

Uma palavra ao leitor

O homem não vive do que come, mas do que digere.

VICTOR HUGO

Ao tomar a decisão de escrever este volume, e dele fazer – digamos, nos momentos de ócio – o coroamento de uma obra literária de 400 ou 500 volumes, vi-me, confesso, bastante atrapalhado, não quanto ao fundo mas quanto à forma a dar à minha obra: qualquer que fosse ela, estariam esperando mais de mim do que eu poderia oferecer.

Se fizesse um livro imaginativo e inteligente como a *Fisiologia do gosto*, de Brillat-Savarin, os profissionais, cozinheiros e cozinheiras, não lhe dariam a mínima. Se fizesse um livro prático como *A cozinheira burguesa*, os diletantes diriam: “O que adiantou Michelet afirmar que ele era o mais hábil construtor dramático desde Shakespeare, e Ourliac, que ele tinha não apenas o espírito francês, como o espírito gascão? Para ele vir nos ensinar em um livro de 800 páginas que o coelho gosta de ser escorchado vivo mas a lebre prefere esperar?”

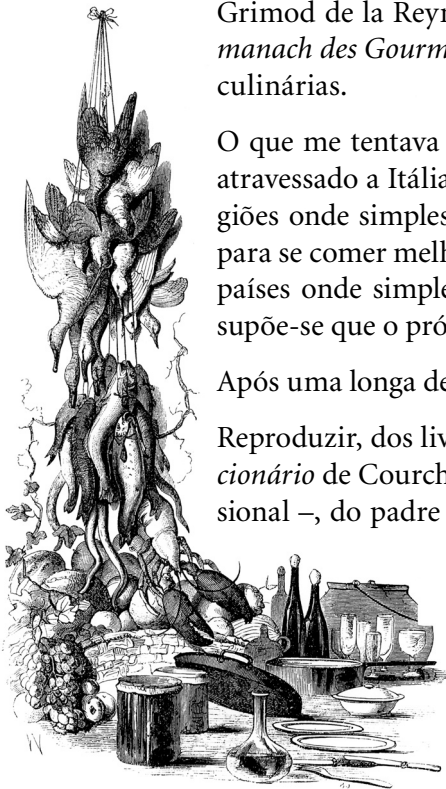
Não era este meu objetivo: eu queria ser lido pelos diletantes e praticado pelos profissionais.

Grimod de la Reynière, no começo do século XIX, publicou com certo sucesso o *Almanach des Gourmands*, mas este era um simples livro de gastronomia, não de receitas culinárias.

O que me tentava acima de tudo, a mim, era o contrário. Viajante infatigável, tendo atravessado a Itália e a Espanha – país onde se come mal –, o Cáucaso e a África – regiões onde simplesmente não se come –, meu objetivo era indicar todas as maneiras para se comer melhor nos países onde se come mal e para se comer mais ou menos nos países onde simplesmente não se come; naturalmente, para alcançar esse resultado, supõe-se que o próprio autor seja também caçador.

Após uma longa deliberação comigo mesmo, eis o que decidi:

Reproduzir, dos livros clássicos de culinária caídos em domínio público – como o *Dicionário* de Courchamps e a *Arte do cozinheiro* de Beauvilliers, o último grande profissional –, do padre Durand (de Nîmes) e dos grandes dispensatórios da época de Luís



XIV e Luís XV, todas as receitas culinárias que conquistaram lugar nas melhores mesas; de Carême, esse apóstolo dos gastrônomos, o que os srs. Garnier me permitirem usar; rever os textos tão penetrantes do marquês de Cussy e me apropriar de suas melhores criações; reler Elzéar-Blaze e, aliando meus instintos de caçador aos dele, buscar criar algo de novo em relação à preparação das codornas e das hortulanas; acrescentar a isso tudo pratos desconhecidos, coletados em todos os países do mundo, as anedotas mais inéditas e bem-humoradas sobre a cozinha de todos os povos e sobre os próprios povos; fazer a fisiologia de todos os animais e plantas comestíveis que valham a pena.

Assim, meu livro, pela ciência e espírito que demonstrará, não assustará muito os profissionais do ramo, talvez merecendo a leitura dos homens sérios e, quem sabe, das mulheres levianas cujos dedos não receiem fatigar-se ao virar suas páginas, das quais algumas evocarão de Maistre e outras, Sterne.

Isto posto, começo naturalmente pela letra A.

A.D.



PS: Não esqueçamos de dizer, pois seria uma ingratidão, que consultamos, para certas receitas específicas, os grandes restaurantes de Paris e até mesmo da província, como o Café Anglais, Verdier, Brébant, Magny, Les Frères-Provençaux, Pascal, Grignon, Peter's, Véfour, Véry e, sobretudo, meu velho amigo Vuillemot. Nos verbetes em que tiveram a bondade de se colocar à nossa disposição, encontraremos seus nomes; que recebam nossos agradecimentos.

Abertura

Esta seção inicial busca reproduzir um verbete bem típico deste Dicionário, incluindo uma peripécia culinária, um cardápio improvisado pelo autor e as respectivas receitas desse cardápio. Assim, o leitor poderá se familiarizar com o espírito e o mecanismo da obra e transitar com desenvoltura por suas histórias e receitas, começando esta viagem gastronômica e literária pela Normandia.

Ao fogão com Dumas. “Oh, mar, único amor a que fui fiel!” Estes versos de Byron poderiam ser minha divisa: gosto do mar como item indispensável ao prazer e mesmo à felicidade da nossa existência. Quando fico sem ver o mar por muito tempo, sou atormentado por um desejo irresistível, e, sob um pretexto qualquer, pego um trem e vou para Trouville, para Dieppe ou para o Havre. Naquele dia, fui para Fécamp.

Mal cheguei, vieram convidar-me para uma pescaria no dia seguinte. Conheço essas pescarias, não se pesca nada, em geral compra-se o PEIXE que compõe a base do JANTAR posterior à pescaria. Daquela vez, porém, contrariando a rotina, pegamos duas CAVALAS e um POLVO, mas compramos uma LAGOSTA, um LINGUADO e uma centena de CAMARÕES. Um catador de mexilhões que encontramos no caminho contribuiu com uma centena desses bivalves.

Discutimos longamente para decidir na casa de quem seria o jantar, a escolha recaindo em um grande comerciante de vinhos de Fécamp, que colocara sua ADEGA inteira à nossa disposição. No caminho o sujeito nos garantiu que sua COZINHEIRA já estava preparando um CALDO e que na casa dele encontraríamos material para dois ou três pratos, cujos elementos a moça devia ter reunido.

Ocorre que a cozinheira, por mais *cordón bleu* pudessem ser, foi exonerada por unanimidade e eu, eleito em seu lugar. Se lhe aprovesse, que conservasse o título de vice-cozinheira, mas sob a condição de não ousar opor-se ao cozinheiro-em-chefe.

Que agora as donas de casa que desejem acrescentar dois ou três pratos desconhecidos ao seu repertório culinário façam o favor de entrar comigo nessa COZINHA admiravelmente aparelhada e não perder nenhum detalhe do que vai acontecer. Como nos haviam prometido, encontramos um caldo na PANELA desde

as 10 da manhã, o que representava quase oito horas de COZIMENTO; com oito horas de cozimento, decerto já atingira a maioridade. Repito sempre que a França é o único país que sabe preparar um caldo, sendo inclusive provável que minha *concierge*, que não faz nada a não ser viver a vida e puxar a cordinha, tome uma SOPA melhor que Mr. Rothschild.

De volta à nossa cozinheira, ela estava então com seu caldo crepitando, duas GALINHAS ainda com penas aguardando o ESPETO, um RIM de BOI ignorando ainda em que MOLHO seria introduzido, um feixe de ASPARGOS começando a germinar e, no fundo de uma cesta, TOMATES e CEBOLAS brancas.

Espalhei tudo na bancada da cozinha, pedi pena e tinta e montei o seguinte cardápio para aprovação dos meus convidados:

Sopa

Sopa de tomate com caudas de camarão

Entradas

Lagosta à americana

Linguado ao molho normando

Cavalas à la maître d'hôtel

Rins salteados no champanhê

Assados

Duas galinhas no barbante

Polvo frito

Entremets

Tomates à provençal

Ovos mexidos no suco de camarão

Pontas de aspargos

Corações de alface à espanhola, sem azeite nem vinagre

Sobremesas de frutas


Vinhos

Café

Bénédictine/Champanhê fino

Montei, como ia dizendo, esse cardápio, que foi acolhido com um urra de entusiasmo; apenas me perguntaram quanto tempo esse jantar levaria para ficar pronto. Pedi hora e meia, surpreendentemente concedida. Achavam que eu precisaria de três.


O grande talento do cozinheiro que quer ser pontual reside em preparar antecipadamente e ter a mão todos os acessórios de seus pratos – coisa de 15 minutos. Porém, como é impossível fazer andar com a pena uma sopa, quatro ENTRADAS, dois ASSADOS, dois ENTRE-METS e uma SALADA, permitam-me explicar-lhes meu serviço prato a prato.

 **Sopa de tomate com caudas de camarão.** Acenda 2 bocas do fogão ao mesmo tempo: na primeira, ponha água salgada para os camarões, 1 buquê de ervas, 2 rodelas de limão, ferva e jogue os camarões nessa água em ebulição; na segunda, 12 tomates sem as sementes, 4 cebolas grandes cortadas em rodelas, 1 pedaço de manteiga, 1 dente de alho, 1 buquê de ervas.

Cozidos os camarões, retire-os, escorra-os na peneira, reserve sua água, descasque os camarões e ponha as caudas à parte. Cozidos os tomates e cebolas, passe-os na peneira fina, volte com eles ao fogo enriquecidos com 1 pedaço de glace de viande e 1 pitada de pimenta-vermelha e deixe engrossar até virar um purê.

Adicione o mesmo volume de caldo, bem como $\frac{1}{2}$ copo da água em que os camarões foram cozidos; deixe que tudo se misture ao ferver; na terceira ou quarta fervura, junte as caudas de camarão, e a sopa estará pronta.

Não preciso dizer que, não obstante eu tenha dado a receita individual de cada item, convém fazer tudo ao mesmo tempo.

 **Lagosta à americana.** Dentre os diferentes métodos adotados para preparar a lagosta à americana, escolhemos o método Vuillemot. Pedimos toda a atenção de nossos leitores e sobretudo de nossas leitoras, por ser o prato bem complicado.

1º Disponha em uma caçarola 2 cebolas grandes cortadas em quatro, 1 buquê de ervas, 2 pedacinhos de alho, acrescente 1 garrafa de um bom vinho branco, $\frac{1}{2}$ copo de conhaque comum, 1 concha de um bom consomê, sal, pimenta moída grosseiramente e alguns grãos de boa pimenta da Espanha. Introduza as lagostas, $\frac{1}{2}$ hora de cozimento é o bastante. Calma! O mais difícil está por fazer.

2º Deixe o crustáceo esfriar no caldo de cozimento, se não se estiver com pressa; quanto menos se apressar, melhor será. Retire a carne da lagosta e corte-a em tiras, incluindo o carnudo das

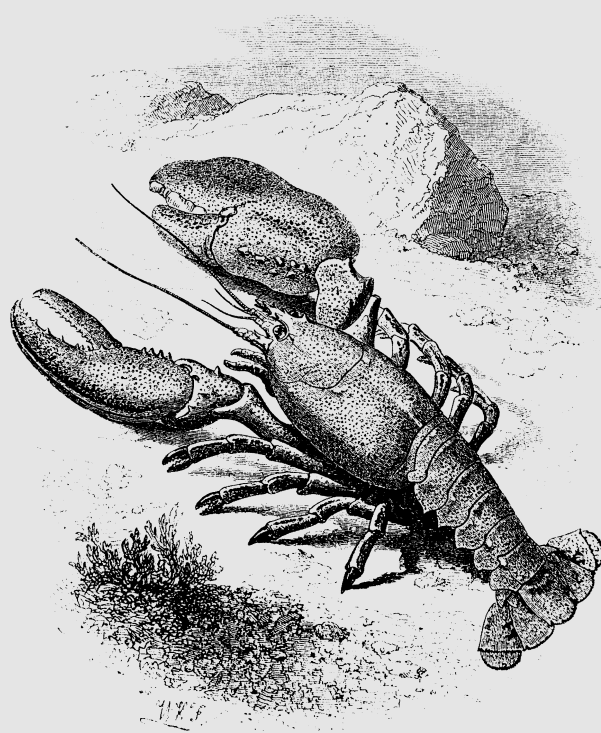
patas; ponha tudo em um prato fundo, regue com um pouco do caldo onde cozinhou a lagosta, cubra com um papel untado de manteiga e reserve aquecido na estufa. Não sirva ainda.


3º Pegue 8 bonitos tomates, corte-os em dois, extraia a parte aquosa, dispense-a, jogue manteiga na panela e arrume os tomates por cima, temperando com sal, pimenta grosseiramente moída, um pouco de pimenta e manteiga fresca; leve ao forno; depois do cozimento, mantenha-os aquecidos.

4º Corte 2 cebolas grandes em cubos, comprima-as em um pano de prato para extrair o glúten; faça-as saltear em uma panela com um pouco de manteiga, deixe-as alourar, acrescente 1 colher de sopa de farinha; regue com a metade do caldo do cozimento da lagosta, deixe apurar o molho em um canto do fogão, reduza-o à metade acrescentando 4 colheres de purê de tomate, reduza, reduza ainda em $\frac{1}{3}$ com a glace de viande, depois passe o molho na peneira, acrescente um pouco de suco de limão, uma noz de manteiga fresca, e aguarde.

5º Pegue então a carapaça da lagosta, ovos, se os há, e pile tudo com um pouco de manteiga; passe na peneira, acrescente 1 grão de pimenta, arrume os filés de lagosta em coroa em uma travessa para legumes, os tomates por cima, despeje a manteiga de lagosta nas cavidades formadas pelos filés, cubra com o suco de carne e sirva.


Este prato, um pouco complicado, não deve ser executado por novatos; para atacá-lo, é preciso ser cozinheiro ou cozinheira com certa tarimba.




 **Linguado ao molho normando.** Arrume seu linguado em uma travessa de prata, unte-a com manteiga, tempere o peixe com sal, pimenta, 1 copo de vinho branco e leve ao forno. Coloque um pedaço de manteiga na panela, mexa até dourar; um pouco de farinha. Junte a manteiga e o vinho branco do linguado, para o qual você deixou justo o necessário para que não ressecasse; reduza-o à metade.

Cozinhe uns 30 mexilhões, 10 ou 12 champignons. Despeje o suco dos mexilhões no molho; reduza tudo à metade, engrosse com 4 gemas e 1/2 copo de creme fresco, arrume os mexilhões e os champignons em volta do peixe; cubra com o molho.

Alguns pedacinhos de manteiga aqui e ali, deixe o peixe no forno por uns 2 minutos e sirva.

 **Cavalas e rins.** Em relação às cavalas e aos rins, nada tenho a ensinar sobre esses dois pratos. É o ABC da cozinha. Apenas faça o molho dos rins em maior quantidade e reserve 1/2 copo à parte, no momento de servir, a fim de que o molho fique o mais completo possível. Você verá por que adiante.

 **Galinhas no barbante.** Até o momento de executar minhas galinhas no barbante, fui vítima das observações da minha vice-cozinheira; porém, chegada a hora decisiva, as observações viraram oposição. Sem tempo a perder, ameacei-a com um golpe de Estado que consistiria em indenizá-la e botá-la porta a fora. A ameaça fez efeito, ela obedeceu passivamente e, cinco minutos depois, minhas duas galinhas giravam lado a lado, como dois fusos.


Mas como hoje disponho de tempo para lhes dar minhas razões e explicar a superioridade da galinha no barbante sobre a galinha no espeto, ouçam-me. Todo animal tem dois orifícios: o superior e o inferior, e a galinha, sob esse aspecto, é igual ao homem. Diógenes disse-o 2.400 anos antes de mim, no dia em que lançou um galo emplumado na ágora de Atenas, proclamando: "Eis o homem de Platão!"


Você tirou, quando digo você tirou quero dizer sua cozinheira tirou, os intestinos e o fígado, jogou fora os intestinos, picou o fígado com fines herbes, cebolinha e salsa, besuntou tudo com um pedaço de manteiga e, no lugar dos intestinos, doravante não apenas inúteis como daninhos, reintroduziu esse picadinho destinado a perfumá-lo.

Qual deve ser agora o objetivo do cozinheiro? Conservar, do animal por ele cozinhado, a maior quantidade de essência possível. Ora, se lhe atravessar um espeto ao comprido e, para firmá-lo, uma brochete lateral, em vez de tampar um dos dois orifícios com que a natureza o aquinhoou, você lhe imporá dois outros pelos quais toda a essência vai escapar. Porém, se, ao contrário, pendurá-la verticalmente com esse barbante,

deixando o orifício inferior livre e o superior tampado; se, com excelente manteiga fresca, misturada a sal e pimenta, regá-la, tendo o cuidado de introduzir a manteiga no orifício inferior com a colher de regar – então você terá cumprido com todas as condições lógicas para obter uma excelente galinha. Resta-lhe então apenas vigiar o cozimento e cortar o barbante que a sustenta, hora de fazer alguns buraquinhos em sua pele, de onde é expelido um jato de fumaça. Coloque-a então em uma travessa e despeje sobre ela o suco da pingadeira.


Sobretudo, que jamais uma gota de caldo misture-se à manteiga que deve regar sua galinha; toda cozinheira, não canso de repetir, que coloca caldo em sua pingadeira merece ser posta na rua ignominiosamente e sem misericórdia.

 **Polvo frito.** Quanto ao polvo frito, é simples como qualquer peixe, badejo ou linguado: corte-o em pedaços, passe-os na farinha, frite no óleo quente, retire na hora certa e você terá algo parecido com orelha de vitela frita, com um ligeiro gosto de almíscar.

 **Ovos mexidos e tomates recheados à provençal.** A infância da arte: quebre 12 ovos em uma sopeira, deixando apenas 6 claras para as 12 gemas; acrescente, depois de os ter batido, um pedaço de manteiga, fines herbes, 1/2 copo de caldo consômê (de galinha, se tiver) e abandone tudo aos cuidados da cozinheira, que só terá de colocar na panela, levar ao fogo e mexer.


Recomendação capital: servir moles os ovos mexidos, continuando a cozê-los no prato. Quanto aos tomates, corte-os em dois, retire a parte aquosa, descarte as sementes e leve-os ao forno, enfiando, no vão de cada um, uma pirâmide composta de um picadinho de galinha, vitela, caça da véspera, se tiver, e champignons.

Despeje sobre eles 1 copo de azeite, do melhor que puder encontrar; em seguida polvilhe com sal, pimenta, salsa e alho picados junto; acrescente uma pontinha de pimenta-vermelha; cozinhe entre 2 fogos, regando 3 ou 4 vezes suas pirâmides de carne com o azeite em que os tomates assaram.

 **Salada de corações de alface.** Nossa salada de corações de alface, sem azeite ou vinagre, é um souvenir de nossa viagem à Espanha, onde o vinagre não tem gosto de nada, ao passo que o azeite empestia. Impossível, por conseguinte, comer salada quando o calor do céu e a secura do ar lhe dão apetências violentas de erva fresca. Bem, remediamos isso substituindo o azeite por gemas e o vinagre por limão. Esta mistura, suficientemente sustentada por sal e pimenta, dá-nos uma salada delicada cujo sabor acabamos preferindo ao das saladas francesas. Ao fim de uma hora e meia, o jantar

estava servido; mas quatro horas depois ainda estávamos à mesa! Assim, qual não foi a reputação que deixei em Fécamp, e como fui recebido da última vez!

Permita-me acrescentar ainda uma receita que poderia perfeitamente vir depois destas sem sentir-se deslocada:

 **Ovos mexidos no suco de camarão.** Pegue 12 ovos, quebre-os, mas reserve em uma tigela todas as gemas e apenas 8 claras, visto que o excesso de claras tira a delicadeza do prato. Ponha para ferver em uma caçarola à parte os corpos

dos camarões com 1 copo de chablis. Dê 2 ou 3 fervuras e despeje tudo em seguida no alguidar para fazer um purê, o qual você passará na peneira fina para retirar o mínimo vestígio de carapaça. Desmanche essa espécie de papa nos ovos previamente temperados com sal e pimenta e ligeiramente incrustados com cebolinha e salsa picadas bem miudinho. Junte as caudas de camarão, bata com os ovos e despeje tudo na frigideira com manteiga fresca; cozinhe e transfira para um prato com muito jeito.


→  ALFACE; ASPARGO; CAMARÃO; CAVALA; GALINHA; LAGOSTA; LINGUADO; OVO; SOPA; TOMATE



Ilustração de Amédée Varin, séc. XIX.