Frígia. Comiam-se com deleite tordos e melros, mas apenas na estação do zimbro. Todas as caças lhes eram conhecidas: o urso, o javali, o veado, o gamo, o coelho, a lebre, a perdiz e, até mesmo, o arganaz.

Todos os peixes que ainda hoje constituem a riqueza do Mediterrâneo lhes eram familiares. Romanos ricos tinham transportadores escravos desde o mar até Roma. Esses transportadores levavam os peixes vivos em tinas cheias d'água carregadas na cabeça.

O grande luxo dos anfitriões era apresentar vivos, aos convidados, os peixes que iam comer. Os de cores belas, como o dourado e a trilha, eram depositados em mesas de mármore, onde morriam sob os olhares de todos, que acompanhavam com volúpia a degradação das cores provocada por sua agonia. Os romanos ricos possuíam peixes privados em seus viveiros de água doce e água do mar, os quais atendiam à sua voz e comiam em suas mãos.

Vale lembrar aquela história, bem exagerada, de Polião, irmão do protetor de Virgílio, que, ao receber Augusto para jantar, quis lançar um escravo às moréias porque quebrara um vaso de vidro (o vidro bem fabricado ainda era raro na época de Augusto). O escravo escapou das mãos dos que o arrastavam para o viveiro e veio se lançar aos pés do imperador. Augusto, furioso por terem estimado a vida de um homem, mesmo a de um escravo, inferior à de uma garrafa, mandou que quebrassem todos os recipientes de vidro da casa de Polião a fim de que escravos não corressem mais o risco de serem lançados às moréias por tê-los quebrado.

O esturjão, que vinha do mar Cáspio, também era bastante apreciado pelos romanos. Conhecemos a história daquele magnífico linguado cujo molho levou o imperador Domiciano a consultar o Senado, e que foi, por unanimidade, decretado como molho picante.

Enfim, Ateneu nos conta que a matéria-prima mais procurada para uma refeição eram lampreias da Sicília, ventres de atuns pescados no promontório de Raquíno, cabritos da ilha de Melos, tainhas de Simeta, vôngoles e bivalves de Pelase, arenques de Lipária, rabanetes de Mantinéia, nabos de Tebas e beterrabas da Ásia.

Imperadores glutoes: de Xerxes a Heliogábalo

Agora podemos imaginar os caprichos culinários que passavam pela cabeça de homens como Xerxes, Dario, Alexandre, Marco Antônio e Heliogábalo ao se verem soberanos do mundo ao ponto de desconhecerem as próprias riquezas.

Quando Xerxes passava por uma cidade, quando ali jantava e ceava, os habitantes, já empobrecidos, sentiam os efeitos daquilo por um ano ou dois, como se tivessem esterilizado os campos.

Dario, para fazer suas refeições nesta ou naquela cidade reputada pela boa carne, fazia-se às vezes acompanhar por doze ou quinze mil homens. Daí resultava que um jantar ou uma ceia de Dario custava perto de um milhão à cidade que tinha a honra de recebê-lo.

Alexandre, bem sóbrio até sua chegada à Índia, quis se exhibir, uma vez lá, diante dos reis que vencera. Propunha desafios de bebedeiras com prêmios para o vencedor, e, embora só se lutasse a golpes de copos, num desses combates trinta e seis convivas morreram asfixiados.

Mencionamos Marco Antônio: graças a Plutarco, seus festins de Alexandre se tornaram clássicos. Cleópatra, de quem era hóspede, louca para alcançar tal magnificência, mandou dissolver numa limonada uma das pérolas que pendiam de suas orelhas e a engoliu. Essa pérola, que pesava vinte e quatro quilates, era avaliada em seis milhões de sestércios. Ia mandar derreter a outra, quando foi impedida pelo próprio Marco Antônio.

Heliogábalo, imperador oriundo da Síria que entrou em Roma num carro puxado por mulheres nuas,

dispunha de um historiador só para descrever suas refeições. Tinha todas as razões para isso, já que nunca encomendou uma que custasse menos de sessenta marcas de ouro, o que significa cinquenta milhões de francos em nossa moeda.

Mandava fazer patês de língua de pavão, rouxinol, gralha, faisão e papagaio. Ao ouvir dizer que existia na Lídia um pássaro mítico, a fênix, quis porque quis prová-lo, prometendo duzentas marcas de ouro a quem lhe trouxesse um.

Alimentava seus cães, tigres e leões com faisões, pavões e perdizes. Nunca bebia duas vezes no mesmo copo; nem por isso todos os copos de sua casa deixavam de ser de ouro e prata. Finalmente, queimava bálsamo da Judéia e da Arábia em vez de cera e óleo.

Mas sua loucura ia ainda mais longe. Oferecia refeições para as quais convidava oito corcundas, oito mancos, oito carecas, oito gotosos, oito surdos, oito negros, oito brancos, oito magros, oito gordos. Depois, do alto de uma galeria, cercado por seus cortesãos, ficava apreciando aquela estranha platéia.

É de se notar que todos esses grandes pródigos morreram jovens, e de morte trágica.

Xerxes foi morto pelo capitão de seus guardas, Artabão; Dario foi assassinado por Besso, sátrapa da Bactriana; Alexandre foi envenenado por Antípatro; Marco Antônio atravessou uma espada no próprio corpo; Cleópatra deixou-se picar por uma serpente.

E por último, Heliogábalos, que tinha preparado tudo para sua morte, esperando na verdade morrer num motim, Heliogábalos, que mandara pavimentar um pátio de pórfiro para ali se precipitar do alto de seu palácio, que mandara escavar uma esmeralda para ali guardar veneno, que mandara fazer um cabo de ouro cinzelado e incrustado de diamantes para o seu punhal de aço a fim de se imolar, que mandara tecer uma corda de ouro e seda para se estrangular, Heliogábalos, surpreendido por seus assassinos na latrina, sufocou-se com a esponja com a qual, diz Montaigne em sua linguagem ingênua, os romanos “esfregavam o traseiro”.

Esses reis tão ricos encontravam às vezes súditos tão ricos quanto eles. A história conservou o nome de um certo Pítio que, não sendo nem rei nem príncipe, não tendo nenhum título ou dignidade, deu de comer a todo o exército de Xerxes, filho de Dario, exército que contava setecentos e oitenta mil homens. E como o grande rei, ao saber disso, espantou-se por ter anfitrião tão rico, Pítio ofereceu-se, de acordo com Plínio e Budeu, para pagar o soldo e alimentar o exército real durante cinco meses.

Grécia

Dissemos que os primeiros grandes e belos jantares foram dados pelos gregos, sendo as festas religiosas ocasião para isso. Com efeito, onde nasceriam senão em meio a um povo alegre, encantador, completamente desocupado ou ocupado com obras de arte, deixando a seus escravos a tarefa de prover as necessidades materiais da vida?



Jantava-se em mesas esculpidas com o gosto elevado dos artistas gregos. Os divãs destinados às refeições eram ornamentados com carapaças de tartaruga e peças em marfim e bronze; em algumas incrustavam-se pérolas e pedrarias. Os colchões eram em púrpura, com brocados em ouro. As taças, as xícaras, os copos de todos os tipos, os recipientes de todas as formas eram trabalhados pelos mais renomados artistas, sendo os mais belos de TÉRICLES.



Os escanções ou copeiros, que exerciam junto aos gregos a função de Ganimedes e Hebe junto aos deuses, eram rapazes ou moças que recebiam ordens *para nada recusar aos convivas*. Tinham o rosto pintado e maquiado, os cabelos cortados em círculo. Suas túnicas transparentes, cintadas no meio do corpo por uma fita, eram talhadas para caírem até os pés; porém, puxando-as pelo alto, eles as suspendiam até os joelhos.



Foi nesses elegantes jantares que a conversação grega se formou, conversação copiada depois por todos os povos, sendo a nossa, garantem, antes da introdução do charuto, uma das mais vivas e brilhantes dessas cópias. Daí a expressão “sal ático” para designar o estilo refinado dos atenienses.



Os vinhos de Corinto, Samos, Quio e Tenedo regaram essa arte nascente da conversação. Adocicados, eles embriagavam deliciosamente os gregos e, à sobremesa, arrebatavam-nos para aquele mundo cujas capitais eram Cnido, Pafo e Citera. É a esse arrebatamento, a esses belos escravos e escravas, a quem cabia “nada recusar aos convivas”, que devemos, segundo toda probabilidade pelo menos, a substituição do divã por cadeiras e bancos.



Téricles. Ceramista ateniense contemporâneo de Aristóteles, famoso por seus vasos negros com motivos de folhagens.

Aliás, não só escravos assistiam a esses festins. Ao contrário dos ingleses, que mandam as mulheres saírem na hora da sobremesa, era na sobremesa que entravam, soberanas, em Atenas e Corinto, as belas cortesãs: Aspásia, Laís, Frinéia. Em Corinto, eram tão ricas que, depois da destruição da cidade, ofereceram-se, sob certas condições, para reconstruí-la às suas custas.

Políbio menciona um cidadão de Atenas, Artecastro, que o marquês de Cussy compara ao grande artista da cozinha contemporânea conhecido como Carême. Artecastro não apenas elaborou uma teoria culinária, como aplicou seu talento em sua execução. Percorrera a pé as regiões mais férteis do mundo para examinar de perto os produtos das diferentes latitudes, levando para Atenas todas as possibilidades culinárias de sua época.

A natureza o dotara de um apetite infernal, de um estômago de aço e de uma verve inesgotável. Embora comesse com sofreguidão, digeriria rapidamente, tendo permanecido tão magro que, ainda segundo Políbio, via-se uma luz através de seu corpo.



A história nomeia alguns eleitos, e até mesmo algumas eleitas, que gozavam do mesmo privilégio graças à sua doença: a bulimia. A atriz Aglaé, há cerca de dois mil e trezentos anos, comia em sua ceia cinco quilos de carne, doze pães de meio quilo cada, regando o conjunto com seis garrafas de vinho. Outra mulher grega, chamada Ális, propunha desafios gastronômicos aos homens, nunca tendo sido batida pelos grandes glutões de seu tempo. O ator Tangon devorou, diante do imperador Aureliano, um javali, um carneiro, um porco e um leitão; comeu mais de cem pães e bebeu uma barrica de vinho que podia conter cem garrafas de nossa época. O imperador Cláudio Albino comeu, um dia, no jantar, quinhentos figos, cem ameixas, dez melões, cem papa-figos, oitenta ostras e cinco quilos de uvas. O imperador Maximiano consumia diariamente vinte quilos de carne, bebia oitenta pintas de vinho. Media dois metros e meio, é verdade, e era correspondentemente gordo: os braceletes de sua mulher lhe serviam de anéis e o cinto, de bracelete.



Roma e Cartago

Atenas, com seus vinhos doces, suas flores, suas pâtisseries, suas sobremesas que estufavam o jantar, nunca teve o que os romanos chamaram de “grande cozinha”.

Roma comeu melhor, e sobretudo mais substancialmente, que Atenas: o que não a impediu, coisa estranha, de exibir tanto caráter quanto aquela. Embora seus primeiros cozinheiros fossem gregos, no final da República, nos tempos de Cila, Pompeu, Lúculo e César, a cozinha romana ganhou impulso e

atingiu toda sua delicadeza.



Todos esses devastadores do mundo, que iam levar o nome e os grilhões de Roma a norte, sul, leste e oeste, carregavam consigo seus cozinheiros. Estes traziam para Roma, de todas as regiões, os pratos que julgavam dignos da cozinha romana. Marco Antônio, satisfeito mais que de costume com seu cozinheiro, chamou-o um dia à sobremesa e lhe deu uma cidade de trinta e cinco mil habitantes.

Foram os romanos que inventaram os escudeiros-trinchantes. Os de Lúculo recebiam até vinte mil francos por ano. Cada comensal tinha seus perfumes e escravos. As flores eram renovadas a cada serviço. De tempos em tempos, os aromas eram reavivados. Arautos proclamavam em voz alta a qualidade dos vinhos servidos. Pajens culinários tinham segredos para reanimar os apetites.

Cartago, cuja reconstrução fora constantemente negada, foi restaurada sob Augusto com o nome de Segunda Cartago, e revivida unicamente, diz Erasmo, em virtude de sua cozinha antiga e do gosto requintado mostrado por seus artistas no trabalho das peças esculpidas em ouro e prata.

Certo dia, o imperador Cláudio chamou seus carregadores, subiu em sua liteira e se fez transportar com urgência ao Senado, como se tivesse comunicação importante a fazer aos PAIS CONSCRITOS. “Pais conscritos,” exclamou ao entrar, “digam-me: seria possível viver sem o tira-gosto?” O Senado, pasmo, começou a refletir, depois declarou por unanimidade que de fato a vida ficaria privada de suas delícias primordiais caso o tira-gosto não existisse.

Num outro dia, estava em seu tribunal (como sabemos, Cláudio gostava de fazer justiça, justa ou não). Defendia-se em sua presença uma causa das mais importantes. Com o cotovelo sobre a mesa, o queixo na mão, ele pareceu cair num profundo devaneio. De repente alguém fez sinal de que o imperador ia falar. O advogado se calou. Os litigantes escutaram: “Oh, meus amigos,” disse Cláudio, “que coisa excelente são os patês! Vamos tê-los no jantar, não é mesmo?”

pais conscritos [*patres conscripti*, “pais convocados”]. Assim eram designados os senadores romanos.

Deus misericordioso concedeu a esse digno imperador que morresse como vivera, como glutão, de uma indigestão de cogumelos. É verdade que, para lhe facilitar o vomitório, esfregaram sua garganta com uma pluma envenenada.

Apício

Houve em Roma, como sabemos, três Apícios: o primeiro vivia sob a República, no tempo de Cila; o segundo, sob Augusto e Tibério; o terceiro, sob Trajano.

Foi do segundo, isto é, de Marco Gábio, que falaram Sêneca, Plínio, Juvenal e Marcial. Era para ele que Tibério enviava de Capri os linguados que era rico o bastante para comprar. Transformou-se num semideus ao descobrir o meio de conservar as ostras frescas. Rico de duzentos milhões de sestércios, gastou mais de quarenta só com a culinária.

Um belo dia, esbarrou com um dilema fatal. Chamou seu intendente. Possuía então apenas dez milhões de sestércios. Julgou-se de tal modo arruinado que não quis viver um dia a mais: entrou num banho e cortou os pulsos.

Restou dele uma lembrança, quando não um fato: um tratado de culinária intitulado *De re culinária*, cuja paternidade, porém, lhe é contestada. Seria, dizem os eruditos, de um dito Célio, que, por admiração, assumira o nome de Apício.

Lúculo



Em Nápoles, eu me hospedava no palacete Chiatamone, situado exatamente no local do palácio de Lúculo, a quem pertencia toda a praia hoje ocupada pelo castelo d'Oeuf. Na maré baixa ainda era possível perceber nas pedras o vestígio dos dutos que levavam água para o viveiro de Lúculo. Foi ali que ele descansou de suas famosas campanhas contra Mitridate e Tigranes, que fizeram dele o mais rico dos romanos.



Possuía dois palácios no golfo de Nápoles, esse que acabo de indicar e um outro, acima de Mergelina, além de um terceiro na ilha de Nisida, onde hoje estão o Lazareto e palácio da rainha Joana. Para se comunicar de um palácio a outro, tinha que fazer meia légua contornando a montanha. Achou mais rápido mandar perfurá-la. Ia assim em alguns minutos e confortavelmente de sua *villa* de Mergelina até sua *villa* de Nisida.



Foi à sua *villa* do castelo de l’Oeuf que Cícero e Pompeu resolveram um dia se dirigir para lhe solicitar um jantar, sem contudo lhe permitir que fizesse para eles nenhum *extra*. Chegaram à casa dele de improviso, declararam-lhe sua intenção e não lhe deixaram dar nenhuma ordem, exceto a de colocar mais dois talheres.

Lúculo chamou seu mordomo e disse-lhe apenas: “Dois talheres a mais no salão de Apolo.” Ora, o mordomo sabia que, no salão de Apolo, a despesa era, por comensal, de vinte e cinco mil sestércios. Tiveram, portanto, apenas o que Lúculo chamava de “ajantarado”, jantarzinho de vinte e cinco mil sestércios por cabeça.

Certo dia, por um acaso incrível, Lúculo não tinha convidado ninguém para sentar à sua mesa. Seu cozinheiro veio lhe pedir as ordens. “Estou sozinho”, disse Lúculo. O cozinheiro, pensando que um jantar de dez ou doze mil sestércios poderia bastar, agiu nesse sentido.

Terminado o jantar, Lúculo mandou chamá-lo e o repreendeu vigorosamente. O cozinheiro desculpou-se, dizendo-lhe: “Mas o senhor estava sozinho.” “É justamente nos dias em que estou sozinho à mesa”, respondeu Lúculo, “que é preciso cuidar do meu jantar; pois, nesse dia, Lúculo janta na casa de Lúculo.”

Os bárbaros: Alarico, Genserico e Atila

Esse luxo só fez crescer até o final do século IV. Foi quando se ouviu um estrondo do fundo dos rincões desconhecidos: ao norte, a leste e ao sul, numa grande balbúrdia, ergueram-se e rolaram pelo mundo hordas de incontáveis bárbaros.

Uns a pé, outros a cavalo, uns sobre camelos, outros sobre carros puxados por servos. Os rios os transportavam sobre seus escudos, o mar os trazia sobre suas naus. Assim como os pastores empurram seus rebanhos com cajados, eles tiravam da sua frente as populações com o ferro das espadas. Derrubavam nações sobre nações, como se a voz de Deus houvesse dito: “Misturarei os povos do mundo como o furacão mistura a poeira.”

Eram comensais desconhecidos e insaciáveis que vinham tomar assento nas grandes refeições com que os romanos devoravam o mundo.

Primeiro, foi Alarico, à frente dos godos, avançando em plena Itália, carregado pelo sopro de Javé como uma embarcação pelo da tempestade. Não é sua vontade que o conduz, é um braço que o impele. Em vão um monge põe-se em seu caminho e tenta detê-lo: “O que você me pede não está absolutamente em meu poder”, responde-lhe o bárbaro, “alguma coisa me impele a ir destruir Roma.”

Por três vezes cerca a Cidade Eterna com o vagalhão de seus soldados: por três vezes recua como uma maré que baixa. Embaixadores dirigem-se a ele, que se compromete a levantar o cerco. Dizem-lhe que, para combater, seria necessário um número três vezes maior do que dispõe seu exército. “Tanto melhor”, responde-lhe o ceifador de homens, “quanto mais cerrada a relva, mais eficaz a foice.”

Finalmente, deixa-se convencer e promete se retirar se lhe derem todo o ouro, toda a prata, todas as pedrarias, todos os escravos bárbaros que se encontram na cidade. “E o que restará aos habitantes?” “A vida”, responde Alarico. Trouxeram-lhe então cinco mil libras de ouro, trinta mil libras de prata, quatro mil túnicas de seda, três mil peles escarlates e três mil libras de pimenta-do-reino. Os romanos, para pagar seu próprio resgate, chegaram a derreter uma estátua de ouro da Coragem.

Depois foi a vez de Genserico, à frente dos vândalos, atravessando a África e dirigindo-se para Cartago, onde havia se refugiado o que sobrara de Roma. Rumo a Cartago, a prostituta, onde os homens coroam-se com flores, vestem-se como mulheres, e, usando véus, cortesãs estrangeiras abordam os passantes oferecendo-lhes seus monstruosos favores!

Chega diante da cidade. Enquanto o exército escala as muralhas, o povo desce para o Circo. Do lado de fora, o terçar das armas; do lado de dentro, a algazarra dos jogos. Aqui, a voz dos cantores; ali, o grito dos moribundos. Ao pé das muralhas, a maldição daqueles que escorregam no sangue e morrem; nos limites do anfiteatro, os cantos dos atores e o som das flautas que os acompanham. Enfim, a cidade é tomada.

É o próprio Genserico quem ordena aos guardas que abram as portas do Circo. “Para quem?” perguntam. “Para o rei da terra e do mar”, responde o vencedor. Mas logo sente necessidade de levar o ferro e o fogo a outras plagas. O bárbaro não conhece os povos que cobrem a superfície do globo, mas quer destruí-los. Dirige-se para o porto, embarca seu exército, é o último a subir em sua nau. “Aonde vamos, senhor?” pergunta o piloto. “Aonde Deus me levar!” “Que nação guerrearemos?” “A que Deus quiser punir.”

E, por último, Átila, que rumou para as Gálias e cujo acampamento, a cada parada, cobria um espaço de cinco quilômetros. Átila, que mantinha um rei cativo à porta de cada um de seus generais e um de seus generais à porta de sua tenda, que, desdenhando vasos de ouro e prata da Grécia, comia carnes sangrentas em pratos de madeira.

Avançou e ocupou com seu exército as pastagens do Danúbio. Uma corça mostrara-lhe o caminho através do mar de Azov e desaparecera. Passou como uma torrente sobre o império do Oriente, atravessou Roma já devastada por Alarico e, finalmente, pôs os pés sobre esta terra que é atualmente a França, onde apenas duas cidades, Troyes e Paris, ficaram de pé.

Todos os dias o sangue avermelhava a terra, todas as noites o incêndio avermelhava o céu. As crianças eram penduradas nas árvores pelo nervo da coxa e entregues às aves de rapina; as jovens eram estendidas nas relheiras e carroças carregadas passavam por cima; os idosos eram amarrados ao pescoço dos cavalos, e os cavalos ataçados os arrastavam consigo. Quinhentas cidades queimadas marcaram a passagem do rei dos hunos pelo mundo; o deserto estendeu-se no seu rastro como seu tributário: “Nem capim cresce mais”, diz o exterminador, “por onde passa o cavalo de Átila.”

Tudo é extraordinário nos enviados dessas vinganças celestes: nascimento, vida e morte.

Alarico, prestes a embarcar para a Sicília, morreu em Cosenza. À guisa de sepultura, seus soldados, com a ajuda de uma tropa de cativos, desviaram o curso do Buzento e mandaram cavar uma fossa para o seu chefe no meio do leito seco. De volta a seu curso normal, o rio cobriu o túmulo enquanto, nas margens, degolava-se até o último dos escravos que haviam trabalhado na obra funerária – a fim de que o mistério do túmulo permanecesse um segredo entre eles e os mortos.

Mil e quinhentos anos depois desse evento, eu atravessava a Calábria em meio ao terremoto que acabava de abalá-la de ponta a ponta. O Buzento desaparecera por completo numa imensa fratura do solo, o leito estava novamente seco. Parei num albergue chamado “Repouso de Alarico”, e, da janela, observei uma multidão remexendo a terra nua para encontrar o túmulo de Alarico, que continha um cadáver embalsamado com riquezas suficientes para enriquecer um povo inteiro.

Quanto a Átila, expirou nos braços de sua nova esposa, Ildico (com os hunos furando os próprios olhos a fim de não chorarem seu rei com lágrimas de mulher, mas com sangue de homem). A elite de seus cavaleiros girou em torno de seu corpo o dia inteiro, entoando cantos guerreiros; quando a noite caiu, o cadáver encerrado em três caixões – o primeiro de ouro, o segundo de prata, o terceiro de ferro – foi misteriosamente depositado no túmulo sobre uma camada de bandeiras, armas e pedrarias. A fim de que nenhuma cobiça humana viesse profanar tantas riquezas funerárias, os embalsamadores foram empurrados para dentro da tumba e sepultados junto com o embalsamado.

Assim passaram, no meio da orgia romana por eles extinta na base do sangue, esses homens que, instruídos sobre sua missão por um instinto selvagem, desafiaram o juízo do mundo intitulando-se o Martelo do Universo ou o Flagelo de Deus.

A culinária no claustro

Mais tarde, quando o vento carregou a poeira erguida pela marcha de tantos exércitos; quando a fumaça de tantas cidades incendiadas subiu para os céus; quando os vapores que se elevavam de tantos campos de batalha recaíram sobre a terra como orvalho fecundante; quando o olho, finalmente, conseguiu distinguir alguma coisa no meio daquele imenso caos, o que se viu foram povos jovens e renovados aglomerados em torno de alguns anciãos que tinham em uma das mãos o Evangelho e na outra a cruz. Esses anciãos eram os Padres da Igreja.

Assim morreu, no começo do século V, na época de São Crisóstomo, a civilização que tantos belos dias dera ao Império Romano. O aroma dos festins de Trimálquio, Lúculo, Domiciano, Heliogábalo, que despertara o apetite dos bárbaros, foi perdido. As incursões das hordas bárbaras, que duraram cerca de três séculos, lançaram uma noite profunda sobre a civilização antiga: “Quando não houve mais cozinha no mundo, não houve mais literatura, não houve mais inteligência cultivada e perspicaz, não houve mais inspiração, não houve mais idéia social”, diz Carême.

Felizmente, parcelas da grande receita geral ficaram armazenadas pelo mundo. O vento carregou alguns de seus fragmentos para os claustros, e foi ali que o fogo da inteligência despertou. Os monges ergueram e acenderam novos faróis, que iluminaram a nova sociedade e a fecundaram.



Gênova, Veneza, Florença, Milão, Paris enfim, que herdaram a nobre paixão pela arte, tornaram-se cidades opulentas e ressuscitaram a gastronomia. Fora lá que ela se extinguiu; era lá que renasceria.



Roma, privilegiada entre todas as cidades, teve duas civilizações, ambas brilhantes: sua civilização guerreira e sua civilização cristã. Depois do luxo de seus generais e imperadores, teve o de seus cardeais e papas. Por meio do comércio, a Itália recuperava as riquezas que outrora conquistara por meio das armas. Assim como tivera seus gastrônomos pagãos – Lúculo, Hortênsio, Apício, Marco Antônio, Polião –, também teve seus gastrônomos cristãos – Leonardo da Vinci, Tintoretto, Ticiano, Paolo Veronese, Rafael, Baccio Bandinelli, Guido Reni – o que fez com que logo deixasse de ser suficientemente grande para conter essa nova civilização, que transbordou para a França.



A França estava muito atrasada, culinariamente falando, à exceção de nossos excelentes vinhos, que, sem terem atingido o grau de perfeição de nossos dias, eram superiores aos vinhos da velha Roma e da nova Itália.



Felizmente, porém, em meio a essa dispersão dos povos, em meio a essa inundação de bárbaros, os mosteiros haviam permanecido como locais de refúgio para as ciências, artes e tradições da cozinha. Com a seguinte ressalva: a cozinha, de pagã que era, fizera-se cristã, sofrendo sua divisão em gorda e magra.

Esse luxo da mesa, que encontramos nos quadros de Veronese, particularmente no das *Bodas de Caná*, chegou à França com Catarina de Médicis, e foi sempre aumentando sob os reinos de Francisco II, Carlos IX e Henrique III.

Toalhas de mesa e guardanapos

A lingerie, sobretudo a fina, só surgiu na França bem tardiamente. A higiene é resultado, não presságio, da civilização. Nossas belas damas dos séculos XIII e XIV, aos pés das quais se ajoelharam os Galaor, os Amadis e os Lancelot du Lac, cabe admitir, não apenas não usavam roupa de baixo, como não a conheciam. As toalhas de mesa, já usadas na época de Augusto, tinham desaparecido, não se estendendo sobre nossas mesas sua superfície alva senão por volta do século XII, e ainda exclusivamente nas casas dos príncipes e dos reis.

Estabeleceu-se na França um costume singular, o de rasgar a toalha de mesa ao meio diante daqueles que se queria desafiar ou recriminar por baixeza e covardia. Carlos VI, no dia de Reis, tinha à sua mesa diversos convidados ilustres, entre os quais Guilherme de Hainault, conde de Ostrevant. Subitamente um arauto rasgou a toalha perante o conde, dizendo-lhe que um príncipe que não portava armas não era digno de comer à mesa do rei. Guilherme respondeu que, como os outros senhores, portava o escudo, a lança e a espada. “Não, sire”, respondeu o arauto, “isso é impossível: apesar de seu tio ter sido morto pelos frisões, até hoje sua morte permanece impune; se de fato o senhor possuísse armas, há muito ele teria sido vingado.”

Os guardanapos só entraram em uso quarenta anos depois e sob o reinado seguinte. Os celtas, nossos primeiros ancestrais, enxugavam os dedos em feixes de feno que lhes serviam de assento. Os espartanos colocavam ao lado de cada comensal um pedaço de miolo de pão destinado ao mesmo uso. Antes dos primeiros guardanapos de linho, confeccionados em Reims, usavam-se tecidos de lã que não eram nem novos, nem lavados de véspera.

Talheres e vidro

Em 1792, por ocasião das viagens de lorde Macartney, os chineses usavam apenas dois palitos para levar o alimento até a boca. A colher e o garfo foram pouco a pouco banidos da França até o século XVI, e seu uso só se tornou corrente no século passado.

São Pedro Damião conta com horror que a irmã de Romano Argila, esposa de um dos filhos de Pedro Orseléolo, doge de Veneza, em vez de comer com os dedos, usava garfos e colheres dourados para levar a boca os alimentos, o que ele via como efeito de um luxo insensato que atrairia a ira celeste sobre a cabeça dela e a de seu esposo. Com efeito, ambos morreram vitimados pela peste.

As facas tinham precedido em muito tempo os garfos, devido à necessidade de despedaçar as carnes que não se conseguia rasgar com os dedos.



Quanto aos recipientes de vidro, eram conhecidos dos romanos, como prova a história de Polião que mencionamos. Atualmente os curiosos e viajantes que visitam Pompéia podem verificar que o uso do copo era inclusive bastante comum entre eles. Porém, depois da invasão dos bárbaros, ficou conhecido apenas por tradição.

Por volta do século X ou XI a.C., diversos mercadores de nitro que atravessavam a Fenícia foram cozinhar seu jantar às margens do rio Bellus. Não encontrando pedras nos arredores, substituíram-nas por pedaços de nitro. O material incandesceu e se fundiu com a areia, formando pequenos riachos de um licor transparente que, ao se congelar a alguns passos dali, indicou a maneira de se fabricar vidro.

Alguns autores, porém, afirmam que ele foi inventado sob o reinado de Saul, garantindo que Salomão tinha copos de vidro.

Na época de Fedro e Aristóteles, cerca de quatro séculos antes de Cristo, o vinho era conservado em ânforas de terra cozida contendo cerca de vinte e oito litros, ou em peles de bode, onde secava de tal modo que se era obrigado a raspá-las e dissolver, para bebê-lo, esse líquido coagulado.

Na Espanha, ele ainda é assim conservado – o que lhe dá um aroma abominável que os espanhóis afirmam ser muito mais sedutor que o do nosso bourgogne e o do nosso bordeaux. Na França, por sinal, não há vestígio de garrafas antes do século XIV.

Especiarias e condimentos

Quanto às especiarias, que hoje formam o condimento principal de todos os molhos, começaram a se tornar um pouco mais comuns na França depois que Cristóvão Colombo descobriu a América e Vasco da Gama a rota do Cabo.

Porém, em 1263, eram ainda tão raras e preciosas que o abade de Saint-Gilles, no Languedoc, tendo um grande favor a pedir ao rei Luís o Jovem, não achou coisa melhor para seduzi-lo que enviar seu pleito acompanhado por cartuchos de “ESPECIARIAS”. O termo se conservou, passando a significar os presentes que se davam aos juízes.

Num país praticamente cercado pelo mar, como a França, o sal foi logo introduzido, e, desde a Antigüidade, a condimentação da carne e dos legumes.

A pimenta-do-reino, ao contrário, só se tornou conhecida depois de cento e cinquenta ou duzentos anos. O sr. Pierre Poivre [Pedro Pimenta], nativo de Lyon, transportou-a da Île de France para a Cochinchina. Antes dessa conquista, era vendida a peso de ouro, e os especieiros felizes o bastante por possuir algumas onças afixavam na porta de seus estabelecimentos: “Especieiro, Pimenteiro”.

Tudo indica que a pimenta-do-reino não era tão rara entre os antigos romanos, uma vez que o tributo que Alarico impôs a Roma incluía três mil libras do produto.

As faculdades intelectuais pareceram tomadas, com o impulso das especiarias, por grande excitação. Será às especiarias que devemos o Ariosto, o Tasso, o Boccace? Será às especiarias que devemos as obras-primas de Ticiano? Sou tentado a crê-lo: já disse que Leonardo da Vinci, Tintoretto, Veronese, Baccio Bandinelli, Rafael e Guido Reni eram gastrônomos refinados.

A especiaria como espécie. “Os especieiros enriqueciam, mas também os magistrados, pois era costume na Idade Média oferecer-lhes presentes de grande valor. Assim que obtinham ganho de causa, os beneficiados os remuneravam em especiarias, costume que não tardou a degenerar em abuso, tendo os juízes transformado o que no início era um presente oferecido por gratidão em obrigação incontornável. Sendo as especiarias espécies – vegetais, subentende-se –, era inelutável que o pagamento em especiarias acabasse se tornando pagamento em espécie – líquida e sonante, desta vez!” (Jean-Marie Pelt, *Especiarias e ervas aromáticas*, Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2003).

A França



Foi principalmente sob Henrique III que as elegantes delicadezas das mesas florentinas e romanas desabrocharam na França: a toalha de mesa era plissada e frisada como uma tarrafa desde Francisco I. Já sob a terceira dinastia o luxo da prataria superara todos os limites, sendo preciso um decreto de Filipe o Belo para refreá-lo; sob seus sucessores, outros decretos tentaram limitá-lo, sem sucesso.



No começo do século XVI, sob Luís XII e Francisco I, jantava-se às dez da manhã; às quatro ceava-se; e o resto do dia era ocupado por saraus e passeios. No século XVII, jantava-se ao meio-dia, ceava-se às sete horas. Caso se queira, sob esse aspecto, examinar algo curioso e conhecer uma variedade de pratos esquecidos ou perdidos, pode-se ler as Memórias do médico Hérouard, encarregado de registrar os almoços e jantares do rei Luís XIII.

No século XVII, isto é, na época em que se jantava ao meio-dia, a trompa [*cor*], nas grandes casas, anunciava a hora do jantar. Daí uma expressão perdida: dizia-se “*Cornez le dîner*”.

Pajens, e às vezes a dona da casa e as filhas, apresentavam aos convidados bacias de prata que serviam para lavar as mãos; isto feito, tomava-se lugar à mesa e, ao dela sair, lavavam-se novamente as mãos numa sala vizinha. Se o anfitrião fizesse questão de homenagear um conviva em especial, passava-lhe sua própria taça cheia. Na Espanha, ainda nos dias de hoje, a dona da casa, quando quer ser gentil

com alguém, mergulha os lábios no copo e lhe passa para que o beba à sua saúde.



Nossos pais diziam que, para se comportar bem, era preciso se embriagar pelo menos uma vez por mês.



O comércio, ao se estabelecer ao longo da costa desde o golfo de Bengala até Dunquerque, mudou completamente o itinerário das especiarias que nos chegavam da Índia, ao passo que as que vinham da América atravessavam o Atlântico. O comércio da Itália decaiu então, desaparecendo pouco a pouco; as descobertas científicas e, sobretudo, culinárias deixaram de chegar a nós dos venezianos, genoveses e florentinos, passando a provir dos portugueses, alemães e espanhóis. Bayonne, Mainz e Frankfurt nos enviavam seus presuntos. Estrasburgo defumava suas salsichas e seu toucinho, e deles nos abastecíamos; Amsterdã nos mandava seus pequenos arenques; Hamburgo, sua carne de boi.



Foi em meio a essa difusão do bem-estar material que a aristocracia feudal se enfraqueceu e fez água. Os olhos, e olhos ávidos, dirigiram-se para seus bens, as delícias que preenchiam a existência dos grão-senhores. Porém, ao mesmo tempo em que se curvava sob o jugo dos reis, ela soube conservar seu status e continuou a ofuscar tudo, na corte e na sociedade, com o luxo de sua vida, suas roupas e sua ostentação. Aumentou sua despesa, lotou seus cofres com o dinheiro da burguesia, duplicando-se em uma aristocracia de dinheiro e fortuita, que rivalizava com a aristocracia de nascimento e privilégio.

Nesse íterim, o café apareceu na França. Ao observar que as cabras do Iêmen, que comiam bagas de uma planta oriunda daquela região, eram mais espertas, vivas e alegres que as outras, um sacerdote muçulmano torrara as bagas, as moera e delas fizera uma infusão, descobrindo o café tal como o tomamos. Apesar da profecia de Madame de Sévigné, o café continuou a ser o diamante da sobremesa sob o reinado de Luís XIV.

A conversação

Os cabarés, que foram os cafés primitivos e que já existiam há muito tempo, tinham começado a abrandar nossos costumes. Ao comer no mesmo recinto, não raro à mesma mesa, os franceses aprenderam a conviver como irmãos e amigos. A cozinha do século de Luís XIV foi elaborada, suntuosa, belíssima. A mesa dos Condé foi o prenúncio do grau de delicadeza a que poderia chegar.

O suicídio de VATEL revela mais o homem da etiqueta que o homem da devoção: deixar faltar peixe numa estação em que, graças ao frescor da atmosfera e ao gelo que ela proporciona, pode-se conservar o peixe por três ou quatro dias, é coisa de homem imprevidente cuja imaginação não vai além dos acidentes com que a má sorte é capaz de esmagá-lo.

François Vatel. Maître francês do século XVII [1635-71], inicialmente membro do serviço de Fouquet, passando depois ao do príncipe de Condé. Em 1671, Luís XIV, a caminho de Flandres, foi recebido pelo príncipe em Chantilly. Durante a ceia do rei, porém, ocorreram algumas falhas no serviço de que Vatel se considerou inteiramente responsável e, no dia seguinte, que era um dia magro, ao ver que o pescado que esperava não chegava, trespassou-se com uma espada. Mme de Sevigné escreveu um texto célebre sobre sua morte.

É ao regente Filipe d'Orléans, a suas pequenas ceias, aos cozinheiros por ele formados, pagos e tratados tão régia e polidamente, que devemos a excelente culinária do século XVIII. Essa culinária, ao mesmo tempo erudita e simples, que hoje dominamos aprimorada e completamente, teve um desenvolvimento imenso, rápido e inesperado. Longe de obscurecer a inteligência, essa cozinha, cheia de verve, despertou o espírito chicoteando-o, e a conversação francesa, esse modelo das conversações européias, encontrou, de meia-noite à uma da manhã, entre a pêra e o queijo, sua perfeição à mesa.

Os grandes temas que então se apresentaram estenderam o círculo da conversação até as questões sociais exploradas nos séculos precedentes. Estas foram retomadas à mesa com mais razão, luz e profundidade por Montesquieu, Voltaire, Diderot, Helvétius, d'Alembert, ao passo que os requintes da culinária passavam aos Condé, Soubise, Richelieu, Talleyrand, e, oh progresso imenso!, num bom *restaurateur* podia-se jantar por doze francos tão bem quanto na casa do sr. Talleyrand e melhor que na de Cambacérès.

Cabarés, tabernas e restaurantes

Digamos uma palavra sobre esses úteis estabelecimentos, nos quais às vezes os *chefs* rivalizavam com os Beauvilliers e os Carêmes. Em Paris, há cem anos eles não passavam de noventa. Logo, não podem invocar antigüidade baseando-se na nobreza.

Os *restaurateurs* descendem em linha direta dos *cabaretiers-taverniers*; em todos os tempos houve lojas em que se vendia vinho, e outras em que se oferecia o que comer. Aquelas onde se vendia vinho chamavam-se cabarés; os estabelecimentos de comida eram conhecidos como tabernas.

A profissão dos vinhateiros é uma das coisas mais antigas que subsistem na capital. Boileau lhes concede status desde 1264, mas só trezentos e trinta e cinco anos mais tarde foram reconhecidos como corporação. Foram divididos em quatro classes: *hôteliers*, *cabaretiers*, *taverniers*, *marchands de vin à pot*. Estes últimos eram aqueles que vendiam o vinho a varejo, sem porém manterem taberna. Não se podia beber em seus estabelecimentos o que ali se comprava, tinha-se que levar. Na grade externa da loja havia uma abertura pela qual o comprador passava seu pote vazio e o pegava de volta cheio. Desse costume restaram apenas as grades que às vezes ainda vemos na vitrine dos vinhateiros.

Os *cabaretiers* tinham direito a oferecer bebida em seus estabelecimentos e também refeições, mas lhes era expressamente proibido fornecer vinho em garrafa, devendo ele ser conservado em pintas

graduadas. No século XIV, os senhores, monges e reis não julgavam desobedecer a isso ao venderem, fosse no pote, fosse no varejo, os vinhos que confiscavam. A fim de obterem um lucro imediato, abusavam de sua autoridade absoluta, mandando fechar todas as tabernas da cidade até que seus vinhos fossem vendidos.

Um dia pediram a Bautru que definisse um cabaré. Respondeu: “É um lugar onde se vende loucura engarrafada.” Vemos em Pompéia, nas ruínas da cidade, e também em Florença, nos mais belos palácios, a janelinha pela qual se vendia outrora o vinho do proprietário do palácio. Era o zelador o encarregado dessa tarefa.

Em 1599 os *cabaretiers* foram regularizados por Henrique IV como corporação.

Por volta do século XVIII, um sujeito chamado BOULANGER estabeleceu em Paris, na rua des Poulies, o primeiro restaurante. Lia-se a seguinte divisa em sua porta: “*Venites omnes, qui stomacho laboratis, et ego restaurabo vos*”, isto é, “Venham todos que trabalham com o estômago, e o restaurarei.”

Foi um grande progresso a instalação dos restaurantes em Paris. Antes que fossem criados, os forasteiros eram obrigados a recorrer à cozinha dos albergues, em geral ruim. Existiam decerto alguns hotéis com mesa para hóspedes, mas, com poucas exceções, não ofereciam senão o estrito necessário. Podia-se, com efeito, recorrer aos *traiteurs*; mas estes só entregavam peças inteiras; e quem quisesse se regalar com um amigo era obrigado a comprar um carneiro, um peru ou um naco de boi.

Finalmente, surgiu um homem de talento que, julgando oportuna uma nova criação, compreendeu que, se um freguês havia se apresentado para comer uma asa de galinha, outro não podia deixar de se apresentar para comer a coxa. A variedade dos pratos, a estabilidade dos preços e o cuidado dedicado ao serviço levaram a voga àqueles que exigiam essas três qualidades em primeiro lugar.

Boulangier. Nome do primeiro restaurante aberto em Paris em 1765 por um sujeito chamado Boulangier. Foi o primeiro estabelecimento a oferecer uma escolha de pratos. Nada se sabe sobre Boulangier, sequer se este é seu verdadeiro nome ou se se referia apenas a seu ofício de padeiro.

A Revolução, que demoliu tantas coisas, criou novos *restaurateurs*: os *mâitres* e cozinheiros dos grandes senhores, vendo-se sem emprego pela emigração de seus patrões, tornaram-se filantropos e imaginaram, não sabendo a que santo rezar, conclamar a todos para participarem de sua ciência culinária.

Com a primeira volta dos Bourbon, em 1814, o *restaurateur* deu um grande passo. BEAUVILLIERS apareceu em seus salões, vestido à francesa e espada na cinta.



Entre os primeiros *restaurateurs* a assumir o cetro da cozinha, vale incluir um tal de Méot. Ele vendia sopas, aves ao sal grosso e ovos frios, o conjunto servido sobre mesinhas de mármore, como nos cafés de hoje. Em minha mocidade ainda ouvi falar dos suculentos jantares preparados por ele e do aspecto afável e alegre de sua mulher, que reinava no balcão. Méot era *ex-chef de cuisine* do príncipe de

Condé, isto é, o sucessor de Vatel.

Beauvilliers. Se Boulanger pode ter sido o primeiro a usar o termo *restaurant* para descrever seu estabelecimento em 1765, Antoine Beauvilliers [1754-1817] abriu o primeiro restaurante “autêntico” em Paris em 1782. Chamou-o de La Grande Taverne de Londres, influenciado pela cultura inglesa. Foi um sucesso imediato, reconhecido por Brillat-Savarin: “Foi o primeiro a combinar quatro elementos essenciais: salão elegante, garçons safos, adega seleta e cozinha superior.” Em 1814, Beauvilliers escreveu *A arte de cozinhar*, que aborda a gastronomia e outros aspectos da culinária (incluindo administração) como uma ciência e que se tornou o manual de culinária da época. Também colaborou com Carême no livro *La cuisine ordinaire*.

A cidade que, depois de Paris, tem mais restaurantes é São Francisco. Tem *restaurateurs* de todos os países e até restaurantes chineses. Um de nossos amigos, que jantou num restaurante chinês, trouxe o cardápio e se dispôs a divulgá-lo. Ei-lo:

Sopa de cachorro 50 c.
Costeletas de gato 1 fr. 50c.
Assado de cachorro 75c.
Patê de cachorro 20c.
Ratos na brasa 20c.

O cardápio é assinado e traz o lacre do *restaurateur*, a fim de que não digam que se trata de um cardápio forjado.

Hoje em dia há pouca diferença entre *traiteurs* e *restaurateurs*, e a moda há muito tempo é, desde o final do século passado até o começo deste, ir comer ostras e peixada no cabaré, isto é, nos *traiteurs*; e está certo, pois freqüentemente jantamos melhor no Maire, no Philippe ou no Magny do que nos primeiros restaurantes de Paris.

Eis os nomes dos *restaurateurs* que os gastrônomos do século passado e do começo deste lembram com mais gratidão: Beauvilliers, Méot, Robert, Rose, Borel, Legac, os irmãos Véry, Neveux e Baleine. Os de hoje são: Verdier, da Maison d’Or, Bignon, Brébant, Riche, o Café Anglais, Péters, Véfour, os irmãos Provençaux.

Se omito algumas celebridades, que me perdoem: foi por esquecimento.

Cardapio D' Artagnan



Bouillabaisse à la Nîmoise

[BOUILLABAISSE À LA NÎMOISE]

Asperges frites

[ASPARGOS FRITOS]

Filets de canard à l orange

[FILÉS DE PATO COM LARANJA]

Tourne-dos

[TOURNEDOS]

Gâteau à la Madeleine

[BOLO À LA MADELEINE]

Receitas

(extraídas do Grande dicionário de culinária, de Alexandre Dumas)

Bouillabaisse à la Nîmoise. Coloque no fundo de uma caçarola um pedaço de manteiga bem fresca, e por cima arrume várias espécies de peixe: badejo, vermelho-cioba, congro, namorado, badejo, salmão quase cozido, rabo de lagosta, linguado, tudo cortado em pedaços. Tempere com fines herbes bem picadinhas e cubra até a superfície com o caldo, feito da seguinte maneira: num caldeirão, junte vários tipos de peixe: pescada, robalo, cherne e garoupa; cubra com água e ferva, acrescentando uma cebola, uma cenoura cortada em rodela, aipo, um miolo de alface, cerefólio, salsa, meia folha de louro, dois cravos, um pouco de azeite de boa qualidade ou manteiga, sal e alho; depois de um bom cozimento, coe. Esse caldo servirá para outras sopas ou molhos claros à base de peixe. Regue o cozido de peixe com o caldo, acrescente um copo de vinho branco seco ou madeira; cozinhe então em fogo bem alto, para reduzir um pouco.

Separe o fígado de um dos peixes de carne branca, cozinhe-o no mesmo caldo, amasse-o bem, junte três gemas e meio copo de azeite. Incorpore essa mistura ao caldo de peixe, e leve ao fogo. Passe o molho na peneira e disponha-o sobre o peixe. Sirva com *croûtons* fritos na manteiga.

Aspargos fritos. Retire a parte dura dos aspargos e cozinhe-os em água e sal; escorra-os e mergulhe-os em água fria, para conservar-lhes a cor; retire-os desta água fria, passe-os na farinha, amarre-os com barbante em pequenos molhos de seis ou sete, passe-os em ovos batidos e frite-os.

Filés de pato com laranja. Retire os filés de três patos, faça cortes transversos e superficiais no lado da pele, e deixe-os marinar com cebola, salsa, pimenta em grão etc.; na hora de servir, ponha duas colheres de azeite numa frigideira quente, disponha os filés com o lado da pele para baixo, deixe uns dois minutos, vire-os do outro lado, corrija o sal e a pimenta. Sirva com o molho de laranja, que deve ser preparado da seguinte forma: faça um suco de laranja, coe e reserve num jarro de cerâmica; corte em duas as metades das laranjas das quais você fez o suco e retire toda a polpa; corte a casca em tiras fininhas e ponha na água fervente por um minuto, retire do fogo e escorra. Junte as cascas a um caldo de carne bem encorpado, com uma pitada de pimenta moída grosseiramente. Acrescente o suco de laranja e cubra os filés (*magrets*) com esse molho.

Tournedos. Aproveite uma metade ou um quarto de filé, corte-o em fatias e passe-os na frigideira rapidamente; corte fatias de pão do mesmo tamanho, toste-as na manteiga e arrume no prato como uma coroa, alternando filés e *croûtons*; no meio despeje um molho picante, tipo *ravigote* ou *poivrade*.

Bolo à la Madeleine. Separe as claras e as gemas de dez ovos; bata as gemas com 375g de açúcar, uma pitada de raspa de limão verde e um pouco de sal, acrescente 250g de farinha e misture bem; incorpore a essa composição um bom pedaço de manteiga clarificada [c.250g]; acrescente seis claras bem batidas e misture bem; unte com manteiga as forminhas de madeleine, encha-as com a massa, asse-as em forno médio e sirva. Você pode substituir as forminhas por uma fôrma grande untada; asse e corte o bolo em losangos ou como preferir.

Receitas dos Molhos

Ravigote. Prepare meia xícara de vinagrete com mostarda. Acrescente meia colher de chá de estragão, uma colher de chá de salsinha, uma de fines herbes, duas de cerefólio, uma cebola pequena e uma colher de sopa de alcaparras, tudo picado em pedacinhos miúdos.

Poivrade. Corte duas cebolas e duas cenouras em fatias. Junte um pedaço de presunto magro, alguns ramos de salsa, tomilho, uma folha de louro, dois cravos, um punhado de grãos de pimenta branca grosseiramente moídos, duas colheres de vinagre de boa qualidade e duas colheres de sopa de caldo de carne. Cozinhe até que os legumes estejam macios, deixe reduzir e acrescente três colheres de molho espanhol. Passe numa peneira fina. Ferva alguns minutos até atingir a consistência desejada. No momento de servir, fora do fogo, junte um pedaço de manteiga.

Molho Espanhol. Ponha em uma panela de fundo grosso alguns pedaços de toucinho e presunto; junte um pedaço de miolo de vitela, algumas colheres de caldo de carne, cinco ou seis cebolas e cenouras. Cozinhe em fogo brando. Junte um ramo de salsa e cebolinha, meia folha de louro, um dente de alho, dois cravos, um pouco de manjerição e tomilho; ferva. Deixe fora do fogo por umas duas horas e retire a

camada de gordura que se formará na superfície. Volte com a panela para o fogo, ligue o molho com um *roux* e deixe ferver por cerca de quarenta minutos, para incorporá-lo. Passe por peneira fina e reserve.

Sobre o Autor



ALEXANDRE DUMAS nasceu em Villers-Cotterêts, a cerca de duzentos quilômetros de Paris, em 1802, filho do general-de-divisão Alexandre-Dumas Davy de la Pailleterie e da dominicana Marie-Louise Labouret.

Autor de uma obra colossal, incluindo mais de trezentos romances (muitos em colaboração com Auguste Maquet), Dumas foi um dos criadores, ao lado de Eugène Sue, do romance-folhetim, gênero em que foi mestre. De seus romances, destacam-se, além de *Os três mosqueteiros* e *O conde de Monte Cristo*, *Memórias de um médico*, *O homem da máscara de ferro*, *Os moicanos de Paris* e *O visconde de Bragelone*.

Escreveu também diversas peças de teatro, *Impressões de viagem*, dez volumes de *Memórias* e o *Grande dicionário de culinária*, a ser publicado em breve por esta editora.

Morreu em 1870, e, em 2002, ano do bicentenário de seu nascimento, seus restos mortais foram trasladados para o Panthéon, em Paris.

Copyright da seleção, apresentação e notas © 2005, André Telles

Copyright desta edição © 2005:

Jorge Zahar Editor Ltda.

rua Marquês de São Vicente 99, 1º andar

22451-041 Rio de Janeiro, RJ

tel (21) 2529-4750 / fax (21) 2529-4787

editora@zahar.com.br

www.zahar.com.br

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação de direitos autorais. (Lei 9.610/98)

Preparação de originais: Rita Jobim

Capa: Miriam Lerner

Ilustração da capa: Gargântua se regala em um banquete nas Tulherias. © Jean-Loup Charmet/Explorer

Ilustração da p.129: Detalhes de *Bodas de Caná*, Paolo Veronese, Louvre, Paris.

Edição digital: março 2012

ISBN: 978-85-378-0630-2

Arquivo ePub produzido pela [Simplíssimo Livros](#)
