

A VEZ DOS LIVROS DE GASTRONOMIA

José Raimundo Gomes da Cruz
Procurador de Justiça de São Paulo aposentado

Com duas epígrafes, incluí o capítulo “Forno e Fogão” no meu livro *Espinosa, Anos 40 – Depoimento de um Menino Curioso* (São Paulo : Veritas et Justitia, 1997. pp. 173/177). A primeira delas é de Chamfort:

“Com a civilização, ocorre o mesmo que com a culinária. Quando se vêem sobre a mesa comidas simples, sadias e bem-preparadas, aceita-se, com grande facilidade, que a culinária se tenha tornado uma ciência; mas quando se notam, ali, molhos, caldos, patês de trufas, os cozinheiros são amaldiçoados por sua arte considerada funesta, em sua aplicação” (*Maximes et pensées*).

A segunda vem de Guimarães Rosa: “Minas Gerais, inconfidente, brasileira, paulista... leiteira, do leite e da vaca... toucinheira... do lar, da saudade, doceira, do queijo, do tutu, do milho e do porco, do angu, do frango com quiabo”.

Agora pegou e é até oficial, segundo notícia do *Estadão*, Caderno *Paladar*, de 17/10/13 a 23/10/13, com manchete bem original: “The book is *at the table*”. Subtítulo: “Tenha calma caro leitor: *o Paladar não assassinou o inglês*. É que o livro de gastronomia **ESTÁ À MESA, NÃO SOBRE ELA**. Virou convidado de honra das grandes editoras e festivais. Ficou provado na Feira de Frankfurt, na semana passada, que nunca se leu e escreveu tanto sobre a comida.”

Aquela antiga frase: *não é de nada, é só de fritar bolinhos* exige reavaliação.

E na citada Feira do Livro de Frankfurt, recentemente, “viam-se livros de gastronomia para todos os gostos: chefs-celebridade revelando segredos e técnicas; obras de arte classudas sobre grandes restaurantes; ensaios densos sobre o caráter sociológico do ato de comer e, principalmente, dicas fáceis para quem quer ir para a cozinha.” Segundo Karina Pansa, presidente da Câmara Brasileira do Livro”, citada por Rafael Tonon, que assina a matéria do *Estadão*, a “gastronomia deixou de ser um nicho e virou um mercado próprio”.

No 1º semestre de 2013, “os livros de gastronomia tiveram um aumento de 17% nas vendas em todo o mundo. O entusiasmo era evidente entre editores e publishers ouvidos pelo *Paladar* na feira, que reúne editoras de 111 países.”

Se, como afirmou Dianne Jacob, citada por Tonon, os “livros de gastronomia substituíram os cadernos de receita e a tradição culinária familiar”, vamos transformar aqueles calhamaços amarelados, se não escurecidos pelo tempo, em novos livros, com a melhor apresentação possível.

Sempre haverá alguém ruminando: com tanta fome mundo afora e mesmo aqui, o requinte culinário seria condenável?

Não, a partir da elementar consideração de que há virtude em toda tarefa humana. Nutrir da maneira mais atraente os seres humanos constitui o mesmo cuidado, que deve existir com a saúde destes, sua educação, seu transporte, sua segurança, seu lazer, sua cultura. Exageros ou requintes, na busca de privilégios, ou com sacrifício da participação da maioria, do bem comum, podem significar desvirtuamento de qualquer atividade humana.

Comentei a lista das “Cem pessoas mais influentes do mundo” (Revista TIME, edição dupla, 29/4-6/5/2013), com destaque de três nomes: o nosso Ministro do STF Joaquim Barbosa, a jovem ativista Malala Yousafzai e, entre os *artistas*, o nosso *Chef* Alex Atala. Sobre este, escreveu René Redzepi, chef e sócio do restaurante Noma em Copenhague: “Trata-se da pessoa mais dedicada que já conheci em nossa atividade. Altruísta, ele se dedicou à enorme tarefa de criar a melhor cultura alimentar para a América Latina. Sua filosofia de usar ingredientes nativos brasileiros na alta cozinha cativou o continente.” (*Revista do Instituto Histórico e Geográfico de Minas Gerais*. v. 38. p. 161)

Também o cinema, principalmente no filme *A Festa de Babette*, tem visitado a gastronomia. Como escrevi no meu livro *Cinema, Verdade e Fantasia* (São Paulo : 2012, p. 187), Babette era “antiga dona de importante restaurante de Paris, cujo envolvimento em revolução do século XIX a levava ao exílio em povoado pobre de país nórdico da Europa. Ofereceu-se a duas irmãs bem maduras como empregada, aceitando salário ínfimo. Tentou a sorte em loteria e conseguiu ganhar uma boa quantia. Resolveu, então, proporcionar às patroas e vizinhos um requintado jantar, custeando a vinda da França dos ingredientes refinados para os pratos, assim como os vinhos mais saborosos. A gente simples mal conseguia apreciar o *biscoito fino* que ela fabricava. Apenas o oficial nascido na região, em visita ao povoado, degustando as raras bebidas e iguarias, reconheceu, com admiração, o Club Anglais e sua proprietária, que ele conhecera em Paris, vários anos antes.”

Eu, então, acrescentava a mesma analogia com a gastronomia: Babette representa o escritor, o artista, o pensador, o líder autêntico, capaz de esbanjar suas economias para servir o banquete àqueles que, em sua vasta maioria, nem estão preparados para apreciá-lo.