

O JANTAR NO PRESÍDIO

Pequeno Tratado Sobre Convidados,
Apetites e Civilização

CHEF DE CONVENIÊNCIA



A MAIOR DIFICULDADE DO COZINHEIRO DOMÉSTICO • O GUIA ESSENCIAL PARA O EXAUSTO

Amado Gabriel da Silva / IA

Dedicatória

Dedico este pequeno livro a três categorias de pessoas sem as quais ele jamais teria sido escrito.

Primeiro, aos bons convidados, que comem com curiosidade, elogiam com moderação e compreendem que cozinhar é uma tentativa honesta de produzir alegria.

Depois, aos cozinheiros domésticos, esses heróis silenciosos que enfrentam panelas, receitas estrangeiras, supermercados mal abastecidos e opiniões abundantes.

Por fim, aos maus convidados, cuja contribuição involuntária para estas páginas foi absolutamente indispensável.

Aforismos da Cozinha Doméstica

A cozinha internacional começa, para muitos brasileiros, onde termina o arroz com feijão.

A verdadeira civilização de um homem revela-se quando a travessa chega à mesa.

Cozinhar é fácil; difícil é alimentar a expectativa dos convidados.

SUMÁRIO

Prefácio: Ao Leitor que Aceita um Convite

Advertências: Ao Leitor Apurado e ao Leitor Impaciente

Confissões de um Cozinheiro Doméstico

Comparativo necessário

Parte I - Gastronomia e Desastres Domésticos

O Jantar no Presídio

O Convidado que Foge do Prato

Como Aprendi a Fritar um Bife

O Diabo Voa Varig, Varig, Varig...

Breve História de um Copo de Champagne

O Banquete das Marmitas

Os Incivilizados de Obra Vão ao Restaurante

O Peão de Obra Entendido

Um Jantar de Alto Nível

Parte II - Dos Convidados e Seus Estranhos Costumes

Breve Classificação dos Convidados Domésticos

Os Dez Mandamentos do Convidado Civilizado

Parte III - Das Catástrofes da Cozinha Doméstica

As Sete Catástrofes do Cozinheiro Doméstico

Quando a Receita Falha

Apêndices

Pequeno Vocabulário do Jantar Doméstico

Índice de Assuntos Inúteis

Prefácio

Ao Leitor que Aceita um Convíte

Este pequeno livro não é de receitas. Quem o abrir esperando aprender a preparar um pirarucu assado ou um molho respeitável para mexilhões talvez saia desapontado, embora não completamente desassistido.

O autor não é chef, não possui restaurante, nem recebeu condecorações de academias culinárias — se é que tais academias existem. É apenas um aposentado que, por excesso de tempo e curiosidade, resolveu estudar gastronomia com o mesmo zelo com que outros estudam latim, astronomia ou a alma humana.

Descobriu então duas coisas.

A primeira é que cozinhar bem exige mais estudo do que muitos imaginam.

A segunda é que comer em companhia exige ainda mais.

Entre uma panela e outra, o autor encontrou espécimes humanos curiosos:

o convidado que desconfia do prato antes de prová-lo;

o especialista que nunca cozinhou;

o conviva que confunde abundância com civilização;

e aquele raro personagem que, diante de um banquete, revela instintos dignos de um refeitório penitenciário.

Esses episódios não são inventados. O autor possui imaginação modesta e convidados abundantes.

Assim nasceu este livreto, que poderia chamar-se Manual Breve das Pequenas Tragédias da Mesa. Preferiu-se, entretanto, um título mais direto.

Se o leitor encontrar aqui alguma utilidade gastronômica, tanto melhor.

Se encontrar apenas motivo para sorrir — ou reconhecer discretamente algum conhecido — o objetivo também estará cumprido.

Quanto aos personagens retratados, todos permanecem anônimos por uma razão muito simples: continuam sendo convidados.

E, como todo cozinheiro sabe, nunca é prudente ofender quem pode aparecer novamente na hora do jantar.

— O Autor

Advertências

Ao Leitor Apurado

Alguns leitores julgam que um livro sobre jantares deveria começar por receitas.

Outros prefeririam estatísticas nutricionais, tabelas de calorias ou recomendações médicas contra manteiga, vinho e outros pecados civilizados.

Este livro não oferece nenhuma dessas coisas com a devida disciplina.

Não por desprezo à ciência, que tem seus méritos, mas porque o autor aprendeu — após alguns anos de panelas, travessas e convidados — que o verdadeiro drama da mesa raramente está na comida.

O drama está nas pessoas.

Um molho pode talhar, um peixe pode partir-se em três pedaços, um pão pode sair duro como argumento político. Tudo isso é perfeitamente suportável.

O que se torna difícil é o convidado que discute o tamanho do copo de champagne, o que se levanta para tomar o maior pedaço do peixe antes das crianças, ou aquele que abandona o jantar assim que descobre o nome do prato.

A cozinha suporta acidentes.

A convivência, nem sempre.

Assim, para evitar equívocos, convém esclarecer desde logo: este livreto não é um tratado culinário, mas uma breve observação sobre a natureza humana quando colocada diante de uma travessa fumegante.

Se o leitor reconhecer aqui algum parente, amigo ou a si próprio, não será culpa do autor.

Será apenas prova de que a mesa continua sendo um dos lugares mais reveladores da civilização.

E também, às vezes, de sua ausência.

Ao Leitor Impaciente

Este pequeno livro trata de assunto incerto.

Ele fala do encontro entre comida e natureza humana — fenômeno delicado que ocorre sempre que um cozinheiro doméstico resolve convidar pessoas para jantar.

A cozinha, em si, apresenta dificuldades respeitáveis: panelas, tempos de cozimento, ingredientes caprichosos e receitas que às vezes parecem escritas por matemáticos otimistas.

Nada disso, entretanto, se compara à complexidade do segundo elemento do jantar: os convidados.

É diante deles que surgem os verdadeiros enigmas da gastronomia social.

Por que certas pessoas elogiam o prato antes de prová-lo?

Por que outras investigam cada ingrediente como se estivessem conduzindo um inquérito?

E, sobretudo, por que motivo alguns indivíduos consideram perfeitamente razoável servir-se de dois terços de um peixe destinado a dez pessoas?

Não pretendo responder definitivamente a essas questões.

Limito-me a registrar alguns episódios observados em minha própria mesa, onde a culinária internacional convive com temperamentos locais nem sempre compatíveis com ela.

Se o leitor reconhecer nestas páginas algum comportamento familiar, recomendo prudência no julgamento.

A natureza humana, assim como certos pratos elaborados, raramente é simples.

E convém lembrar que todos nós — em algum momento da vida — já estivemos do lado errado da travessa.

Aforismos da Cozinha Doméstica

Cozinhar para poucos exige talento; cozinhar para muitos exige coragem.

Em certos jantares, o prato principal é a discussão.

Há convidados que comem pouco e conversam muito; são úteis para manter o clima da mesa.

Confissões de um Cozinheiro Doméstico

Confesso desde logo: não nasci cozinheiro.

Nasci, como a maioria das pessoas, consumidor passivo de arroz, feijão e outras respeitáveis instituições da mesa brasileira. Durante muitos anos aceitei esses alimentos com a docilidade de quem aceita o clima, os impostos ou certas opiniões políticas inevitáveis.

A mudança ocorreu tardiamente, como acontece com quase todas as decisões perigosas da vida.

Depois do divórcio — acontecimento que reorganiza armários, memórias e horários — descobri duas coisas: havia muito tempo livre na casa e uma cozinha de tamanho considerável, equipada com utensílios que até então serviam apenas para aquecer café.

Resolvi ocupá-la.

No princípio cometi erros notáveis. Queimei carnes dignas, afoguei legumes inocentes e produzi molhos cuja textura lembrava certos materiais de construção. Ainda assim persisti, movido por uma curiosidade que alguns chamariam entusiasmo e outros, com mais precisão, teimosia.

Com o tempo comecei a estudar gastronomia com o zelo que alguns dedicam à teologia.

Descobri então um mundo inesperado: peixes de nomes improváveis, molhos que exigem paciência monástica, queijos de aparência suspeita e vinhos capazes de transformar um jantar em argumento filosófico.

Foi nesse momento que surgiu um problema imprevisto.

Cozinhar é relativamente simples.

Convidar pessoas para comer o que se cozinhou é muito mais arriscado.

O cozinheiro doméstico vive permanentemente entre duas catástrofes possíveis:

- . o prato fracassar;
- . os convidados triunfarem.

O primeiro desastre é suportável. Um molho pode talhar, um peixe pode se partir, uma sobremesa pode assumir forma inesperada. São acidentes técnicos, próprios da profissão.

O segundo desastre, porém, envolve a natureza humana — território onde nenhuma receita é completamente segura.

Foi observando essas pequenas tragédias da mesa que nasceu este livreto.

Não pretendo reformar os costumes gastronômicos do país, tarefa que exigiria mais livros, mais panelas e talvez outro século.

Limito-me a registrar alguns episódios ocorridos em minha própria casa, onde a cozinha internacional convive com a sociologia brasileira, nem sempre de maneira pacífica.

Se o leitor reconhecer aqui certos comportamentos familiares, peço que não se apresse em julgar os personagens.

Talvez ele próprio já tenha participado de um jantar semelhante.

Talvez, inclusive, tenha levado o maior pedaço do peixe.

Comparativo Necessário

Temos longa carreira, tanto em obras quanto na cozinha — esta última desde os tempos das repúblicas estudantis em que moramos.

Convivemos com muitas classes de gente e viajamos bastante pela alma humana.

Certas grosserias, tidas como falta de educação à mesa ou desconhecimento da etiqueta e do bom comportamento, não nos são estranhas nem nos irritam. Em obra, por exemplo, vê-se de tudo — e quem já frequentou uma sabe que não exagero.

Sabemos, por exemplo, que em partes da China, de Taiwan, da Arábia Saudita e da Índia, um arroto após a refeição pode ser entendido como elogio ao cozinheiro — costume que talvez surpreenda alguns leitores, mas que não deixa de ter certa lógica gastronômica

Nem mesmo os bêbados — mais ruidosos que os mencionados acima — chegam a nos afetar.

O que tratamos neste livreto não diz respeito a essas pessoas. Não analisamos costumes de povos, nem hábitos de alcoólatras.

Nossa indignação é outra, mais profunda: falamos da falta de civilidade à mesa. Dos destruidores de encontros, de convívio sadio e de alegria.

Indignam-nos aqueles que, podendo portar-se como gente, preferem a animalização — isto é, a adaptação do alimento ao uso do animal que resolveram representar.

E, diga-se de passagem, representam-no com admirável convicção.

Aforismos da Cozinha Doméstica

Há outros que comem muito e conversam pouco; são úteis para esvaziar as travessas.

Há pessoas que confundem apetite com bravura.

Nada desperta tanto interesse por nutrição quanto uma mesa bem servida.

Parte I

Gastronomia e Desastres Domésticos

Aforismos da Cozinha Doméstica

O convidado perfeito é aquele que elogia o prato e pede a receita só no dia seguinte.

O convidado que diz “não tenho frescura para comida” costuma ter muitas.

O cozinheiro doméstico é um cientista que trabalha com instrumentos imprecisos e opiniões abundantes.

O Jantar no Presídio

É comum encontrar, nas cidades do interior, pessoas sinceramente alarmadas diante de certas novidades culinárias. Um prato de mexilhões ao vinagrete — moluscos de formato algo suspeito e cor variada — pode provocar no observador desprevenido a expressão cautelosa de quem contempla um objeto possivelmente perigoso.

Algo semelhante ocorre com o gorgonzola. À primeira vista, há quem suponha tratar-se de um queijo que adoeceu de espinafre.

Tais equívocos, devo confessar, não me incomodam. A ignorância gastronômica, quando inocente, tem até certa graça. O que se torna realmente penoso é ouvir juízos peremptórios de pessoas astuciosas — e quase sempre bem providas de dinheiro — que pretendem ostentar virtudes culinárias que jamais tiveram. Esses são o verdadeiro tormento dos que, com paciência e algum estudo, aspiram tornar-se ao menos cozinheiros medianos.

Depois de meu divórcio, e para preencher as horas generosas da aposentadoria, resolvi dedicar-me à gastronomia. Não o fiz com modéstia doméstica: expulsei de casa, com certo rigor, o arroz com feijão cotidiano e passei a cortejar a cozinha internacional.

Em cidades pequenas, semelhante iniciativa pode adquirir contornos de ofensa pública.

Certa manhã, por exemplo, apresentei-me no supermercado com uma lista de oitenta ingredientes. O atendente examinou o papel com expressão grave, como um médico diante de um diagnóstico complicado. Após longa reflexão, respondeu:

— Lamento muito, mas só temos oito desses itens. Não dá para substituir? Veja: alface americana e couve são quase a mesma coisa.

Retruquei com serenidade:

— Usarei taioba mesmo, que tenho em casa. Aproxima-se mais do que preciso.

Foi nesse contexto civilizatório que ocorreu o episódio que explica o título deste capítulo.

No último jantar que ofereci — um banquete familiar de aniversário — o pirarucu assado era a estrela da noite. Apresentei-o em cortejo majestoso: file alto, interior macio e suculento, crosta exterior quase queimada, ponto ideal de todos os assados dignos desse nome.

Durante a transferência da grelha para a travessa, porém, deu-se um pequeno acidente. O nobre peixe, talvez emocionado com a própria importância, partiu-se em três pedaços de tamanho semelhante. Não foi motivo de alarme: estávamos entre parentes.

Sentamo-nos à mesa — um pouco apertados, devido à chuva que nos impediu de usar a mesa maior do quintal — quando um dos convidados, cavalheiro de quase dois metros de altura, levantou-se silenciosamente. Espetou o garfo em um dos terços do pirarucu e voltou ao seu lugar com a naturalidade de quem colhe uma fruta madura.

Logo em seguida, outro convidado — não menos robusto — repetiu a operação, apropriando-se de mais um terço do banquete.

Restava, portanto, um único pedaço do peixe para os demais oito comensais.

Interrompi o movimento com certa delicadeza, lembrando que ainda havia outros convivas à mesa, entre eles duas meninas — filhas dos próprios conquistadores — que talvez apreciassem conhecer o sabor do pirarucu.

Confesso que hesitei. Se permanecesse calado, algumas pessoas ficariam sem provar o prato principal da noite. Entre elas, justamente as duas crianças, menos aptas a disputar território culinário com seus pais.

Minha imaginação, nesse momento, começou a trabalhar como minhoca em terra úmida: cavando túneis inesperados.

Nos grandes restaurantes das capitais é comum que o primeiro comensal se sirva generosamente, deixando ao segundo o exercício da resignação. Mas ali a situação me pareceu mais grave.

Os grandalhões não estavam apenas disputando comida com outros adultos: estavam prestes a desfalcar as próprias filhas.

Tal cena raramente se observa mesmo em famílias rudes.

Em minha casa de infância — sendo eu filho único — o melhor pedaço tinha destino certo: o prato do menino faminto, que o aguardava com olhos hipnotizados.

Foi então que a minhoca mental terminou seu serviço e revelou a conclusão inevitável: aquela mesa familiar começava a se parecer perigosamente com a de um presídio, onde o mais forte sempre termina com o maior bife.

Quando os convidados se retiraram, fiquei com a vaga sensação de que, em alguma encarnação anterior, talvez eu tenha cometido um pecado grave — quem sabe salgar demais a Santa Ceia.

Evitei, contudo, esse título para o capítulo, pois já foi utilizado por um personagem de telenovela em outra era.

Quanto aos presidiários, imagino que só se comportem assim por motivos compreensíveis dentro do presídio.

Em suas casas, certamente não disputam o jantar com as próprias crianças.

Você sabia?

Há cerca de 200 mil anos, nossos ancestrais nômades alimentavam-se de frutos, raízes, carne de caça, peixes e possivelmente moluscos crus. Como em um discreto drive-thru paleolítico, aproveitavam as oportunidades alimentares que encontravam pelo caminho.

A alimentação sempre teve impacto profundo nas relações humanas. Ela vai muito além do simples ato de nutrir o corpo: cria espaços de convivência, aproxima pessoas e ajuda a formar comunidades.

Talvez por isso dividir a mesa continue sendo, até hoje, uma das formas mais antigas — e mais eficazes — de civilização.

O Convidado que Foge do Prato

A história que vamos contar talvez justificasse alterar o título deste livro. Em vez de Jantar no Presídio, seria talvez mais prudente chamá-lo Jantar no Hospício.

O episódio envolve um convidado cujo verdadeiro nome não revelaremos. Chamemo-lo simplesmente Juca, nome suficientemente comum para proteger o personagem e suficientemente discreto para evitar processos.

Em homenagem ao distinto conviva resolvemos criar um prato que levasse seu nome. Se a memória não nos falha — o que às vezes acontece, mas raramente em matéria gastronômica — tratava-se de um Juca Escondidinho.

Convém esclarecer ao leitor que o escondidinho é um dos pratos mais úteis da culinária doméstica. Permite todas as variações imagináveis e algumas que talvez fosse melhor não imaginar.

O princípio é simples: cobre-se um molho qualquer com um purê respeitável e declara-se a obra concluída.

O purê tradicional de batatas pode ser substituído por um rösti suíço, por um stampot holandês ou por qualquer outra solução patriótica ou estrangeira. O molho, por sua vez, aceita sotaques variados: um goulash húngaro, um ragù italiano ou mesmo um improviso nacional.

A imaginação faz o resto — e às vezes faz até demais.

O Escondidinho do Juca era particularmente vistoso. Tinha cores variadas, destinadas a sugerir uma diversidade de nutrientes que talvez existisse ou talvez fosse apenas uma esperança culinária. A textura era honesta e o molho discretamente sofisticado, preparado com a clara intenção de impressionar, sensibilizar e, quem sabe, enternecer o homenageado.

Foi então que cometemos uma pequena imprudência.

Alguém — cuja identidade preferimos preservar — teve a delicadeza de informar ao próprio Juca o nome do prato.

O efeito foi imediato.

Juca declarou, com súbita gravidade, que infelizmente só poderia participar da entrada, que naquele momento já estava sendo servida. Um compromisso urgente — desses que não admitem atraso nem explicação — obrigava-o a retirar-se imediatamente.

Meu filho, que é pessoa de boas maneiras, acompanhou-o até a porta. Depois até o portão. E, por razões que ainda hoje não sabemos explicar, até a esquina.

Ali ocorreu um fenômeno curioso.

Os ares da noite exerceram sobre o visitante um efeito notavelmente calmante. A urgência, que momentos antes parecia dramática, começou a dissipar-se.

Juca deteve-se para conversar.

Falou-se de política, de economia, de culinária e até de dietas — assunto que, naquela circunstância, possuía certa ironia involuntária.

Era um conversador compulsivo. E envolveu-se tanto no diálogo que permaneceu ali por mais de uma hora trocando ideias e opiniões.

Durante todo esse tempo, porém, manteve prudente distância do Juca Escondidinho.

Desde então aprendemos uma regra simples da hospitalidade doméstica:

o convidado deve provar o prato antes de saber que ele leva seu nome.

Como Aprendi a Fritar um Bife

Quando resolvi aprender a cozinhar, adotei um método que me pareceu de grande humildade científica.

Decidi começar fazendo tudo errado.

Minha ideia era simples: cozinhar propositalmente tão mal quanto certas cozinheiras medianas da cidade e, a partir desse ponto modesto, ir melhorando até alcançar algo comestível.

Assim poderia afirmar, com autoridade experimental, que de uma sola de sapato aprendera a fritar um bife.

Meu bife de teste seguiu rigorosamente esse plano.

Pouco sal.

Nenhum alho digno desse nome.

Cebola inexistente.

Frigideira fria.

Carne lançada de qualquer maneira.

Virada no momento errado.

O resultado deveria ser desastroso.

Não foi.

O bife ficou, para minha surpresa, saboroso e perfeitamente tragável, o que representava um fracasso completo da experiência.

Tentei novamente.

Errei mais.

Nada.

Demorei algum tempo para descobrir o motivo do insucesso científico: eu havia limpado a carne.

Retirei rapidamente músculos endurecidos e excesso de sebo. Bastou isso para que o bife resistisse bravamente às minhas tentativas de destruição culinária.

Foi então que formulei minha primeira lei gastronômica:

ingredientes limpos e sal correto salvam metade dos pratos do mundo.

Mais tarde descobri outra verdade: dobrar a quantidade de cebola e alho de uma receita raramente piora um prato.

Com os indianos aprendi que temperos não precisam ser aplicados em pitadinhas tímidas, mas em colheradas respeitáveis.

Com os coreanos descobri que a pimenta pode ser administrada em mãozadas heroicas.

No fim compreendi que cozinhar envolve duas coisas diferentes:

técnica e imaginação.

A técnica nasce da inteligência e do estudo.

A imaginação nasce da coragem de experimentar.

Ambas exigem prática.

E ambas são infinitamente preferíveis ao feijão com moscas que nos serviam no Internato São José quando eu tinha onze anos de idade — ocasião em que, modestamente, já entendia mais de gastronomia que muitos padres da época.

O Diabo Voa Varig, Varig, Varig...

Quando trabalhava em Foz do Iguaçu costumava visitar meus pais regularmente. Ia de avião até São Paulo e depois seguia de ônibus.

Certo dia um amigo me aconselhou:

— Pegue o voo internacional da Varig para Buenos Aires que faz escala em Foz. O jantar é muito melhor.

Segui o conselho.

Na primeira oportunidade lá estava eu sentado na primeira fileira do grande avião, orgulhoso de minha estratégia gastronômica.

Na metade do voo abriram os compartimentos das refeições.

Um perfume extraordinário de comida quente invadiu a cabine.

Foi então que ocorreu algo estranho.

Duas aeromoças começaram a contar os passageiros na ponta dos dedos.

Contaram novamente.

Depois contaram outra vez.

Comecei a suspeitar que algo grave acontecia.

Quando iniciaram o serviço percebi que as bandejas eram distribuídas do centro para as extremidades.

O cheiro do jantar aproximava-se lentamente.

Mais uma aeromoça apareceu e também contou os passageiros.

Nesse momento imaginei o pior: talvez o avião estivesse prestes a cair e a companhia desejasse garantir que todos estivessem alimentados antes da catástrofe.

A realidade revelou-se ainda pior.

Quando o carrinho chegou à nossa fileira, uma senhora grávida sentada ao meu lado recebeu sua bandeja.

A aeromoça então inclinou-se para mim e disse, com extrema delicadeza:

— Senhor, pedimos mil desculpas. Houve um erro do fornecedor e faltaram refeições. O senhor aceita um chazinho com bolachas?

Aceitei o chá.

Mas ao pousar em Foz fui diretamente ao melhor restaurante da cidade para matar duas coisas igualmente perigosas: a fome e a indignação.

Breve História de um Copo de Champagne

Depois de estudar o menu do banquete de aniversário, consultar sugestões na internet, recorrer à inteligência artificial e mudar o cardápio pelo menos quatro vezes — sempre para acomodar um número de convidados que misteriosamente não parava de crescer — chegamos, enfim, a uma conclusão respeitável.

O banquete seria de cozinha internacional.

Os vinhos, portugueses.

A sobremesa seria acompanhada de vinhos doces.

Além disso, programamos pequenas intervenções durante o jantar: frases oportunas para mudar o ritmo da conversa, sugerir um brinde, estimular debates e, no momento exato, celebrar a aniversariante com o indispensável estouro do champanhe.

Tudo cuidadosamente planejado.

Foi então que surgiu a pergunta.

— Por que o copo de champanhe é tão pequeno? Economia?

A frase veio acompanhada de um sorriso de superioridade e de um leve balanço de cabeça, gesto universal de desaprovação.

Demorei alguns segundos para acreditar.

Servíamos a bebida em taças coupe champagne, também conhecidas como Maria Antonieta(*), com capacidade de elegantes 170 mililitros. As taças pertenciam à família desde 1940 — oitenta e seis anos de respeitável existência — e eram reservadas para ocasiões solenes, ao lado dos pratos de porcelana e dos talheres Wolff, tidos como os usados desde 1889 em um dos hotéis mais prestigiados do mundo, o Waldorf Astoria.

Durante um instante pensei que o convidado fosse um profundo conhecedor de taças e que talvez considerasse aquelas peças fora de moda.

Engano meu.

O que ele desejava era um brinde de champanhe servido em copo de cerveja — ou, talvez, em canecas duplas de chope.

Recordei então duas antigas sabedorias.

A primeira vem do Evangelho: não se deve lançar pérolas aos porcos.

A segunda pertence aos pais de santo: não convém gastar vela com defunto ruim.

(*) A taça leva este nome por ter o formato dos seios de Maria Antonieta, guilhotinada em 1793. Confirma nossa tese que não foi de sua autoria a frase "Se o povo não tem pão, que coma brioche". Naquela época, as fake news contra a Rainha, não eram menos abundantes que as atuais.

Como não podemos deixar o leitor ao léu - analisamos em profundidade a taça e deduzimos: a) a modelo que a inspirou teria corpo (e a alma) plenamente resolvidos, não precisando ser ou se expressar tão indelicadamente.

b) Maria Antonieta foi a irmã mais nova do imperador Joseph II, o mecenas de Mozart, a quem a humanidade deve favores de sobra.

Dicas fundamentais para se tornar um poeta nos assuntos que desconhece:

1. Cale a boca mesmo quando pedirem sua opinião: desconverse, olhe para cima, dedilhe a mesa, etc. Se não pedirem sua opinião melhor, escapou de momentos infelizes;

2. Nunca fale da louça ou dos talheres do anfitrião que poderá ofendê-lo. Evite inclusive o argumento contra as facas de peixe em forma de pazinhas que não sabe usar.
3. Não critique a comida que desconhece. A crítica sem fundamento não substitui o conhecimento. O perito saboreia e cala.
4. Se for dos que criticam tudo sem conhecimento de causa, não vá falar, repetindo sua fala anterior, que os seios de Maria Antonieta eram muito pequenos.
Ela se casou com Luis XVI aos 14 anos e não tinha idade para ter a melancia de seus sonhos.
5. Para nós, mais delicados, a champanhe, antes que uma bebida, é um brinde. Não queira ser a pessoa que brinda ou discurse, se só o que sabe é criticar.
6. Tenha em conta que as ideias fixas - como sua confusão das melancias com taças de champanha e seios de rainhas, exigem ainda certo conhecimento para não cair de vez no ridículo. Pesquisas recentes revelaram que o consumo dessa fruta pode desencadear episódios de dores de cabeça intensas em indivíduos mais suscetíveis. Diante disso recomenda-se que quem convive com esse distúrbio evite os compostos bioativos que os provoquem.
Em outras palavras, cuide para não encontrar alguém tão ou mais teimoso que você, falando pelos cotovelos.

O Banquete das Marmítas

A Cozinha do Futuro, que dá título ao nosso software e aos nossos livros de receitas e dieta, possui uma característica admirável: combina economia, facilidade e certa engenhosidade doméstica.

Seu princípio é simples. Cozinham-se, de uma só vez, o equivalente a dezoito e vinte e cinco marmítas.

Nada do tradicional e algo melancólico feijão com arroz, bife e salada. Nosso objetivo é a cozinha internacional. Utilizamos tradutores do YouTube e do Google para buscar receitas genuínas em seus países de origem ou em cozinhas regionais respeitáveis. Evitamos, tanto quanto possível, as milhares de receitas anônimas e suspeitas que infestam a internet.

Foi assim que descobrimos, por acaso, uma vantagem adicional desse sistema.

No dia em que as refeições são preparadas, antes mesmo de serem embaladas e congeladas, temos diante de nós um verdadeiro banquete pronto — suficiente para seis a oito convidados.

Uma festa doméstica a cada vinte dias, sem desfalcar muito a quantidade das marmítas.

A produção em maior escala, o uso de uma única panela, a ajuda ocasional da arrumadeira transformada em auxiliar de cozinha e a redução quase heroica das perdas fazem com que o custo unitário das refeições — ou do banquete — seja surpreendentemente baixo.

Quando o prato é uma paella espanhola ou um tambaqui amazonense, o jantar adquire ar de espetáculo. O fogo só é aceso depois da chegada do último convidado, o que aumenta o suspense culinário.

Nesses dias a festa costuma durar enquanto houver vinho. Quanto a nós, vamos adquirindo uma experiência crescente em alegria e conversas prolongadas. Após saírem iniciamos a embalagem das marmítas.

Mas cidade pequena tem suas peculiaridades.

Tudo o que se repete demais acaba virando folclore.

Foi assim que surgiram dois autoconvidados particularmente dedicados. Comeram por três cada um, prolongaram a visita até a hora do jantar e, com admirável perseverança, liquidaram a totalidade do que restava para as marmítas.

Naquela noite não conseguimos armazenar uma única porção.

Descobrimos então duas coisas importantes.

A primeira é que comer demais talvez não seja de bom tom — e certamente não é elegante.

A segunda é que devorar um banquete inteiro já não é caso de indigestão nem somente falta de educação, é falta de civilização: a destruição de um plano usando o drone da incivilidade com o míssil da deseducação.

Os Incivilizados de Obra Vão ao Restaurante

São mais comuns do que se imagina os incivilizados de obra, embora raramente frequentem restaurantes. Seu prato predileto é o hambúrguer e, em dias festivos, aventuram-se pela pizza. Bebem cerveja em copos tulipa, o que lhes confere uma aparência momentânea de civilização.

A característica mais curiosa do incivilizado de obra é afirmar, com grande convicção, que o peão de obra não tem educação.

A comemoração de que participamos realizou-se em um restaurante de esquina, vizinho ao (espetacular) Pinguim. A comparação é útil para demonstrar que a incivilidade não reconhece fronteiras geográficas.

O garçom — indigno do título, pois parecia ter farejado entre os dez clientes nove de sua própria estirpe — resolveu servir os pratos seguindo um mesmo sentido ao redor da mesa.

Assim fez.

Quando chegou a minha vez, último da fileira, os pratos haviam terminado.

Os nove primeiros estavam perfeitamente abastecidos. O décimo, que era eu, recebeu apenas explicações.

No dia seguinte, na obra, o episódio foi amplamente divulgado. A narrativa circulou entre os presentes com grande entusiasmo, como se fosse uma anedota particularmente divertida.

A preocupação com as demais pessoas — fenômeno também conhecido pelo nome de empatia — é curiosamente estranha a esse tipo humano.

Trata-se de uma deficiência lamentável.

Mas, como tantas outras, bastante difundida

O Peão de Obra Entendido

Os gastrônomos — de nariz empinado ou não — não entendem tudo. Na verdade, ignoram quase completamente uma questão fundamental: como agradar um peão de obra.

O equívoco, convém dizer, não é do peão. Ele apenas foi educado desde a infância a gostar daquilo que lhe deram para comer.

Certa ocasião quase provoqueei uma greve geral ao instruir o cozinheiro da obra a preparar filé mignon alto, com ervas e manteiga. Algo próximo de um respeitável Chateaubriand.

A intenção era generosa. O resultado, catastrófico.

A reação foi de profundo desagrado. Como a única resposta possível de quem é tratado como bicho por um superior costuma portar-se como bicho, começaram a circular discretas ameaças de paralisação total da obra.

Uma greve geral, sem prazo para terminar.

O episódio caiu sobre mim com a mesma surpresa de um míssil vindo não se sabe de onde.

Só mais tarde, alertado por um informante infiltrado entre os operários, descobri o motivo do levante.

O diagnóstico era simples.

Peão não gosta de filé Chateaubriand.

Peão gosta é de picadão.

Adotada a solução, a paz voltou imediatamente ao canteiro. A obra prosseguiu em ritmo até mais acelerado, como se a crise jamais tivesse existido.

As horas perdidas nas negociações foram rapidamente recuperadas.

Foi também nesse momento que criei, sob pressão — não a da panela, que pode ser perfeitamente comum, com a tampa semiaberta — o picadão duplo, prato mais econômico e muito mais apreciado.

Desde então aprendi uma lição preciosa de gastronomia social:

entre o Chateaubriand e o picadão, a paz costuma preferir o picadão.

Um Jantar de Alto Nível

A finalidade deste capítulo é retirar do livro certas rabugens de pessimismo que porventura tenham escapado das páginas anteriores.

Não tivemos culpa. A incivilidade provoca tristezas quase irreversíveis — como os espinhos de uma roseira quando lhe cortam as raízes. Na cestinha da mediocridade humana não cabem flores despetaladas; e o humor, quando aparece, costuma escapar pelas frestas.

Falemos, então, ainda que genericamente, de outro tipo de convidado: aqueles que, embora desconheçam completamente as regras da etiqueta, costumam salvar um jantar.

São os que riem muito — e riem de verdade —, comem com gosto, admiram o que veem, respeitam o anfitrião, escutam os outros e mergulham nos assuntos com interesse. Vivem com certo humanismo espontâneo, que não aprenderam em livros nem em cursos de boas maneiras. Elogiam sempre.

As regras de etiqueta, na verdade, nunca foram escritas para eles.

Esses convivas pertencem a uma categoria particular da humanidade: os corajosos — ainda que acreditem em assombrações — **peões de obra**.

Para esse herói cotidiano, a alimentação é mais do que interação social ou gesto de solidariedade: é quase uma celebração da própria vida. Há ali uma alegria pura, sincera, desprovida de cálculo.

Eles transmitem gratidão — não por razões econômicas, mas pelo reconhecimento de algo simples: sentar-se à mesma mesa aproxima as pessoas.

Comer juntos, afinal, iguala todos os estômagos e, por alguns minutos, também as vaidades.

Não exageramos nos adjetivos. Somos de uma época em que se dizia, com absoluta convicção, que **alimentação é remédio** e que **remédio é alimentação**. É desse tecido simbólico que falamos: os diversos sentidos que a palavra alimentação pode assumir.

Recordo-me de uma ocasião em que tive uma missão quase impossível em uma obra: exercer a função de engenheiro de produção — o último dos cargos de chefia — em uma equipe com cerca de 2.500 operários diretos.

Não era tarefa trivial para um recém-formado. Talvez não fosse simples nem mesmo para os responsáveis pela construção das pirâmides do Egito.

Para sobreviver à experiência, imaginei uma solução engenhosa: decidi, pelo menos mentalmente, deixar de ser engenheiro e passar a ser apenas mais um peão de obra.

Funcionou razoavelmente bem.

Lembro-me perfeitamente de um jantar em que surgiu uma discussão política. Um dos operários, com extraordinária convicção filosófica, conseguiu persuadir vários colegas — e também a mim — de que nós, os peões de obra, não deveríamos votar em um ex-metalúrgico para presidente.

O argumento era simples e profundo:

Para peão de obra, metalúrgico já é elite.

A conversa nos divertiu enormemente naquela noite. Parecia exagerada, mas continha uma lógica peculiar.

Com o tempo aprendemos algumas lições:

- a) a humildade já não é cultivada como antigamente;
- b) a política, naquele tempo, era discutida com uma profundidade inesperada;
- c) e, completando a sabedoria prática do peão de obra, ficou-nos um conselho que vale para qualquer jantar:

— Se não consegue elogiar, fique calado. Ou então diga alguma coisa original.

Parte II

Dos Convidados e seus Estranhos Costumes

Aforismos da Cozinha Doméstica

O tamanho do copo raramente melhora o vinho, mas frequentemente piora o convidado.

O vinho melhora a conversa; a falta dele melhora a sinceridade.

Quem examina o prato demais geralmente o aprecia de menos.

Breve Classificação dos Convidados

(Tentativa imperfeita de zoologia gastronômica)

Depois de alguns anos dedicados à arte de cozinhar e, sobretudo, à arte mais difícil de receber convidados, julguei prudente organizar uma pequena classificação dos tipos humanos que aparecem à mesa.

Não se trata de ciência exata. A natureza humana, como certos molhos franceses, resiste às fórmulas rígidas. Ainda assim, após repetidas observações empíricas — e alguns banquetes sacrificados — creio poder identificar pelo menos seis espécies principais.

1. O Comensal Civilizado

É o convidado ideal. Prova tudo, comenta pouco, elogia com moderação e nunca pergunta quanto custou o ingrediente principal.

Se não gosta do prato, limita-se a um silêncio diplomático que honra séculos de evolução social.

Infelizmente é uma espécie rara, comparável ao bom senso em debates políticos.

2. O Especialista Imaginário

Nunca cozinhou nada além de ovos mexidos, mas discorre longamente sobre técnicas culinárias.

Costuma iniciar suas frases com:

— Na França fazem assim...

Não esteve na França.

3. O Arqueólogo do Prato

Antes de comer, examina minuciosamente cada elemento do prato, como se investigasse ruínas antigas.

Pergunta:

— O que é isto?

— E isto aqui?

Após longa análise, prova uma quantidade microscópica e conclui:

— Interessante.

É um elogio que não alimenta ninguém.

4. O Conquistador de Travessas

Espécie robusta, geralmente de grande estatura ou apetite equivalente.

Serve-se primeiro, serve-se muito e considera o ato de dividir comida uma sugestão filosófica, não uma obrigação social.

É o tipo que inspirou diretamente o episódio que dá título a este livreto.

5. O Moralista Nutricional

Comparece ao jantar com o espírito de um fiscal sanitário.

Observa o prato e declara:

— Isso deve ter muito colesterol.

Logo depois repete a porção.

6. O Desertor Gastronômico

Aceita o convite com entusiasmo, mas ao ouvir o nome do prato revela súbita urgência profissional, médica ou espiritual.

Retira-se antes da primeira garfada.

É o único convidado que consegue ofender simultaneamente o cozinheiro, o anfitrião e o próprio prato.

Observação Final

Esses tipos raramente aparecem isolados. Muitas vezes um mesmo indivíduo reúne duas ou três dessas qualidades, o que torna a convivência culinária ainda mais instrutiva.

O autor não pretende julgar ninguém. Limita-se a registrar o fenômeno, como um naturalista que observa aves raras em seu habitat.

Com uma diferença:

as aves raramente discutem o tamanho do copo de champagne.

Aforismos da Cozinha Doméstica

Quem pergunta a receita antes de provar o prato geralmente não pretende fazê-la.

Toda receita estrangeira encontra dois obstáculos inevitáveis: o supermercado local e o paladar nacional.

Os Dez Mandamentos do Convidado Civilizado

Tendo observado por anos a complexa fauna que se reúne ao redor de uma mesa bem-intencionada, julguei prudente condensar em forma simples algumas regras de convivência gastronômica.

Não se trata de lei divina, mas de prudência humana. Ainda assim, se fossem obedecidas com algum zelo, muitos jantares deixariam de parecer assembleias turbulentas.

I

Não julgarás o prato antes de prová-lo.

Há alimentos cuja aparência engana. O mesmo se pode dizer de muitas pessoas.

II

Não perguntarás quanto custou o ingrediente principal.

Se custou muito, constranges o anfitrião.

Se custou pouco, insultas o cozinheiro.

III

Não disputarás o maior pedaço da travessa.

A civilização começou exatamente no dia em que o homem percebeu que dividir comida era melhor do que brigar por ela.

IV

Não discutirás o tamanho do copo antes de enchê-lo.

O vinho é bebida que se aprecia com calma; quem exige copos grandes geralmente deseja apenas pressa.

V

Não citarás receitas estrangeiras que nunca fizeste.

Especialmente se começam com a frase:

— Na França fazem assim...

VI

Não transformarás o jantar em consulta nutricional.

O colesterol é assunto respeitável, mas costuma estragar o molho.

VII

Não abandonarás a mesa ao ouvir o nome do prato.

Toda obra culinária merece ao menos uma tentativa de compreensão.

VIII

Não examinarás o prato como perito criminal.

A comida foi feita para ser comida, não investigada.

IX

Elogiarás com parcimônia e criticarás com silêncio.

A boa educação prefere o segundo.

X

Lembrarás sempre que um jantar é antes de tudo um gesto de amizade.

A comida pode falhar, o peixe pode partir-se, o molho pode desandar.

Mas a intenção de reunir pessoas à mesa — essa raramente deveria ser desperdiçada.

Conclusão do Autor

Se esses mandamentos fossem observados com alguma disciplina, muitos cozinheiros domésticos poderiam viver em paz e talvez até ousar novos pratos.

Enquanto isso não ocorre, resta ao anfitrião cultivar duas virtudes indispensáveis:

paciência e estoque no freezer.

Quando a Receita Falha

Se a sua receita falhar, nosso conselho é simples: “obedeça aos instintos”.

Ou seja, saia correndo com todas as pernas.

Explicamos.

Os chatos estão espalhados pela face da Terra sob os mais variados nomes: chatos de galocha, chatos de carocinho, pobres soberbos, vizinhos do andar de cima e outras espécies igualmente resilientes. Para quase todos eles ainda não se inventou pesticida eficaz.

Excetuando-se, naturalmente, os piolhos pubianos — para os quais a ciência, felizmente, já providenciou algum remédio.

Mas o chato a que nos referimos é de outra ordem: trata-se do **Chato Apodrecido de Menu**, criatura que prospera especialmente nas mesas alheias.

Esse tipo humano possui uma vantagem formidável. Como as receitas do mundo são praticamente infinitas — e os ingredientes ainda mais — ele pode opinar à vontade sem grande risco de ser desmentido. Se alguém o confrontar, basta mudar o foco da conversa.

— Ah, mas eu estava pensando em um restaurante malaio que serve lagarto ensopado.

Pronto. A dúvida está plantada e o assunto encerrado.

O que mais irrita nesses indivíduos — doravante chamados “**CAM**” (e não confundir com chatos atleticanos) — é sua vigilância permanente. Estão sempre atentos, de butuca, aguardando o menor erro do anfitrião para desmoralizá-lo ou arruinar a festa.

Convém observar também que o cozinheiro doméstico aposentado que decide estudar culinária internacional passa a ser visto com certa suspeita social. Aos olhos de muitos, ele se transforma em um perigoso “**bon vivant**”.

E talvez o seja.

Pode, por exemplo, jantar um prato francês que decidiu chamar **Brigitte Bardot** e, na manhã seguinte, acordar com um café da manhã italiano batizado **Claudia Cardinale**.

Nada disso é aceitável para um **Chato Apodrecido de Menu**.

O próprio René Descartes já advertia:

“**O bom senso é a coisa do mundo melhor partilhada**”. Cada pessoa acredita possuir o suficiente.

Como admitir, então, que um simples Zé Ruela doméstico pretenda saber mais de cozinha do que um frequentador assíduo das mesas dos coronéis e ricos da cidade?

Passemos, portanto, às reações mais comuns dos CAM e aos argumentos possíveis — embora raramente eficazes.

Primeira acusação:

— Sua caponata está muito pouco gordurosa.

Resposta possível:

Usei apenas azeite e um pouco de ghee, para dar brilho e elegância ao prato.

A resposta raramente convence.

Segunda acusação:

— Esqueceu de colocar batatas e couve na moqueca baiana.

Resposta correta:

a) Moqueca baiana não leva batatas nem couve.

b) Quem usa isso é a peixada portuguesa.

Há, entretanto, uma estratégia mais prudente: **não informe se a moqueca é baiana ou capixaba**. Assim o crítico sempre poderá imaginar que estava pensando na outra.

Terceira acusação:

— Esses seus pratos são fracos, as taças de champagne são pequenas, os talheres complicados...

Nesse caso, a experiência recomenda cautela.

Evite porcelanas delicadas, cristais finos ou talheres especializados na presença de um CAM. Eles possuem uma capacidade extraordinária de transformar elegância em constrangimento.

Existe, entretanto, um erro culinário praticamente imune às críticas.

Se colocar **dendê demais** em um prato, ele ficará extraordinariamente saboroso — mas provocará uma disenteria generalizada.

E, como ninguém gosta de discutir gastronomia em meio a tais urgências, os chatos tendem a permanecer em silêncio.

Daí nossa sugestão final.

Se suspeitar da presença de um **Chato Apodrecido de Menu**, prepare um **costelão mal passado no dendê**.

É uma solução imperfeita, sem dúvida.

Mas tem duas vantagens consideráveis:

primeiro, o chato se engasga com a carne;

depois, passa o resto da noite em respeitável recolhimento.

Parte III

Das Catástrofes da Cozinha Doméstica

Aforismos da Cozinha Doméstica

O maior elogio a um prato não é o aplauso, é o silêncio concentrado.

O melhor tempero de um jantar é a boa vontade; infelizmente não se vende em supermercado.

O prato pode fracassar; a gentileza jamais deveria fracassar com ele.

As Sete Catástrofes do Cozinheiro Doméstico

A vida do cozinheiro doméstico não é feita apenas de molhos delicados e elogios discretos. Pelo contrário: ela é pontuada por pequenas tragédias que raramente aparecem nos livros de receita.

Após anos de observação direta — e alguns banquetes parcialmente sacrificados — creio poder enumerar as sete catástrofes mais comuns dessa profissão voluntária.

1. A Catástrofe do Ingrediente Inexistente

O cozinheiro estuda a receita com devoção quase religiosa. Anota cada detalhe, organiza mentalmente o prato e dirige-se confiante ao supermercado.

Ali descobre que dos vinte ingredientes necessários existem apenas três — e um deles está em falta.

O atendente, sempre otimista, sugere substituições filosóficas.

— Não dá para usar alface no lugar?

2. A Catástrofe da Receita Exata

Algumas receitas são descritas com precisão matemática:

“cozinhar por quatro minutos”,

“acrescentar duas colheres”,

“esperar o ponto perfeito”.

Na prática, o cozinheiro doméstico descobre que sua panela, seu fogão e seu destino não obedecem aos mesmos cálculos.

O resultado final pode lembrar a receita original apenas em espírito.

3. A Catástrofe do Prato Estrela

O cozinheiro dedica horas ao prato principal.

Ele sai do forno majestoso, perfumado, digno de aplauso.

Então ocorre algum pequeno incidente técnico:

o peixe se parte, o assado se inclina, o molho decide seguir carreira própria.

Nesse momento o cozinheiro aprende uma lição importante:

a estética da cozinha é extremamente frágil.

4. A Catástrofe do Convidado Especialista

Em toda mesa aparece um convidado que conhece perfeitamente o prato servido.

— Na Itália fazem diferente.

— Na França não usam isso.

— Um chef amigo meu...

O cozinheiro doméstico escuta com serenidade e descobre que a gastronomia internacional é muito mais popular do que imaginava.

5. A Catástrofe da Nutrição Subitamente Científica

O jantar corre bem até que alguém recorda a existência do colesterol.

Nesse momento surgem observações médicas, estatísticas e recomendações dietéticas que não estavam previstas no menu.

Curiosamente, tais advertências raramente impedem a segunda porção.

6. A Catástrofe da Travessa

Quando a travessa chega à mesa, revela-se um fenômeno curioso da natureza humana.

Alguns convidados se servem com prudência.

Outros se servem com entusiasmo.

E há aqueles que interpretam o momento como uma oportunidade estratégica.

É nesse instante que a civilização é posta à prova.

7. A Catástrofe Filosófica

Após o jantar, enquanto lava os pratos e examina os restos do banquete, o cozinheiro doméstico faz inevitavelmente uma reflexão:

Teria sido mais simples pedir uma pizza.

Essa ideia dura alguns minutos.

Depois ele volta a estudar novas receitas.

Observação Final

Apesar dessas catástrofes, cozinhar continua sendo uma atividade profundamente otimista.

Poucas coisas são tão generosas quanto preparar comida para outras pessoas, mesmo correndo o risco de ouvir opiniões sobre o tamanho do copo de champagne.

Última Advertência ao Leitor

Se o leitor chegou até aqui, é sinal de que possui duas virtudes raras: paciência e estômago. Ambas serão úteis nos apêndices.

Apêndices

Interlúdio — Em Defesa dos Animais

Convém esclarecer: os animais não têm culpa alguma neste livreto.

O boi mastiga com dignidade, o cavalo com compostura e até o porco conserva certa coerência filosófica.

O problema começa quando o homem decide imitá-los.

Pequeno Vocabulário do Jantar Doméstico

(para uso prático do anfitrião perplexo)

Anfitrião - pessoa que cozinha durante horas para ouvir opiniões em poucos segundos.

Travessa - objeto onde se revela o verdadeiro caráter humano.

Aperitivo - Pequena bebida destinada a abrir o apetite e, ocasionalmente, a abrir também debates desnecessários.

Banquete - Reunião gastronômica cuidadosamente planejada que termina sendo interpretada pelos convidados como um exercício de improviso.

Cozinheiro Doméstico - Indivíduo que transforma ingredientes, paciência e esperança em alimento — e depois observa em silêncio o julgamento do público.

Convidado - pessoa que aceita um jantar gratuito e oferece críticas igualmente gratuitas.

Degustação - Modo elegante de comer pouco enquanto se comenta muito.

Especialista - Convidado que nunca preparou o prato em questão, mas conhece exatamente a maneira correta de fazê-lo.

Garfo - Instrumento civilizatório inventado para evitar que as pessoas disputem comida diretamente com as mãos — invenção nem sempre respeitada.

Ingrediente exótico - Qualquer alimento que o supermercado local não possua.

Menu - Lista de intenções culinárias que o cozinheiro espera cumprir e o convidado espera julgar.

Porção - Quantidade de comida que parece pequena antes de comer e excessiva depois.

Receita - Documento teórico que raramente sobrevive intacto ao primeiro contato com a realidade da cozinha.

Sobremesa - Última tentativa do cozinheiro de reconquistar a simpatia dos convidados.

Travessa - Objeto central do drama gastronômico, em torno do qual se revelam os verdadeiros instintos humanos.

Vinho - Bebida que melhora quase todos os jantares e algumas opiniões.

Silêncio à mesa - Fenômeno raro que indica uma de duas coisas: ou o prato está excelente, ou a discussão apenas começou.

Civilização - Estado provisório da humanidade que dura exatamente até o momento em que chega o maior pedaço da travessa.

Pense nisso... "Gastronomia é a arte de usar comida para criar felicidade."

Índice de Assuntos Inúteis (ou quase)

A

Alface americana – proposta como substituta universal de ingredientes inexistentes.

Apetite – virtude moderada; defeito quando acompanhado de estratégia militar.

Anfitrião – criatura otimista que acredita na boa educação dos convidados.

B

Banquete doméstico – reunião planejada com ordem que termina governada pelo acaso.

Brutamontes – tipo humano que considera travessas coletivas um desafio pessoal.

C

Champagne – bebida cujo sabor raramente depende do tamanho do copo.

Cozinheiro doméstico – ver também: paciência, esperança e freezer.

Civilização – estado temporário que dura até chegar a travessa principal.

D

Degustação – forma elegante de comer pouco e comentar muito.

Divórcio – evento que, entre outras consequências, pode produzir cozinheiros.

E

Especialista gastronômico – convidado que sabe exatamente como deveria ter sido feito o prato que nunca preparou.

F

Freezer – grande aliado do cozinheiro prudente e último refúgio do banquete frustrado.

G

Gorgonzola – queijo que alguns confundem com espinafre disciplinado.

Garfo – instrumento civilizatório nem sempre utilizado com moderação.

I

Ingrediente exótico – qualquer item ausente no supermercado local.

J

Jantar doméstico – experiência social comparável, em certos momentos, a uma assembleia política.

M

Mexilhão – molusco que desperta coragem nos cozinheiros e suspeita nos convidados.

Menu – promessa que o cozinheiro faz e o convidado examina.

P

Pirarucu – peixe majestoso que, quando servido em família, pode adquirir inesperada vocação aritmética.

Porção – quantidade que parece pequena antes e excessiva depois.

R

Receita – teoria culinária frequentemente corrigida pela prática.

S

Supermercado local – instituição respeitável onde, ocasionalmente, faltam quase todos os ingredientes necessários.

Silêncio à mesa – fenômeno raro que pode significar aprovação ou apenas mastigação concentrada.

T

Travessa – objeto central do drama gastronômico, onde se revela o verdadeiro caráter humano.

Taioba – heroína silenciosa das substituições inevitáveis.

V

Vinho – bebida que melhora quase todos os jantares e algumas opiniões.

Perígo

Há convidados que elogiam o prato.

Outros elogiam o vinho.

Os mais perigosos elogiam a si mesmos.

Etiqueta paleolítica: o que teriam os macacos para nos ensinar?

A comida e a natureza humana colocadas frente a frente, num fenômeno delicado que ocorre sempre que um cozinheiro doméstico resolve convidar pessoas para o jantar.

A cozinha, em si, apresenta dificuldades respeitáveis: panelas, tempos de cozimento, ingredientes caprichosos e receitas que às vezes parecem escritas por matemáticos otimistas. Nada disso, entretanto, se compara à complexidade do segundo elemento do jantar: os convidados. É diante deles que surgem os verdadeiros enigmas da gastronomia social.

Certas grosserias, tidas como falta de educação à mesa ou desconhecimento da etiqueta e do bom comportamento, não nos são estranhas nem nos irritam. O tecido que desemaranhamos e nos causa indignação tem maior profundidade: falamos da falta de civilidade à mesa. Dos destruidores de encontros, de convívio sadio e de alegria.

È o que chamamos de falta de civilização: a destruição de um plano usando o drone da incivilidade com o míssil da deseducação.

São aqueles que, podendo portar-se como gente, preferem a animalização — isto é, a adaptação do alimento ao uso do animal que resolveram representar.

E, diga-se de passagem, representam-no com admirável convicção.